Plan de nettoyage et de désinfection (protocole)

Cette fiche sur téléphone
Scannez : cahier.ma

Établissement : _____ Mis à jour le : _____ Responsable : _____

Le décret 2-10-473 (article 68) demande un plan de nettoyage et de désinfection qui précise notamment les produits utilisés, leur concentration et la fréquence d'utilisation. Ces données sont consignées sur des fiches tenues à jour chaque jour, et le plan est présenté lors des visites sanitaires. Utilisez uniquement des produits conformes (article 66 et arrêté 2300-17, liste publiée par l'ONSSA). Rangez-les dans un local réservé, strictement séparé des aliments et accessible seulement aux personnes désignées (article 67). La dose et le mode d'emploi figurent sur l'étiquette du produit. Les zones, fréquences et méthodes ci-dessous sont un exemple à adapter : ni la loi 28-07 ni le décret n'imposent ce modèle.

Zone / surface	Fréquence	Type de produit (exemple)	Nom commercial du produit	Dose / concentration	Méthode	Temps de contact (si indiqué)	Qui
Plans de travail, planches à découper	Après chaque usage	Dégraissant puis désinfectant			Débarrasser, laver, rincer, désinfecter, rincer si l'étiquette le demande, laisser sécher		
Ustensiles, couteaux	Après chaque usage	Plonge et désinfectant			Laver, rincer, désinfecter, rincer si l'étiquette le demande, sécher à l'air		
Sols de la cuisine	Chaque jour	Dégraissant, javel professionnelle			Balayer, laver, rincer, désinfecter, passer la raclette		
Poubelles	Chaque jour	Désinfectant			Vider, laver, rincer, désinfecter, remettre un sac propre		
Éviers, lave-mains	Chaque jour	Détergent-désinfectant			Laver, rincer ; vérifier savon et essuie-mains		
Hotte et filtres	Chaque semaine	Dégraissant			Démonter les filtres, tremper, frotter, rincer, laisser sécher		
Frigos : intérieur et joints	Chaque semaine	Détergent-désinfectant			Sortir les produits, laver, rincer, désinfecter, sécher, ranger		
Chambre froide	Chaque semaine	Détergent-désinfectant			Étagères, murs, sol et joints : laver, rincer, désinfecter, sécher		
Congélateur (dégivrage)	Chaque mois	Détergent-désinfectant			Mettre les produits au froid ailleurs, dégivrer, laver, désinfecter, sécher		

Affichez ce plan dans la cuisine. Chaque jour, la personne qui a nettoyé met ses initiales sur la fiche de suivi (cahier.ma/modeles/). Conservez les fiches au moins 5 ans : c'est la durée fixée par la loi 28-07 (art. 9) pour les documents d'autocontrôle.

Modèle gratuit de cahier.ma · Le même registre sur téléphone, avec relevés signés et rapport PDF : cahier.ma