

Plan de nettoyage et de désinfection

Modèle à compléter et à afficher — pré-requis du volet 1 de votre plan de maîtrise sanitaire



ÉTABLISSEMENT

ZONE OU SECTEUR

RÉDIGÉ PAR

DATE D'APPLICATION

VERSION

Le plan ne vaut que par ses enregistrements. Le plan de maîtrise sanitaire demande, pour chaque exigence, la procédure qui dit ce qu'on fait **et** la preuve qu'on l'a faite : la colonne « visa » n'est pas facultative. Le dosage et le temps de contact se lisent sur la fiche technique du produit, pas sur l'habitude.

QUOI — SURFACE OU ÉQUIPEMENT	PRODUIT	DOSAGE ET TEMPS DE CONTACT	MATÉRIEL	FRÉQUENCE	QUI	VISA + DATE
SURFACES AU CONTACT DES DENRÉES						
Plans de travail	Détergent-désinfectant alimentaire	3 % — surface ouverte, EN 13697	Lavette microfibre, code couleur	Après chaque service		
Trancheuse, robot, mixeur	Détergent-désinfectant alimentaire	2 % — 5 min à 20 °C, EN 1276	Brosse et lavette dédiées	Après chaque usage		
Planches et ustensiles						
ÉQUIPEMENTS ET FROID						
Chambre froide, réfrigérateurs						
Four, plaque, friteuse						
Hotte et filtres						
SOLS, MURS ET ÉVACUATIONS						
Sols de production	Détergent-désinfectant non moussant	2 % — bactéricidie, EN 1276	Autolaveuse ou balai à plat	Fin de service		
Siphons et caniveaux						
Murs, portes, poignées						
HYGIÈNE DU PERSONNEL ET DÉCHETS						
Lave-mains, distributeurs						
Poubelles et local déchets						
Vestiaires et sanitaires						
À COMPLÉTER SELON VOTRE ÉTABLISSEMENT						

Ce que le plan de maîtrise sanitaire exige — il comprend les bonnes pratiques d'hygiène, dont ce plan de nettoyage-désinfection est un pré-requis ; le plan HACCP fondé sur les 7 principes retenus par le **règlement (CE) n° 852/2004** ; et la gestion des produits non conformes et de la traçabilité.

Les trois lignes bleutées sont un exemple, renseigné d'après la fiche technique d'un détergent-désinfectant alimentaire chloré à 5,18 % de chlore actif : il n'y a pas un dosage mais une grille, et la dilution se choisit sur l'efficacité visée. La température la fait baisser — ce qui demande 1 % à 20 °C tombe à 0,5 % à 60 °C. **Reportez les valeurs de vos propres fiches techniques.**

Source : services de l'État, « Qu'est-ce que le PMS ? », mise à jour le 17/12/2013. Le paquet hygiène (règlements (CE) 178/2002, 852/2004 et 853/2004) l'impose à tout établissement qui détient, prépare ou distribue des denrées alimentaires.