Plan de nettoyage et de désinfection — cuisine HACCP

1 · PLAN PAR ZONE

Établissement : Mis à jour le : Validé par :

Zone	Élément / équipement	Fréquence	Type de produit	Produit utilisé et dosage	Rinçage eau potable	Couleur matériel	Responsable
Réserve / économat	Sol, étagères basses	Hebdomadaire	Détergent multi-usages		Non	Bleu	
Réserve / économat	Rayonnages, murs	Mensuelle	Détergent multi-usages		Non	Bleu	
Légumerie	Plans, bacs, éviers	Après chaque utilisation	Détergent-désinfectant contact alimentaire		Oui	Vert	
Légumerie	Coupe-légumes, sol	Après chaque service	Détergent-désinfectant		Oui	Vert	
Préparation froide	Plans de travail, planches	Après chaque utilisation	Désinfectant contact alimentaire (EN 1276)		Oui	Vert	
Préparation froide	Trancheuse, hachoir, batteur	Après usage + fin de service	Détergent puis désinfectant		Oui	Vert	
Cuisson	Fours, plaques, sauteuses, friteuses	Quotidienne	Dégraissant cuisine		Oui	Bleu	
Cuisson	Hotte : surfaces / filtres	Quotidienne / hebdomadaire	Dégraissant alcalin puissant		Oui	Bleu	
Plonge / laverie	Éviers, paillasses, sol	Après chaque service	Détergent-désinfectant		Oui	Jaune	
Plonge / laverie	Lave-vaisselle (détartrage)	Hebdomadaire à mensuel	Détartrant lave-vaisselle		Oui	Jaune	
Enceintes froides	Poignées, sol, joints	Quotidienne	Désinfectant contact alimentaire		Oui	Vert	
Enceintes froides	Parois, clayettes, évaporateur	Hebdomadaire	Détergent-désinfectant		Oui	Vert	
Sols et locaux	Sols cuisine	Après chaque service	Détergent / dégraissant sol		Selon produit	Bleu	
Sols et locaux	Murs, siphons, évacuations	Hebdomadaire	Détergent-désinfectant		Oui	Bleu	
Déchets	Poubelles, bacs, local	Quotidien + désinfection hebdo	Désinfectant + désodorisant		Non	Rouge	
Points de contact	Poignées, interrupteurs, robinets	Pluriquotidienne	Désinfectant surfaces		Non	Bleu	
Sanitaires personnel	WC, lavabos, sols	Pluriquotidienne	Détergent-désinfectant sanitaire		Non	Rouge	

Cases jaunes à compléter avec vos produits et dosages (fiche technique). Fréquences indicatives : ajustez-les selon votre activité et votre analyse des risques.

contact@s3tguyane.com · 05 94 29 09 45 · 05 94 34 23 75

Planning de nettoyage hebdomadaire

2 · À COCHER

Semaine du : au : Zone : Responsable :

Zone	Tâche	Lun		Mar		Mer		Jeu		Ven		Sam		Dim	
		Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
Préparation froide	Plans de travail, planches														
Préparation froide	Trancheuse, batteur														
Légumerie	Plans, bacs, éviers														
Cuisson	Fours, plaques, friteuses														
Cuisson	Surfaces de hotte														
Cuisson	Filtres de hotte (hebdo)														
Plonge	Éviers, paillasses, sol														
Plonge	Détartrage lave-vaisselle														
Enceintes froides	Poignées, joints, sol														
Enceintes froides	Parois, clayettes (hebdo)														
Sols et locaux	Sols cuisine														
Sols et locaux	Siphons, évacuations (hebdo)														
Déchets	Vidage poubelles														
Déchets	Bacs et local (hebdo)														
Points de contact	Poignées, interrupteurs, robinets														
Sanitaires	WC, lavabos, sols														

Cochez (✓) et paraphez chaque tâche réalisée. Conservez les feuilles : elles prouvent l'application du plan.

contact@s3tguyane.com · 05 94 29 09 45 · 05 94 34 23 75

Registre de nettoyage et de traçabilité

3 · REGISTRE

Date	Heure	Zone / équipement	Opération	Produit et dosage	Nom	Visa	Anomalie constatée	Action corrective

contact@s3tguyane.com · 05 94 29 09 45 · 05 94 34 23 75

Code couleur et règles d'or

4 · À AFFICHER

Couleur	Zone / usage	Matériel concerné
Rouge	Sanitaires, sols souillés, local à déchets	Lavettes, seaux, raclettes, balais
Bleu	Surfaces générales, mobilier, sols hors zones alimentaires	Lavettes, seaux, franges
Vert	Zones de préparation alimentaire	Lavettes, brosses, raclettes
Jaune	Plonge, laverie	Lavettes, éponges, brosses
Blanc	Contact alimentaire direct (gamme alimentaire)	Brosses, balais frottoirs, raclettes alimentaires

1. Toujours dans cet ordre

Pré-nettoyage → détergence → rinçage → désinfection (temps de contact respecté) → rinçage si exigé → séchage. Désinfecter une surface sale ne sert à rien.

2. Contact alimentaire

Produits autorisés contact alimentaire uniquement. Rinçage à l'eau potable en principe requis, sauf produit autorisé sans rinçage : lisez l'étiquette.

3. Cercle de Sinner

Produit et dosage + action mécanique + température + temps de contact. Si l'un baisse, compensez avec un autre. Le bon dosage vaut mieux que l'excès.

Cadre : règlement (CE) n° 852/2004 (« Paquet Hygiène ») ; arrêté du 8 septembre 1999 relatif aux produits de nettoyage des matériaux en contact avec les denrées. Le PND fait partie du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Plan personnalisé avec vos produits et dosages : demandez-le à S3T.

contact@s3tguyane.com · 05 94 29 09 45 · 05 94 34 23 75