

M. G. N. Myriam GUITTON
Conseil et formation en Hygiène et Sécurité alimentaire

CUISSON

Date de rédaction: 04/10/2016

PLAN DE NETTOYAGE

PAGE 1/2

Lieux à nettoyer	Fréquence	PRODUIT DE NETTOYAGE	dosage	Temps d'action	Précision
plan de travail	Après utilisation	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	lavage manuel
thermomix	Après utilisation	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	lavage manuel
Grillade	Après utilisation	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	lavage manuel
micro-onde	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	lavage manuel
Sol	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	/
Bonde siphonide	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	Brosser la bonde lors du nettoyage
	toutes les semaines	eau de javel	eau de javel diluée	/	/
PORTES, armoire réfrigérée extérieure, poignées de portes	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	/
Interrupteur	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	Lavage manuel
LAVE-MAIN	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	Lavage manuel
crédence cuisson	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	5%	5 mn	Lavage manuel
friteuse	tous les jours	IGP NET BACTERICIDE	20%	5 mn	Lavage manuel
	au changement d'huile	IGP NET BACTERICIDE	20%	5 mn	Lavage manuel