

QUESTIONNAIRE
FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE en restauration commerciale
Module PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

Quelle est la bonne technique pour nettoyer et désinfecter ?

Quel est le paramètre important pour bien désinfecter du matériel et les surfaces ?

Comment peut-on savoir si on a bien nettoyer et désinfecter ?

Quelle est la première étape importante du protocole de nettoyage et de désinfection ?

Est-ce que je peux désinfecter une surface ou un matériel sur lesquels il reste encore des souillures ?

Comment bien maîtriser un nettoyage et une désinfection sur mon site ?

J'ai bien préparé mon support j'ai bien appliquer le bon produit avec le bon dosage et le temps d'action :
quelle est l'étape importante qui va permet de terminer efficacement ma méthode en éliminant toutes les
souillures, en particulier adhérentes ?