



Plan de nettoyage et de désinfection

Possibilité d'archiver également les plans (ou les copies) des fabricants de détergent.

Les locaux (chambres froides et de réfrigération exceptées), équipements et outils de travail doivent être nettoyés et désinfectés à la fin de chaque jour de travail ; les outils de travail doivent l'être après chaque souillure.

Local d'abattage		Produit utilisé (Substance active)	Fréquence	Responsable
Sols	Nettoyage/ désinfection			
Parois, portes, fenêtres	Nettoyage/ désinfection			
Equipements, outils de travail, vaisselle	Nettoyage/ désinfection			

Chambres froides

Sols	Nettoyage/ désinfection			
Parois, portes	Nettoyage/ désinfection			
Etagères	Nettoyage humide			

Local de stockage des sous-produits animaux

Sols	Nettoyage/ désinfection			
Parois, portes	Nettoyage/ désinfection			
Equipements	Nettoyage/ désinfection			

Livraison

Sols	Nettoyage/ désinfection			
Parois, portes	Nettoyage/ désinfection			
Equipements	Nettoyage/ désinfection			

Salle de pause

Sols	Nettoyage/ désinfection			
Parois, portes, fenêtres	Nettoyage/ désinfection			
Equipements	Nettoyage humide			

Toilettes

Sols, WC, lavabos	Nettoyage/ désinfection			
Parois, portes	Nettoyage humide			

Attention :

Les produits et appareils de nettoyage et de désinfection doivent être entreposés dans un endroit fixe séparé des locaux de stockage de denrées alimentaires.