

LE PLAN DE NETTOYAGE DESINFECTIION



L'élaboration d'un Plan de Nettoyage Désinfection écrit est un préalable indispensable à la mise en place de votre Plan de Maîtrise Sanitaire.

Il formalise les techniques et les fréquences afin de garantir que toutes les zones et tous les équipements soient nettoyés et désinfectés de manière adéquate.

Le Plan de Nettoyage Désinfection doit être accessible au personnel dans chaque local.

ETABLISSEMENTS CONCERNÉS

- Tous les établissements du secteur de l'alimentaire.

PERSONNALISATION

- Logo établissement
- Nom établissement
- Nom des produits
- Photos des produits
- Mode d'emploi
- Zones / Secteurs
- Surfaces et matériels
- Méthodes
- Fréquences de nettoyage
- Responsables

DUREE MOYENNE

- Variable en fonction de la taille de l'établissement.
- 0,5 à 2 jours.

DEVIS GRATUIT

Votre plan de nettoyage / désinfection personnalisé et adapté.

Déroulement : (Indicatif)

L'élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection dépend de votre activité et de votre établissement. Un état des lieux est donc nécessaire avant de construire ce plan.

Inventaire des différentes zones / secteurs :

- Réception
- Chambres froides positives
- Chambres froides négatives
- Préparations froides
- Préparations chaudes
- Vestiaires / Sanitaires
- ...

Inventaire, pour chaque zone, des surfaces et équipements :

- Locaux : sols, siphons, murs, portes, plafonds, ...
- Matériels : friteuse, batteur, petits ustensiles, poubelles, ...
- Mobiliers : plan de travail, placards, étagères, ...

Inventaire / Sélection des produits de nettoyage / désinfection :

- Nom du produit
- Type de produit
- Numéro d'homologation
- Fiche technique
- Fiche de données de sécurité

Détermination des protocoles de nettoyage / désinfection :

- Surface / Equipement
- Fréquence de réalisation
- Produit à utiliser
- Mode d'emploi (Concentration, température, temps d'action)
- Matériels nécessaires
- Procédure à suivre (Nettoyage en 3 points / 5 points)
- Opérateur responsable du nettoyage
- Modalités de suivi et de contrôle

Création du plan de nettoyage / désinfection.

Validation du plan de nettoyage / désinfection.

Remise des différents documents :

- Un affichage plastifié pour chaque zone (Format A4 ou A3)
- Une procédure de nettoyage / désinfection illustrée.
- Un document d'enregistrement du suivi du nettoyage.
- Un document de contrôle de l'efficacité du nettoyage / désinfection.

Pourquoi un Plan de Nettoyage ?

- **pour être en conformité avec la réglementation :**
Le planning de nettoyage est un élément attendu dans le Plan de Maîtrise Sanitaire d'un établissement (Point 3.1.3 de l'annexe 2 de l'arrêté du 8 juin 2006).
- **pour votre équipe :**
En responsabilisant le personnel.
En formalisant les tâches et les modes d'emploi pour éviter les risques d'erreurs ou d'oubli.
En assurant un cadre agréable et sécurisant.
- **pour l'hygiène et la sécurité des aliments :**
En réduisant les risques de contaminations croisées.
En limitant la multiplication des germes.
- **pour votre image de marque et vos clients :**
En maintenant la propreté de son établissement à tout endroit et à tout moment.

Notre approche du Plan de Nettoyage :

- Des documents simples et fonctionnels.
- Des documents entièrement personnalisés et adaptés à vos spécificités.
- Des images plutôt que du texte.
- Des documents évolutifs en cas de changement.

ADOCA – 42, rue Jules Vallès – 91 000 EVRY
SARL au capital de 7.000 € - 520 645 235 RCS EVRY
Tél : 0 970 405 745 / Fax : 01 77 65 64 16
contact@adoca.fr / www.adoca.fr