06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

Plan de nettoyage et de désinfection

Un plan n'est pas une liste de tâches : il indique le produit, la dilution, le temps de contact, la fréquence et la personne responsable.



Nettoyer, puis désinfecter : deux opérations distinctes, avec un temps de contact à respecter.

Zone / équipement	Produit employé	Dilution	Temps de contact	Fréquence	Qui	Visa
Plans de travail						
Trancheuse						
Hachoir						
Robot / mixeur						
Planches à découper						
Chambre froide						
Armoire positive						
Congélateur						
Four et plaques						
Friteuse						
Hotte et filtres						
Éviers et siphons						
Lave-mains						
Sols de cuisine						
Murs et portes						
Local à déchets						
Conteneurs à déchets						
Réserve sèche						
Vestiaires						
Sanitaires						

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.

06 35 45 35 61
contact@hpa-solutions.fr

> **Vérifier l'efficacité.** Un plan appliqué n'est pas forcément un plan efficace. Le prélèvement de surface après nettoyage est la seule preuve chiffrée que votre protocole fonctionne. Un résultat élevé indique le plus souvent un temps de contact trop court ou une dilution mal respectée, pas un mauvais produit.

Conservez les fiches techniques et les fiches de données de sécurité de chaque produit employé : elles font partie du dossier que l'inspecteur peut demander.

Document gratuit — à adapter à votre établissement. Ne remplace pas le guide de bonnes pratiques d'hygiène officiel de votre secteur.