Registre de décontamination des végétaux

Une ligne par bain préparé. La trace écrite de l'étape que l'inspecteur vérifie en légumerie.



Chaque bain se note : volume d'eau, dose de Javel mesurée, durée, rinçage.

Rappel des doses, pour 10 litres d'eau. Javel à 2,6 % : 6 ml, trempage 5 minutes. Vinaigre blanc alimentaire : 500 ml, trempage 5 à 15 minutes. Dans les deux cas, rinçage abondant à l'eau potable. Plafond réglementaire du chlore : 80 ppm, soit 30 ml de Javel pour 10 litres.

Date	Heure	Produits traités	Eau (L)	Produit et dose	Durée	Rinçage	Visa

Un bain par série. La solution se prépare au moment de l'emploi et ne se réutilise pas : la matière organique la neutralise progressivement, et le chlore actif se dégrade avec le temps.

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