

## Définitions

- **DETERGENT** : Produit qui complète les actions mécaniques du nettoyage et qui permet de supprimer les souillures visibles.
- **DESINFECTANT** : Produit qui permet de détruire les microbes présents sur une surface. Un désinfectant n'est efficace que si la surface est propre (= débarrasser des souillures visibles).

## Les obligations

- Avoir des locaux propres et bien entretenus
- Posséder des produits de nettoyage adaptés et stockés à l'abri des aliments
- Proscrire l'utilisation d'éponges, de serpillières, de torchons.
- Privilégier des lavettes changées très régulièrement et du matériel de nettoyage lavable. Le matériel de nettoyage doit aussi être entretenu.
- Etablir un plan de nettoyage à afficher dans le laboratoire (cf. exemple au verso) et le respecter au quotidien
- Enregistrer au minimum les opérations de nettoyage non journalières ainsi que la vérification de leur effectivité (cf. exemple au verso)
- Contrôler l'efficacité du nettoyage en place

## Les produits de nettoyage

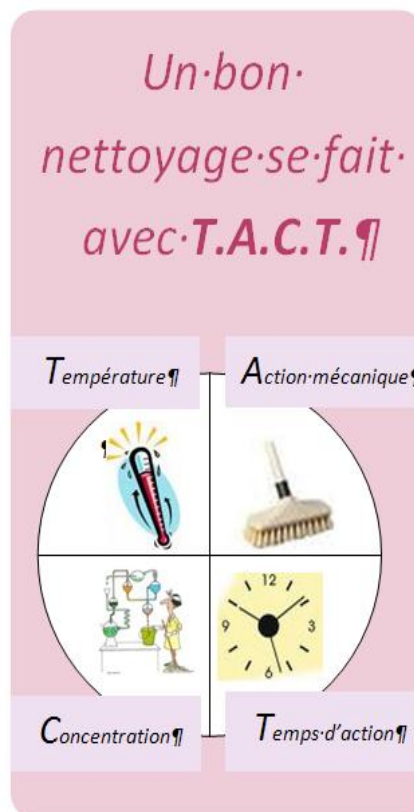
- Se procurer des produits adaptés à l'activité et aux types de souillures produites.
- Les produits de nettoyage que vous utilisez doivent être « **APTES AU CONTACT ALIMENTAIRE** ».
- Concernant les désinfectants (ou les produits combinés détergents-désinfectants) utilisés dans les métiers de la boulangerie, pâtisserie, boucherie, charcuterie, traiteur, utiliser des produits « **HOMOLOGUES PAR LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE** ». Vérifier que l'étiquette de vos produits indique ces deux mentions.
- Ne pas mélanger différents produits sans s'être assuré de leur compatibilité et respecter les méthodes de nettoyage, les dosages et la température de l'eau de dilution indiqués sur les étiquettes, ainsi que le temps d'application.

### Le cas de l'eau de javel

- Ne jamais diluer de l'eau de javel dans de l'eau chaude
- Stocker l'eau de javel à l'abri de la lumière
- Ne jamais mélanger des produits chimiques (javel / acide,...)

## Les autocontrôles

- Au quotidien : contrôler visuellement le résultat du nettoyage (absence de souillures, de surfaces grasses,...) et le respect des fréquences de nettoyage définies
- Pour aller plus loin, réaliser ponctuellement des autocontrôles au moyen de tests de surfaces.



### 1 Jeter les déchets et ranger



### 2 Dégraisser



### 3 Rincer



### 4 Désinfecter



### 5 Rincer



### 6 Eliminer l'eau de rinçage

Commencer toujours du haut vers le bas et du moins sale au plus sale.

## Le plan de nettoyage et désinfection

Le plan de nettoyage vise à décrire le protocole de nettoyage  
(Les surfaces à nettoyer, quand, avec quel produit et avec quelle méthode).  
Celui-ci est à afficher dans le local concerné.

L'enregistrement des opérations de nettoyage ponctuel peut être réalisé sur le support de votre choix (document d'enregistrement ci-dessous, agenda, calendrier,...).

Il doit préciser la date et la personne ayant réalisé le nettoyage.

### L'enregistrement des opérations de nettoyage (exemple)

Etablissement	FICHE DE SUIVI DES NETTOYAGE PONCTUELLES
---------------	------------------------------------------

*L'opérateur responsable du nettoyage de la zone concernée appose ses initiales et la date du jour dans la case correspondante*

TRIMESTRE N° :		MOIS :					MOIS :					MOIS :					
fréquences	SURFACES	N° de semaine :	1	2	3	4	5										
<b>CUISINE</b>																	
1/semaine	Chambre froide	EP 03.01															
	Murs	EP 02.01															
	Sols																
1/ans	Plafond																
<b>VISA hebdomadaire du responsable de service</b>																	

## Trame de plan de nettoyage et de désinfection (exemple)

LOCAL :

<b>Revêtements et équipements à nettoyer</b>	<b>Fréquence</b>	<b>Produit</b>	<b>Méthode (T.A.C.T)</b>