

Plan de nettoyage et de désinfection **Zone de laverie vaisselle**

Surfaces	Fréquence	Produit	Concentration	Temps / T°	Méthode	Points clefs	Responsable
Sols	Chaque fin de service	Sirafan	10g/l	5 à 10 minutes / Chaud	Eliminer les déchets Etendre la solution Frotter Rincer Racler	Démonter les grilles pour bien nettoyer les siphons	
Murs Etagères Portes	Chaque semaine	Sirafan	10g/l	5 à 10 minutes / Chaud	Etendre la solution Frotter avec une lavette Rincer	Nettoyer les poignées après chaque service	
M.AL. et chaîne de transport	Après chaque utilisation	Sirafan	10g/l	5 à 10 minutes / Chaud	Eliminer les déchets Etendre la solution Temps de contact Rincer	Démonter au préalable toutes les pièces amovibles	
Trempage ou rénovation vaisselle	Selon nécessité	Pergal Renovan	10g/l	30 à 60 minutes / Chaud	Doser la solution en eau chaude Temps de contact Passage en M.A.L.	A effectuer notamment sur les couverts	
Mains	Après chaque action contaminante	Manipur Bactéricide	Pur	1 à 3 minutes / Chaud	Frotter particulièrement les ongles et les espaces interdigitaux	Renouveler fréquemment l'opération.	

Contrôle effectué le _____ par _____

Note : les produits cités en exemple sont ceux de la société Henkel Ecolab