

Plan de nettoyage et désinfection



Un labo propre, ça ne se constate pas : ça se planifie, ça s'exécute et ça se prouve — noir sur blanc, visa à l'appui.

Établissement : _____ Responsable : _____

1 La méthode TACT — les 4 leviers du nettoyage

- Température de l'eau, Action mécanique (frotter !), Chimie (le bon produit), Temps de contact : si l'un baisse, les autres compensent.
- Nettoyer (enlever les salissures) **puis** désinfecter (détruire les microbes) : deux opérations, dans cet ordre — sur une surface sale, le désinfectant ne sert à rien.
- **Respectez l'étiquette du produit** : dosage, temps de contact, rinçage. Un produit surdosé ne nettoie pas mieux, il contamine.

2 Construire votre plan (au verso)

- Une ligne par surface ou équipement : plans de travail, planches, trancheur, enceintes, sols, poignées, poubelles, siphons...
- Une fréquence réaliste : **après chaque service**, quotidien, hebdomadaire ou mensuel — tenue vaut mieux qu'ambitieuse.
- Un responsable nommé par tâche, et un **visa après exécution** : sans visa, aux yeux d'un inspecteur, ce n'est pas fait.

3 Les pièges classiques

- Le torchon multi-usages : une lavette par zone, changée chaque jour.
- Les oubliés du plan : poignées, interrupteurs, joints de frigo, manches de tiroirs — là où toutes les mains passent.
- Désinfecter les surfaces alimentaires avec un produit non homologué contact alimentaire.

Ce qui n'est pas visé n'a jamais été nettoyé.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

Plan de nettoyage — semaine du

Établissement : Visa responsable fin de semaine :

[illegible]

Un visa (initiales) par case après exécution · fréquence hebdo/mensuelle : viser le jour réalisé.