

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Bar - Comptoir

Quoi	Avec	Quand	Comment						Qui
Sol	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Balais /brosse/raclette	1 fois / j	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser	Rincer	Évacuer avec la raclette Laisser sécher	Barman Aide barman
Machine à café Moulin à café	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Chiffon jettable	Après chaque service	Démonter les pièces amovibles	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser à l'eau clair Sécher Remonter	/	Barman Aide barman
Chambre froide Vitrine réfrigérée	Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Raclette	Quand nécessaire	Vider	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Rincer	/	Barman Aide barman
Bac Plonge	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Chiffon jettable	Après chaque service	Se protéger	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Rincer	/	Barman Aide barman

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Bar - Comptoir

Quoi	Avec	Quand	Comment						Qui
Poubelle	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Chiffon jettable	Après chaque service	Enlever le sac	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser ou frotter	Rincer et remplacer par un sac propre	Barman Aide barman
Poste lavage main	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants	Après chaque service	Se protéger	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser ou frotter	Rincer (lavette humide) Laisser sécher	Remplir de savon bactéricide Vérifier la présence de papier et de la brosse à ongles	Barman Aide barman
Matériel de nettoyage	Dégraissant Désinfectant Eau tiède	Avant rangement	Vérifier l'état du matériel HS	Éliminer le matériel HS	Laisser trempé 15 min	Rincer	Égoutter et ranger	/	Barman Aide barman
Étagère Placard	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jettable	1 fois / semaine	Se protéger	Ouvrir ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser ou frotter	Rincer (lavette humide)	/	Barman Aide barman

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Bar - Comptoir

Quoi	Avec	Quand	Comment						Qui
Tirage à bière	Eau tiède Gants Brosse Raclette	Quand nécessaire	Démonter les pièces amovibles	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	rincer à l'eau claire Sécher et remonter	/	Barman Aide barman
Escalier accès cuisine	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Balais /brosse/raclette	1 fois / j	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser	Rincer	Évacuer avec la raclette Laisser sécher	Barman Aide barman

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Salles

Quoi	Avec	Quand	Comment						Qui
Sol moquette Protocole n° 24	Aspirateur détachant moquette	Après ou avant le service	Éliminer les déchets	Aspirer	QUAND NÉCESSAIRE Détacher	Pulvériser	Laisser agir 5 min	Brosser Aspirer	Serveur Aide cuisinier
Vitres Miroir Potocole n° 23	Produit vitre Chiffon	1 fois / j	Pulvériser	Frotter	/	/	/	/	Serveur Aide cuisinier
Tables Chaises Banquettes Protocole n° 25	Désinfectant Gants Éponges Chiffon jetable	Quand nécessaire	Pulvériser	Frotter	/	/	/	/	Serveur Aide cuisinier
Poignée Porte Interrupteur Protocole n° 15	Lingette désinfectante	1 fois / j	Frotter	Laisser sécher	/	/	/	/	Serveur Aide cuisinier
Buffet Protocole n° 32	Désinfectant Gants Éponges Chiffon jetable	Quand nécessaire	Pulvériser	Frotter	Laisser sécher	/	/	/	Serveur Aide cuisinier
Monte - plats Protocole n° 36	Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jetable	Quand nécessaire	Pulvériser	Frotter	Rincer Lavette humine	Laisser sécher	/	/	Serveur Aide cuisinier

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Cuisine

Quoi	Avec	Quand	Comment					Qui	
Four Micro-onde Salamandre Toasteur	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Éponge Chiffon jettable	Après ou avant le service	Se protéger	Éliminer les déchets	Pulvériser ou Laver	Laisser agir 5 min	Brosser ou frotter Rincer	Laisser sécher	Cuisiniers Plogeurs
Machine à laver Lave verres	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Éponge Chiffon jettable	Après ou avant le service Détartrage 1 fois / semaine	Démonter les pièces amovibles	Éliminer les déchets	Pulvériser laver ou faire trempier	Laisser agir 5 min	Brosser Rincer Sécher Remonter		Cuisiniers Plogeurs
Friteuse	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Éponge Chiffon jettable	Quand nécessaire (lors du changement d'huile)	Se protéger	Vidanger	Laisser trempier le bac à huile et le panier dans la solution toute la nuit	Rincer	Sécher Remplir d'huile		Cuisiniers Plogeurs

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Cuisine

Quoi	Avec	Quand	Comment						Qui
Bac plonge	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Éponge Chiffon jettable	Après le service	Se protéger	Éliminer les déchets	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Rincer		Cuisiniers Plogeurs
Poignée Porte Interrupteur	Lingette désinfectante	1 fois / j	Nettoyer	Laissr sécher					Cuisiniers Plogeurs
Matériel de nettoyage	Brosse	Avant rangement	Vérifier l'état du matériel	Éliminer le matériel HS	Laisser tremper 15 min	Rincer	Égoutter Ranger		Cuisiniers Plogeurs
Réfrigérateur Congélateur	Désinfectant Eau tiède Gants Brosse, éponge Chiffon jettable	1 fois / mois	Vider	Vider	Pulvériser ou laver	Laisser agir 5 min	Brosser ou frotter	Rincer (lavette humide) Sécher Replacer	Cuisiniers Plogeurs

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Cuisine

Quoi	Avec	Quand	Comment						Qui
Machine à glaçons	Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Chiffon jetable	1 fois / semaine Détartrage 1 fois / mois	Éliminer les déchets	Éliminer les déchets	Laisser agir 5 min	Brosser Rincer à l'eau claire Sécher			Cuisiniers Plogeurs
Murs	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Éponge Chiffon jetable	1 fois / j	Se protéger	Pulvériser ou frotter	Brosser ou frotter	Laisser agir 5 min	Rincer	Évacuer laisser sécher	Cuisiniers Plogeurs
Plafond	Dégraissant Désinfectant Eau tiède Gants Brosse Éponge Chiffon jetable	1 fois / mois (avant le sol)	Se protéger	laver	Laisser agir 5 min	Rincer (lavette humide)	Laisser sécher		Cuisiniers Plogeurs