

## Fréquences indicatives de nettoyage du matériel et des locaux

Surface	Fréquences indicatives de nettoyage	Fréquences indicatives de désinfection
Sol de la cuisine	<b>Tous les jours</b> , à la fin de la période de travail	<b>Tous les jours</b> , à la fin de la période de travail
Sol de la salle de restaurant	<b>Tous les jours</b> avant le service	
Murs et plafond de la cuisine	En fonction de la nature du revêtement, des emplacements et de l'activité, mais <b>1 fois par semaine pour les murs et 1 fois par an pour le plafond</b> sont des fréquences correctes	
Murs et plafond de la salle de restaurant	Dépoussiérer et laver régulièrement les étagères, éléments de décoration, éclairage...	
Ustensiles de cuisine (couteaux, fouets...)	<b>Après chaque utilisation</b>	<b>Après chaque utilisation</b>
Matériel de cuisine (Hachoirs, trancheuse...)	<b>Après chaque service</b>	<b>Après chaque service</b>
Matériel de nettoyage (Brosses, raclettes, lavettes...)	Rinçage à l'eau claire <b>après chaque utilisation</b>	Trempage dans une solution désinfectante (eau javellisée par exemple) puis rinçage et séchage à l'abri des contaminations <b>tous les jours</b>
Chambres froides positives	Au moins <b>1 fois par semaine</b> , et plus si besoin (présence de légumes terreaux par exemple) Nettoyer le plafond et l'évaporateur au moins <b>1 fois par mois</b>	Au moins <b>1 fois par semaine</b>
Chambres froides négatives	Au moins <b>1 fois par an</b>	Au moins <b>1 fois par an</b>
Cellule de refroidissement rapide et de congélation	<b>Tous les jours</b> , selon l'utilisation  (Si le compartiment de congélation rapide est attenant à une installation de froid négatif, <b>1 fois par an</b> minimum)	
Vitrines réfrigérées	<b>Tous les jours</b> avant d'y placer les produits alimentaires	
Machines sous-vide	<b>Après chaque série</b>	<b>1 fois par semaine</b>
Poubelles de cuisine	<b>Tous les jours</b>	<b>Tous les jours</b>
Poubelles de voirie	<b>1 fois par semaine</b> , ou plus selon la fréquence de passage de camion de la voirie	<b>1 fois par semaine</b>
Grilles des hottes aspirantes	<b>1 fois par semaine</b>	<b>1 fois par mois</b>
Bouches aspirantes	<b>1 fois par mois</b>	
Vaisselle	<b>Après chaque utilisation</b>	<b>Après chaque utilisation</b>
Nappes et serviettes de table	A changer entre chaque client	
Torchons	A changer <b>plusieurs fois par jour</b>	