

















Zone de stockage : épicerie

Quoi ?	Produit ?	Quand ?	Comment ?				Qui ?	
Sol	Dilution :	Une fois par semaine	Éliminer les déchets 	Pulvériser avec le jet	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Nettoyer le siphon, rincer, racler	
Murs et portes	Dilution :	Une fois par trimestre (ou plus si nécessaire)	Se protéger 	Pulvériser avec le jet	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, laisser sécher	
Chariots de rangement	Dilution :	Après utilisation	Se protéger 	Pulvériser (ne pas oublier les roues)	Laisser agir 5 minutes 	Brosser, frotter 	Rincer, sécher avec du papier absorbant	
Poignées de portes, interrupteurs	Dilution :	Chaque jour	Imprégner une lavette 	Frotter 	Laisser agir 5 minutes 	Frotter 	Rincer, sécher avec du papier absorbant	
Étagères	Dilution :	Une fois par mois	Éliminer les déchets 	Pulvériser	Laisser agir 5 minutes 	Frotter 	Rincer, sécher avec du papier absorbant	

Cuisine : plonge batterie et vaisselle

- Chaque zone de la cuisine doit avoir son propre plan de nettoyage et désinfection.
- Les plans de nettoyage seront à adapter aux produits utilisés dans votre établissement (nom du produit, dilution mais également temps de pose et rinçage)