



FICHE PROTOCOLE DE NETTOYAGE EN CUISINE

 *Respectez les normes HACCP pour une hygiène impeccable et une sécurité alimentaire garantie !*

1. Objectif du protocole

- ✓ Assurer une propreté irréprochable en cuisine
 - ✓ Éliminer bactéries et contaminants pour éviter toute contamination croisée
 - ✓ Respecter les normes HACCP et garantir la sécurité alimentaire
 - ✓ Prévenir les intoxications alimentaires et assurer la satisfaction des clients
-

2. Fréquences de nettoyage

Zone / Équipement	Fréquence recommandée	Remarque
Plans de travail	Après chaque utilisation	Essuyer avec un chiffon propre après désinfection
Ustensiles & matériel	Après chaque service	Ne jamais laisser tremper trop longtemps les couteaux
Sols & murs	Quotidiennement	Insister sur les angles et dessous d'équipements
Chambres froides	Hebdomadairement	Nettoyer les joints de porte et éliminer l'humidité
Hottes & filtres	Mensuellement	Démonter et dégraisser en profondeur
Évacuation des déchets	Plusieurs fois par jour	Changer les sacs dès qu'ils sont remplis à $\frac{2}{3}$

3. Matériel et produits requis

- **Détergent** : pour éliminer graisses et salissures
- **Désinfectant (bactéricide & virucide)** : conforme aux normes HACCP
- **Équipements de protection** : gants, tablier, lunettes si nécessaire
- **Chiffons, éponges, raclettes** : à changer régulièrement pour éviter la contamination croisée

♦ **Astuce** : Toujours utiliser des produits adaptés aux surfaces alimentaires et **respecter les consignes d'utilisation** inscrites sur les étiquettes.

4. Étapes du nettoyage et de la désinfection

A. Préparation

- ① Se laver les mains et mettre des gants propres
- ② Débarrasser les surfaces des aliments et ustensiles

B. Nettoyage

- ③ Appliquer le **détergent** sur les surfaces et équipements
- ④ Frotter et **rincer abondamment** à l'eau claire

C. Désinfection

- ⑤ Pulvériser le **désinfectant** adapté
- ⑥ Respecter le **temps de contact** indiqué sur l'étiquette
- ⑦ Essuyer avec un chiffon propre ou laisser sécher à l'air libre

D. Contrôle et traçabilité

- ⑧ Vérifier **visuellement** la propreté
 - ⑨ Enregistrer le nettoyage sur le **plan de suivi HACCP**
-

5. Points critiques et précautions

- ⚠ **NE JAMAIS MÉLANGER DES PRODUITS CHIMIQUES** (ex. Javel + acide = DANGER)
 - ⚠ Certains désinfectants nécessitent un **rinçage obligatoire**, vérifier les instructions
 - ⚠ Identifier les **zones sensibles** (plans de travail, poignées, boutons) et les nettoyer en priorité
-

6. Suivi et responsabilité

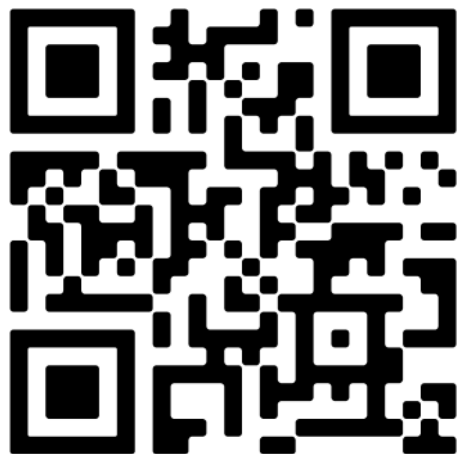
- 📌 Chaque employé **doit respecter le protocole sans exception**
 - 📌 Un **responsable hygiène** doit superviser et valider l'application des règles
 - 📌 **Les fiches de suivi** doivent être remplies après chaque nettoyage
-



Besoin d'un suivi plus efficace ?

ePackPro vous aide à **digitaliser vos protocoles HACCP**, garantir une **traçabilité automatique** et éviter les oublis.

Scannez ce QR Code avec votre smartphone pour accéder au site web ePackPro 👍



ePackPro