



FICHE PROTOCOLE DE NETTOYAGE EN CUISINE



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

1. Objectifs 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
Plan 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 et murs	Une fois / jour	Insister sur les angles et dessous d'équipements.
Chambres froides	Une fois / semaine	Nettoyer les joints de porte et éliminer l'humidité.
Hottes et filtres	Une fois / mois	Démonter et dégraisser en profondeur.
Évacuation des déchets	Plusieurs fois / 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.

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 !**

