

8 Nettoyage et désinfection

1. POINTS CLÉS & POINTS DE CONTRÔLE

- Choisir des détergents et des désinfectants professionnels, **conformes aux réglementations** concernant les produits en contact avec les surfaces alimentaires.
- **Ne pas mélanger les produits** de nettoyage entre eux.
- **Lire attentivement les étiquettes des produits** et respecter les consignes des fiches de données sécurité.
- **Respecter les dosages** et mode opératoire des produits (se référer au plan de nettoyage et de désinfection).
- Utiliser du matériel de nettoyage à usage alimentaire.
- Stocker les produits et le matériel de nettoyage à l'écart des denrées alimentaires.



- **Assurer le suivi du plan de nettoyage et de désinfection** et archiver sur une fiche de suivi ou un support digital.



Bonne idée : Pour concevoir un plan de nettoyage spécifique à votre établissement, contacter des professionnels du nettoyage



2. PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

Définition :

- **Le plan de nettoyage et désinfection :** fréquence associée au mode opératoire des opérations de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel.
- **Le nettoyage :** élimination de salissures physiques.
- **La désinfection :** destruction des microbes.

Objectifs :

- Assurer l'hygiène générale de votre établissement.
- Maîtriser la contamination microbienne.
- Se conformer à la réglementation en vigueur « le Paquet Hygiène ».

Un plan de nettoyage

doit répondre à 4 questions :

Quoi ?

Surface, Matériel

Comment ?

Mode opératoire

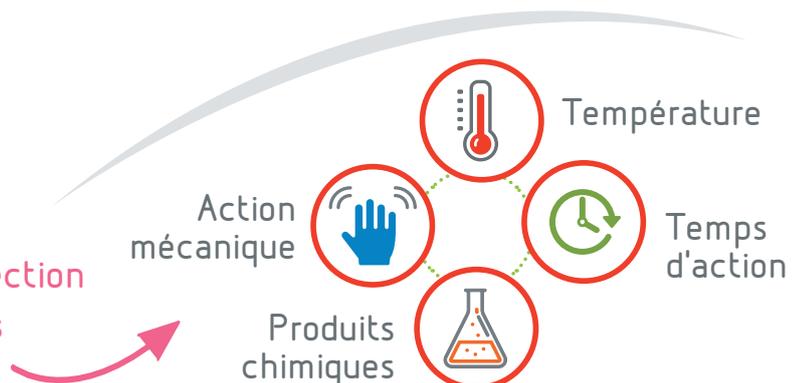
Quand ?

Fréquence

Qui ?

Responsable en charge

La qualité du nettoyage et de la désinfection dépend de la combinaison de **4 facteurs** (cercle de Sinner).



8 Nettoyage et désinfection

3. LE NETTOYAGE

Le nettoyage doit se faire en utilisant un détergent conforme aux réglementations concernant les produits en contact avec les surfaces alimentaires (produits à usage professionnel).

Attention :

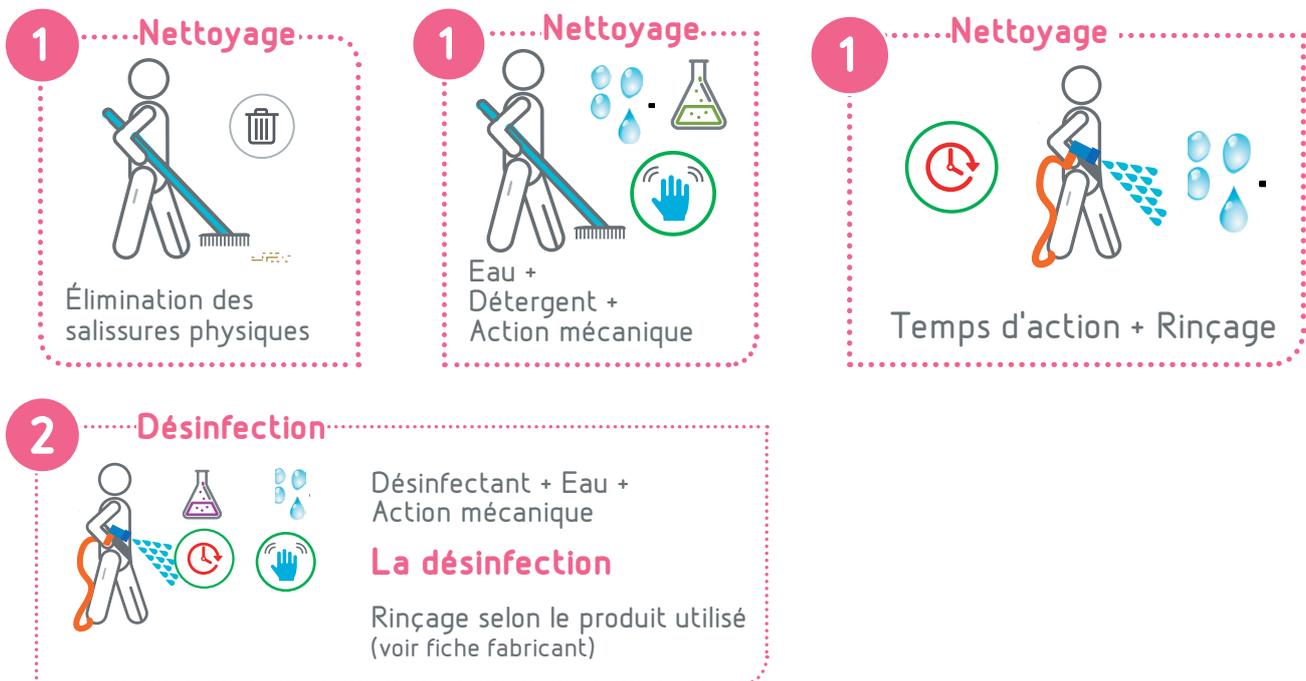
- Le nettoyage est une étape indispensable avant la désinfection.
- Le nettoyage seul ne détruit pas les microbes.
- Il est important de ne pas oublier les siphons et évacuations.



4. NETTOYAGE PUIS DÉSINFECTION (2 ÉTAPES)

Un **désinfectant** conforme aux réglementations concernant les produits en contact avec les surfaces alimentaires.

! Surface propre à l'oeil nu mais présentant des microbes



8 Nettoyage et désinfection

5. NETTOYAGE ET DESINFECTION 2 EN 1

Le nettoyage et la désinfection doivent se faire en utilisant un **produit mixte (nettoyant + désinfectant)** conforme aux réglementations concernant les produits en contact avec les surfaces alimentaires.

1



Produit mixte +
Eau + Action
mécanique

Temps d'action 

**Nettoyage et
désinfection**



Rinçage obligatoire



**Surface propre
et désinfectée**



Les surfaces nécessitant un nettoyage & une désinfection sont toutes les surfaces **en contact avec les denrées alimentaires** (plan de travail, ustensiles et petit matériel, chambre froide, cellule de refroidissement, four, vitrine, ...) et **toutes les surfaces en contact avec les mains** (portes, poignées de portes etc.).

EXEMPLE DE PLAN DE NETTOYAGE ET DÉSINFECTION



Contrôle visuel

Contrôle
microbiologiqueContrôle
des odeurs

Quoi	Fréquence	Produit adapté	Méthode	Contrôles	Qui
Plan de travail			Éliminer les déchets Appliquer le produit nettoyant/désinfectant Laisser agir		
Ustensiles	Après chaque utilisation	A définir Produit mixte	Éliminer les déchets Plonger les ustensiles dans une solution nettoyante/désinfectante Laisser agir		
Machines			Éliminer les déchets Démonter Plonger les ustensiles dans une solution nettoyante/désinfectante Laisser agir		
Sol et évacuations			Éliminer les déchets Régénérer la solution nettoyante Laisser agir		
Vitrines	Après chaque service	A définir Produit mixte	Éliminer les déchets Appliquer le produit nettoyant/désinfectant Laisser agir		
Cellules de refroidissements	Au moins une fois par semaine		Vider les cellules Appliquer le produit nettoyant/désinfectant Laisser agir		
Poubelles de cuisine	Après chaque service		Vider les poubelles Pulvériser la solution nettoyante/désinfectante Laisser agir 5min mini.		
Poubelles de voiries	Après chaque passage des éboueurs	A définir Produit mixte	Vider les poubelles Pulvériser la solution nettoyante/désinfectante Laisser agir 5min mini.		
Matériel de nettoyage	Après chaque service		Tremper le matériel dans une solution nettoyante et désinfectante Laisser agir 5min mini.		
Chambres froides	Cr positive (1 fois par semaine) Cr négative (1 fois par an)		Vider les chambres Appliquer et étaler le détergent Laisser agir 5min mini.		
Murs	Au minimum 1 fois par semaine		Pulvériser le détergent Étaler Laisser agir 5min mini.		
Plafonds	Au minimum 1 fois par an		Pulvériser la solution nettoyante/désinfectante Laisser agir 5min mini.		

*Déplacer les denrées dans une autre chambre froide en marche avant le nettoyage/désinfection puis les remettre juste après.