Hotte Services 63

Fiche de suivi du nettoyage des locaux

Une fiche par mois
Cochez ou paraphez la case une fois la tâche faite

Établissement : _____ **Responsable du contrôle :** _____ **Mois / année :** _____

Zone / équipement	Produit utilisé	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Sols de la cuisine																																
Plans de travail																																
Plonge, éviers																																
Lave-mains																																
Réfrigérateurs, chambre froide																																
Fourneaux, four																																
Friteuse																																
Hotte : filtres																																
Petit matériel, ustensiles																																
Poubelles, local déchets																																
Réserve sèche																																
Sanitaires, vestiaires																																
Salle : tables, chaises																																
Contrôle (visa du responsable)																																

Comment remplir

- Les zones listées sont des exemples : remplacez-les par celles de votre plan de nettoyage.
- Case faite : paraphe. Tâche non faite : « X » et la raison au dos. Jour sans tâche prévue : barrez la case.
- Produit : nom commercial du détergent ou désinfectant utilisé.

Ce que dit le texte

Les locaux par lesquels circulent les denrées doivent être propres et en bon état d'entretien. Les équipements en contact avec les denrées doivent être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés, à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination (règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, ch. I, point 1 et ch. V, point 1 a). La fréquence est fixée dans votre plan de nettoyage.