|  |
| --- |
| **Plan de Nettoyage et Désinfection** |

**ZONE : Boulangerie – Pâtisserie – Chocolaterie - Confiserie – Glacerie.**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Surface** | **Fréquence** | **Produit utilisé** | **Matériel utilisé** | **Protocole** | | | |
| **Température** | **Action mécanique** | **Concentration** | **Temps** |
| Petit matériel | Après utilisation |  |  |  |  |  |  |
| Equipements (pétrin, etc.) | Après utilisation |  |  |  |  |  |  |
| Plans de travail, étagères, etc. | Aussi souvent que nécessaire |  |  |  |  |  |  |
| Echelles, etc. | 3 fois / semaine |  |  |  |  |  |  |
| Sol | 2 fois / jour |  |  |  |  |  |  |
| Murs | 1 fois / trimestre |  |  |  |  |  |  |
| Plafond | 1 fois / trimestre |  |  |  |  |  |  |

**ATTENTION ! Produits irritants. Après utilisation, toujours bien se laver les mains à l’eau et au savon.**

**Outils d’application du Guide de Bonnes Pratiques d’Hygiène en Boulangerie et Pâtisserie.**