Nettoyage et désinfection

PM

BPHR 2.2.5, 3.3.4

Objectif

Locaux, appareils et ustensiles propres ; aucune confusion entre aliments et produits chimiques.

À faire, à respecter

- Plan de nettoyage pour tous les secteurs, surveillé et contrôlé par le supérieur ; personnel formé aux opérations de nettoyage.
- Toujours nettoyer à fond avant de désinfecter ; désinfecter par la chaleur ou avec des désinfectants admis pour le secteur alimentaire.
- Respecter les modes d'emploi et mesures de protection des fabricants ; dosage correct.
- Outils différents selon les opérations ; chiffons et brosses propres et changés régulièrement.
- Produits chimiques uniquement dans leur emballage d'origine, jamais dans des bouteilles de boisson ; stockage séparé et marqué, loin des aliments.
- Lavabos (savon, papier jetable) séparés des éviers de rinçage de vaisselle, légumes et salade.

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Refaire le nettoyage ; revoir le plan si une zone est régulièrement oubliée.
- Produit chimique mal rangé ou dans un mauvais récipient : le retirer et former l'équipe.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Calendrier de nettoyage (quotidien / hebdomadaire / mensuel) coché et visé ; contrôle par le supérieur. Dans Optim'easy : « HACCP > Autocontrôle ».

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____