**PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION – BHS 9**

Matrice QUOI / AVEC / QUAND / COMMENT / QUI – OAFormation

|  |
| --- |
| **RAPPEL TACT — Temps | Action mécanique | Concentration (chimie) | Température** |
| **QUOI** | **AVEC** | **QUAND** | **COMMENT** | **QUI** |
| Murs (Protocole n°1) | - Dégraissant- Désinfectant- Équipements : gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant (ex. 0,5–5 % selon salissures). | 1 fois par semaine (avant le sol) | 1) Se protéger2) Pulvériser ou laver3) Brosser/frotter4) Laisser agir 5 min5) Rincer6) Évacuer7) Laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Plafond (Protocole n°2) | - Dégraissant- Désinfectant- Équipements : gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : selon fiche technique fabricant. | 1 fois par an (avant le sol) | 1) Se protéger2) Laver3) Laisser agir 5 min4) Rincer (lavette humide)5) Laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Sol (Protocole n°3) | - Dégraissant- Désinfectant- Balai brosse, racletteDosage : selon notice (ex. 0,5–2 %). | Après le service | 1) Éliminer les déchets2) Pulvériser ou laver3) Laisser agir 5 min4) Brosser5) Rincer6) Évacuer à la raclette7) Laisser sécher8) Nettoyer le siphon | Cuisinier / Employé |
| Plans de travail / tables inox / protections inox / étagères inox / marbre (Protocole n°4) | - Dégraissant- Désinfectant- Gants, brosse/éponge, raclette, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger2) Éliminer les déchets3) Pulvériser ou laver4) Laisser agir 5 min5) Rincer6) Racler7) Essuyer & laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Poubelle (Protocole n°5) | - Dégraissant- Désinfectant- Gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Enlever le sac2) Éliminer les déchets3) Pulvériser ou laver4) Laisser agir 5 min5) Brosser/frotter6) Rincer7) Replacer un sac propre | Cuisinier / Employé |
| Lave-mains – poste et distributeurs (Protocole n°6) | - Dégraissant- Désinfectant- Gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger2) Pulvériser ou laver3) Laisser agir 5 min4) Brosser/frotter5) Rincer (lavette humide)6) Laisser sécher7) Remplir savon bactéricide8) Vérifier papier & brosse à ongles | Cuisinier / Employé |
| Mur chambre froide (Protocole n°7) | - Dégraissant- Désinfectant- Gants, brosse, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | 1 fois par semaine | 1) Se protéger2) Démonter les grilles3) Pulvériser ou faire tremper4) Laisser agir 15 min5) Brosser/frotter6) Rincer, sécher, remonter | Cuisinier / Employé |
| Machines – espaces de vente (Protocole n°8) | - Dégraissant- Désinfectant- Gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Démonter les pièces amovibles2) Éliminer les déchets3) Pulvériser/laver ou faire tremper4) Laisser agir 15 min5) Brosser/frotter6) Rincer (lavette humide)7) Laisser sécher | Barman / Serveur |
| Poubelles (zones diverses) (Protocole n°9) | - Dégraissant- Désinfectant- Gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger2) Éliminer les déchets3) Pulvériser ou laver4) Laisser agir 5 min5) Brosser/frotter6) Rincer (lavette humide)7) Laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Bac plonge (Protocole n°12) | - Dégraissant- Désinfectant- Gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger2) Éliminer les déchets3) Pulvériser ou laver4) Laisser agir 5 min5) Rincer | Cuisinier / Employé |
| Poignées / Portes / Interrupteurs (Protocole n°13) | - Lingettes désinfectantesDosage : prêt à l’emploi (suivre notice). | 1 fois par mois | 1) Nettoyer2) Laisser sécher | Tout personnel |
| Matériel de nettoyage (Protocole n°14) | - Dégraissant- Désinfectant- Eau tièdeDosage : respecter la dilution fabricant. | Avant rangement | 1) Vérifier l’état du matériel2) Éliminer le matériel HS3) Laisser tremper 15 min4) Rincer5) Égoutter et ranger | Tout personnel |
| Réfrigérateur / Congélateur (Protocole n°15) | - Désinfectant- Gants, brosse/éponge, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | 1 fois par mois | 1) Vider2) Éliminer les déchets3) Pulvériser ou laver4) Laisser agir 5 min5) Frotter6) Rincer (lavette humide) et sécher7) Replacer | Cuisinier / Employé |
| Lave-mains – entretien quotidien (Protocole n°16) | - Désinfectant- Gants, brosse, chiffon jetableDosage : respecter la dilution fabricant. | Une fois par jour (détartrage : 1 fois par mois) | 1) Éliminer les déchets2) Pulvériser ou laver3) Laisser agir 5 min4) Brosser5) Rincer à l’eau claire6) Sécher | Cuisinier / Employé |

*Document OAFormation — Adapter produits et dilutions selon les fiches techniques fabricants.*