**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 jetable Dosage : respecter la dilution fabricant (ex. 0,5–5 % selon salissures). | 1 fois par semaine (avant le sol) | 1) Se protéger 2) Pulvériser ou laver 3) Brosser/frotter 4) Laisser agir 5 min 5) Rincer 6) Évacuer 7) Laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Plafond (Protocole n°2) | - Dégraissant - Désinfectant - Équipements : gants, brosse/éponge, chiffon jetable Dosage : selon fiche technique fabricant. | 1 fois par an (avant le sol) | 1) Se protéger 2) Laver 3) Laisser agir 5 min 4) Rincer (lavette humide) 5) Laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Sol (Protocole n°3) | - Dégraissant - Désinfectant - Balai brosse, raclette Dosage : selon notice (ex. 0,5–2 %). | Après le service | 1) Éliminer les déchets 2) Pulvériser ou laver 3) Laisser agir 5 min 4) Brosser 5) Rincer 6) Évacuer à la raclette 7) Laisser sécher 8) 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 jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger 2) Éliminer les déchets 3) Pulvériser ou laver 4) Laisser agir 5 min 5) Rincer 6) Racler 7) Essuyer & laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Poubelle (Protocole n°5) | - Dégraissant - Désinfectant - Gants, brosse/éponge, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Enlever le sac 2) Éliminer les déchets 3) Pulvériser ou laver 4) Laisser agir 5 min 5) Brosser/frotter 6) Rincer 7) Replacer un sac propre | Cuisinier / Employé |
| Lave-mains – poste et distributeurs (Protocole n°6) | - Dégraissant - Désinfectant - Gants, brosse/éponge, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger 2) Pulvériser ou laver 3) Laisser agir 5 min 4) Brosser/frotter 5) Rincer (lavette humide) 6) Laisser sécher 7) Remplir savon bactéricide 8) Vérifier papier & brosse à ongles | Cuisinier / Employé |
| Mur chambre froide (Protocole n°7) | - Dégraissant - Désinfectant - Gants, brosse, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | 1 fois par semaine | 1) Se protéger 2) Démonter les grilles 3) Pulvériser ou faire tremper 4) Laisser agir 15 min 5) Brosser/frotter 6) Rincer, sécher, remonter | Cuisinier / Employé |
| Machines – espaces de vente (Protocole n°8) | - Dégraissant - Désinfectant - Gants, brosse/éponge, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Démonter les pièces amovibles 2) Éliminer les déchets 3) Pulvériser/laver ou faire tremper 4) Laisser agir 15 min 5) Brosser/frotter 6) Rincer (lavette humide) 7) Laisser sécher | Barman / Serveur |
| Poubelles (zones diverses) (Protocole n°9) | - Dégraissant - Désinfectant - Gants, brosse/éponge, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger 2) Éliminer les déchets 3) Pulvériser ou laver 4) Laisser agir 5 min 5) Brosser/frotter 6) Rincer (lavette humide) 7) Laisser sécher | Cuisinier / Employé |
| Bac plonge (Protocole n°12) | - Dégraissant - Désinfectant - Gants, brosse/éponge, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | Après le service | 1) Se protéger 2) Éliminer les déchets 3) Pulvériser ou laver 4) Laisser agir 5 min 5) Rincer | Cuisinier / Employé |
| Poignées / Portes / Interrupteurs (Protocole n°13) | - Lingettes désinfectantes Dosage : prêt à l’emploi (suivre notice). | 1 fois par mois | 1) Nettoyer 2) Laisser sécher | Tout personnel |
| Matériel de nettoyage (Protocole n°14) | - Dégraissant - Désinfectant - Eau tiède Dosage : respecter la dilution fabricant. | Avant rangement | 1) Vérifier l’état du matériel 2) Éliminer le matériel HS 3) Laisser tremper 15 min 4) Rincer 5) Égoutter et ranger | Tout personnel |
| Réfrigérateur / Congélateur (Protocole n°15) | - Désinfectant - Gants, brosse/éponge, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | 1 fois par mois | 1) Vider 2) Éliminer les déchets 3) Pulvériser ou laver 4) Laisser agir 5 min 5) Frotter 6) Rincer (lavette humide) et sécher 7) Replacer | Cuisinier / Employé |
| Lave-mains – entretien quotidien (Protocole n°16) | - Désinfectant - Gants, brosse, chiffon jetable Dosage : respecter la dilution fabricant. | Une fois par jour (détartrage : 1 fois par mois) | 1) Éliminer les déchets 2) Pulvériser ou laver 3) Laisser agir 5 min 4) Brosser 5) Rincer à l’eau claire 6) Sécher | Cuisinier / Employé |

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