







PLANNING DE NETTOYAGE - BOULANGERIE

Lieu : Laboratoire pâtisserie

Désignation	Fréquence	Produit 	Dose 	T°C 	Temps d'action 	Ustensiles 	Rinçage 	Séchage	Responsable du contrôle	Moyens de contrôle
Petits matériels, ustensiles	Après chaque utilisation					Brosse, grattoir		Air ou papier		Visuel Analyse de surface
Plans de travail	Après chaque utilisation					Brosse, lingette		Air ou papier		Visuel Analyse de surface
Pasteurisateur	1 x par jour					Brosse, lingette		Air		Visuel Analyse de surface
Laminoir, batteur	1 x par jour					Brosse, grattoir		Air		Visuel Analyse de surface
Grilles et plateaux	1 x par jour					Brosse, lingette		Air		Visuel Analyse de surface
Four à micro-ondes	1 x par jour					Brosse, lingette		Air		Visuel
Plaque de cuisson	1 x par jour					Brosse, lingette		Air		Visuel
Four	1 x par jour					Brosse, lingette		Air		Visuel
Lave-mains	1 x par jour	Produit bactéricide	Aspect	Chaude	5 min.	Brosse, lingette	Eau	Air		Visuel
Evier	1 x par jour					Brosse, lingette		Air		Visuel
Lave-vaisselle	1 x par jour					Brosse		Air		Visuel
Poubelles	1 x par jour					Brosse, seau		Air		Visuel
Tours réfrigérés	1 x par semaine					Brosse, lingette		Air		Visuel Analyse de surface
Echelles	1 x par semaine					Brosse, lingette		Air		Visuel
Placard et étagères	1 x par semaine					Brosse, lingette		Air ou papier		Visuel
Sol	1 x par jour					Balai-brosse, seau		Raclette		Visuel
Murs	1 x par mois et à chaque souillure visible					Brosse, lingette		Air		Visuel
Plafond	1 x par an					Brosse		Air		Visuel

Crème lavante bactéricide – nettoyage des mains