

Plan de nettoyage et de désinfection

Qui nettoie quoi, quand, avec quoi, comment — et comment on le prouve

Établissement	Restaurant La Table du Marché (exemple) — SIRET 552 100 554 00013
Référence / version	PMS-04 — version 1.0
Date de mise à jour	17/09/2026
Rédigé par	Camille Durand, responsable de l'hygiène
Approuvé par	Camille Durand, gérante
Domaine	Bonnes pratiques d'hygiène

Consigne — Reportez dans le tableau du § 3.5 les noms commerciaux de vos produits (colonne « Produit ») et adaptez les passages en *italique* (fréquences, responsables) à votre organisation. Classez derrière cette procédure les fiches techniques et les fiches de données de sécurité (FDS) de chaque produit, puis supprimez cet encadré.

1. Objet et champ d'application

Ce plan décrit comment Restaurant La Table du Marché (exemple) nettoie et désinfecte ses locaux, ses équipements et son matériel, à quelle fréquence, avec quels produits et qui en est chargé. Il couvre toutes les zones : préparation et cuisson, enceintes froides, stockage, plonge, salle, terrasse, bar, sanitaires, déchets. Les surfaces en contact avec les denrées sont nettoyées et désinfectées à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination, conformément aux règles générales d'hygiène du règlement (CE) n° 852/2004 (annexe II). Le plan écrit, les fiches techniques des produits et l'enregistrement des opérations (REG-04) font partie des preuves les plus demandées lors d'un contrôle.

2. Responsabilités

Qui	Rôle
Camille Durand, gérante	choisit les produits (adaptés au contact alimentaire, avec fiche technique et FDS), fournit le matériel, les équipements de protection (gants, lunettes) et le temps nécessaire ; commande les prestations extérieures (dégraissage de la hotte, vidange du bac à graisse, nettoyages spécialisés).

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Qui	Rôle
Camille Durand (responsable de l'hygiène)	tient ce plan à jour, forme chacun à la méthode et aux dosages, vérifie l'efficacité du nettoyage (§ 6), classe les fiches techniques, les FDS et les justificatifs des prestataires, décide des actions correctives (REG-06).
Chaque membre du personnel (cuisine, salle et service, plonge et direction et administratif)	réalise les opérations prévues pour sa zone à la fréquence indiquée, respecte les dosages et les temps d'action, coche REG-04 une fois l'opération terminée, signale tout produit manquant ou tout matériel dégradé.
Prestataires extérieurs	interviennent selon leur contrat (hotte, bac à graisse, nettoyage spécialisé) et remettent un justificatif d'intervention, classé derrière cette procédure.

3. Règles et consignes

3.1 Principes

- **Nettoyer n'est pas désinfecter.** Le nettoyage élimine les salissures visibles (graisses, résidus) avec un détergent ; la désinfection réduit les micro-organismes avec un désinfectant, sur une surface déjà propre. Désinfecter une surface sale ne sert à rien : le désinfectant est neutralisé par la saleté.
- Quatre facteurs font l'efficacité d'un nettoyage (règle **TACT**) : la **Température** de l'eau (chaude pour dégraisser, selon la notice), l'**Action mécanique** (frotter, broser), la **Concentration** du produit (dosage de la notice, ni plus ni moins) et le **Temps** de contact (laisser agir la durée indiquée avant de rincer). Sous-dosé ou rincé trop vite, un produit n'agit pas ; surdosé, il laisse des résidus.
- Les surfaces et le matériel en contact avec les denrées sont **rincés à l'eau potable** après désinfection, sauf produit « sans rinçage » pour usage alimentaire. On nettoie **du plus propre vers le plus sale et du haut vers le bas, hors présence de denrées** non protégées (rangées ou couvertes avant de commencer, jamais de pulvérisation près des aliments).

3.2 Produits

- Les produits sont **adaptés à l'usage alimentaire** pour toutes les surfaces en contact avec les denrées (mention « contact alimentaire » sur la fiche technique) ; un produit ménager domestique ne convient pas. La **fiche technique** (usage, dosage, temps d'action, rinçage) et la **fiche de données de sécurité (FDS)** de chaque produit sont classées derrière cette procédure et connues des utilisateurs (liste au § 3.6).
- **Dosage** : dilution de la notice, avec doseur, pompe doseuse ou centrale de dilution ; *le tableau de dilution est affiché au-dessus du poste de préparation des produits.* **Jamais de mélange** entre produits (eau de Javel ou produit chloré avec un détartrant, un acide ou un dégraissant alcalin : gaz toxique) ; un seul produit à la fois, rinçage entre deux.

- Les produits restent dans leur **emballage d'origine étiqueté** ; jamais de transvasement dans une bouteille ou un récipient alimentaire ; pulvérisateurs étiquetés (produit, dilution). **Stockage** en placard ou local fermé, hors des zones de préparation et de stockage des denrées, à l'écart de la chaleur, jamais au-dessus des denrées ou du matériel propre.
- **Protection des personnes** : gants pour tous les produits, lunettes pour les concentrés et les dégraissants de four ou de hotte, aération, lavage des mains après. Projection dans les yeux : rincer 15 minutes à l'eau claire et consulter.

3.3 Matériel et codes couleur

Le matériel de nettoyage est propre, en bon état, rangé sec après usage, et réservé à une zone selon le code couleur suivant (*à adapter aux couleurs de votre matériel*) :

Couleur	Zone	Matériel concerné
Bleu	zones alimentaires : plans de travail, équipements de cuisine, enceintes froides	lavettes, éponges, brosses, seaux
Vert	salle, bar, terrasse	lavettes, seaux
Jaune	plonge, déchets, sols de cuisine	brosses, raclettes, balais à franges, seaux
Rouge	sanitaires (personnel et clientèle)	matériel exclusivement réservé, jamais utilisé ailleurs

- Lavettes et torchons **changés chaque jour** au minimum, lavés en machine à 60 °C ou plus, ou à usage unique ; aucun torchon collectif pour les mains (essuie-mains à usage unique). Éponges classiques évitées en cuisine (lavettes lavables ou jetables, brosses à manche plastique) ; balai sec interdit en zone alimentaire (balayage humide ou raclette). Le matériel est nettoyé, désinfecté et séché après usage, rangé dans un local ou placard dédié, jamais posé sur un plan de travail.

3.4 Méthode générale (surfaces et matériel en contact avec les denrées)

1. **Débarrasser et pré-nettoyer** : retirer les denrées, les déchets et les gros résidus ; démonter les parties amovibles.
2. **Nettoyer** : appliquer le détergent (ou le détergent-désinfectant) dilué selon la notice, à l'eau chaude ; frotter.
3. **Rincer** à l'eau potable pour éliminer les salissures et le détergent.
4. **Désinfecter** : appliquer le désinfectant (ou le détergent-désinfectant) et **laisser agir** le temps indiqué par la fiche technique (souvent 5 à 15 minutes).
5. **Rincer** à l'eau potable (sauf produit « sans rinçage » pour contact alimentaire).
6. **Sécher** à l'air libre ou avec du papier à usage unique ; ne pas essuyer avec un torchon.
7. **Ranger** le matériel, remonter les pièces, se laver les mains, **cocher REG-04**.

Un détergent-désinfectant autorisé pour le contact alimentaire réalise les étapes 2 à 4 en une application, à condition de respecter le temps d'action puis de rincer.
Vapeur et nettoyeur haute pression : uniquement à l'écart des denrées et des prises électriques.

3.5 Plan détaillé

Les fréquences sont les consignes de l'établissement, à respecter au minimum ; toute souillure visible est nettoyée immédiatement. Le responsable indiqué est le poste qui réalise l'opération ; Camille Durand contrôle. « Visuel » : contrôle à l'œil de la propreté avant de cocher REG-04. « DD alimentaire » : détergent-désinfectant autorisé pour le contact alimentaire.

Zone / équipement	Fréquence	Produit	Méthode	Responsable	Contrôle
Plans de travail, tables, planches à découper	après chaque usage, à chaque changement cru / cuit, fin de service	DD alimentaire	méthode générale (§ 3.4) ; planches brossées, désinfectées, rincées, séchées debout ; planche rayée ou fendue remplacée	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04 quotidien
Couteaux, ustensiles, bacs, petit matériel ; thermomètre à sonde	après chaque usage ; sonde : avant et après chaque mesure	lave-vaisselle ou produit vaisselle + DD alimentaire ; sonde : lingette désinfectante alimentaire	lavage eau chaude, désinfection, rinçage, séchage à l'air ; rangement à l'abri (tiroir propre, bacs retournés) ; sonde essuyée, temps d'action, rincée ou séchée selon la notice	<i>cuisine</i>	visuel
Poste de lavage des mains, éviers, robinetterie	quotidien et dès que souillé	DD alimentaire	nettoyer, désinfecter, rincer ; réapprovisionner savon et essuie-mains	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04
Réfrigérateurs, tours réfrigérées : intérieur, joints, clayettes, poignées	poignées : quotidien ; intérieur : hebdomadaire et dès qu'un liquide a coulé	DD alimentaire	produits transférés dans une autre enceinte, clayettes retirées, nettoyage, désinfection, rinçage, séchage ; joints brossés ; dégivrage selon notice ; produits remis par date	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04
Chambre froide positive : sol, étagères, parois, porte, joint	sol : hebdomadaire ; étagères et parois : mensuel ; évaporateur : contrat de maintenance	DD alimentaire	produits regroupés et protégés, étagères vidées par moitié, nettoyage du haut vers le bas, rinçage, séchage	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04 hebdomadaire
Congélateur / chambre froide négative	poignée : quotidien ; dégivrage et nettoyage complet : 2 fois par an et dès que le givre gêne	DD alimentaire	produits transférés (autre enceinte négative, glacières), dégivrage, nettoyage, désinfection, rinçage, séchage, -18 °C atteints avant rechargement	<i>cuisine</i>	REG-04 ; remise en service notée dans REG-01
Fours, plaques, plancha,	quotidien (fin de service) ;	dégraissant four	appareil éteint et froid ; résidus retirés, dégraissant	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Zone / équipement	Fréquence	Produit	Méthode	Responsable	Contrôle
salamandre, micro-ondes	décapage complet : hebdomadaire	(gants, lunettes) ; DD pour l'extérieur	appliqué, temps d'action, rinçage soigneux (plusieurs passages), séchage		
Friteuse	filtration : quotidienne ; cuve : à chaque changement d'huile ; extérieur : quotidien	dégraissant ; DD	huile vidangée froide dans le fût du collecteur, cuve brossée, rincée plusieurs fois, séchée avant remplissage ; contrôle de l'huile dans REG-05	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04, REG-05
Trancheuse	après chaque usage, entre deux familles de produits, fin de service	DD alimentaire	débrancher, lame à zéro, démonter chariot et protège-lame (notice), nettoyer, désinfecter, rincer, sécher, remonter ; gants anticoupure	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04
Robot de cuisine (cutter, mixeur, batteur)	après chaque usage	DD alimentaire	débrancher, démonter les pièces amovibles (lame, bol, couvercle, joint), laver, désinfecter, rincer, sécher, remonter ; bloc moteur essuyé sans immersion	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04
Lave-vaisselle	quotidien : filtres, bras, cuve, joints, extérieur ; détartrage : au moins mensuel selon la dureté de l'eau	produit lave-vaisselle et produit de rinçage dosés automatiquement ; détartrant	filtres et cuve vidés et nettoyés en fin de service, porte laissée ouverte ; températures affichées vérifiées (repère usuel des fabricants : lavage 55 à 65 °C, rinçage 80 à 90 °C)	<i>plonge</i>	visuel ; REG-04 ; températures notées si anomalie
Vaisselle, verrerie, matériel de cuisson	après chaque usage	produit vaisselle	pré-nettoyage, lave-vaisselle, séchage à l'air ; grosses pièces : lavage eau chaude + détergent, rinçage eau chaude, séchage à l'air (pas de torchon), rangement à l'abri des projections	<i>plonge</i>	visuel
Hotte : filtres, surfaces ; conduits et moteur	filtres : hebdomadaire ; surfaces : quotidien ; conduits et moteur : dégraissage par un prestataire au moins une fois par an (plus si friture intensive ou exigence de l'assureur)	dégraissant (gants, lunettes) ; filtres au lave-vaisselle ou en bain dégraissant	filtres démontés, dégraissés, rincés, séchés, remontés ; surfaces dégraissées ; justificatif daté du prestataire classé ici (utile aussi pour la sécurité incendie)	<i>cuisine ; prestataire</i>	visuel ; REG-04 ; dernier dégraissage le : _____
Étagères et rayonnages de stockage sec, réserve	rayonnages : hebdomadaire ; murs, sol complet, coins : mensuel ; déversement :	DD	produits retirés par étagère, dépoussiérage, nettoyage, désinfection, séchage, remise en place par date ; traces de nuisibles recherchées (PMS-05)	<i>cuisine</i>	visuel ; REG-04 hebdomadaire

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Zone / équipement	Fréquence	Produit	Méthode	Responsable	Contrôle
	immédiat				
Sols de cuisine et de plonge, plinthes	quotidien (fin de service) et à chaque liquide renversé ; sous les équipements : hebdomadaire	DD sols	balayage humide ou raclette (jamais de balai sec), lavage à l'eau chaude, raclage vers le siphon, séchage	<i>plonge</i>	visuel ; REG-04
Murs (hauteur de travail), portes, poignées, interrupteurs ; murs hauts, plafonds, luminaires, grilles de ventilation	poignées, interrupteurs : quotidien ; murs et portes : hebdomadaire ; hauts, plafonds, luminaires, grilles : trimestriel	DD	du haut vers le bas, rinçage, séchage ; denrées protégées pendant l'opération	<i>plonge</i>	visuel ; REG-04
Siphons, grilles d'évacuation, bondes	hebdomadaire ; débouchage dès que l'écoulement ralentit	DD ; déboucheur en dernier recours (FDS, gants, lunettes)	grille retirée, déchets à la poubelle (jamais dans l'évier), brossage, désinfection, rinçage	<i>plonge</i>	visuel ; REG-04
Poubelles de cuisine, supports de sacs	vidées à chaque fin de service et dès qu'elles sont pleines ; lavées et désinfectées : quotidien	DD	sacs fermés sortis au local poubelles ; poubelle lavée, désinfectée, séchée, sac neuf ; couvercle et pédale nettoyés	<i>plonge</i>	visuel ; REG-04
Local poubelles et conteneurs	local : hebdomadaire ; conteneurs : après chaque collecte, au moins hebdomadaire	DD ; désinfectant chloré si odeurs	sol et murs lavés à grande eau, conteneurs lavés et désinfectés couvercle fermé, local aéré ; traces de nuisibles recherchées	<i>plonge</i>	visuel ; REG-04 hebdomadaire
Bac à graisse	vidange et nettoyage par un prestataire : <i>tous les _____ mois</i> ; contrôle du niveau : mensuel	prestataire	bon de vidange daté classé derrière cette procédure ; jamais de graisse ni d'huile dans les éviers	prestataire ; Camille Durand	bon de vidange ; dernière vidange le : _____
Vestiaires et sanitaires du personnel	sanitaires, sols, bancs : quotidien ; casiers : mensuel	DD ; désinfectant sanitaires (matériel rouge)	cuvette, lavabo, robinetterie, poignées, sol ; savon, essuie-mains et papier réapprovisionnés ; matériel rouge réservé	<i>plonge</i>	visuel ; REG-04
Sanitaires clientèle	contrôle et remise en état en service : <i>toutes les 2 heures</i> ;	DD ; désinfectant sanitaires (matériel	cuvettes, urinoirs, lavabos, robinetterie, miroirs, poignées, sols ; consommables réapprovisionnés ;	<i>salle</i>	visuel ; fiche de passage ; REG-04

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Zone / équipement	Fréquence	Produit	Méthode	Responsable	Contrôle
	nettoyage complet : quotidien	rouge)	heure du contrôle notée sur la fiche affichée		
Salle : tables, chaises, ménagères, cartes, sols	tables : après chaque client ; chaises, ménagères, cartes, sols : quotidien	DD (matériel vert)	débarrasser, nettoyer, désinfecter, sécher ; ménagères (sel, poivre, huile) vidées et lavées chaque semaine ; sols après le service	salle	visuel ; REG-04
Terrasse : tables, chaises, sol	tables : après chaque client ; sol : quotidien ; mobilier complet : hebdomadaire	DD (matériel vert)	tables nettoyées et désinfectées ; sol balayé et lavé ; aucune denrée entreposée en terrasse	salle	visuel ; REG-04
Bar : comptoir, plan de travail, bacs, lave-verres, tapis d'égouttage, frigos	comptoir et plan : plusieurs fois par service ; lave-verres (filtres, cuve) : quotidien ; frigos : hebdomadaire	DD alimentaire ; produit lave-verres	méthode générale ; verrerie lavée en lave-verres, séchée à l'air, jamais essuyée au torchon collectif ; tapis et égouttoirs lavés chaque jour	salle	visuel ; REG-04
Matériel de nettoyage : seaux, brosses, raclettes, lavettes, torchons	après chaque usage ; lavettes et torchons : quotidien	DD ; lavage machine 60 °C	laver, désinfecter, rincer, sécher, ranger dans le local ou placard dédié ; matériel utilisé remplacé	chaque poste	visuel

3.6 Liste des produits en service

Reportez ici vos produits ; une fiche technique et une FDS à jour sont classées derrière cette procédure pour chacun.

Produit (nom commercial)	Usage	Dosage	Temps d'action	Rinçage	Fiche technique et FDS classées
_____	détergent-désinfectant contact alimentaire			☐ oui ☐ sans rinçage	☐
_____	dégraissant four / hotte			☐ oui	☐
_____	produit sols			☐ oui ☐ non	☐
_____	désinfectant sanitaires			☐ oui	☐
_____	produit lave-vaisselle et produit de rinçage			☐ automatique	☐

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Produit (nom commercial)	Usage	Dosage	Temps d'action	Rinçage	Fiche technique et FDS classées
_____	détartrant			☐ oui	☐
_____					☐

4. Que faire en cas d'écart

Écart constaté	Action immédiate	Enregistrement
Surface ou matériel sale au moment de l'utiliser (résidus, graisse, odeur)	ne pas utiliser ; nettoyer et désinfecter avant tout usage ; rechercher la cause (oubli, méthode, produit)	REG-06
Opération planifiée non faite (case REG-04 vide)	la réaliser avant le prochain service ; si elle ne peut pas l'être, reporter et noter la date de réalisation	REG-04 (date réelle) ; REG-06 si répété
Produit inadapté, périmé, sans fiche technique ou transvasé dans un contenant non étiqueté	retirer le produit, le remplacer ; rincer les surfaces si un produit non alimentaire a été utilisé sur une surface en contact avec les denrées	REG-06
Mélange de produits ou projection (irritation, odeur piquante, gêne respiratoire)	aérer, quitter la zone, rincer la peau ou les yeux 15 minutes, consulter si les symptômes persistent ; consigner l'incident	REG-06 ; déclaration d'accident du travail si nécessaire
Contrôle d'efficacité non satisfaisant (visuel ou test de surface)	recommencer le nettoyage avec la méthode complète ; vérifier dosage, temps d'action, état du matériel ; refaire un contrôle	REG-06
Prestataire en retard (hotte, bac à graisse)	relancer, fixer une date ; en attendant, renforcer le nettoyage accessible	REG-06 ; justificatif dès l'intervention

5. Enregistrements et preuves

Document	Contenu et emplacement
REG-04 — Suivi du plan de nettoyage et de désinfection	une case cochée (ou une initiale) par opération planifiée et par jour, avec le visa hebdomadaire de contrôle ; fiches de la semaine dans le classeur PMS, fiches closes archivées 3 ans
Fiches techniques et fiches de données de	une par produit en service, classées derrière cette procédure ; FDS également utiles pour l'évaluation des risques du personnel

Restaurant La Table du Marché (exemple)

Document	Contenu et emplacement
sécurité des produits	
Justificatifs des prestataires	rapport ou facture de dégraissage de la hotte ; bons de vidange du bac à graisse ; factures et rapports des nettoyages spécialisés, classés derrière cette procédure
REG-06 — Registre des non-conformités	écarts de nettoyage constatés et actions correctives
Notices des équipements	notices d'entretien des équipements conservées avec PMS-10

6. Vérification

- **Contrôle visuel** avant chaque utilisation d'une surface ou d'un matériel : propre à l'œil, sans résidu ni odeur ; c'est la condition pour cocher REG-04.
- **Vérification par Camille Durand** : chaque semaine, tour de l'établissement à un moment non annoncé (dessous d'équipements, joints des enceintes froides, siphons, poignées, lame de trancheuse, intérieur des poubelles), relecture de REG-04 et visa ; les écarts sont notés dans REG-06 et repris avec la personne concernée.
- **Contrôle de l'efficacité** (*facultatif, recommandé une fois par trimestre ou en cas de doute*) : test de surface (lame gélosée, écouvillon ou bandelette de détection de résidus) sur 3 à 5 surfaces en contact avec les denrées ; résultat noté dans REG-06 si non satisfaisant, avec l'action corrective. Des analyses par un laboratoire peuvent compléter ce contrôle ; elles ne sont pas exigées en soi.
- **Revue annuelle** : lors de la revue du PMS (PMS-17), Camille Durand vérifie que le tableau du § 3.5 correspond aux équipements et aux locaux réels, que la liste des produits (§ 3.6) et les FDS sont à jour et que les prestations extérieures ont été réalisées.

Date et signature de Camille Durand, gérante et responsable de l'hygiène : _____