

Modèle de plan de nettoyage

Fiche vierge à adapter à votre établissement et à votre plan HACCP.

Mode d'emploi

Complétez une ligne par zone ou équipement. Ajoutez les précautions spécifiques sur une procédure séparée si nécessaire.

Zone / équipement	Produit	Dilution	Méthode	Fréquence	Responsable	Contrôle

Points à préciser dans votre procédure

- Surface démontée ou appareil sécurisé avant nettoyage, si nécessaire.
- Temps de contact et rinçage éventuel du produit.
- Équipement de protection requis.
- Critère de contrôle : visuel, température, test ou autre méthode adaptée.