










Plan de nettoyage Cuisine & Laboratoire

Pour un nettoyage efficace et conforme aux standards de sécurité alimentaire, suivez ce plan étape par étape. Veillez à utiliser des produits adaptés à chaque surface.

SURFACES À NETTOYER	FRÉQUENCE	INSTRUCTIONS FOR CLEANING	DILUTION
 Four et appareils de cuisson	1 fois/jour	Éliminer les résidus, laisser refroidir à moins de 50°C, pulvériser, laisser agir 10 minutes, brosser, rincer	Prêt à l'emploi
 Plaques, Grill, Hotte	Après chaque utilisation	Pulvériser, laisser agir 10 minutes, brosser, rincer	Prêt à l'emploi
 Plan de travail, Matériel, Planche	Après chaque utilisation	Pulvériser, laisser agir 10 minutes, brosser, rincer	Prêt à l'emploi
 Parois, Plan de travail, Sols	Après chaque service	Pulvériser, laisser agir 15 minutes, brosser, rincer	2% à température ambiante
 Inox au contact des aliments	Après chaque utilisation	Nettoyer avec une lavette	Prêt à l'emploi
 Vaisselle (main)	Après chaque utilisation	Introduire le produit dans le lave-vaisselle, laisser la machine travailler	1 à 4 g pour 1 L à 20°C
 Vaisselle (machine)	Après chaque utilisation	Introduire le produit dans le lave-vaisselle, laisser la machine travailler	0.2 à 0.4g/L
 Lavage des mains	Plusieurs fois par jour	Frotter avec du savon, rincer, sécher	2 à 3g pour 1 L d'eau
 Surfaces au contact des aliments	1-2 fois/jour ou après chaque service	Déposer une dose dans les mains, frotter pendant 30 secondes, rincer	1 dose pour les mains



VIGILANTIA
PROVIDING DIGITAL SOLUTIONS FOR HUMAN PROBLEMS

Pour plus d'informations sur les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, contactez-nous sur vigilantia.fr