
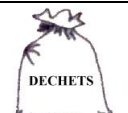




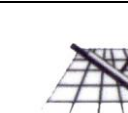







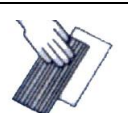




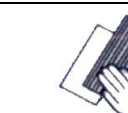








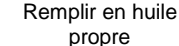
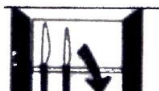





















Nom du client

PLANNING DE NETTOYAGE GENERAL CUISINE – ZCG v1


























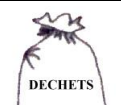





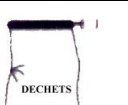














QUOI	QUAND	AVEC	QUI	COMMENT
SOLS ET SIPHONS	Tous les jours	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Eliminer les résidus  Eliminer les déchets  Appliquer ou pulvériser  Brosser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Racler
PORTES ET POIGNEES	Tous Les jours	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Appliquer ou pulvériser  Brosser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Racler  Laver la poignée de porte tous les jours
FOURS AUTOMATIQUES, FOURS,	Après utilisation	FOURNET GEL pur	PERSONNEL DE CUISINE	 Température à 60°  Démontez les pièces  Faire tremper dans la solution  Vaporiser Fournet  Laisser agir 15 mn minimum  Rincer  Remonter les pièces 
FRITEUSES SAUTEUSE MARMITES	A chaque utilisation	FRITOR L pur	PERSONNEL DE CUISINE	 Vidanger l'huile  Remplir avec la solution et porter à ébullition  Plonger les paniers  Laisser agir 1 heure  Brosser  Vidanger et contrôler  Rincer abondamment  Remplir en huile propre
ARMOIRE A COUTEAUX	1 fois par semaine	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Débrancher et vider armoire  Appliquer la solution  Laisser agir 5mn minimum  Brosser  Tremper les couteaux  Sécher (usage unique)  Réintégrer et rebrancher
CELLULES DE REFROIDISSEMENT	Après chaque utilisation	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Appliquer le solution  Brosser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Laisser sécher
ETAGERES	1 fois par semaine	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Sortir et protéger les denrées  Appliquer ou pulvériser  Brosser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Racler  Laisser sécher  Réintégrer les denrées

12/02/2014



- Prenez soin de votre 1^{er} outil de travail
- Retirez les bijoux
- Lavez-vous les mains après chaque action contaminante
- Le port des gants n'exclut pas le lavage des mains

PLANNING DE NETTOYAGE GENERAL CUISINE (suite) – ZCG v1

QUOI	QUAND	AVEC	QUI	COMMENT
MAINS	Après chaque action contaminante	LAVMAIN pur	PERSONNEL DE CUISINE	 Appliquer  Rincer  MAINS  LAVE-MAINS
LAVE-MAINS	1 fois par jour	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l		 Appliquer ou pulvériser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Réapprovisionner en savon  Détartre 1 fois par mois
GIRAFE BATTEUR ROBOT COUPE TRANCHEUR	Après utilisation	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Débrancher  Faire tremper les pièces dans la solution  Appliquer la solution  Brosser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Remonter et rebrancher  Filtrer le matériel
CONGELATEUR	Tous les 2 mois	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Sortir et protéger les denrées  Appliquer ou pulvériser  Brosser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Laisser sécher en aérant  Remettre en température  Réintégrer les denrées
POUBELLES	Tous les jours	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Eliminer les résidus  Appliquer ou pulvériser  Brosser  Laisser agir 5 mn minimum  Rincer  Laisser sécher  Remplacer le sac
PLACARDS	2 fois par an	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Vider l'armoire  Vaporiser la solution  Frotter  Laisser agir 5 mn minimum  Rincer  Même opération à l'extérieur
THERMOS	Après chaque utilisation	SANTOL de 10 g/l à 15 g/l	PERSONNEL DE CUISINE	 Vider le bac et ôter le joint  Appliquer ou pulvériser  Brosser  Laisser agir 5mn minimum  Rincer  Laisser sécher  Passer en machine après utilisation  Laver le joint à part



- Prenez soin de votre 1^{er} outil de travail
- Retirez les bijoux
- Lavez-vous les mains après chaque action contaminante
- Le port des gants n'exclut pas le lavage des mains