 <div>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé Direction de la santé</div>	Sécurité alimentaire	Rev. 04	Page 1/6
	F-006	Appl.: 20.12.2016	
Fiche informative – Plan de nettoyage			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 20/12/2016	par : FZ		

Il est impératif pour une société travaillant dans le secteur alimentaire de mettre en place un plan de nettoyage et de veiller au strict respect des procédures mises en place. Ce n'est que de cette manière que la société pourra garantir le maintien de la propreté de son entreprise à tout endroit et à tout moment. La responsabilisation du personnel dans cette démarche est indispensable.

L'élaboration d'un plan de nettoyage et de désinfection dépend de la situation hygiénique dans laquelle se trouve l'entreprise. Un état des lieux est donc nécessaire avant de construire le plan. L'état des lieux permet l'identification de tous les points critiques à maîtriser.

Les notions de base :

Avant d'élaborer le plan de nettoyage, les notions suivantes doivent être connues :

Le nettoyage est l'action d'enlever les souillures physiques et chimiques.

La désinfection, est l'action d'éliminer les microorganismes.

Il n'y a pas de désinfection correcte sans un nettoyage préalable. Il est nécessaire d'assurer le nettoyage et la désinfection de façon régulière et efficace sur toutes les surfaces.

Il est indispensable de se procurer auprès du fournisseur des produits de nettoyage et de désinfection, les fiches techniques et les fiches de sécurité des produits utilisés.

La fiche technique du produit décrit la procédure d'utilisation du produit : pour quel matériel le produit est efficace, quelle concentration est nécessaire, etc. ?


La fiche de sécurité définit la procédure à suivre en cas d'accident : produit dans les yeux, ...

Il ne faut jamais stocker des denrées alimentaires à même le sol, les solutions de nettoyage et de désinfection ne doivent jamais entrer en contact avec les denrées alimentaires.

L'utilisation de produits à polir le bois est strictement interdite dans les locaux de production.

Il est nécessaire d'avoir un local ou une armoire de rangement pouvant être fermé, où tout le matériel et les produits de nettoyage seront rangés. Le matériel doit être identifié pour éviter toute erreur d'utilisation et garantir que le torchon qui est utilisé pour nettoyer le sol ne sera pas utilisé pour nettoyer les plans de travail !

Il est fortement conseillé de se référer au guide de bonnes pratiques d'hygiène lié à son secteur d'activité qui décrit précisément les plans de nettoyage.

 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 04	Page 2/6
	F-006	Appl.: 20.12.2016	
Fiche informative – Plan de nettoyage			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 20/12/2016		par : FZ	

Construction du plan de nettoyage :


Les critères qui doivent être détaillés pour construire un plan de nettoyage sont :

Critères	Informations nécessaires	Observations
Surfaces et objets	Tout ce qui doit être nettoyé doit se retrouver dans le plan de nettoyage	
Produits de nettoyage	Nom du produit Concentration d'utilisation	Ces différentes données sont disponibles sur la fiche technique du produit de nettoyage qui est donnée par le fournisseur
Fréquence de nettoyage	Quand et combien de fois faut-il nettoyer ?	
Procédure de nettoyage	Quel matériel est utilisé pour nettoyer ? Comment on nettoie ? Temps d'action du produit de nettoyage	Application du produit, agitation, brossage, ...
Responsabilité	Qui nettoie ? Qui est chargé d'effectuer le nettoyage ?	Nom de la fonction ou de la personne
Validation	Date et signature de la personne en charge du nettoyage pour confirmer son action.	Trace écrite des actions de nettoyage effectuées, signature

Le détail des surfaces et objets à nettoyer :

Le plan de nettoyage doit incorporer les différentes surfaces qui existent dans l'entreprise :

Surfaces	Types
Locaux	sols, murs, portes, plafonds, siphons, égouts ...
Matériel	petits ustensiles, moules de fabrication, poubelles, vêtements des ouvriers ...
Machines	machines de production
Structures	tables, tiroirs, structures inox, plan de travail, chariots ...
Sanitaires	vasque, lunette, chasse d'eau

 <p>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</p> <p>Direction de la santé</p>	Sécurité alimentaire	Rev. 04	Page 3/6
	F-006	Appl.: 20.12.2016	
Fiche informative – Plan de nettoyage			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 20/12/2016	par : FZ		

Le détail de la procédure de nettoyage

Le nettoyage et la désinfection se décomposent en 5 points :

Nettoyage en 5 points


Etapes	Rôle - Action
1. Rangement de la salle, du poste de travail, des instruments	Eliminer les matières organiques (ramasser les déchets, ne pas oublier les siphons)
2. Raclage des souillures	Arrosage des surfaces avec de l'eau et raclage des souillures grossières
3.1. Nettoyage	Utilisation d'un détergent * choix selon type de souillures, qualité de l'eau, type de nettoyage, type de support * utilisation variant selon la température, l'action mécanique, la concentration, le temps de contact
3.2. Désinfection	* Eliminer les microbes présents sur une surface : action bactéricide et fongicide. * Empêcher la multiplication des microbes : action bactériostatique.
4. Rinçage	Lavage à l'eau potable pour éliminer les résidus des produits de nettoyage utilisés (selon les produits, le rinçage peut avoir lieu après le nettoyage ou après la désinfection)
5. Séchage	Limiter toute trace de produits chimiques présents sur les surfaces

Le plan de nettoyage

A partir de ces données présentées ci-dessus, le plan de nettoyage peut être élaboré. Il peut se faire en collaboration avec le fournisseur des produits de nettoyage qui peut conseiller différents produits pour une meilleure efficacité suivant des conditions différentes d'encrassement.

Un plan de nettoyage doit être accessible au personnel dans chaque local.

Un plan de nettoyage doit être adapté à l'entreprise (un plan général du fournisseur des produits ne tient pas compte des particularités liées à chaque entreprise).

 <div>LE GOUVERNEMENT DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG Ministère de la Santé</div> <div>Direction de la santé</div>	Sécurité alimentaire	Rev. 04	Page 4/6
	F-006	Appl.: 20.12.2016	
Fiche informative – Plan de nettoyage			
Rédigé: FZ	Vérifié: CJ/JPM	Approuvé: PH	
Mise à jour le : 20/12/2016	par : FZ		

Le tableau suivant présente un document décrivant un plan de nettoyage et de désinfection d'une entreprise agroalimentaire.

Les données qui sont représentées dans ce tableau sont à titre d'exemple non exhaustif.

EXEMPLE DE VALIDATION DU PLAN DE NETTOYAGE

[illegible]



LE GOUVERNEMENT
DU GRAND-DUCHÉ DE LUXEMBOURG
Ministère de la Santé

Direction de la santé

Sécurité alimentaire

Rev. 04

Page 6/6

F-006

Appl.: 20.12.2016

Fiche informative – Plan de nettoyage

Rédigé: FZ

Vérifié: CJ/JPM

Approuvé: PH

Mise à jour le : 20/12/2016

par : FZ