

LABORATOIRES A.C.I.

Un laboratoire au Service des Professionnels

MAGASIN

PLANNING DE SUIVI DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

Secteur : Charcuterie-Fromage



Lieux de Nettoyage	Produits à utiliser pour nettoyer	Fréquence de nettoyage	Mois				Mois				Mois			
			Semaine				Semaine				Semaine			
			1	2	3	4	1	2	3	4	1	2	3	4
Rayon trad et étiquettes	AXIS HYGIE NET	1/Jour												
Petit matériel (trancheur, râpe)	AXIS MDD DECAPAGE DESOX ALINOX	Midi et Soir												
Couteaux	AXIS MDD DECAPAGE DESOX ALINOX	Le plus souvent possible												
Vitres	AXIS VITRALUX	1/Jour avant ouv												
Meubles de stock	AXIS HYGIE NET	à chaque/rotation												
Nettoyage complet rayon (démontage des plaques)	DESOGERME OP	1/mois												
Chambre froide complète (sols, murs et étagères)	DESOGERME OP	1/mois												
Sols chambre froide	AXIS DNM	Tous les 2 jours												
Hygiène Mains	AXIS MAIN	le + souvent												

Signature du Chef de Rayon

Signature du Directeur