Nettoyage approfondi et maintenance

Plan périodique · À compléter par zone et par équipement

1 | Préparer l’intervention

- Planifiez le créneau et désignez le responsable. Dégagez la zone et retirez ou protégez les denrées.
- Laissez refroidir et sécurisez l’équipement selon sa notice et les consignes du site. Confiez les interventions techniques à une personne habilitée lorsque nécessaire.

2 | Adapter les tâches au matériel

- Extraction : contrôler et nettoyer les parties accessibles selon le plan du site. Signaler les bruits, défauts ou anomalies.
- Zones cachées : nettoyer sous et derrière les équipements lorsque le déplacement est prévu et peut être fait en sécurité.
- Cuisson : vérifier fours, grilles, éléments amovibles et abords des appareils. Suivre la notice de chaque équipement.
- Froid et rangement : nettoyer les zones accessibles sans rompre les conditions de conservation. Signaler joints et pièces abîmés.

3 | Contrôler la remise en service

- Notez l’intervention, l’état de l’équipement et les suites à donner. Vérifiez que la zone et les protections sont remises en place.
- Consignez les anomalies nécessitant une action durable dans le registre 10.

Référence : règlement (CE) n° 852/2004, annexe II.

Planning et suivi des interventions

Inscrire la périodicité prévue, la date de réalisation et le résultat de la vérification.

Établissement _____ **Période** _____ **Responsable** _____

Zone / matériel	Intervention / réf. procédure	Fréquence / échéance	Responsable	Fait le / visa	Écart, suivi / contrôle

Validation du responsable (date et visa)