

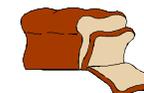
LABORATOIRES A.C.I.

Un laboratoire au Service des Professionnels

MAGASIN

PLANNING DE SUIVI DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION

Secteur : Boulangerie-Pâtisserie



| 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 |
| Table vaisselle, petit matériel | AXIS HYGIE NET | 2/Jour | | | | | | | | | | | | |
| Sols et murs du Laboratoire | AXIS DNM | Quotidien | | | | | | | | | | | | |
| Sols, murs chambre froide | AXIS DNM | Midi et Soir | | | | | | | | | | | | |
| Chambre froide basse température (dégivrage) | DESOGERME OP | 1/Mois | | | | | | | | | | | | |
| Hygiène Main | AXIS MAIN | + Souvent | | | | | | | | | | | | |

Signature du Chef de Rayon

Signature du Directeur