



















# BAR / RESTAURANT
















Zone : Bar  
(1/2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>LAVAGE VAISSELLE</b>	Après chaque utilisation	Liquide laveverres machine professionnelle  B30042T	1 à 2,5 mL/L d'eau	lave-vaisselle	1 cycle	< 55°	X		X	Lavage.	 12G003
		Liquide rinçage vaisselle machine professionnelle Extra  B30042T	0,4 à 0,7 mL/L d'eau			80 à 85°	X	X	Rinçage.		
<b>PLAN DE TRAVAIL / ÉVIER</b>	Après chaque utilisation	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	1 min			X			 12G003
<b>MACHINE À LAVER LA VAISSELLE</b>	1 fois par mois	Détartrant cuisine et machine professionnelle  B30043	Dilution 10%		15 min	< 50°	X	X		Désactiver le doseur	 12G003
<b>POIGNÉES/ INTERRUPTEURS/ DISTRIBUTEURS</b>	1 fois par jour	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	1 min			X			 12G003
<b>SOL/ GRILLES/ SIPHONS</b>	1 fois par jour	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044	1% soit 10 mL/ L d'eau	 21R002  21T011	5 min	20 à 50°		X		Brosser et racler pour accélérer le séchage.	 12G003
<b>ÉTAGÈRES</b>	1 fois par semaine	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044	1% soit 10 mL/ L d'eau	 D10020BLE	5 min	20 à 50°		X			 12G003

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT
























Zone : Bar  
(2/2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>INOX</b>	1 fois par semaine	Nettoyant inox  13D002	Prêt à l'emploi	 D10020BLE  D10022	5 min	20 à 50°	X	X	X		 12G003
<b>MURS / PORTES</b>	Après chaque utilisation	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044	1% soit 10mL/ L d'eau	 D10020BLE	5 min	20 à 50°		X		Penser aux grilles de ventilation.	 12G003
<b>VITRES</b>	1 fois par jour	Nettoyant vitres  B40023	Prêt à l'emploi	 D10020BLE  D10022				X	X	Sécher pour éviter les traces.	 12G003
<b>PLAFOND</b>	1 fois par jour			 E20007-E50000				X			 12G003  12S002  J10008

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT

















## Zone : Cuisson-Légumerie-Préparations (1/2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>COUTEAUX / MARMITES / CUISEURS / SAUTEUSES / ETC</b>	Après chaque utilisation	Plonge manuelle concentrée  B30003T	0,1% soit 1 mL/L d'eau chaude	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>PLAN DE TRAVAIL</b>	Après chaque utilisation	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1% en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>FRITEUSE</b>	Après chaque utilisation	Super dégraissant cuisine  B30031	10% en trempage. Prêt à l'emploi en pulvérisation.	 D10020BLE	2 h	< 50°	X	X			 12G003  12S002
<b>FOUR / PIANO / GRILL</b>	1 fois par jour	Super dégraissant cuisine  B30031	10% en trempage. Prêt à l'emploi en pulvérisation.	 D10020BLE	10 min	< 50°	X	X			 12G003  12S002
<b>POIGNÉES / INTERRUPTEURS / DISTRIBUTEURS</b>	1 fois par jour	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
<b>SOL / GRILLES / SIPHONS</b>	1 fois par jour	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1% en centrale ou trempage.	 21R002  21T011	5 min	20 à 50°	X	X		Brosser si nécessaire et racler pour accélérer le séchage.	 12G003

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT


















## Zone : Cuisson-Légumerie-Préparations (2/2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>HOTTES / FILTRES</b>	1 fois par semaine	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1% en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>INOX</b>	1 fois par semaine	Nettoyant inox  13D002	Prêt à l'emploi	 D10020BLE  D10022	5 min		X	X	X		 12G003
<b>MURS / PORTES</b>	1 fois par mois	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1% en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>VITRES</b>	1 fois par mois	Nettoyant vitres  B40023	Prêt à l'emploi	 D10022		20 à 50°		X	X		 12G003
<b>PLAFOND</b>	1 fois par mois			 E20007-E50000							

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT

## Zone : Laverie vaisselle-Plonge batterie (1 / 3)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>LAVAGE VAISSELLE</b>	Après chaque utilisation	Liquide vaisselle machine professionnelle Extra  B30010T	0,8 à 1,2 mL/L d'eau	 D10020BLE	1 cycle	< 55°	X		X	Lavage.	 12G003
		Liquide rinçage vaisselle machine professionnelle Extra  13R002	0,4 à 0,7 mL/L d'eau			80 à 85°	X	X	Rinçage.		
<b>BATTERIE / PETIT MATÉRIEL</b>	Après chaque utilisation	Plonge manuelle concentrée  B30003T	0,1 % soit 1 mL/L d'eau chaude	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>BAC DE PLONGE</b>	Après chaque utilisation	Plonge manuelle concentrée  B30003T	0,1 % soit 1 mL/L d'eau chaude	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>TABLE DE DÉBARRASSAGE / ÉVIER</b>	Après chaque utilisation	Plonge manuelle concentrée  B30003T	0,1 % soit 1 mL/L d'eau chaude	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>MACHINE À LAVER LA VAISSELLE</b>	Après chaque utilisation	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1 % en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT

## Zone : Laverie vaisselle-Plonge batterie (2/3)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>MACHINE À LAVER LA VAISSELLE</b>	1 fois par mois	Détartrant cuisine et machine professionnelle  B30043	Dilution 10%.		15 min	< 50°	X	X		Désactiver le doseur.	 12G003
<b>POIGNÉES / INTERRUPTEURS / DISTRIBUTEURS</b>	1 fois par jour	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
<b>SOL / GRILLES / SIPHONS</b>	1 fois par jour	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044	1% en centrale ou trempage.	 21R002  21T011	5 min	20 à 50°	X	X		Brosser si nécessaire et racleur pour accélérer le séchage.	 12G003
<b>ÉTAGÈRES</b>	1 fois par semaine	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044	1% en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>INOX</b>	1 fois par semaine	Nettoyant inox  13D002	Prêt à l'emploi	 D10020BLE  D10022	5 min		X	X	X		 12G003
<b>MURS / PORTES</b>	1 fois par mois	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044	1% en centrale ou trempage.	 21R002  21T011	5 min	20 à 50°	X	X		Penser aux grilles de ventilation.	 12G003

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT

Zone : Laverie vaisselle-Plonge batterie  
(3/3)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
VITRES	1 fois par mois	Nettoyant vitres  B40023	Prêt à l'emploi	 D10022		20 à 50°		X	X		 12G003
PLAFOND	1 fois par mois			 E20007-E50000							

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT

Zone : Livraison-Réception-Stockage- Décartonnage  
(1/1)






















QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>POIGNÉES / INTERRUPTEURS / DISTRIBUTEURS / POUBELLES / CHARIOTS</b>	1 fois par jour	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
<b>SOL / GRILLES / SIPHONS</b>	1 fois par jour	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1% en centrale ou trempage.	 21R002  21T011	5 min	20 à 50°	X	X		Brosser si nécessaire et racler pour accélérer le séchage.	 12G003
<b>ÉTAGÈRES</b>	1 fois par semaine	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1% en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>MURS / PORTES</b>	1 fois par mois	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1% en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X		Penser aux grilles de ventilation.	 12G003
<b>VITRES</b>	1 fois par mois	Nettoyant vitres  B40023	Prêt à l'emploi			20 à 50°		X	X		 12G003
<b>PLAFOND</b>	1 fois par mois			 E20007-E50000							

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.



# BAR / RESTAURANT



















## Zone : Stockage chambres froides (1 / 1)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>SOL DES CHAMBRES FROIDES POSITIVES</b>	1 fois par jour	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1 % en centrale ou trempage.	 21R002  21T011	5 min	20 à 50°	X	X		Brosser si nécessaire et racler pour accélérer le séchage.	 12G003
<b>POIGNÉES / INTERRUPTEURS / DISTRIBUTEURS</b>	1 fois par jour	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
<b>ÉTAGÈRES</b>	1 fois par semaine	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1 % en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
<b>MURS / PORTES</b>	1 fois par mois	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1 % en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X		Penser aux grilles de ventilation.	 12G003
<b>PLAFOND</b>	1 fois par mois	Nettoyant dégraissant désinfectant virucide  B30044  21C001	1 % en centrale ou trempage.	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003  12S002

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT





Zone : Sanitaires  
(1 / 2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
LAVABOS / DOUCHES	1 fois par jour	Détergent détartrant désinfectant virucide sanitaires  B40014	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
TOILETTES	1 fois par jour	Détergent détartrant désinfectant virucide sanitaires  B40014	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min	20 à 50°	X	X			 12G003
CUVETTE TOILETTES	1 fois par jour	Gel WC désinfectant  14G002	Prêt à l'emploi	 D20010	10 min	20 à 50°	X	X		Laisser la brosse dans la cuvette de toilette pendant la durée de contact du produit.	 12G003
POIGNÉES / INTERRUPTEURS / DISTRIBUTEURS	1 fois par jour	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
SOL	1 fois par jour	Détergent sols Agrumes  B40044	1 % soit 80 mL dans 8 L d'eau.	 ZAPA		20 à 50°		X			 12G003
FAÏENCES / PORTES	1 fois par mois	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X		Penser aux grilles de ventilation.	 12G003

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT



















Zone : Sanitaires  
(2/2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
VITRES	1 fois par mois	Nettoyant vitres  B40023	Prêt à l'emploi.	 D10022				X	X		 12G003
MURS				IRRÉALISABLE							
PLAFOND	1 fois par mois			 E20007-E50000							

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT

Zone : Salle de restaurant  
(1 / 2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
<b>TABLES</b>	Après chaque utilisation	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
<b>POIGNÉES / INTERRUPTEURS / DISTRIBUTEURS</b>	1 fois par jour	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
<b>SOL</b>	1 fois par jour	Détergent sols Agrumes  B40044	1% soit 80ml dans 8L d'eau.	 ZAPA		20 à 50°		X			 12G003
<b>CHAISES</b>	1 fois par semaine	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X			 12G003
<b>PORTES</b>	1 fois par mois	Désinfectant virucide de surface sans rinçage  B30045B	Prêt à l'emploi	 D10020BLE	5 min			X		Penser aux grilles de ventilation.	 12G003
<b>VITRES</b>	1 fois par mois	Nettoyant vitres  B40023	Prêt à l'emploi	 D10022		20 à 50°		X	X		 12G003

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.

# BAR / RESTAURANT

Zone : Salle de restaurant  
(2/2)

QUOI	FREQUENCE	DÉSIGNATION PRODUIT	DOSAGE	MATÉRIEL NÉCESSAIRE	DURÉE DE CONTACT	T°	RINÇER	RACLER OU FROTTER	SÉCHER	OBSERVATIONS	SÉCURITÉ (EPI)
MURS					IRRÉALISABLE						
PLAFOND	1 fois par mois			 E20007-E50000							

- Ouvrir la fenêtre pour aérer.
- Vider les poubelles, réapprovisionner les distributeurs d'essuie-mains et de savon.
- Nettoyer les surfaces de haut en bas, du moins sale au plus sale.