



Plan de nettoyage HACCP

Modèle imprimable – HACCP Manager Pro

Établissement : _____	Semaine / Période : _____
Adresse / Site : _____	Responsable : _____

Consignes d'utilisation

Renseignez chaque zone ou matériel à nettoyer, la fréquence prévue, le produit utilisé, la méthode appliquée, puis notez la date, l'heure, le nom de l'opérateur et la validation. Conservez cette feuille comme preuve en cas de contrôle sanitaire.

Zone / Matériel	Fréquence	Produit utilisé	Méthode	Responsable	Date	Heure	Opérateur	Validation

Suggestions de zones à suivre

Plan de travail • Chambre froide • Réfrigérateur • Congélateur • Hotte et filtres • Ustensiles de découpe • Poignées • Sols et surfaces • Ligne de conditionnement • Vitrine réfrigérée

Astuce : si vous souhaitez un suivi numérique avec historique, rappels et enregistrements, vous pouvez gérer vos tâches de nettoyage directement dans HACCP Manager Pro.