



**baresto**

Partageons les solutions d'avenir.

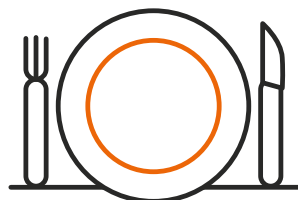
# **PLAN SANITAIRE**

## **SPÉCIAL COVID 19**

### **ANNEXE 1**

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION  
AVANT LA RÉOUVERTURE

---



## ■ PLAN DE NETTOYAGE AVANT LA REPRISE

---

### ▶ Organisation en amont

- Faire intervenir une société pour le nettoyage des vitres avant la réouverture. Attention, il faut les contacter 2 semaines avant afin de planifier l'intervention.
- La veille de la journée de ménage vérifier les points suivants :
  - allumer le ballon d'eau chaude ;
  - brancher l'auto-laveuse.

### ▶ Matériel sanitaire pour le nettoyage

- Gants style Mapa
  - Combinaison jetable en polypropylène
  - Lunettes de protection
  - Pulvérisateur de produit D10.1
- 

### ▶ Cuisine

- Tirer les frigos pouvant l'être et lessiver les sols, murs et plafonds
- Nettoyer les grilles et l'intérieur de chaque frigo
- Lessiver les plafonds à l'aide d'une moppe (zone d'envoi)
- Lessiver le dessus et le dessous de la totalité des étagères
- Lessiver les murs, les plinthes, le carrelage, les portes et leur poignée, les interrupteurs de l'ensemble de la cuisine ▶ Nettoyer toutes les surfaces
- Démonter l'ensemble des étagères des chambres froides (+/-) et de l'épicerie
- Nettoyer les grilles de VMC des cuisines
- Nettoyer l'intérieur des tiroirs et des façades au poste des desserts
- Nettoyer l'ensemble du matériel
  - Micro-onde
  - Friteuses
  - Clamshell
  - Machine à sundae
  - Blender
  - Duke
  - ...

## ► Plonge

- Nettoyer les machines à plonge
- Passer l'ensemble des assiettes à l'eau de Javel
- Pour la vaisselle, la température de rinçage est d'environ 83°, donc supérieure à la préconisation qui est de 63°.
- Nettoyer l'ensemble du petit matériel : cul de poule, bac gastro, pince, etc.
- L'ensemble du matériel peut être nettoyé avec des vaporisateurs de D10.1 actif sur Covid 19, en respectant un temps de contact avant rinçage.
- Il faut aussi refaire l'ensemble de l'affichage en cuisine. Les fiches techniques et autres informations doivent être plastifiées.

## ► Salle

### Extérieurs

- Mettre en place et nettoyer l'ensemble de la terrasse
- Tailler les plantes et arroser

### Entrée du restaurant

- Nettoyer le tapis avec un aspirateur et au jet d'eau
- Lessiver les murs et les plinthes
- Nettoyer les portes et les poignées

### Salles de restaurant

- Aspirer les grilles des climatisations
- Nettoyer les chaises enfants au D10.1
- Installer les tablettes et intérieurs de supports préalablement nettoyés
- Désinfecter les PAD, tablettes et écrans de production
- Nettoyer les plateaux de tables en insistant sur les bords et nettoyer les pieds de tables
- Nettoyer les ménagères
- Nettoyer toutes les banquettes
- Nettoyer les frigos
- Nettoyer les consoles
- Refaire le nettoyage complet des couverts ainsi que les paniers à couverts
- Nettoyer les portes des cuisines
- Nettoyer les cartes lavette + D10

## ▶ **Bar**

- Nettoyer l'inox du soleil et de l'intégralité du bar
  - Nettoyer la machine à verres
  - Passer tous les verres et les carafes ainsi que tout le matériel en machine
  - Rincer les machines Victoria et Franke
  - Nettoyage la machine Gamko ainsi que le filtre
  - Nettoyer les surfaces, les tiroirs et les plinthes
- 

## ▶ **Toilettes**

- Nettoyer la VMC
  - Nettoyer toutes les surfaces dont l'inox. Pour la faïence, insister sur les joints autour du sèche-mains et du distributeur de savon. Nettoyer le contour des robinets (anticalcaire)
  - Nettoyer l'intérieur du sèche-mains
  - Changer les brosses WC et vérifier l'approvisionnement de l'ensemble des consommables
- 

## ▶ **Réserves**

- Lessiver avec une eau à 60° minimum les sols et les murs.
- Désinfecter l'ensemble des étagères au D10.1