

Modèle de Planning de Nettoyage pour Food Truck

Ce planning est votre feuille de route pour une propreté impeccable. Affichez-le dans le camion. L'utilisation de codes couleur ou de symboles peut aider l'équipe à identifier rapidement les tâches.

Objectif : Assurer que chaque zone et équipement est nettoyé à la bonne fréquence avec le bon produit, et que tout est tracé.

Légende des Fréquences :

- **AQ** = Après Chaque Utilisation / Service
- **Q** = Quotidien (en fin de journée)
- **H** = Hebdomadaire
- **M** = Mensuel

Zone / Équipement	Tâche	Produit Recommandé	Fréquence	Fait le (Date/Visa)
ZONE DE PRÉPARATION				
Plan de travail	Nettoyer et désinfecter	Détergent-désinfectant de surface	AQ	
Planche à découper	Laver, désinfecter, sécher	Eau chaude + Produit vaisselle, puis désinfectant	AQ	
Petit matériel (couteaux, bacs)	Laver, désinfecter, sécher	Plonge manuelle ou lave-vaisselle	AQ	
ZONE DE CUISSON				
Plancha / Grill	Gratter les résidus, dégraisser	Dégraissant à chaud / Pierre ponce	AQ / Q	
Friteuse(s)	Filtrer l'huile, nettoyer les bords	(Filtration)	Q	
	Changer l'huile et nettoyer la cuve	Dégraissant puissant	H	
Hottes et filtres	Nettoyer les grilles et filtres	Dégraissant puissant	H	
ZONE DE STOCKAGE				
Réfrigérateurs / Congélateurs	Nettoyer les surfaces intérieures et joints	Détergent-désinfectant	H	
	Dégivrage complet		M	
Étagères de stockage sec	Dépoussiérer et nettoyer	Lingette ou chiffon humide	H	
ENVIRONNEMENT GÉNÉRAL				
Sol du camion	Balayer et laver	Détergent-désinfectant de sol	Q	

Zone / Équipement	Tâche	Produit Recommandé	Fréquence	Fait le (Date/Visa)
Poubelles	Vider, nettoyer et désinfecter le bac	Détergent-désinfectant	Q	
Lavabo (lave-mains)	Nettoyer et désinfecter	Produit anticalcaire et désinfectant	Q	
ZONE DE SERVICE				
Comptoir de service	Nettoyer et désinfecter	Désinfectant de surface	AQ	
Terminal de paiement (TPE)	Essuyer avec une lingette désinfectante	Lingette désinfectante	AQ	

✓ Fiches de Contrôle HACCP Associées

Ces fiches sont la preuve que votre planning est respecté. Elles sont essentielles pour valider votre démarche HACCP.

Fiche 4 : Fiche de Suivi du Nettoyage Quotidien & Hebdomadaire

Objectif : S'assurer que les tâches critiques sont bien effectuées et signées.

Mois : _____ **Année :** _____

Tâche	Semaine 1 (Visa)	Semaine 2 (Visa)	Semaine 3 (Visa)	Semaine 4 (Visa)
QUOTIDIEN (visa de fin de journée)	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D	L M M J V S D
Nettoyage Plancha / Grill				
Nettoyage et désinfection sols				
Nettoyage et désinfection poubelles				
HEBDOMADAIRE (visa du jour de la tâche)				
Nettoyage cuve friteuse(s)				
Nettoyage hottes et filtres				
Nettoyage intérieur des frigos				

Fiche 5 : Contrôle de l'Huile de Friture

Objectif : Garantir la qualité de vos fritures et éviter les risques chimiques liés à une huile usagée.

Date	Testeur colorimétrique (Résultat) OU Aspect visuel (Couleur, fumée)	Action (OK / Filtrer / Changer)	Visa
------	---	---------------------------------	------

Fiche 6 : Validation de l'Efficacité du Bionettoyage

Objectif : Vérifier que votre protocole de nettoyage est réellement efficace. À faire de manière aléatoire.

Date : // _____

Surface Contrôlée (ex: Plan de travail après désinfection)	Méthode de Contrôle	Résultat Attendu	Résultat Obtenu	Action si non-conforme
	Lame de gélosé / Test ATP	Absence de germes / Niveau de propreté conforme	Conforme / Non conforme	Re-nettoyer, vérifier le dosage du produit, reformer l'équipe.