|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| NOM DE VOTRE RESTAURANT ICI | | **Nettoyage Planche A Découper** | **MAITRISE SANITAIRE** | **MS.00** |
| **Étapes** | **Description** | | | |
| **1** | Dérocher avec brosse alimentaire et un détergent (brossage horizontal, vertical, diagonal). | | | |
|  | Rappel : toute désinfection est optimale si aucune salissure n’est présente sur le support | | | |
| **2** | Rincer à l’eau froide | | | |
| **3** | Laver les planches dans la machine à laver | | | |
| **4** | Faire tremper dans eau froide avec la javel pendant 10 minutes | | | |
| **5** | Rincer soigneusement | | | |
| **6** | Laisser égoutter (pas d’essuyage) | | | |
|  | **Stocker verticalement dans un rayonnage inox pour éviter qu’elles ne se touchent** | | | |
| **Les planches à découper peuvent être rabotées au moins une fois par an pour retrouver une surface plane sans entailles.** | | | | |
| **Rappel : Pas de planches en bois** | | | | |
| Ressource documentaire : PMS document de l’ancien Conseil General du Cantal qui a disparu du net - Lien actualisé : <http://www.cantal.fr> | | | | |