

Nettoyage manuel du sol en cuisine

Fréquence : le matin ou le soir

Produits :

SUMA D10
ou D 10.4
ou D 10.1



Matériel nécessaire :

- **Poste nettoyage désinfection**
- Balai-brosse
- Mop
- Raclette

Fréquence :

Le matin ou le soir ou
ponctuellement si nécessaire

Points de contrôle critiques :

- Sol sans débris, aliments, graisse, taches ou autres salissures.
- Matériel en bon état de marche. Signaler tout problème au manager.
- Pas de dépôts sur les joints du sol, dans les angles ou sur les plinthes.
- Installer les panneaux de signalisation pendant le nettoyage du sol.