

Plan de nettoyage des sanitaires et toilettes



Responsable: Salle à tour de rôle, clôture par le service du soir · Période: _____ · Visa: _____

Chaque jour

Tâche	Lu	Ma	Me	Je	Ve	Sa	Di
Contrôle à 12 h : contrôle visuel et réassort Vérifier la propreté, remplir savon, papier toilette et essuie-mains, vider la poubelle.							
Contrôle à 16 h : contrôle visuel et réassort Comme à midi, en plus essuyer le sol à sec.							
Contrôle à 20 h : contrôle visuel et réassort Comme à midi, passer la raclette sur miroir et lavabo.							
Nettoyer et désinfecter WC, urinoir et siège Laisser agir le nettoyeur WC, brosser, désinfecter siège et abattant.							
Nettoyer lavabos, robinetterie et miroirs Nettoyer avec un nettoyeur sanitaire, faire briller le miroir.							
Désinfecter poignées de porte et interrupteurs Essuyer avec une lingette désinfectante.							
Laver le sol à l'humide Avec un balai à franges séparé réservé aux sanitaires.							

Chaque semaine

Tâche	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.	Sem.
Laver carrelage et joints Avec un nettoyeur sanitaire et une brosse, surtout aux robinets et aux plinthes.					
Nettoyer les évacuations et siphons de sol Enlever cheveux et résidus, rincer avec un nettoyeur.					
Nettoyer et vérifier les distributeurs Laver distributeurs de savon, porte-papier et porte-brosse.					
Nettoyer la table à langer ou le bac hygiénique Désinfecter la surface, vider et essuyer le bac.					

Chaque mois

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
-------	------	------	------	-----	-----	------	------	------	------	-----	-----	-----

Tâche	Janv	Févr	Mars	Avr	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Enlever le calcaire sur robinetterie et douches Laisser agir un anticalcaire, rincer à fond.												
Nettoyer ventilation et grilles d'aération Démonter les grilles, épousseter et nettoyer à l'humide.												
Laver à fond poubelles et bacs hygiéniques Laver avec un nettoyant, laisser sécher.												

Contrôle (date, visa): _____

Les consignes de ton contrôle sanitaire (Lebensmittelüberwachung) et de ton concept HACCP priment. · Mis à jour le 14 octobre 2026 · tischlein.pro/fr/modeles/plan-de-nettoyage/sanitaires