

Plan de nettoyage et de désinfection - restauration ACM

Plan simplifié de nettoyage et désinfection pour les zones de préparation ou de service des repas.

Version	Vérifié le	Prochaine revue	Champ
1.0	28/08/2026	28/02/2027	Accueil collectif de mineurs

À savoir : Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Utilisation

À adapter au fonctionnement de l'accueil et aux consignes de l'organisateur.

Plan

Zone / matériel	Opération	Produit / dosage selon fiche technique	Méthode	Fréquence	Responsable	Contrôle / vérification

--	--	--	--	--	--	--

Points de vigilance

Ce support AnimyJob est un modèle pratique. Il ne remplace pas un formulaire officiel, une décision administrative, un avis professionnel ou les obligations propres à votre situation.

Sources de vérification

- **Ministère de l'Agriculture - Plan de maîtrise sanitaire en restauration collective - guide petits établissements**

Instruction DGAL/SDSSA/2021-753, en vigueur

<https://agriculture.gouv.fr/mise-en-place-dun-plan-de-maitrise-sanitaire-en-restauration-collective-un-guide-pour-les-petits>

Statut : Ce document est un modèle AnimyJob établi à partir des sources ci-dessus. Il ne constitue pas un formulaire émis, homologué ou validé par l'administration. Vérifiez toujours les règles particulières de votre accueil et les instructions de votre SDJES, collectivité, assureur, service de santé ou gestionnaire de locaux.