Registre de nettoyage et désinfection en restauration

Site / équipe : _____ Période : _____

Date	Zone / équipement	Tâche	Référence de procédure approuvée	Horaire prévu / fréquence	Heure de réalisation	Initiales du personnel	Exception / action	Vérification / responsable	Suivi / clôture

Ce registre consigne le travail ; ce n’est pas une procédure de désinfection. Utilisez la méthode, les consignes produits, les fréquences et le contrôle approuvés pour votre activité. La réalisation seule ne prouve pas un état sûr.