Plan de nettoyage et de désinfection du café

Quoi, avec quoi, comment et à quelle fréquence nettoyer et désinfecter

Avant de commencer

Ce document est un modèle pour les cafés en France, et non un conseil juridique ni une approbation officielle. État du droit au 24/10/2026 : règlement (CE) n° 852/2004, règlement (CE) n° 178/2002, règlement (UE) n° 1169/2011 et les textes français cités dans chaque document. Un point (durée de conservation des enregistrements) n'est traité qu'au niveau de l'UE. Chaque établissement est différent : adaptez le modèle à votre offre, à votre équipement et à vos locaux, complétez vos données et vérifiez les règles nationales auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

Modèle pour les cafés en France, pas un conseil juridique. État du droit au 24/10/2026. Les points marqués « niveau UE » ne reprennent que le droit de l'Union : les règles nationales correspondantes ne sont pas traitées dans ce modèle. Vérifiez-les auprès de l'autorité locale chargée de la sécurité des aliments.

Les exigences relatives aux locaux, aux équipements et au nettoyage découlent de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004. Niveau UE : la forme du plan de nettoyage n'est pas imposée par un texte national repris dans ce modèle ; le plan fait partie des bonnes pratiques d'hygiène.

1. Règles de base

- Nettoyage et désinfection = nettoyage mécanique, lavage avec un détergent, rinçage à l'eau potable, désinfection, rinçage final (si le fabricant du désinfectant l'exige).
- Seuls des produits adaptés au contact alimentaire sont utilisés, dilués selon l'étiquette. Les fiches de données de sécurité sont conservées dans l'établissement.
- Les produits de nettoyage sont stockés séparément des denrées, dans leur emballage d'origine ou dans des récipients étiquetés.
- Les désinfectants sont alternés selon les recommandations du fabricant (par exemple chloré et ammonium quaternaire) afin d'éviter les résistances.
- Le matériel de nettoyage des toilettes est d'une couleur distincte et n'est pas utilisé en zone de production.
- La personne qui réalise le nettoyage l'inscrit sur la fiche C des fiches d'enregistrement.

2. Produits utilisés

Usage	Produit (nom)	Dilution / dose	Temps de contact
Nettoyage des surfaces et des sols			
Désinfection des surfaces			
Lave-vaisselle – détergent		doseur	
Lave-vaisselle – produit de rinçage		doseur	
Machine à espresso – nettoyage des groupes (rétrolavage)	pastilles ou poudre de nettoyage pour machines à espresso	selon le fabricant	
Machine à espresso – détartrage	selon le fabricant de la machine		
Buse vapeur et pichets	nettoyant pour circuits lait		
Moulin – nettoyage des meules	granulés de nettoyage pour moulins		
Désinfection des mains			

3. Plan de nettoyage

Quoi	Comment	Quand	Qui
Buse vapeur	essuyer avec un chiffon humide réservé à la buse et purger brièvement à la vapeur	après chaque utilisation	barista
Pichets à lait	rincer, laver, laisser sécher à l'envers ; boissons végétales dans un pichet identifié	après utilisation, en fin de journée au lave-vaisselle	barista
Porte-filtre et filtre	taper, essuyer, rincer le groupe (flush) entre les boissons	en continu	barista
Groupes de la machine	rétrolavage au filtre aveugle avec détergent, puis à l'eau claire ; filtres et porte-filtres trempés dans la solution	chaque jour à la fermeture	équipe de fermeture
Joints et douchettes des groupes	brosse de groupe, contrôle des joints	chaque jour / remplacement selon l'usure	équipe de fermeture
Égouttoir et bac à marc	vider, laver	chaque jour	équipe de fermeture
Moulin – trémie et sortie	vider la trémie, essuyer l'huile des grains, brosser la sortie	chaque semaine	responsable de service
Moulin – meules	granulés de nettoyage selon le fabricant ou démontage et brossage	toutes les 2 à 4 semaines	responsable de service
Plans de travail, comptoir	laver, désinfecter	en continu et en fin de journée	service
Réfrigérateurs et vitrines	vider, laver, désinfecter, contrôler les dates	chaque semaine	responsable de service
Machine à glaçons	vider, laver, désinfecter selon le fabricant, pelle rangée hors de la glace	chaque semaine / selon le fabricant	responsable de service
Lave-vaisselle	nettoyer les filtres, détartrer, contrôler les doseurs	chaque jour / chaque semaine	équipe de fermeture
Blender, shakers	démonter, laver, sécher	après utilisation	barista

Quoi	Comment	Quand	Qui
Sols	balayer, laver avec un détergent	chaque jour, immédiatement en cas de salissure	service
Toilettes et lavabos	laver, désinfecter, réapprovisionner savon et essuie-mains en papier	chaque jour et selon les besoins	service
Poubelles	vider, laver	chaque jour	service
Machine – détartrage, filtre à eau	selon le fabricant et la dureté de l'eau, noter le changement	selon le fabricant	technicien/ responsable
Grand nettoyage	murs, luminaires, hotte, étagères, derrière les appareils	1 fois par mois	équipe

4. Lavage de la vaisselle

Lave-vaisselle

- Programme et températures selon le fabricant du lave-vaisselle (habituellement lavage à 55–65 °C et rinçage à 80–85 °C).
- Le lave-vaisselle n'est pas surchargé ; les verres ne sont pas lavés avec la vaisselle très sale.
- Après le lavage, la vaisselle est contrôlée ; le verre et la porcelaine abîmés sont retirés.

Lavage manuel (deux bacs)

1. Retirer les restes.
2. Laver à l'eau chaude avec un détergent (premier bac).
3. Rincer à l'eau potable chaude et propre (deuxième bac).
4. Laisser égoutter et sécher dans un endroit propre, sans essuyer au torchon.

5. Lutte contre les nuisibles

- Prévention : portes et fenêtres étanches, moustiquaires, contenants fermés, aucun reste pendant la nuit.
- Contrôle de la présence de nuisibles 1 fois par semaine (déjections, emballages abîmés, insectes) et note sur la fiche F.
- En cas de présence, faire appel à une entreprise spécialisée et conserver le rapport d'intervention.

Plan établi par **En vigueur à partir du** **Signature**

Sources : règlement (CE) 852/2004, annexe II (europaius.com/eu-akt/32004r0852). État au 24/10/2026.

Sources – texte intégral sur Europaius

- 852/2004