

Plan de nettoyage et de désinfection

Cuisine professionnelle — modèle suisse

Modèle à adapter à votre établissement · Édition 2026 · Switch Air Sàrl, Genève

Ce document est un modèle de plan de nettoyage et de désinfection pour une cuisine professionnelle en Suisse. Il est fourni librement, sans inscription. Adaptez-le à vos locaux, à vos équipements et à votre volume d'activité : c'est votre plan, pas le nôtre, et c'est vous qui devrez le justifier en cas de contrôle.

1. Ce que la loi suisse exige

Trois textes fédéraux encadrent l'hygiène alimentaire en Suisse : la **loi sur les denrées alimentaires (LDAI)**, l'**ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)** et l'**ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)**. Ils imposent l'**autocontrôle** à tout établissement qui manipule des denrées alimentaires.

Concrètement, un établissement doit pouvoir présenter :

- un plan d'autocontrôle documenté, fondé sur les principes HACCP ;
- un **plan de nettoyage et de désinfection**, avec les fiches d'exécution signées ;
- les relevés de température, tenus quotidiennement ;
- les bons de livraison, conservés au minimum trois mois ;
- l'étiquetage des préparations : dénomination, date, date limite de consommation.

À Genève, les contrôles — annoncés ou inopinés — sont effectués par le **service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)**. Les sanctions vont de l'avertissement à l'amende, qui peut atteindre 40 000 francs, jusqu'à la fermeture temporaire.

Le point que beaucoup ignorent. La loi n'impose pas de fréquences chiffrées. Elle impose d'avoir un plan, de l'appliquer et de le *prouver*. Les fréquences ci-dessous sont celles de la pratique professionnelle : elles vous servent de point de départ, et c'est à vous de les justifier au regard de votre activité. Un établissement qui fait beaucoup de friture nettoiera sa hotte plus souvent que le modèle ne l'indique.

2. Comment utiliser ce plan

1. **Affichez-le** en cuisine, à hauteur des yeux, pas dans un classeur.
2. **Nommez un responsable** par ligne. Une tâche sans nom n'est faite par personne.
3. **Faites viser** chaque exécution. Le visa est ce que le contrôleur regarde en premier.
4. **Joignez les fiches techniques** de vos produits. Un désinfectant sans fiche technique disponible est un point de non-conformité.
5. **Respectez les temps de contact** indiqués sur les produits. Un désinfectant essuyé trop tôt ne désinfecte pas.

3. Le plan, par fréquence

QUOTIDIEN — À LA FIN DE CHAQUE SERVICE

ZONE OU ÉQUIPEMENT	OPÉRATION	VISA
Plans de travail et tables inox	Débarrasser, laver au détergent, rincer, désinfecter, laisser sécher à l'air	
Planches à découper	Laver, désinfecter, ranger debout et séparées par usage	
Éviers, robinetterie, bacs	Détartrage léger, lavage, désinfection	
Points de contact	Poignées de four et de frigo, interrupteurs, écrans, téléphones : désinfection	
Plaques, feux, salamandre	Dégraissage à chaud, grilles et plaques déposées	
Filtres de hotte	Dépose et dégraissage (bac de trempage ou lave-vaisselle)	
Lave-vaisselle	Vidange, nettoyage des filtres et des bras de lavage, porte laissée ouverte	
Sols de la zone de production	Balayage humide puis lavage détergent-désinfectant	
Poubelles	Vidage, changement de sac, nettoyage des couvercles et des pédales	
Textiles de nettoyage	Lavettes et torchons retirés, lavage à 60 °C minimum	

HEBDOMADAIRE

ZONE OU ÉQUIPEMENT	OPÉRATION	VISA
Intérieur des fours	Dégraissage complet, grilles et gouttières déposées	
Friteuse	Vidange, filtration ou changement d'huile, nettoyage de la cuve et de la résistance	
Réfrigérateurs et congélateurs	Intérieur, clayettes, joints de porte, bac de condensats	
Chambre froide	Sol, parois, poignées, rideau à lanières	
Hotte	Surfaces extérieures et parties intérieures accessibles	
Étagères et rayonnages	Vidage, lavage, désinfection, contrôle des dates	
Murs carrelés	Jusqu'à hauteur d'homme, en particulier derrière les cuissons	
Siphons et bondes	Démontage, nettoyage mécanique, remontage	
Sols	Décapage des zones grasses, détartrage des caniveaux	

MENSUEL

ZONE OU ÉQUIPEMENT	OPÉRATION	VISA
Derrière et sous les équipements lourds	Déplacement, dégraissage du sol et des flancs	
Congélateurs	Dégivrage complet, nettoyage, contrôle des joints	
Grilles de ventilation et bouches de reprise	Dépoussiérage et lavage	
Luminaires et surfaces vitrées	Nettoyage, contrôle des protections d'ampoules	
Zones de stockage sèches	Vidage complet, rotation, contrôle des dates, lavage des bacs	
Vestiaires et sanitaires du personnel	Nettoyage approfondi, détartrage	

TRIMESTRIEL À ANNUEL

ZONE OU ÉQUIPEMENT	OPÉRATION	VISA
Hotte : plénum, caisson, moteur	Dégraissage professionnel complet, au minimum une fois par an, davantage en cas de friture importante	
Conduits d'extraction accessibles	Dégraissage, avec rapport photographique avant et après	
Bacs à graisse	Contrôle, vidange, nettoyage	
Lave-vaisselle et machines à café	Détartrage complet	
Murs et plafonds en hauteur	Dégraissage, y compris au-dessus des cuissons	
Sols	Nettoyage en profondeur à la monobrosse, rejointoiement si nécessaire	

Pourquoi la hotte revient deux fois dans ce plan. Les filtres se nettoient tous les jours, mais la graisse ne s'arrête pas aux filtres : elle se dépose dans le plénum, le caisson et le conduit. C'est là que part un feu de cuisine, et c'est le premier endroit qu'un expert d'assurance examine après un sinistre. Le rapport photographique avant et après d'un dégraissage professionnel sert précisément à prouver l'entretien.

4. Fiche d'exécution hebdomadaire

À afficher et à faire viser chaque jour. Une semaine par feuille.

TÂCHE QUOTIDIENNE	LU	MA	ME	JE	VE	SA	DI
Plans de travail et tables							
Planches à découper							
Éviers et robinetterie							
Points de contact							
Plaques, feux, salamandre							
Filtres de hotte							
Lave-vaisselle							
Sols							
Poubelles							
Lavettes et torchons							
Visa du responsable							

TÂCHE HEBDOMADAIRE	DATE	EXÉCUTÉE PAR	VISA RESPONSABLE
Intérieur des fours			
Friteuse			
Réfrigérateurs et congélateurs			
Chambre froide			
Hotte (surfaces accessibles)			
Étagères et rayonnages			
Murs carrelés			
Siphons et bondes			
Sols (décapage)			

5. Les cinq erreurs qui font échouer un contrôle

- 1. Le plan existe, mais personne ne le signe.** Un plan non visé ne prouve rien. C'est le motif de non-conformité le plus fréquent, et le plus facile à éviter.
- 2. Les fiches techniques des produits sont introuvables.** Chaque détergent et chaque désinfectant doit avoir sa fiche disponible sur place.
- 3. Le temps de contact n'est pas respecté.** Pulvériser et essuyer aussitôt, c'est nettoyer, pas désinfecter.
- 4. Les filtres sont propres, le plénum ne l'a jamais été.** Le contrôle ne s'arrête pas à ce qui se voit.
- 5. La même lavette passe d'une zone à l'autre.** Un code couleur par zone coûte quelques francs et règle le problème définitivement.

Switch Air Sàrl — nettoyage professionnel, Genève · Rue Ernest-Bloch 56, 1207 Genève · 022 506 85 76 · contact@switchair.ch · switchair.ch

Ce modèle est fourni à titre indicatif et ne remplace pas votre propre concept d'autocontrôle. Références : LDAI, ODAIOUs, ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg), guide de bonnes pratiques d'hygiène de GastroSuisse. Contrôles à Genève : service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV).