**PNA no 1 – Nettoyage et assainissement des surfaces entrant en contact avec les aliments**

**Rédigé par:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ **Approuvé par:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Date:** \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

**Objectif:** Éviter les maladies d’origine alimentaire en veillant à ce que toutes les surfaces entrant en contact avec les aliments soient bien nettoyées et assainies **[Précisez: éviers, tables, équipement, ustensiles, thermomètres, chariots, etc.]**

**Responsabilité:** Applicable à tous les employés responsables du nettoyage et de l’assainissement des surfaces entrant en contact avec les aliments

**Fréquence:** Après utilisation des surfaces entrant en contact avec les aliments et à chaque fois que se produit la contamination

**Registre:** Registre d’assainissement

**Procédure: [Précisez tous les détails applicables à vos activités]**

1. Avant le nettoyage, enlevez les produits alimentaires et les matériaux d’emballage des surfaces entrant en contact avec les aliments.
2. Raclez les aliments et les saletés pour les enlever de la surface au moyen de **[Précisez le produit].**
3. Prérincez la surface entrant en contact avec les aliments avec de l’eau propre et tiède.
4. Préparez la solution nettoyante **[Précisez]** selon la PNA noY **[Précisez le no].**
5. Appliquez le produit chimique de nettoyage au moyen de **[Précisez, p. ex. des brosses bleues pour enlever les saletés de la surface].**
6. Laissez agir le produit chimique sur la surface entrant en contact avec les aliments conformément aux instructions du fabricant.**[Précisez les instructions]**
7. Rincer à l'eau propre.
8. Effectuez un examen visuel de l’équipement et des surfaces entrant en contact avec les aliments pour détecter tout résidu alimentaire.
9. Assainissez la surface entrant en contact avec les aliments au moyen de la solution d’assainissement **[Précisez, p. ex. : Voir la PNA no Z pour préparer cette solution].**

**Mesure corrective:** Si des résidus alimentaires sont repérés au cours de l’inspection, les surfaces entrant en contact avec les aliments doivent de nouveau être nettoyées complètement.