Kit Hygiène : tous les suivis et supports existants

Bibliothèque de travail complète, classée par besoin. Imprimez seulement les rubriques adaptées à votre activité : les chapitres particuliers ne sont pas obligatoires pour tous.

Les informations d'équipement sont renseignées une fois, les mesures/opérations par lignes. Horaires et fréquences selon le site ; aucune mesure ou conformité préremplie.

Les seuils, durées et critères sont à reprendre d'une règle applicable et validée, du GBPH métier ou du PMS du site. La présence d'un document ne valide pas un procédé.

Les documents d'incident, santé et équipe restent des fiches vierges à conserver confidentiellement une fois renseignées. Ne mettre aucune donnée personnelle dans une démonstration publique.

Les affiches historiques à valeurs chiffrées ont une page de contexte : ne les affichez que si ces critères s'appliquent effectivement au site. Les modèles DGAL2021-753 proviennent d'un guide pour petites collectivités.

Réutilisation des sources CleanChef uniquement ; aucun document concurrent copié. Plusieurs accès peuvent retrouver les mêmes données ; ce kit ne crée aucun second moteur ou registre backend.

Version privée non publiée. L'ancienne sélection de neuf pages ne couvrait pas tous les suivis et reste archivée.

Base commune et dossier

PMS-ANN-001 - Annexe supports PMS attendus

PMS-ANN-002 - Annexe diagrammes PMS/HACCP

REG-REVUE-001 - Registre revue PMS

TRACK-dented-can - Conduite à tenir en cas de cabossage d'une conserve métallique

TRACK-holding-distribution - Maintien et distribution

TRACK-pms-verification-plan - Planification de la vérification du PMS

TRACK-reception-control - Contrôle des marchandises à réception

TRACK-supplier-approval - Référencement et suivi fournisseurs

DIA-DDPP-001 - Carte des preuves DDPP

Hygiène, équipe et maintenance

PMS-PND-PLAN-001 - PND global etablissement
PMS-PND-PLAN-002 - PND par zone
PMS-PND-PLAN-003 - PND par frequence
PMS-PND-PLAN-004 - PND legumerie
PMS-PND-PLAN-006 - PND preparation chaude
PMS-PND-PLAN-007 - PND plonge/laverie
PMS-PND-PLAN-008 - PND dechets
PMS-PND-PLAN-010 - PND reserve seche
PMS-PND-PLAN-011 - PND vente/service si applicable
PMS-PND-VAL-001 - Validation PND par jour
PMS-PND-VAL-002 - Validation PND par zone
PMS-PND-VAL-003 - Validation PND par tache
PMS-PND-VAL-004 - Validation PND avec écart
PMS-PND-VAL-005 - Validation PND liee NC
PMS-PND-VAL-006 - Validation PND avec preuve photo/document si disponible
PMS-PROC-013 - Nettoyage-desinfection
PMS-PROC-018 - Hygiene personnel
REG-ANALYSES-001 - Plan et suivi des analyses
REG-METRO-001 - Fiche de vérification des thermometres
REG-PND-001 - Registre de validation PND - operations de nettoyage-desinfection
TRACK-calibration - Étalonnage et vérification des moyens de mesure
TRACK-lab-analysis - Suivi des autocontrôles microbiologiques
TRACK-maintenance - Suivi de maintenance des équipements
TRACK-pest-inspection - Inspection et maîtrise des nuisibles
TRACK-pnd-execution - Réalisation du plan de nettoyage-désinfection
TRACK-training - Suivi des formations et compétences
TRACK-water-analysis - Suivi de la qualité de l'eau et de la glace
AFF-DECHETS-001 - Dechets : evacuer sans recontaminer
AFF-MAINS-001 - Se laver les mains au bon moment
AFF-PND-001 - Nettoyer, desinfecter, puis valider
AFF-TENUE-001 - Tenue obligatoire en zone alimentaire
DIA-PND-001 - PND par zones

PMS-PROC-001 - Réception marchandises
PMS-PROC-002 - Stockage sec
PMS-PROC-005 - Legumerie / preparation vegetaux
PMS-PROC-011 - Conditionnement / etiquetage / DLC
PMS-PROC-014 - Traçabilité
PMS-PROC-015 - Retrait-rappel
PMS-PROC-017 - Allergenes
REG-ALERTE-001 - Fiche recherche rapide lot / alerte
REG-BLOCAGE-001 - Fiche produit bloque
REG-ENTAMES-001 - Registre produits entames / DLC secondaire
REG-RAPPEL-001 - Dossier rappel
REG-RETRAIT-001 - Dossier retrait
REG-TEMP-004 - Fiche de controle a réception
REG-TRACA-001 - Registre traçabilité amont / lots
TRACK-allergens-menu - Présence d'allergènes par menu
TRACK-allergens-preparation - Présence d'allergènes dans une préparation culinaire
TRACK-secondary-dlc - Suivi des produits entamés et DLC secondaires
TRACK-traceability - Traçabilité des lots
AFF-ALLERGENES-001 - Allergenes : verifier, informer, ne pas improviser
AFF-BLOCAGE-001 - Produit bloque : ne pas utiliser
AFF-DLC-001 - Produit ouvert = produit identifie
AFF-DUREE-VIE-001 - Duree de vie : ne jamais improviser
AFF-FRUITS-LEGUMES-001 - Fruits et legumes : laver, decontaminer, proteger
AFF-OEUFS-COQUILLE-001 - Oeufs coquille : utiliser uniquement si l'activite le permet
AFF-ORIGINE-VIANDES-001 - Origine des viandes bovines : afficher l'information obligatoire
AFF-RECEPTION-001 - Controler chaque réception
AFF-STOCKAGE-001 - Stocker sans perdre la maitrise
AFF-TRANCHAGE-001 - Tranchage / decoupe : eviter les contaminations croisees
DIA-ALLERGENES-001 - Circuit allergenes / information consommateur
DIA-DLC-001 - Cycle DLC / DLC secondaire / prolongation
DIA-FAB-001 - Diagramme de fabrication personnalise
DIA-FLUX-001 - Marche en avant / flux propre-sale
DIA-ISHIKAWA-5M-001 - Analyse cause racine NC : méthode 5M
DIA-RETRAIT-001 - Retrait-rappel : rechercher, bloquer, cloturer
DIA-TRACABILITE-001 - Traçabilité amont / aval
MAT-ALLERGENES-001 - Allergenes : information, substitution, contamination croisee
MAT-DUREE-VIE-001 - Duree de vie / DLC secondaire / prolongation
MAT-RECEPTION-DECISION-001 - Decision réception : accepter, isoler, refuser

PMS-PND-PLAN-005 - PND preparation froide
PMS-PND-PLAN-009 - PND stockage froid
PMS-PND-PLAN-012 - PND livraison/vehicule si applicable
PMS-PROC-003 - Stockage froid positif/negatif
PMS-PROC-004 - Preparation froide
PMS-PROC-006 - Preparation chaude / cuisson
PMS-PROC-007 - Refroidissement rapide
PMS-PROC-008 - Remise en température
PMS-PROC-009 - Maintien chaud
PMS-PROC-010 - Decongelation
PMS-PROC-012 - Livraison / transport
REG-DECONG-001 - Fiche decongelation
REG-EXC-001 - Fiche de gestion des excedents
REG-HUILE-001 - Fiche de suivi huile de friture
REG-LIV-001 - Fiche de controle livraison - liaison chaude / liaison froide
REG-LIV-002 - Registre destinations / traçabilité aval
REG-TEMP-001 - Fiche de suivi température - froid positif
REG-TEMP-002 - Fiche de suivi température - froid negatif / surgele
REG-TEMP-003 - Fiche de suivi température - meuble froid de service
REG-TEMP-005 - Fiche de suivi CCP - refroidissement rapide
REG-TEMP-006 - Calcul de duree de refroidissement
REG-TEMP-007 - Fiche de suivi CCP - remise en température
REG-TEMP-008 - Fiche de suivi température - maintien chaud / distribution chaude
REG-TEMP-009 - Fiche de suivi distribution froide / vente a emporter
REG-TIAC-001 - Dossier TIAC / suspicion intoxication
TRACK-cooking - Suivi des cuissons
TRACK-cooling - Surveillance du refroidissement rapide
TRACK-delivery - Suivi des livraisons et liaisons
TRACK-frying-oil - Suivi des huiles de friture
TRACK-reheating - Surveillance de la remise en température
TRACK-storage-temperatures - Suivi des températures de stockage
TRACK-thawing - Suivi des décongélations
AFF-CUISSON-001 - Cuisson : maitriser le couple temps / température
AFF-DECONGELATION-001 - Decongelation maitrisee
AFF-EXCEDENTS-001 - Excedents : conserver uniquement si la maitrise est prouvee
AFF-HUILE-001 - Huile de friture : controler avant de servir
AFF-LIVRAISON-001 - Livraison : depart, transport, réception
AFF-REFROIDISSEMENT-001 - Refroidissement rapide : +63 °C a +10 °C en moins de 2 h
AFF-REMISE-001 - Remise en température : +10 °C a +63 °C en moins de 1 h
AFF-TEMP-001 - Mesurer une température fiable
AFF-TIAC-001 - Suspicion TIAC : isoler, rassembler, alerter
AFF-VENTE-A-EMPORTER-001 - Vente a emporter : identifier, informer, maitriser
DIA-HACCP-CCP-001 - Arbre HACCP : BPH, vigilance, PRPo, CCP
DIA-LIAISON-001 - Liaison chaude / liaison froide
DIA-TEMP-001 - Chaine froid / chaud
MAT-DISTRIBUTION-001 - Modes de distribution et points de maitrise
MAT-TEMP-NC-001 - Decision en cas de température non conforme

Collectif et procédés spécifiques

REG-MIXE-001 - Fiche température des mixes - consommation immediate
REG-MIXE-002 - Fiche température des mixes - consommation differee
REG-OFFICE-001 - Fiche de réception office livre / point deporte
REG-PLATEAUX-001 - Cahier chaine plateaux / distribution en etages
REG-PLATS-001 - Fiche plats temoins
TRACK-hot-mixed-food - Suivi des températures lors de la fabrication des mixés à chaud
TRACK-witness-samples - Suivi des plats témoins
AFF-PLATS-TEMOINS-001 - Plats temoins : prelever, identifier, conserver
DIA-DISTRIBUTION-001 - Distribution / service / vente / office

Écarts et incidents

PMS-PROC-016 - Non-conformite / action corrective
REG-AUDIT-001 - Registre audit / revue / plan d'action
REG-NC-001 - Registre non-conformites / actions correctives
TRACK-blocked-products - Produits bloqués / quarantaine
TRACK-corrective-actions - Suivi des actions correctives et vérification
TRACK-nc-register - Relevé des non-conformités
TRACK-tiac - Gestion d'une suspicion de TIAC
TRACK-withdrawal-recall - Retrait / rappel produit

Annexe supports PMS attendus

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Activité / périmètre du site	Procédures adaptées	Registres et dates	PND prévu	Nettoyages réellement effectués	Écarts et actions vérifiées	Traçabilité / documents
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Formation / maintenance	Preuves présentes / manquantes	Responsable / date de revue
1			
2			
3			
4			

Annexe diagrammes PMS/HACCP

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/1. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Diagramme / activité	Version / date	Source ou règle applicable	Responsable de vérification	Preuve / emplacement	Écart ou action	État à confirmer
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Registre revue PMS

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Version	Date revue	Motif	Responsable	Points modifies	Decision	Signature / validation
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Prochaine revue prevue	Preuve / commentaire
1		
2		
3		
4		

Conduite à tenir en cas de cabossage d'une conserve métallique

Condition : conserve, boîte, boite. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit	Lot	Type de déformation	Zone impactée	Décision	Action	Responsable
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Preuve
1	
2	
3	
4	

Maintien et distribution

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit/service	Mode	Date/heure	Température	Règle PMS	Résultat	Action corrective
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Opérateur
1	
2	
3	
4	

Planification de la vérification du PMS

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Élément PMS	Méthode de vérification	Fréquence	Responsable	Date prévue	Date réalisée	Résultat
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Action d'amélioration
1	
2	
3	
4	

Contrôle des marchandises à réception

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fournisseur	Bon de livraison	Date/heure	Produit/lot	DLC/DDM	Température si applicable	Véhicule
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Emballage	Décision	Réserve/refus	Opérateur
1				
2				
3				
4				

Référencement et suivi fournisseurs

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fournisseur	Familles produits	Coordonnées	Agrément/identification si applicable	Documents	Évaluation	Incidents
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Statut	Date de revue
1		
2		
3		
4		

Carte des preuves DDPP

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Carte des preuves DDPP

DDPP

Identification
Disponible

PMS
Attendu

PND
À renseigner

Températures
Non concerne

Réceptions
Disponible

Traçabilité
Attendu

Non-conformités
À renseigner

Retrait-rappel
Non concerne

TIAC
Disponible

Analyses
Attendu

Documents
À renseigner

Archives
Non concerne

Disponible · Attendu · À renseigner · Non concerne

Mention
Un support documentaire ne vaut pas preuve terrain sans enregistrement reel.

PND global etablissement

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Selon la notice du produit : dosage, temps de contact et rinçage. Ce plan décrit ce qui est prévu ; il ne prouve pas la réalisation. La vérification et la preuve attendues sont à définir pour chaque tâche.

Site / période : _____ Responsable du plan : _____

Zone / surface	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage / contact / rinçage	Fréquence prévue	Responsable / vérification / preuve

PND par zone

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND par frequence

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND legumerie

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND preparation chaude

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND plonge/laverie

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND dechets

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND reserve seche

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND vente/service si applicable

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

Validation PND par jour

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Opérateur	Zone	Tâche réellement faite	Réalisation constatée	Commentaire	Preuve / emplacement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Écart associé
1	
2	
3	
4	

Validation PND par zone

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Opérateur	Zone	Tâche réellement faite	Réalisation constatée	Commentaire	Preuve / emplacement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Écart associé
1	
2	
3	
4	

Validation PND par tache

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Opérateur	Zone	Tâche réellement faite	Réalisation constatée	Commentaire	Preuve / emplacement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Écart associé
1	
2	
3	
4	

Validation PND avec écart

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Opérateur	Zone	Tâche réellement faite	Réalisation constatée	Commentaire	Preuve / emplacement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Écart associé
1	
2	
3	
4	

Validation PND liee NC

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Opérateur	Zone	Tâche réellement faite	Réalisation constatée	Commentaire	Preuve / emplacement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Écart associé
1	
2	
3	
4	

Validation PND avec preuve photo/document si disponible

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Opérateur	Zone	Tâche réellement faite	Réalisation constatée	Commentaire	Preuve / emplacement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Écart associé
1	
2	
3	
4	

Nettoyage-desinfection

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser nettoyage-desinfection selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Debarrasser

• Nettoyer

• Desinfecter

• Respecter temps contact

• Valider apres realisation

• Mauvais produit

• Validation sans realisation

Validation PND terrain si realisee

Refaire nettoyage, bloquer zone et NC si critique.

Hygiene personnel

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser hygiene personnel selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Tenue propre

• Lavage mains

• Signaler symptomes

• Protections adaptees

• Bijoux

• Plaie non protegee

• Symptomes

Formation ou consigne personnel

Ecarter/reaffecter et tracer si denrees exposees.

Plan et suivi des analyses

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Type analyse	Cible	Fréquence prevue	Date prelevement	Resultat	Conforme ?	Rapport rattache ?
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Action si non conforme	Responsable	Recontrole
1			
2			
3			
4			

Fiche de vérification des thermometres

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Thermometre / sonde	Usage	Équipement associe	Methode de vérification	Température reference	Température mesuree
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Écart constate	Conforme ?	Action corrective	Responsable	Preuve / certificat
1					
2					
3					
4					

Registre de validation PND - operations de nettoyage-desinfection

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Une ligne par opération réellement faite. Renseigner qui a contrôlé, le constat et la preuve ; préciser les initiales de vérification. Aucun nettoyage ni statut conforme supposé par le planning.

Site / zone / période : _____ Responsable du contrôle : _____

Date / heure	Surface / tâche	Produit / méthode	Opérateur	Réalisé / vérifié	Écart / action / preuve

Étalonnage et vérification des moyens de mesure

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Instrument	Référence	Date	Méthode	Valeur étalon	Valeur mesurée	Écart
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Tolérance	Résultat	Action	Prochaine échéance
1				
2				
3				
4				

Suivi des autocontrôles microbiologiques

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Type d'échantillon	Point/produit	Laboratoire	Référence rapport	Résultat	Critère
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Conclusion	Action corrective	Tendance
1			
2			
3			
4			

Suivi de maintenance des équipements

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Équipement	Date	Type d'intervention	Anomalie	Intervention	Prestataire	Résultat
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Prochaine échéance	Impact sanitaire
1		
2		
3		
4		

Inspection et maîtrise des nuisibles

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Zone	Point/dispositif	Constat	Indice	Action	Prestataire/responsable
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Suivi	Clôture
1		
2		
3		
4		

Réalisation du plan de nettoyage-désinfection

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Zone/équipement	Produit	Dosage	Méthode	Temps de contact	Fréquence	Responsable
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date/heure	Preuve	Anomalie	Vérification
1				
2				
3				
4				

Suivi des formations et compétences

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Collaborateur	Fonction	Formation	Type	Organisme	Date	Preuve
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Recyclage	Évaluation interne
1		
2		
3		
4		

Suivi de la qualité de l'eau et de la glace

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Point de prélèvement	Type	Laboratoire	Référence rapport	Résultat	Conclusion
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Action corrective	Vérification
1		
2		
3		
4		

Dechets : evacuer sans recontaminer

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

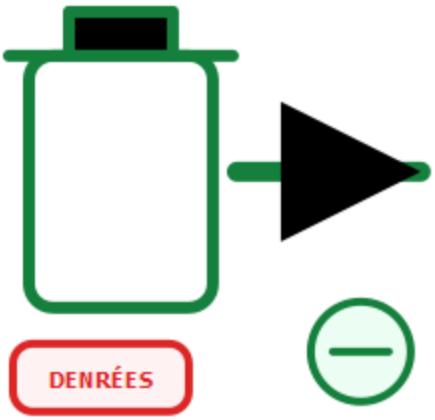
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Déchets : évacuer sans recontaminer

Déchets



Message terrain

Évacuer, fermer, séparer, nettoyer.

Pictos utiles

PO SO NE SÉ

Les déchets ne croisent pas les denrées propres.

Gestes clés

1. Séparer déchets / denrées
2. Fermer les contenants
3. Évacuer régulièrement
4. Nettoyer la zone
5. Laver les mains

Preuve attendue

PND, organisation zone déchets.

Action si écart

Évacuer, nettoyer, tracer si risque.

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Se laver les mains au bon moment

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Se laver les mains au bon moment

Consigne originale CleanChef, réemployée depuis AFF-MAINS-001. Texte entier, sans codes ni phrases tronquées.

1. Avant la prise de poste, après un geste sale et avant de manipuler les aliments.
2. Mouiller les mains, puis savonner.
3. Frictionner, puis rincer.
4. Sécher avec un moyen à usage unique.
5. Jeter sans recontaminer les mains.
6. Réapprovisionner le poste et refaire le lavage si nécessaire.

Appliquer les consignes de l'établissement. Eau, savon, friction et séchage : un support ne remplace pas le geste réel.

Nettoyer, desinfecter, puis valider

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Nettoyer, désinfecter, puis vérifier

Consigne originale CleanChef, réemployée depuis AFF-PND-001. Texte entier, sans codes ni phrases tronquées.

1. Identifier la zone et la surface.
2. Utiliser le produit adapté à la surface et à l’usage.
3. Respecter le dosage indiqué sur la notice.
4. Respecter le temps de contact indiqué sur la notice.
5. Rincer si la notice le demande.
6. Vérifier et enregistrer après la réalisation.

Le planning ne prouve pas que le nettoyage a été fait. Refaire, contrôler et documenter un écart si nécessaire.

Tenue obligatoire en zone alimentaire

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

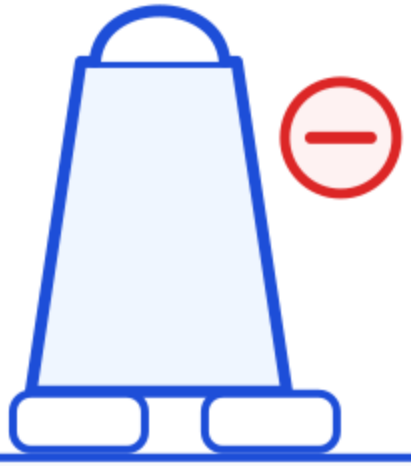
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Tenue obligatoire en zone alimentaire

BPH personnel



Message terrain

Tenue propre, cheveux couverts, bijoux retirés.

Pictos utiles

CH TA BI CH

Entrer en zone alimentaire avec une tenue propre et…

Gestes clés

1. Tenue propre dédiée
2. Cheveux couverts
3. Bijoux retirés
4. Mains et ongles propres
5. Chaussures adaptées
6. Tenue changée si souillée

Preuve attendue

Formation, consigne, observation responsable.

Action si écart

Corriger immédiatement, suspendre manipulation si…

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

PND par zones

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

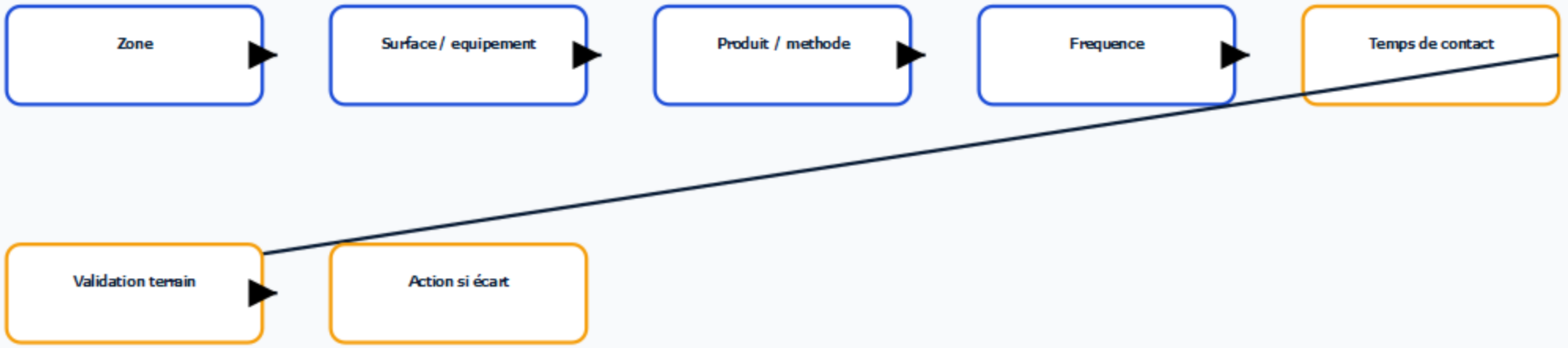
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

PND par zones

PND



Contraintes

Ne pas dupliquer le PND ; relier a REG-PND-001.

Preuve / rattachement

Support documentaire seulement ; validation terrain dans REG-PND-001.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Réception marchandises

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser réception marchandises selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Identifier fournisseur

• Controler emballage, lot, DLC/DDM et température si besoin

• Accepter, refuser ou isoler

• Lot absent

• Température incoherente

• Emballage perce

Fiche réception ou photo anomalie

Refuser ou isoler, prevenir responsable et ouvrir NC si risque.

Stockage sec

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser stockage sec selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Ranger sureleve

• Appliquer FIFO/FEFO

• Separer produits chimiques

• Humidite

• Nuisibles

• Produit perime

Controle visuel ou PND reserve

Isoler produit, nettoyer et renforcer surveillance.

Legumerie / preparation vegetaux

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser legumerie / preparation vegetaux selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Trier

• Laver/desinfecter si applicable

• Separer sale/propre

• Terre residuelle

• Croisement propre-sale

• Produit non identifie

Validation PND legumerie

Nettoyer, isoler produit douteux et tracer.

Conditionnement / etiquetage / DLC

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser conditionnement / etiquetage / dlc selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Nommer produit

• Reporter lot/DLC

• Ajouter allergenes si besoin

• DLC absente

• Allergene oublie

• Lot perdu

Etiquette secondaire ou lot interne

Reetiqueter si preuve disponible ou ecarter.

Traçabilité

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser traçabilité selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Conserver origine

• Relier transformation

• Retrouver destination

• Lot incomplet

• Etiquette perdue

Lot, fournisseur, destination

Bloquer produit jusqu'a preuve ou ecarter.

Retrait-rappel

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser retrait-rappel selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Recevoir alerte

• Identifier lot

• Bloquer

• Informer

• Cloturer

• Destination inconnue

• Stock non bloque

Dossier alerte avec lots et decisions

Informer responsable et conserver preuves.

Allergenes

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser allergenes selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Verifier matrice ou document fournisseur

• Gerer substitution documentee

• Nettoyer ustensiles

• Informer client

• Doute information

• Contamination croisee

Matrice allergenes, etiquette ou document fournisseur

Suspendre vente et corriger information.

Fiche recherche rapide lot / alerte

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date alerte	Produit	Fournisseur	Lot	DLC/DDM	Quantite recue	Quantite utilisee
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Quantite bloquee	Quantite livree/vendue	Destinations	Decision	Preuves	Responsable	Cloture
1							
2							
3							
4							

Fiche produit bloque

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit	Lot	Quantite	Motif blocage	Emplacement physique	Responsable
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Decision attendue	Date decision	Retour / destruction / liberation	Preuve
1				
2				
3				
4				

Registre produits entames / DLC secondaire

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date ouverture	Produit	Famille	Lot	DLC initiale	DLC secondaire	Date limite calculee
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Condition conservation	Etiquette posee	Operateur	Action si écart
1				
2				
3				
4				

Dossier rappel

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date alerte	Produit	DLC/DDM	Fabrication	Lot	Quantite livree/vendue	Destination
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Message envoye	Reponse	Action	Cloture	Responsable	Preuve
1						
2						
3						
4						

Dossier retrait

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date alerte	Produit	DLC/DDM	Fabrication	Lot	Quantite recue	Quantite bloquee
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Quantite consommee	Destination	Action	Cloture	Responsable	Preuve
1						
2						
3						
4						

Fiche de controle a réception

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Une ligne par produit contrôlé. Ajouter le transporteur s’il est connu, les initiales si l’opérateur change et la référence de photo ou de preuve. Règle attendue adaptée au produit ; aucune décision préremplie.

Site / période : _____ Réceptionnaire / initiales : _____

Date / heure	Fournisseur / transporteur / BL	Produit / famille / lot / DLC-DDM	Mesure / seuil attendu	Emballage / étiquetage	Décision / action / preuve

Registre traçabilité amont / lots

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date réception	Fournisseur	BL	Produit	Lot	DLC/DDM	Quantite recue
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Quantite utilisee	Stock restant	Destination interne	Etiquette conservee ?	Action si lot perdu
1					
2					
3					
4					

Présence d'allergènes par menu

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/1. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date/menu	Entrée	Plat	Accompagnement	Dessert	Allergènes	Information consommateur
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Présence d'allergènes dans une préparation culinaire

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/1. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Préparation	Recette/version	14 allergènes	Contamination croisée maîtrisée	Date de mise à jour	Validateur
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						

Suivi des produits entamés et DLC secondaires

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit	Lot	Ouverture/fabrication	DLC initiale	DLC secondaire	Conservation	Responsable
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Étiquette/preuve
1	
2	
3	
4	

Traçabilité des lots

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date/heure	Produit	Lot	Origine	Fournisseur	Transformation	Lot interne
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Destination	Quantité	Document associé
1			
2			
3			
4			

Allergenes : verifier, informer, ne pas improviser

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Allergènes : vérifier, informer, ne pas improviser

Allergènes



À voir tout de suite

Recette, étiquette, client, alerte.

Point critique

Recette, fournisseur, substitution, information client.

Gestes terrain

1. **Vérifier recette**
2. **Relire étiquette fournisseur**
3. **Vérifier substitution**
4. **Maîtriser contamination croisée**
5. **Informer client**

Décision

Bloquer si doute

Preuve attendue

Matrice allergènes, fiche recette, étiquette.

Action si écart

Corriger information, bloquer vente/livraison.

Produit bloque : ne pas utiliser

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Produit bloqué : ne pas utiliser

Blocage



À voir tout de suite

Colis isolé, stop, étiquette blocage.

Point critique

Isolement, lot, quantité, motif, décision.

Gestes terrain

1. **Isoler physiquement**
2. **Identifier produit/lot**
3. **Noter quantité**
4. **Motif blocage**
5. **Attendre décision**

Preuve attendue

REG-BLOCAGE-001, photo, décision.

Action si écart

Aucun usage sans décision responsable.

Produit ouvert = produit identifie

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

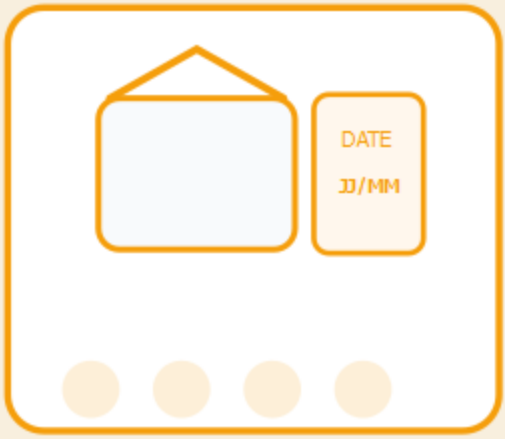
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Produit ouvert = produit identifié

DLC secondaire



À voir tout de suite

Étiquette, date, contenant protégé.

Point critique

Date ouverture, DLC secondaire, DLC initiale.

Gestes terrain

1. **Garder étiquette origine**
2. **Noter date ouverture**
3. **Appliquer DLC secondaire**
4. **Ne pas dépasser DLC initiale**
5. **Stocker protégé**

Preuve attendue

REG-ENTAMES-001, étiquette.

Action si écart

Jeter ou isoler si doute.

Duree de vie : ne jamais improviser

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

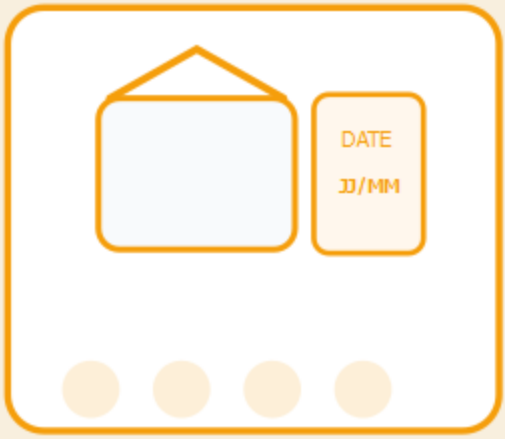
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Durée de vie : ne jamais improviser

Durée de vie



À voir tout de suite

DLC initiale, DLC secondaire, décision.

Point critique

DLC initiale, DLC secondaire, prolongation justifiée.

Gestes terrain

1. **Vérifier DLC initiale**
2. **Définir DLC secondaire**
3. **Justifier prolongation**
4. **Conserver au bon froid**
5. **Décider si doute**

Preuve attendue

Étiquette, justification, décision.

Action si écart

Isoler ou jeter, tracer.

Fruits et legumes : laver, decontaminer, proteger

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Fruits et légumes : laver, décontaminer, protéger

Fruits et...



Message terrain

Trier, laver, traiter si prévu, protéger.

Pictos utiles

LÉ EA CH PR

Les végétaux prêts à consommer doivent être maîtrisés.

Gestes clés

1. Trier
2. Laver
3. Décontaminer si prévu
4. Respecter temps de contact
5. Rincer si requis
6. Protéger après traitement

Preuve attendue

PND, produit utilisé, procédure.

Action si écart

Reprendre l'opération, isoler si doute.

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Oeufs coquille : utiliser uniquement si l'activite le permet

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

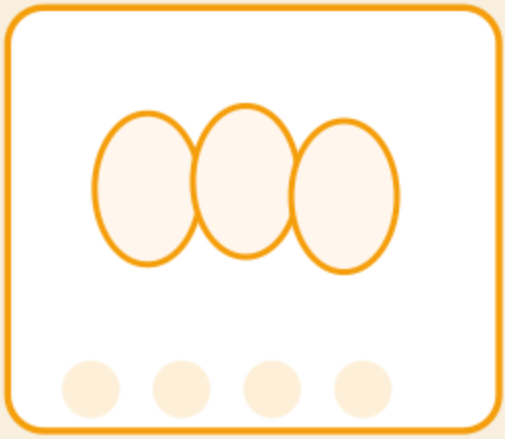
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Œufs coquille : usage maîtrisé uniquement

Métier conditionnel



À voir tout de suite

Œufs, séparation, nettoyage, alerte.

Point critique

Activité, fraîcheur, séparation, nettoyage.

Gestes terrain

1. **Activité autorisée**
2. **Fraîcheur assurée**
3. **Séparer opérations**
4. **Nettoyer après manipulation**
5. **Protéger préparations sensibles**

Preuve attendue

Traçabilité, procédure métier.

Action si écart

Ne pas utiliser si maîtrise absente.

Origine des viandes bovines : afficher l'information obligatoire

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

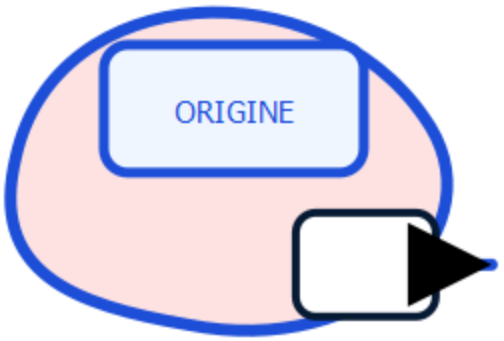
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Origine des viandes bovines : afficher l'information obligatoire

Information...



Message terrain

Document fournisseur → information client à jour.

Pictos utiles

BO DO ME MI

L'origine doit être visible sur le support client...

Gestes clés

1. Identifier produit concerné
2. Vérifier document...
3. Reporter l'origine
4. Mettre à jour si changement

Preuve attendue

Document fournisseur, affichage, menu ou support...

Action si écart

Corriger l'information avant service ou vente.

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Controler chaque réception

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Contrôler chaque réception

Vigilance réception



À voir tout de suite

Camion, colis, BL, thermomètre.

Point critique

BL, lot, date, température, emballage, décision.

Gestes terrain

1. **Fournisseur / BL**
2. **Produit / lot**
3. **DLC / DDM**
4. **Température**
5. **Emballage**
6. **Étiquetage**

Décision

- Accepté
- Sous réserve
- Isolé
- Refusé

Preuve attendue

BL, fiche réception, photo anomalie.

Action si écart

Isoler, refuser ou ouvrir une non-conformité.

Stocker sans perdre la maitrise

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

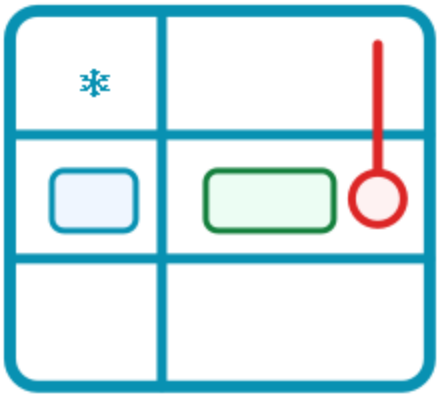
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Stocker sans perdre la maîtrise

Stockage...



Message terrain

Ranger, séparer, protéger, dater et contrôler.

Pictos utiles

TH FR ÉT SÉ

Froid maîtrisé, produits protégés, traçabilité...

Gestes clés

1. Ranger sans surcharge
2. Séparer cru / cuit /...
3. Protéger les produits...
4. Appliquer FIFO / FEFO
5. Relever les températures
6. Agir si écart

Preuve attendue

Relevés, étiquettes, traçabilité.

Action si écart

Isoler si doute, corriger équipement ou organisation.

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Tranchage / decoupe : eviter les contaminations croisees

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

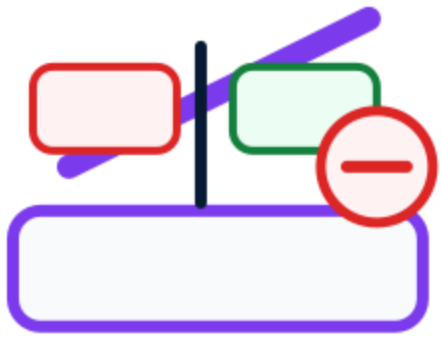
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Tranchage / découpe : éviter les contaminations croisées

Préparation...



Message terrain

Matériel propre, catégories séparées, produit identifié.

Pictos utiles



Nettoyer entre familles sensibles.

Gestes clés

1. Matériel propre
2. Mains lavées
3. Cru / cuit séparés
4. Allergènes séparés
5. Nettoyer entre familles
6. Protéger et étiqueter

Preuve attendue

PND, traçabilité, étiquettes.

Action si écart

Arrêter, nettoyer, isoler si doute.

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Circuit allergenes / information consommateur

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

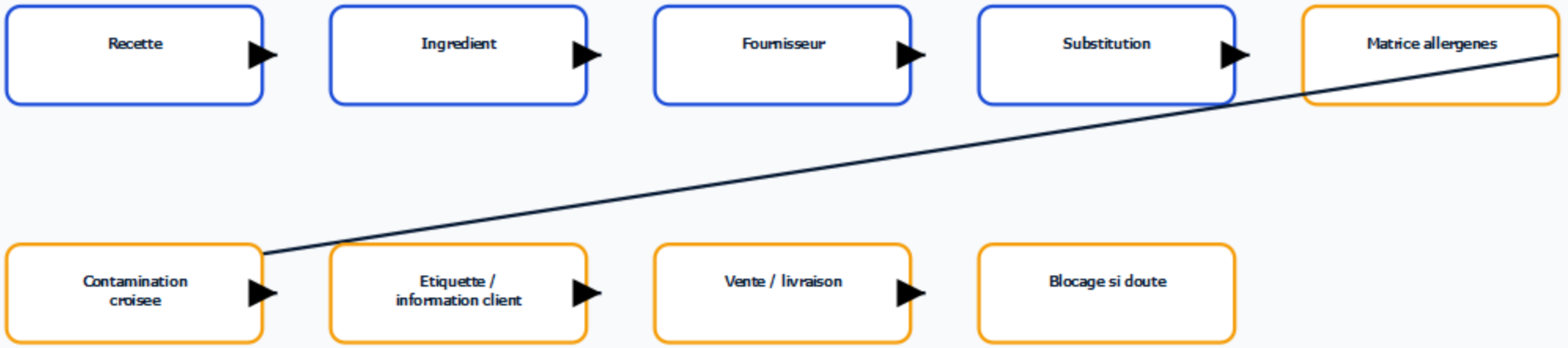
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Circuit allergenes / information consommateur

Allergenes



Contraintes

Circuit connecte de la recette jusqu'a l'information client.

Preuve / rattachement

Matrice allergenes, etiquettes, fiche recette.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Cycle DLC / DLC secondaire / prolongation

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

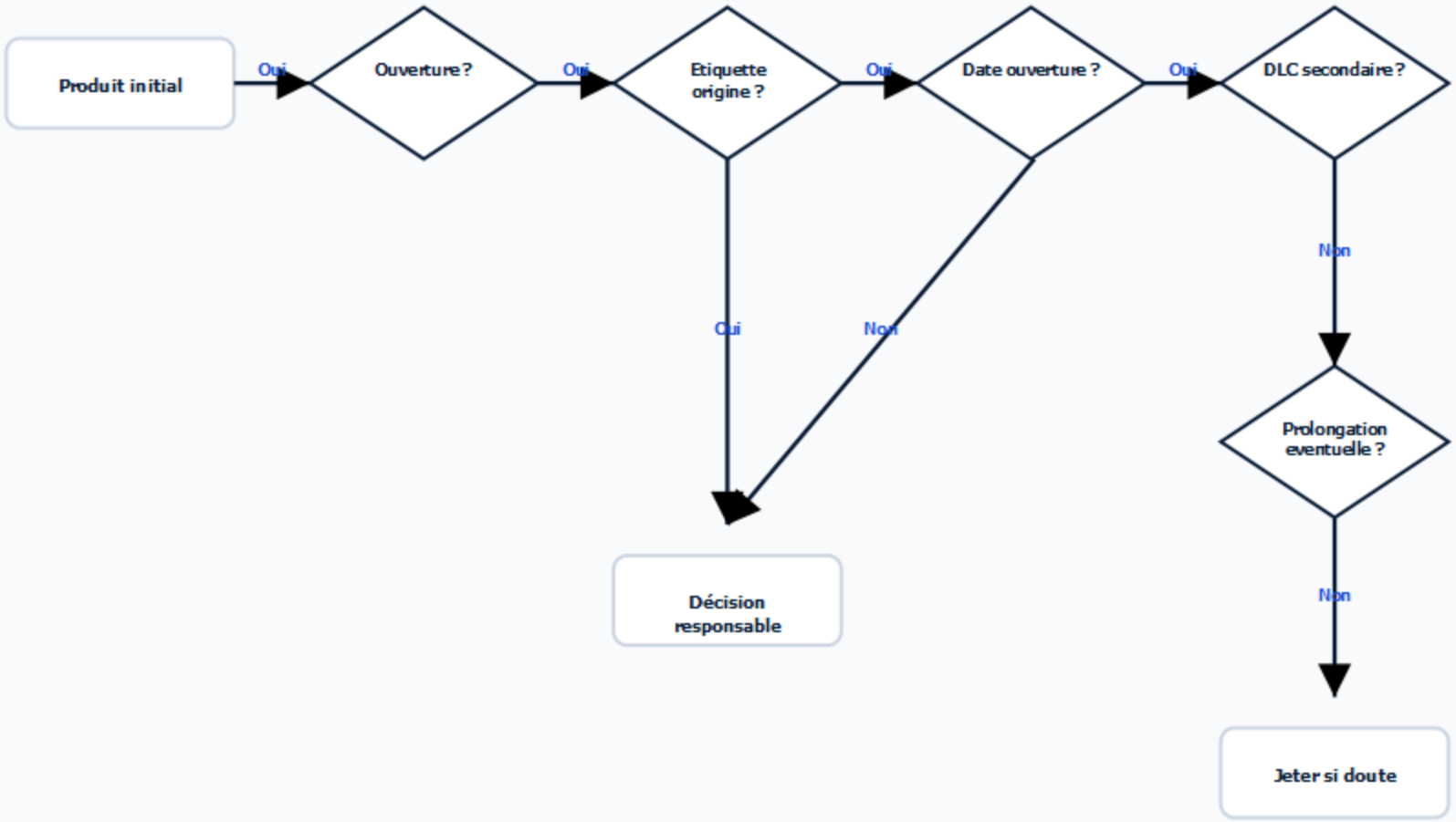
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Cycle DLC / DLC secondaire / prolongation

DLC



Regle

Ne pas depasser la DLCinitiale. Prolongation uniquement si procedure justifiee.

Support documentaire - décision responsable requise.

Diagramme de fabrication personnalise

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

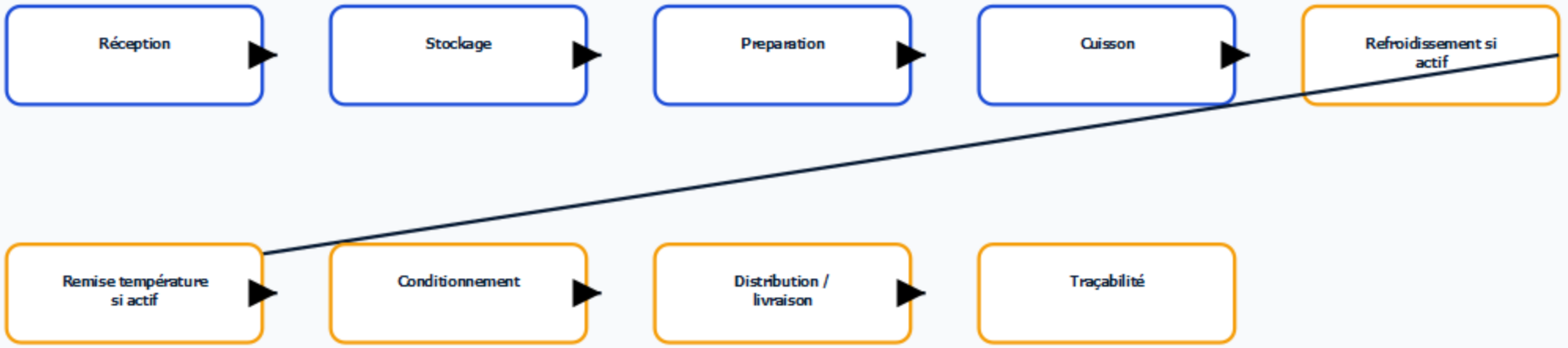
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Diagramme de fabrication personnalise

Fabrication



Contraintes

Etapes non actives grisees ou absentes en V1.

Preuve / rattachement

Support generique V1, pas personnalisation runtime profonde.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Marche en avant / flux propre-sale

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

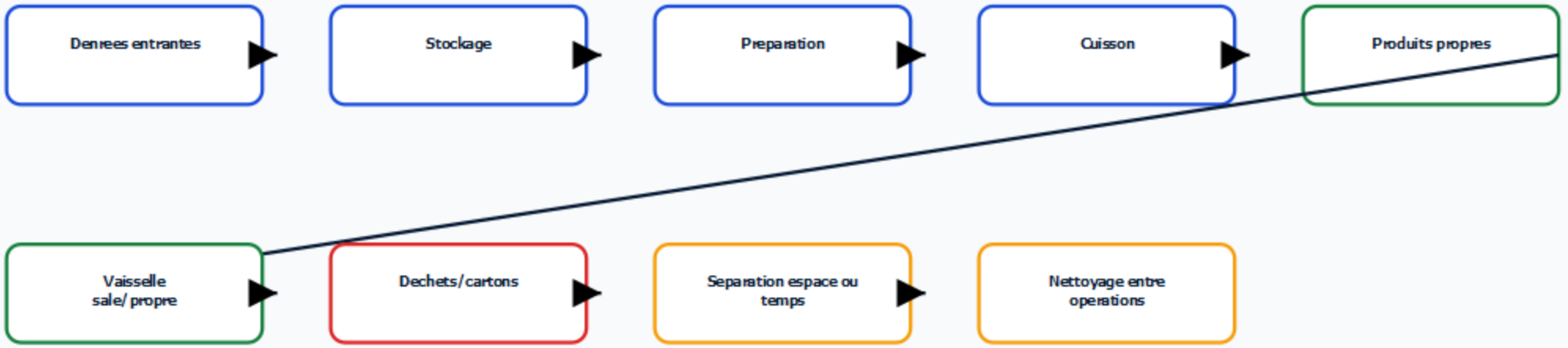
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Marche en avant / flux propre-sale

Flux



Contraintes

Flux propre et sale en couleurs distinctes ; dechets/cartons separes ; fleches obligatoires.

Preuve / rattachement

Support documentaire seulement.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Analyse cause racine NC : méthode 5M

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

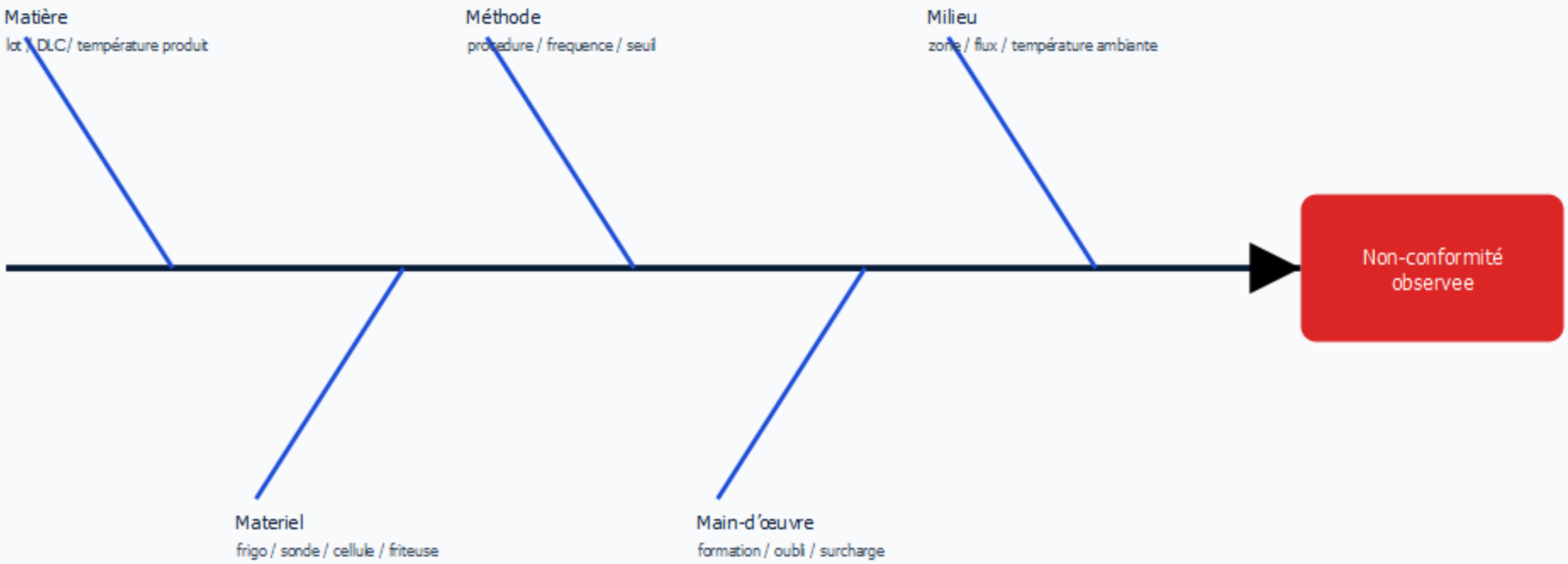
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Analyse cause racine NC : methode 5M

5M



Cause probable

A renseigner lors du traitement de la non-conformité.

Action corrective

A renseigner lors du traitement de la non-conformité.

Verification efficacite

A renseigner lors du traitement de la non-conformité.

Support documentaire - ne remplace pas l'analyse terrain.

Retrait-rappel : rechercher, bloquer, cloturer

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

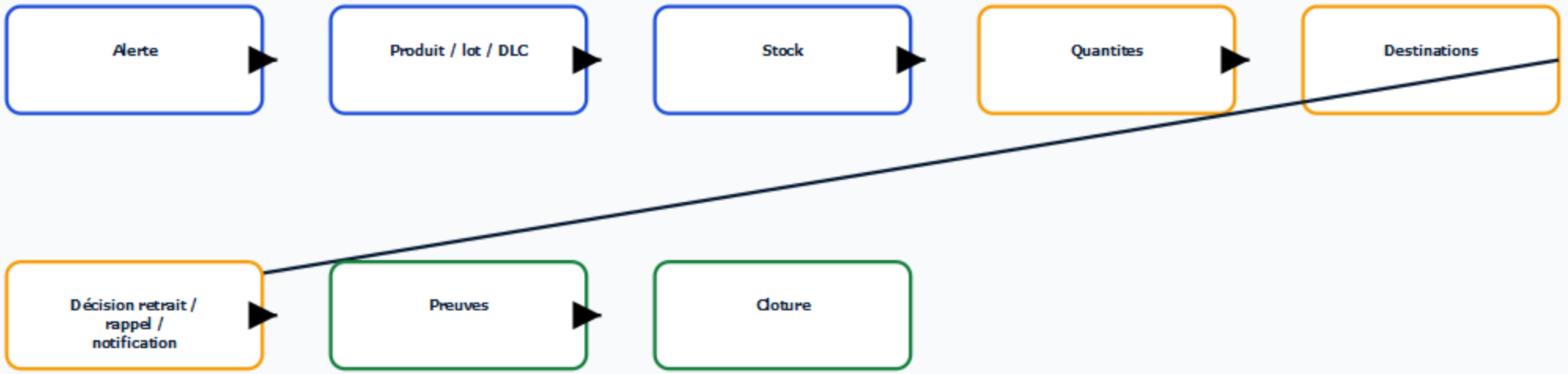
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Retrait-rappel : rechercher, bloquer, cloturer

Traçabilité



Points de controle

Température, duree, décision, preuve.

Preuves

Bon de livraison (BL), etiquettes, messages, inventaire, destruction/liberation.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Traçabilité amont / aval

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

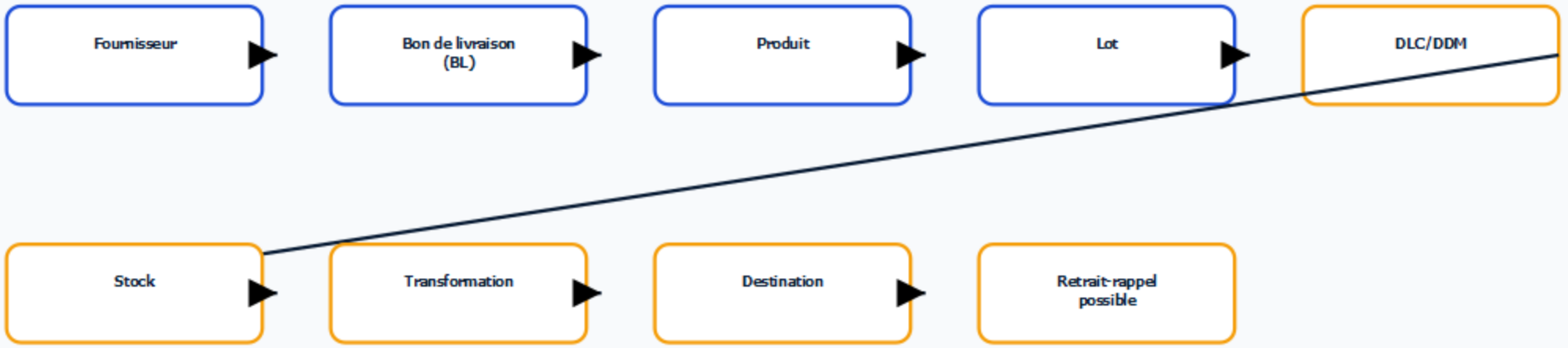
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Traçabilité amont / aval

Traçabilité



Contraintes

Flux amont -> aval ; lot et destination visibles.

Preuve / rattachement

BL, lot, stock, destination et preuves associees.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Allergenes : information, substitution, contamination croisee

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Allergenes : information, substitution, contamination croisee

Matrice

Situation	Risque	Information a verifier	Support client	Action si doute
Recette standard	Allergene connu	Matrice allergenes	Menu / affichage	Informer
Substitution ingredient	Information fausse	Etiquette fournisseur	Document client	Bloquer
Demande client	Erreur orale	Recette et etiquette	Reponse responsable	Ne pas garantir
Vente a emporter	Etiquette incomplete	Allergenes	Etiquette	Bloquer vente
Livraison	Info perdue	Document client	BL / fiche	Corriger avant depart
Contamination croisee	Contact allergene	Méthode / nettoyage	Information si risque	Suspendre vente

Support documentaire - les décisions terrain doivent etre tracees.

Duree de vie / DLC secondaire / prolongation

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Duree de vie / DLC secondaire / prolongation

Matrice

Situation	Limite	Décision	Preuve	Action si doute
Produit ouvert	DLC secondaire et DLC initiale	Identifier	Etiquette secondaire	Jeter si doute
Preparation maison	Duree interne	Conserver ou jeter	Fiche recette	Décision responsable
Produit decongele	Regle interne	Utiliser ou jeter	Trace décongélation	Ne pas recongeler
Excedent	Regle excedent	Conserver si maitrise	REG-EXC-001	Jeter si doute
Prolongation exceptionnelle	Décision responsable	Bloquer avant accord	Justificatif	NC si risque

Support documentaire - les décisions terrain doivent etre tracees.

Decision réception : accepter, isoler, refuser

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Décision réception : accepter, isoler, refuser

Matrice

Point controle	Conforme si	Écart	Décision	Preuve
Fournisseur / BL	Fournisseur attendu	BL absent	Sous reserve	BL
Lot	Lot lisible	Lot absent	Isoler	Etiquette
DLC/DDM	Date conforme	Date depassee	Refuser	Photo
Temperature	Seuil respecte	Hors seuil	Isoler/refuser	Fiche réception
Emballage	Integre et propre	Abime	Refuser si risque	Photo
Étiquetage	Complet	Manquant	Isoler	Etiquette

Support documentaire - les décisions terrain doivent etre tracees.

PND preparation froide

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND stockage froid

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

PND livraison/vehicule si applicable

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Site / zone	Surface / équipement	Tâche prévue	Produit / notice	Dosage	Temps de contact	Rinçage selon notice
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Fréquence	Responsable	Vérification / preuve attendue
1			
2			
3			
4			

Stockage froid positif/negatif

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser stockage froid positif/negatif selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Controler température

• Separer cru/cuit

• Proteger et etiqueter

• Porte ouverte

• Surcharge

• Rupture froid

Releve température et action corrective si écart

Transferer denrees, evaluer exposition et tracer decision.

Preparation froide

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser preparation froide selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Utiliser surface propre

• Limiter attente hors froid

• Separer allergenes et cru/cuit

• Surface non validee

• Lot perdu

• Ustensile contamine

Validation PND ou fiche recette

Arreter, nettoyer et reevaluer produit expose.

Preparation chaude / cuisson

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser preparation chaude / cuisson selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Preparer sur poste propre

• Cuire selon critere interne

• Proteger avant service

• Cuisson insuffisante

• Attente longue

• Materiel sale

Controle cuisson ou maintien si applicable

Poursuivre cuisson, isoler ou ouvrir NC.

Refroidissement rapide

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s’appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser refroidissement rapide selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Portionner

• Suivre temps et température

• Etiqueter apres refroidissement

• Masse trop importante

• Seuil non atteint

• Duree non tracee

Temps/température de refroidissement

Poursuivre refroidissement ou ecarter selon risque.

Remise en température

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s’appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser remise en température selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Identifier produit

• Chauffer

• Controler avant service

• Température insuffisante

• Attente non maitrisee

Controle remise en température

Poursuivre chauffe ou ecarter selon duree.

Maintien chaud

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser maintien chaud selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Mettre en maintien

• Controler température

• Limiter duree

• Baisse température

• Reassort non maitrise

Releve maintien chaud

Corriger, reduire duree ou detruire si doute.

Decongelation

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser decongelation selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Identifier produit

• Decongeler en conditions maitrisees

• Etiqueter date

• Température ambiante

• Lot perdu

Fiche decongelation

Isoler et tracer decision produit.

Livraison / transport

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser livraison / transport selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Identifier destination

• Proteger produits

• Controler température si besoin

• Destination inconnue

• Rupture froid

Bon livraison et température transport si applicable

Bloquer depart ou tracer action corrective.

Fiche decongelation

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date mise en decongelation	Heure mise en decongelation	Produit	Lot	Quantite	Température stockage	Methode
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date/heure fin decongelation	DLC apres decongelation	Etiquette posee	Operateur	Decision	Action si écart
1						
2						
3						
4						

Fiche de gestion des excedents

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit	Service	Presente au consommateur ?	Température constatee	Refroidissement requis ?	Etiquette posee ?
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	DLC interne	Destination	Decision	Responsable	Action si écart
1					
2					
3					
4					

Fiche de suivi huile de friture

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Heure	Friteuse	Nombre d'utilisations	Test réalisé ?	Resultat test	Température huile si mesuree
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Filtration	Remplacement	Decision	Responsable	Bon collecte si applicable
1					
2					
3					
4					

Fiche de controle livraison - liaison chaude / liaison froide

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Destination	Type liaison	Produit / menu	Quantite	Heure depart	Température depart
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Heure arrivee	Température réception	Duree transport	Conditionnement	Conforme ?	Decision réception	Action corrective
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 3/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Responsable depart	Responsable réception
1		
2		
3		
4		

Registre destinations / traçabilité aval

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit / menu	Lot si disponible	Quantite	Destination	Heure depart	Document associe
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Responsable	Action si alerte
1		
2		
3		
4		

Fiche de suivi température - froid positif

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Une ligne par mesure. Horaires et fréquence selon votre activité et votre PMS ; aucune obligation de deux relevés par jour. Si écart : préciser l'action, la température après action et sa vérification.

Site / zone : _____ Mois / année : _____

Équipement / type : _____ Responsable : _____

Température cible / limite PMS : _____ Sonde / thermomètre : _____

Moment / fréquence adaptés au PMS : _____

Date	Heure	Température	Initiales	Statut / écart / action / recontrôle / observation

Fiche de suivi température - froid negatif / surgele

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Une ligne par mesure. Horaires et fréquence selon votre activité et votre PMS ; aucune obligation de deux relevés par jour. Si écart : préciser l'action, la température après action et sa vérification.

Site / zone : _____ Mois / année : _____

Équipement / type : _____ Responsable : _____

Température cible / limite PMS : _____ Sonde / thermomètre : _____

Moment / fréquence adaptés au PMS : _____

Date	Heure	Température	Initiales	Anomalie / action / recontrôle

Fiche de suivi température - meuble froid de service

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Service	Équipement	Heure mise en service	Température avant service	Température pendant service	Température fin service
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit concerné	Conforme ?	Action corrective	Responsable
1				
2				
3				
4				

Fiche de suivi CCP - refroidissement rapide

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s'appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit	Lot	Quantite / portionnement	Équipement utilise	Équipement et mode retenus selon PMS validé	Heure debut
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Température debut	Heure fin	Température fin	Duree calculee	Conforme ?	Decision produit	Cause si écart
1							
2							
3							
4							

Fiche de suivi CCP - refroidissement rapide - suite

Même fiche / même opération que le panneau précédent. Site / période : _____

Champs source - panneau 3/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Action corrective	Responsable
1		
2		
3		
4		

Calcul de duree de refroidissement

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s’appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit	Lot	Température fin cuisson	Heure fin cuisson	Température entree refroidissement	Heure entree refroidissement	Température fin refroidissement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Heure fin refroidissement	Point de depart du calcul	Duree calculee	Conforme ?	Decision
1					
2					
3					
4					

Fiche de suivi CCP - remise en température

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s'appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit	Lot	Équipement	Heure depart	Température depart	Heure fin
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Température fin	Duree calculee	Conforme ?	Decision produit	Action corrective	Responsable
1						
2						
3						
4						

Fiche de suivi température - maintien chaud / distribution chaude

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Service	Équipement	Produit	Heure debut service	Température debut	Température pendant service
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Température fin service	Conforme ?	Action corrective	Responsable
1				
2				
3				
4				

Fiche de suivi distribution froide / vente a emporter

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Service	Produit	Équipement ou zone	Température avant mise en vente	Température pendant service	Heure retrait
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Etiquette / DLC presente ?	Allergenes disponibles ?	Conforme ?	Action corrective	Responsable
1					
2					
3					
4					

Dossier TIAC / suspicion intoxication

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date suspicion	Signalement	Produit / repas suspect	Personnes concernees	Plats temoins isoles	BL rassembles	Menus
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Etiquettes	DDPP/ARS informe	Responsable	Statut	Preuve
1					
2					
3					
4					

Suivi des cuissons

Condition : cuisson, four, basse température. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Préparation	Lot	Date/heure	Procédé	Température/temps si suivis	Règle PMS	Résultat
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Action corrective	Opérateur
1		
2		
3		
4		

Surveillance du refroidissement rapide

Condition : refroidissement, cellule. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s'appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit/lot	Début heure	Début °C	Fin heure	Fin °C	Durée	Règle PMS
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Résultat	Action corrective	Responsable
1			
2			
3			
4			

Suivi des livraisons et liaisons

Condition : livraison, liaison froide, liaison chaude, portage. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit/menu	Lot	Destination	Type de liaison	Heure départ	Température départ	Heure arrivée
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Température arrivée	Quantité	Décision
1			
2			
3			
4			

Suivi des huiles de friture

Condition : friteuse, friture, huile. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Friteuse	Huile	Méthode	Mesure	Critère PMS	Décision
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Responsable	Observation
1		
2		
3		
4		

Surveillance de la remise en température

Condition : remise en température, liaison froide. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s'appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit/lot	Début heure/°C	Fin heure/°C	Durée	Règle PMS	Résultat	Action corrective
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Responsable
1	
2	
3	
4	

Suivi des températures de stockage

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date/heure	Équipement	Catégorie de denrée	Température	Règle applicable	Conforme	Action corrective
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Opérateur
1	
2	
3	
4	

Suivi des décongélations

Condition : décongélation, congelé, surgelé. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit	Lot	Début	Fin	Méthode	Température si suivie	Destination
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Résultat	Action corrective
1		
2		
3		
4		

Cuisson : maitriser le couple temps / température

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

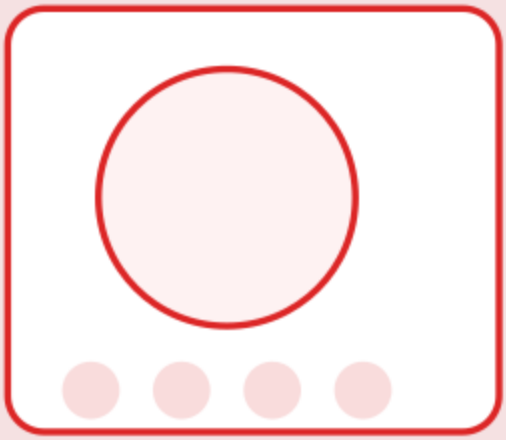
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Cuisson : maîtriser temps et température

Cuisson maîtrisée



À voir tout de suite

Chaleur, thermomètre, chrono.

Point critique

Couple temps/température, attente, suite maîtrisée.

Gestes terrain

1. **Identifier produit**
2. **Choisir procédé adapté**
3. **Vérifier cuisson**
4. **Éviter attente prolongée**
5. **Service ou refroidissement**

Preuve attendue

Contrôle si applicable.

Action si écart

Poursuivre cuisson, isoler ou jeter selon risque.

Decongelation maitrisee

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Décongélation maîtrisée

Décongélation



Message terrain

Au froid maîtrisé, identifié, jamais recongelé.

Pictos utiles

FR HO ÉT ST

Décongeler protégé, identifié et dans le délai prévu.

Gestes clés

1. Identifier produit / lot
2. Décongeler au froid adapté
3. Récupérer les écoulements
4. Étiqueter
5. Définir la DLC après...
6. Ne pas recongeler

Preuve attendue

REG-DECONG-001, étiquette, date/heure.

Action si écart

Isoler ou jeter si maîtrise absente.

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Excedents : conserver uniquement si la maitrise est prouvee

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

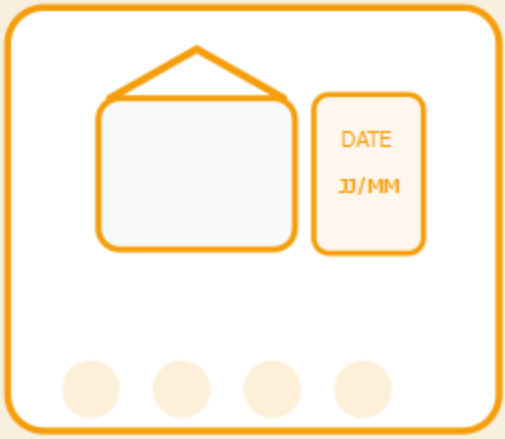
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Excédents : conserver seulement si maîtrisé

Excédents



À voir tout de suite

Plat, thermomètre, étiquette, décision.

Point critique

Présentation, température, protection, durée.

Gestes terrain

1. **Présenté ? ne pas remettre**
2. **Non présenté ? contrôler**
3. **Température maîtrisée**
4. **Étiquette posée**
5. **Durée maîtrisée**

Preuve attendue

REG-EXC-001, température, décision.

Action si écart

Jeter ou isoler si doute.

Huile de friture : controler avant de servir

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

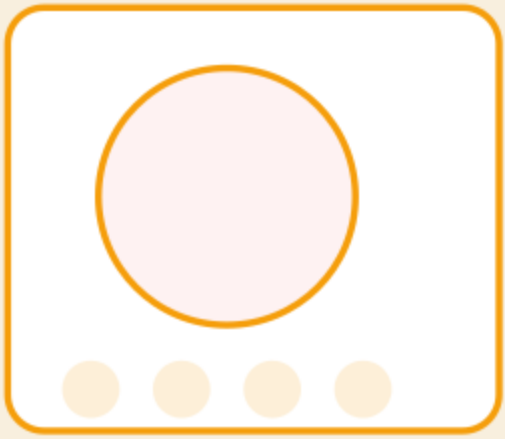
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Huile de friture : contrôler avant de servir

Huile / friture



À voir tout de suite

Goutte huile, testeur, friteuse, décision.

Point critique

Température, test, filtrage, remplacement.

Gestes terrain

1. **Contrôler température**
2. **Compter utilisations**
3. **Tester si prévu**
4. **Filtrer**
5. **Remplacer si seuil dépassé**

Preuve attendue

REG-HUILE-001.

Action si écart

Remplacer, nettoyer, tracer.

Livraison : depart, transport, réception

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

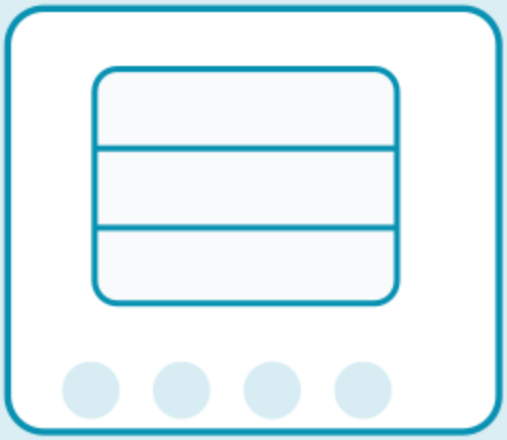
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Livraison : départ, transport, réception

Livraison



À voir tout de suite

Camion, chaud/froid, thermomètres.

Point critique

Destination, chaud/froid, durée, réception.

Gestes terrain

1. **Destination**
2. **Liaison chaude/froide**
3. **Température départ**
4. **Durée transport**
5. **Température réception**

Décision

Refuser/isoler si écart

Preuve attendue

REG-LIV-001, BL, température.

Action si écart

Ne pas livrer, refuser, isoler ou ouvrir NC

Refroidissement rapide : +63 °C a +10 °C en moins de 2 h

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s’appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

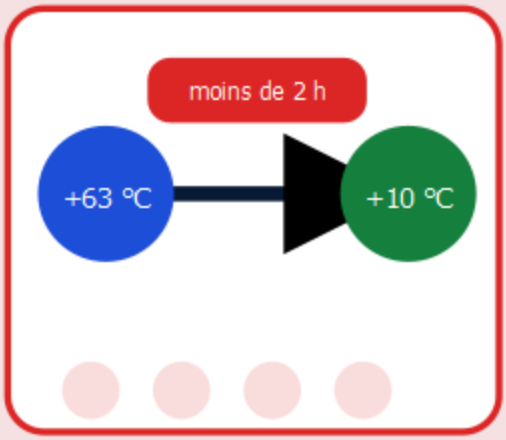
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

CCP

Refroidissement rapide : +63 °C à +10 °C en moins de 2 h



À voir tout de suite

Timeline +63 → +10, chrono, froid.

Point critique

Seuil +63 à +10 en moins de 2 h, preuves REG.

Gestes terrain

1. **Heure entrée**
2. **Température entrée**
3. **Heure fin**
4. **Température fin**
5. **Durée calculée**

Décision

Aucune tolérance automatique

Preuve attendue

REG-TEMP-005/006.

Action si écart

Ne pas utiliser sans décision, isoler/jeter, ouvrir NC.

Remise en température : +10 °C a +63 °C en moins de 1 h

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Les couples temps/température chiffrés des visuels ne s’appliquent que dans leur périmètre réglementaire ou PMS validé ; ne pas généraliser le cadre collectif à tout restaurant.

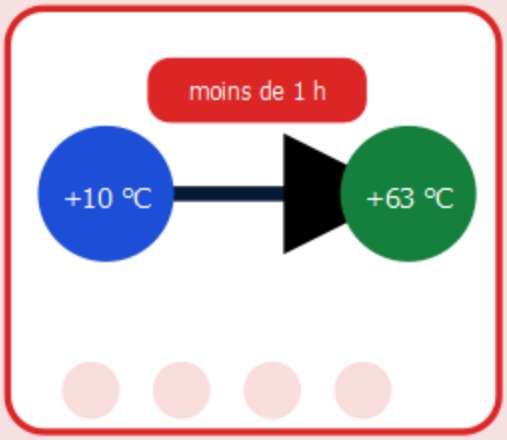
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Remise en température : +10 °C à +63 °C en moins de 1 h

CCP



À voir tout de suite

Timeline +10 → +63, chrono, chaleur.

Point critique

Seuil +10 à +63 en moins de 1 h, décision produit.

Gestes terrain

1. **Produit / lot**
2. **Équipement**
3. **Température départ**
4. **Température fin**
5. **Durée calculée**

Preuve attendue

REG-TEMP-007.

Action si écart

Ne pas servir, isoler/jeter, ouvrir NC.

Mesurer une température fiable

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

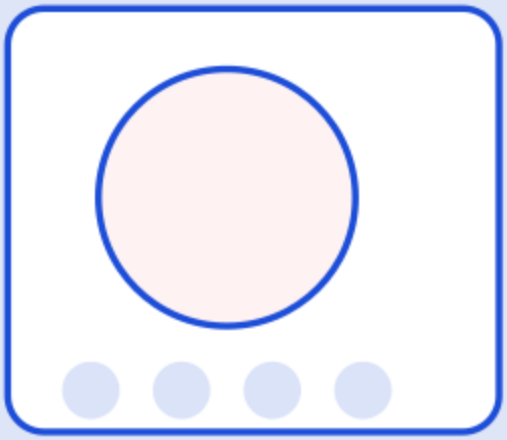
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Mesurer une température fiable

Mesure fiable



À voir tout de suite

Sonde propre, produit, valeur stable.

Point critique

Sonde, point de mesure, stabilisation, enregistrement.

Gestes terrain

1. **Thermomètre adapté**
2. **Sonde désinfectée**
3. **Bon point de mesure**
4. **Attendre stabilisation**
5. **Enregistrer**

Preuve attendue

Relevé, vérification thermomètre.

Action si écart

Recontrôler, isoler produit si doute.

Suspicion TIAC : isoler, rassembler, alerter

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Suspicion TIAC : isoler, rassembler, alerter

Crise sanitaire



À voir tout de suite

Alerte, dossier preuves, plat témoin.

Point critique

Signalement, repas suspect, preuves, responsable.

Gestes terrain

1. **Noter signalement**
2. **Identifier repas suspect**
3. **Isoler plats témoins**
4. **Rassembler BL/menus/étiquettes**
5. **Prévenir responsable**

Preuve attendue

REG-TIAC-001, preuves, échanges.

Action si écart

Ne pas modifier les preuves, ne pas clôturer seul.

Vente a emporter : identifier, informer, maitriser

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

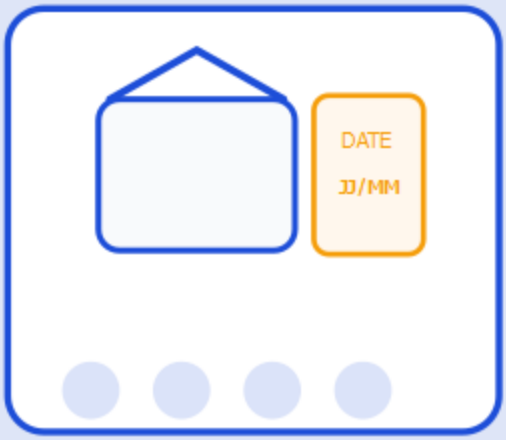
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Vente à emporter : identifier, informer, maîtriser

Vente / emporter



À voir tout de suite

Sac, étiquette, allergènes, température.

Point critique

Produit, DLC/DDM, allergènes, température, destination.

Gestes terrain

1. **Produit identifié**
2. **DLC/DDM si applicable**
3. **Allergènes disponibles**
4. **Température maîtrisée**
5. **Destination si suivi requis**

Preuve attendue

Étiquette, document client, traçabilité.

Action si écart

Bloquer vente/livraison jusqu'à correction.

Arbre HACCP : BPH, vigilance, PRPo, CCP

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

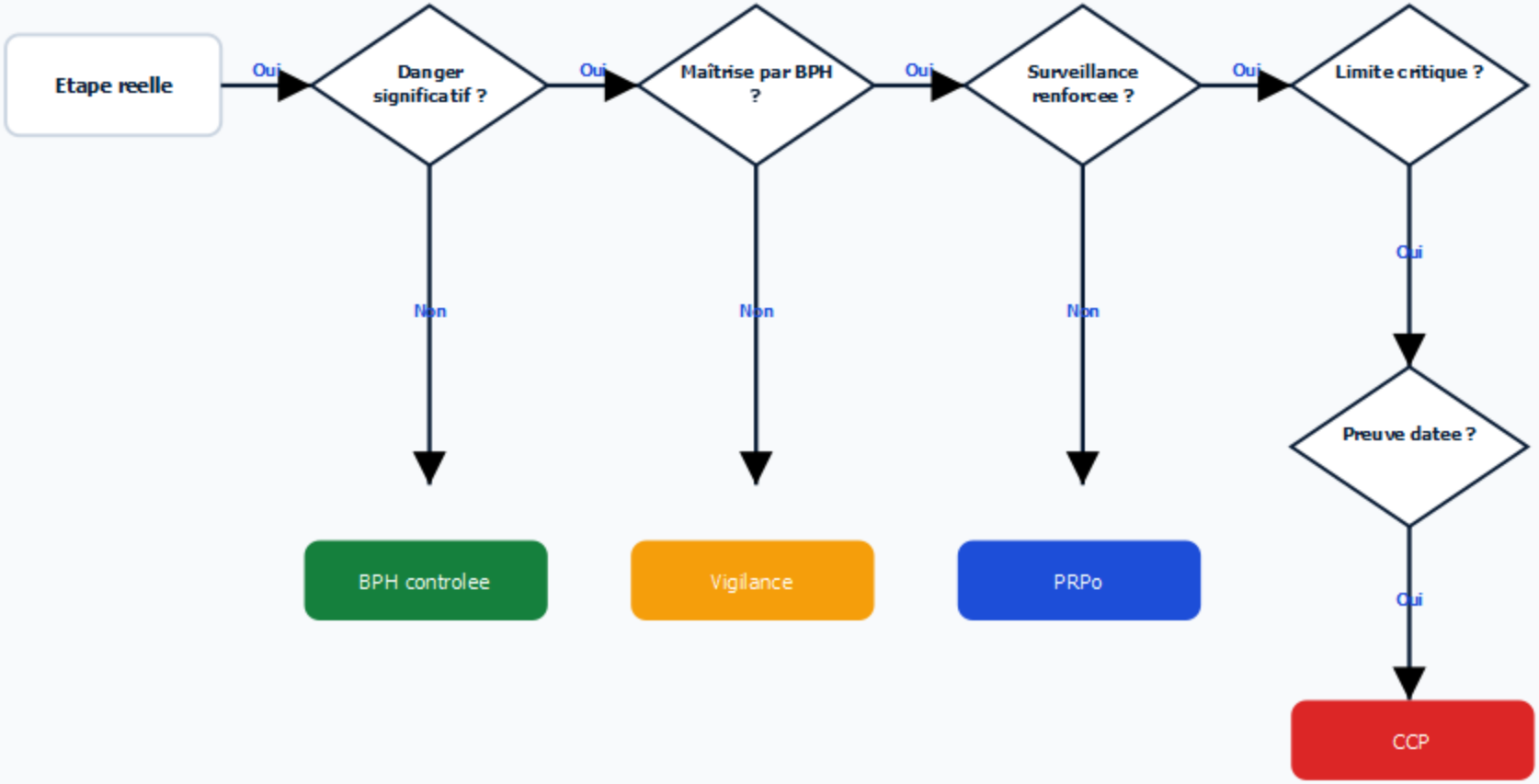
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Arbre HACCP : BPH, vigilance, PRPo, CCP

Décision HACCP



Bloc CCP

Limite critique + surveillance + preuve + action corrective.

Support documentaire - décision a confirmer avec le responsable HACCP

Liaison chaude / liaison froide

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Liaison chaude / liaison froide

Liaison

Liaison chaude

+63 °C cible



Liaison froide

0/+3 °C ou seuil produit



Controles

température depart ; duree transport ; température réception ; décision si écart.

Action si écart

Isoler, refuser ou ouvrir une non-conformité selon le risque.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Chaine froid / chaud

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

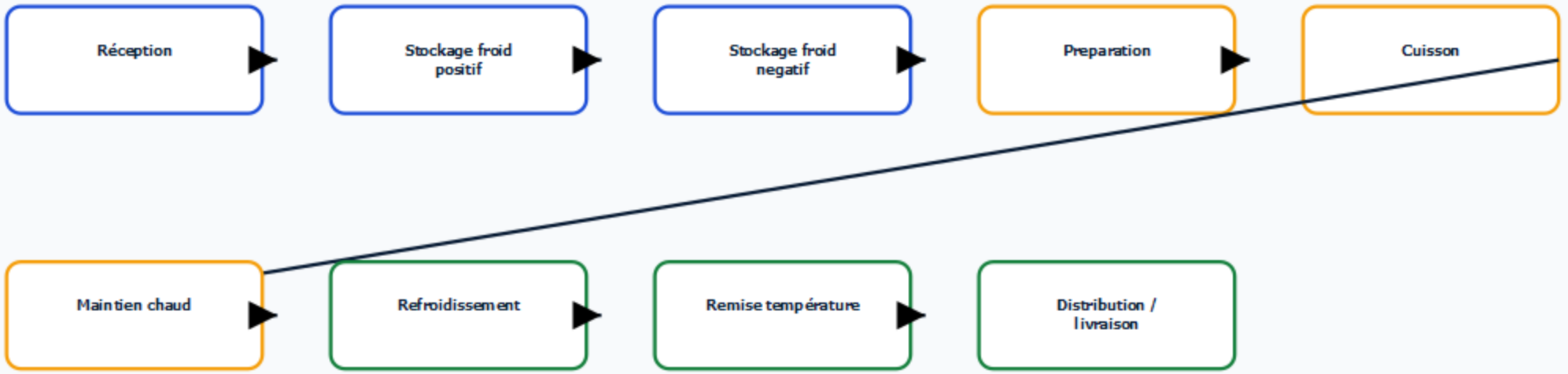
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Chaine froid / chaud

Températures



Points de controle

Température, duree, décision, preuve.

Preuves

Enregistrements terrain et décisions associees.

Support documentaire - ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Modes de distribution et points de maitrise

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Modes de distribution et points de maîtrise

Matrice

Mode	Produit concerne	Température	Information client	Traçabilité	Action si écart
Self	Service	Maintien adapte	Affichage	Lot si requis	Retirer si doute
Service a table	Plat servi	Selon organisation	Allergenes disponibles	Menu	Informer responsable
Office	Plateaux / lots	Depart et réception	Consignes	Destination	Isoler si écart
Chaine plateaux	Plateaux	Temps maîtrise	Regime/allergenes	Destination	Tracer
Vente a emporter	Produit emballe	Seuil produit	Etiquette	Lot/DLC	Bloquer
Livraison chaude	Liaison chaude	+63 °C cible	Bon livraison	Destination	Ne pas livrer
Livraison froide	Liaison froide	0/+3 °C ou seuil	Etiquette	Destination	Refuser/isoler

Support documentaire - les décisions terrain doivent etre tracees.

Decision en cas de température non conforme

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Décision en cas de température non conforme

Matrice

Situation	Critere / seuil	Décision produit	Preuve	Action si écart
Réception froid positif	Seuil produit	Accepter / isoler	Fiche réception	Décision responsable
Réception surgelé	Produit dur et seuil respecté	Accepter / refuser	BL + température	Refuser si doute
Stockage froid positif	Seuil interne	Isoler	Trace température	Corriger equipement
Stockage froid negatif	Seuil interne	Isoler	Trace température	Vérifier durée
Maintien chaud	+63 °C cible	Servir / jeter	REG-TEMP	Ne pas servir
Refroidissement	+63 °C a +10 °C moins 2 h	Isoler	REG-TEMP-005/006	NC
Remise température	+10 °C a +63 °C moins 1 h	Ne pas servir	REG-TEMP-007	NC
Livraison	Chaud/froid cible	Accepter / refuser	REG-LIV	Isoler

Support documentaire - les décisions terrain doivent etre tracees.

Fiche température des mixes - consommation immediate

Uniquement pour l'activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit	Texture / regime	Heure preparation	Température fin preparation	Température avant service	Conforme ?
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Action corrective	Responsable
1		
2		
3		
4		

Fiche température des mixes - consommation differee

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit	Texture / regime	Heure fin cuisson	Température fin cuisson	Heure debut refroidissement	Température debut refroidissement
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Heure fin refroidissement	Température fin refroidissement	Remise en température requise ?	Heure remise	Température finale	Conforme ?	Action corrective
1							
2							
3							
4							

Fiche température des mixes - consommation differee - suite

Même fiche / même opération que le panneau précédent. Site / période : _____

Champs source - panneau 3/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Responsable
1	
2	
3	
4	

Fiche de réception office livre / point deporte

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Site expediteur	Site destinataire	Heure depart	Heure réception	Produit / menu	Quantite
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Température depart si connue	Température réception	Conditionnement	Etiquetage	Documents recus	Decision réception	Action si écart
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 3/3. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Responsable réception
1	
2	
3	
4	

Cahier chaine plateaux / distribution en etages

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Service	Etage / destination	Produit / menu	Heure depart cuisine	Température depart	Heure arrivee etage
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Température premier plateau servi	Conforme ?	Action corrective	Responsable	Commentaire
1					
2					
3					
4					

Fiche plats temoins

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Heure	Nom du plat	Quantite	Operateur	Service	Conservation
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date fin conservation	Écart / action
1		
2		
3		
4		

Suivi des températures lors de la fabrication des mixés à chaud

Condition : mixé, texture modifiée, ehpad, médico-social. Vérifier le procédé effectivement utilisé et son PMS. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/1. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Préparation	Lot/service	Heure	Température	Critère PMS	Action en cas d'écart	Responsable
1							
2							
3							
4							
5							
6							
7							
8							

Suivi des plats témoins

Chapitre restauration collective : à utiliser seulement pour ce secteur et selon son PMS. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date/service	Plat	Lot	Quantité	Heure prélèvement	Stockage	Température si suivie
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date de fin de conservation	Responsable
1		
2		
3		
4		

Plats temoins : prelever, identifier, conserver

Restauration collective : plats témoins selon les obligations applicables et le PMS du site. Hors collectif, utiliser ce suivi uniquement si le PMS justifie ce dispositif ; aucune obligation générale pour tous les restaurants.

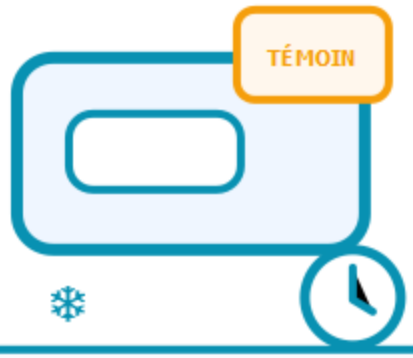
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les critères et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Plats témoins : prélever, identifier, conserver

Plats témoins



Message terrain

Prélever, étiqueter, fermer, conserver au froid.

Pictos utiles

BA ÉT FR CA

Une preuve exploitable en cas d'enquête sanitaire.

Gestes clés

1. Prélever au bon moment
2. Quantité suffisante
3. Identifier plat / date /...
4. Fermer et protéger
5. Conserver au froid
6. Garder jusqu'à la date...

Preuve attendue

REG-PLATS-001.

Action si écart

Tracer l'écart, prévenir responsable.

Support documentaire — ne remplace pas l'enregistrement terrain.

Distribution / service / vente / office

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

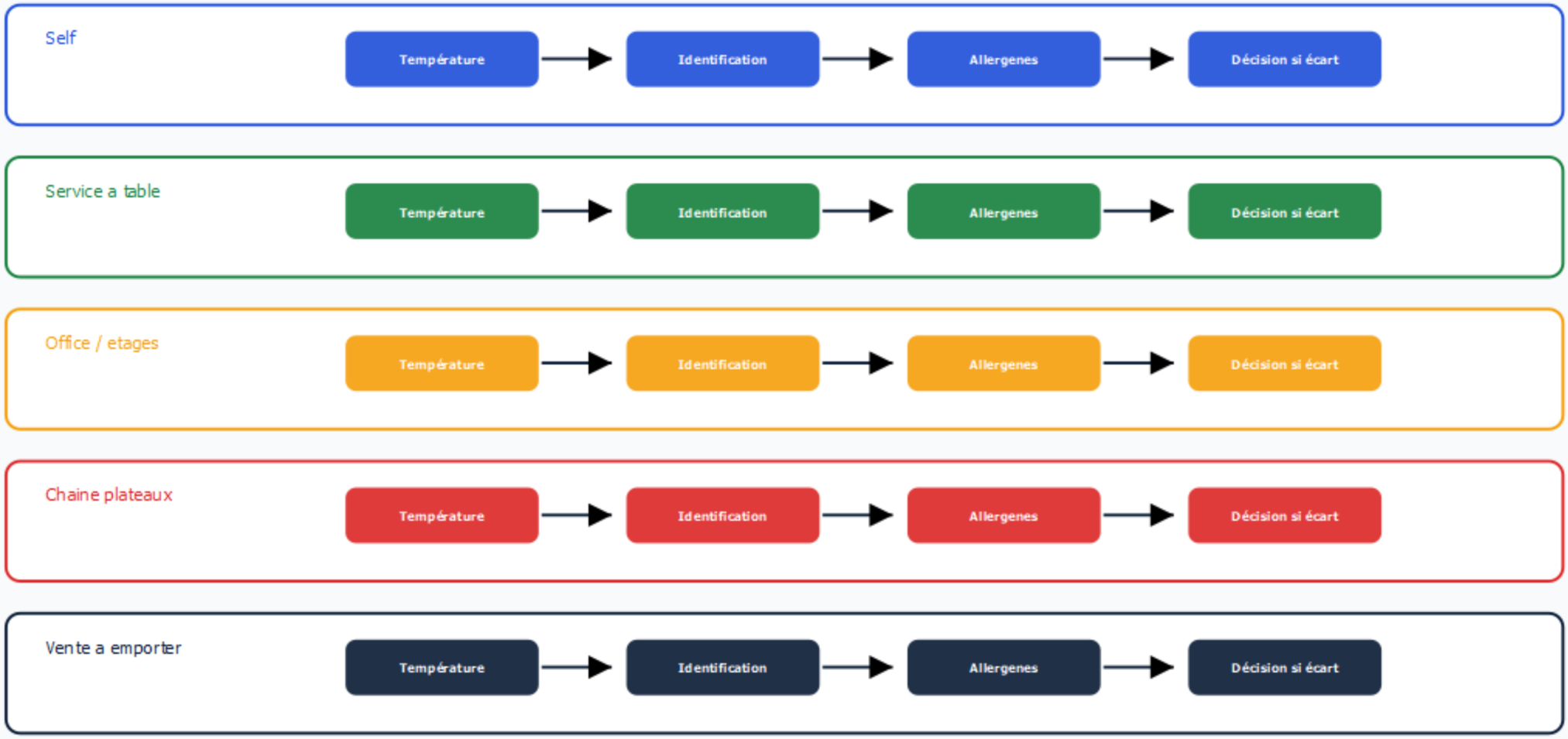
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Ce support visuel n’est ni un relevé réalisé ni une règle universelle. Vérifier les nombres et consignes avec le responsable avant affichage. Le PDF original suit cette page de contexte.

CleanChef

Distribution / service / vente / office

Distribution



Support documentaire - modes et controles a adapter au site.

Non-conformite / action corrective

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Maitriser non-conformite / action corrective selon l'organisation reelle du site.

A chaque operation concernee ou lors de la preparation du PMS.

• Detecter

• Isoler

• Enregistrer

• Corriger

• Verifier

• Cloturer humainement

• Produit reintegre sans decision

• Action non verifiee

NC, action corrective, vérification

Maintenir blocage et assigner responsable.

Registre audit / revue / plan d'action

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Type controle	Constat	Gravité	Action	Responsable	Echeance
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Preuve	Vérification efficacite	Statut
1			
2			
3			
4			

Registre non-conformites / actions correctives

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Module / zone	Écart constate	Gravité	Produit concerné	Action immédiate	Cause
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Action corrective	Responsable	Délai	Vérification efficacite	Statut	Preuve
1						
2						
3						
4						

Produits bloqués / quarantaine

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Produit	Lot	Quantité	Motif	Emplacement d'isolement	Responsable	Date
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Décision	Sort final	Preuve
1			
2			
3			
4			

Suivi des actions correctives et vérification

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	NC/source	Cause	Action immédiate	Action corrective	Responsable	Échéance	Preuve attendue
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Vérification	Efficacité	Date de clôture
1			
2			
3			
4			

Relevé des non-conformités

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Origine	Fait constaté	Règle/référence	Gravité	Action immédiate	Action corrective
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Responsable	Échéance	Vérification	Clôture
1				
2				
3				
4				

Gestion d'une suspicion de TIAC

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date/heure	Signalement	Personnes concernées	Symptômes	Repas/produit suspect	Lot	Plats témoins
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Documents rassemblés	Contacts autorités	Décisions	Suivi
1				
2				
3				
4				

Retrait / rappel produit

Uniquement pour l’activité, la zone ou le module concernés ; le responsable adapte au GBPH et au PMS du site. Référence documentaire DGAL2021-753 conçue pour petites collectivités ; pas une règle universelle de restauration commerciale.

Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

Champs source - panneau 1/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Date	Produit	Lot	Motif	Quantité	Périmètre	Blocage
1							
2							
3							
4							

Champs source - panneau 2/2. Même numéro de ligne = même opération.

Ligne	Destinataires	Autorités/notifications	Décision	Clôture
1				
2				
3				
4				