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.

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.

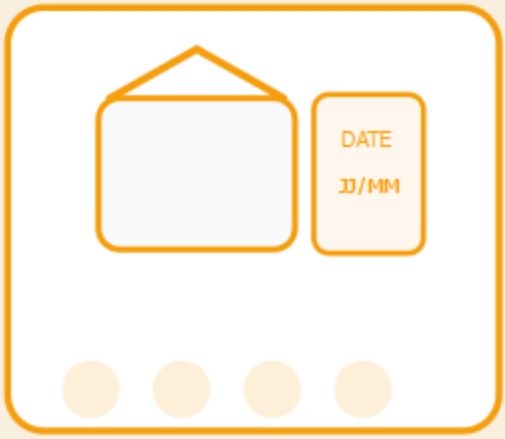
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

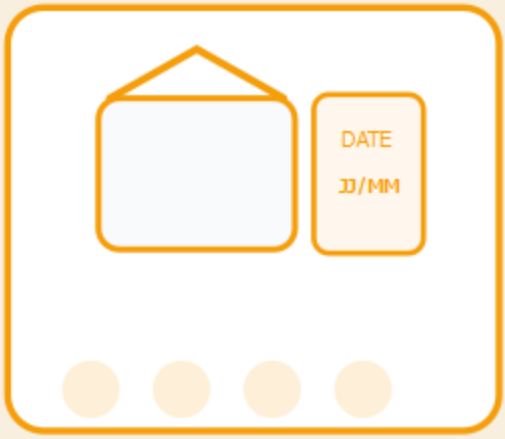
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

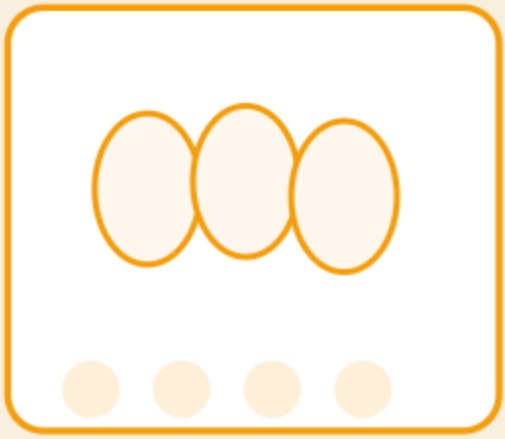
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

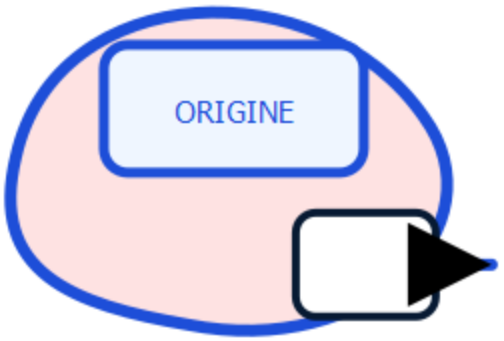
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

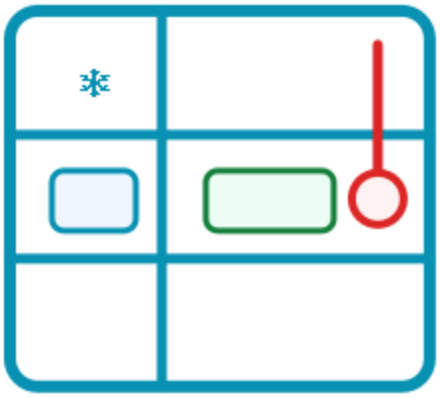
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

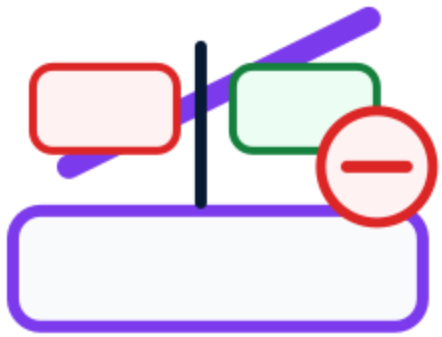
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

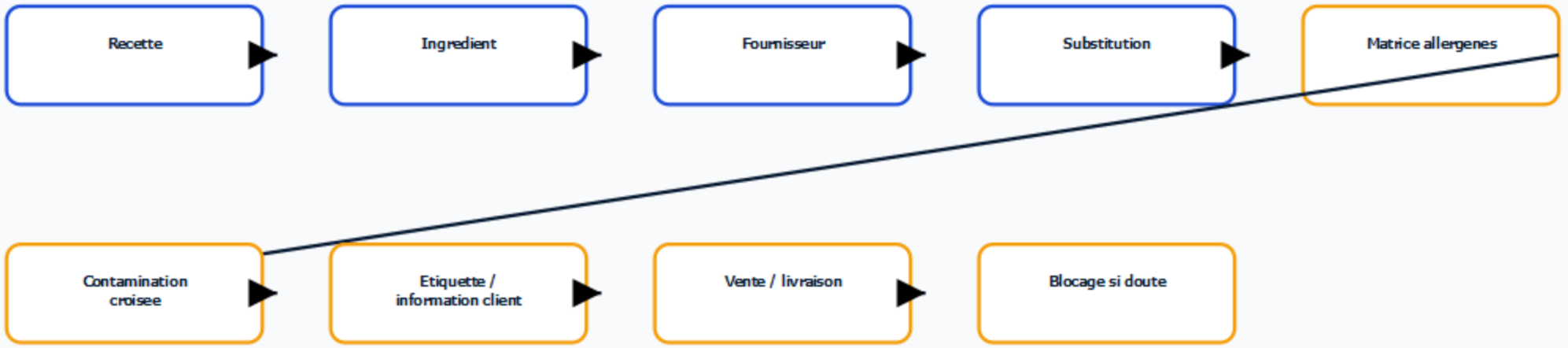
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

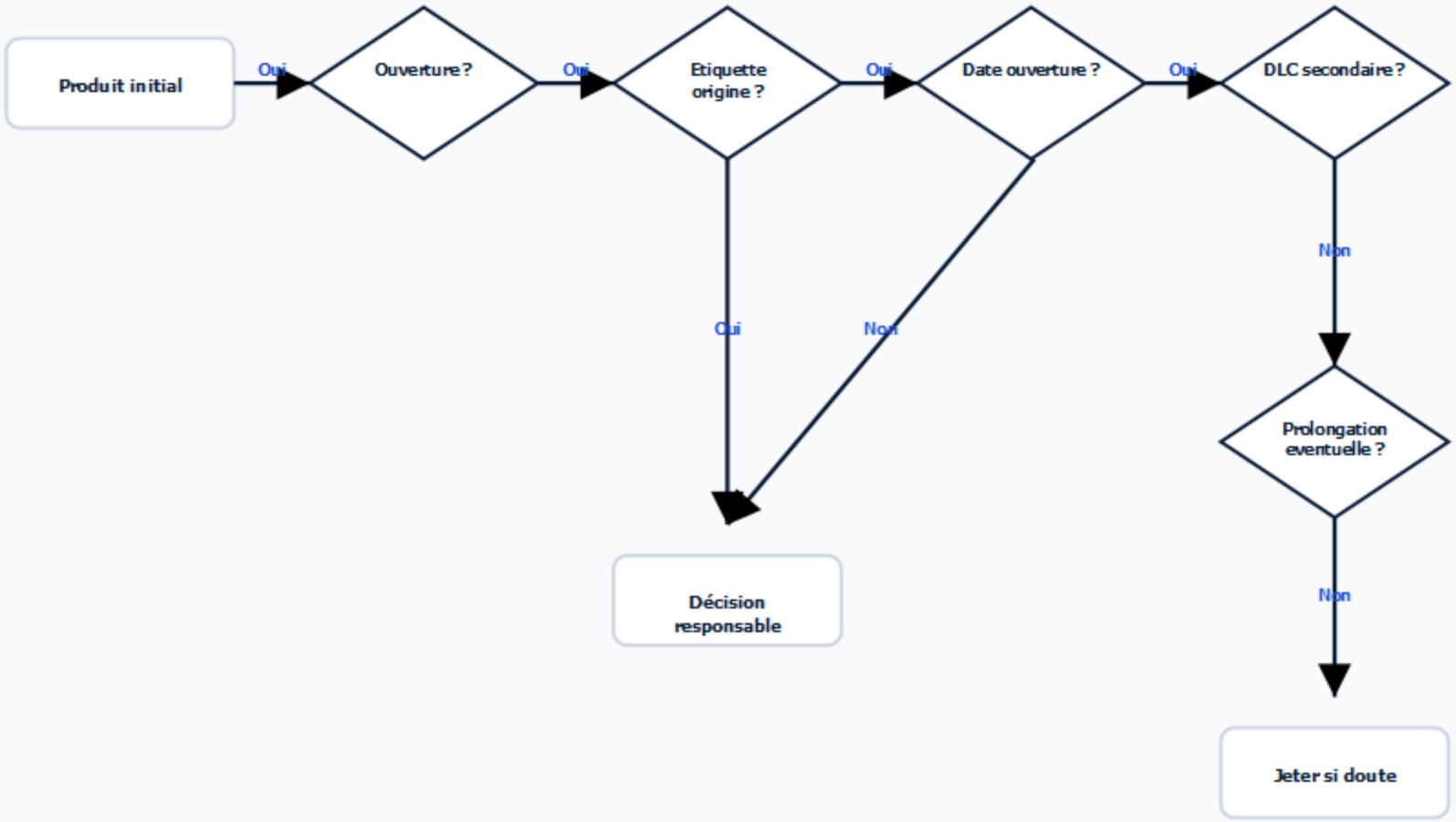
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

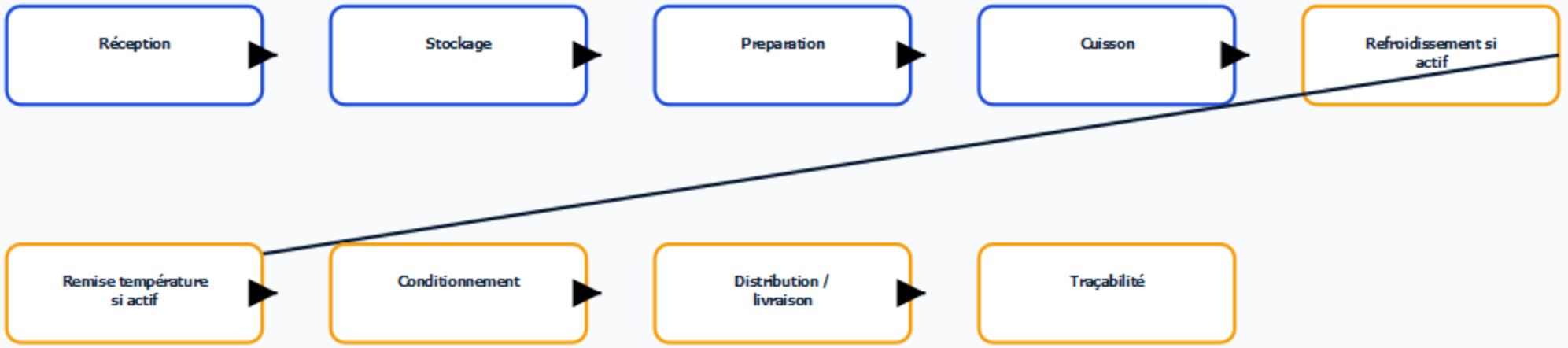
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

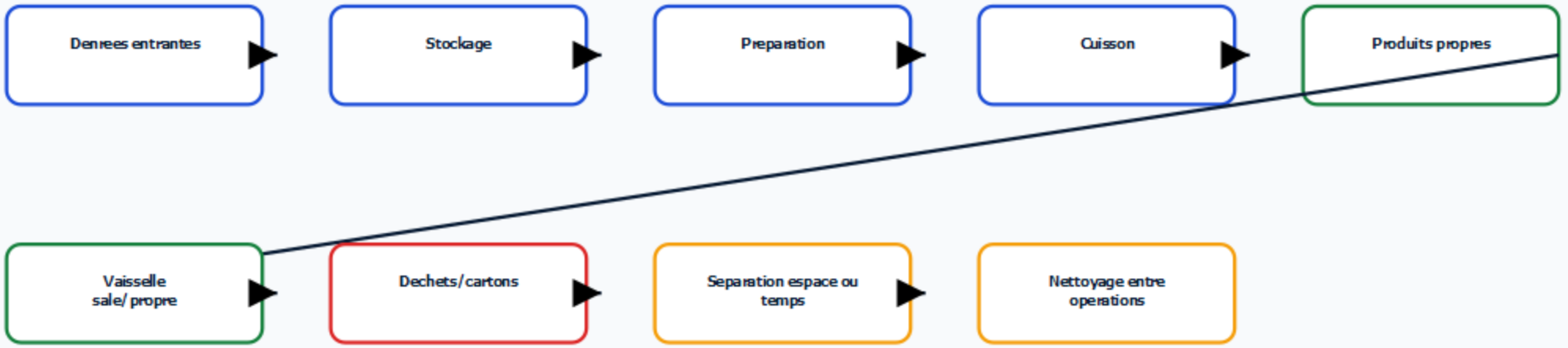
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

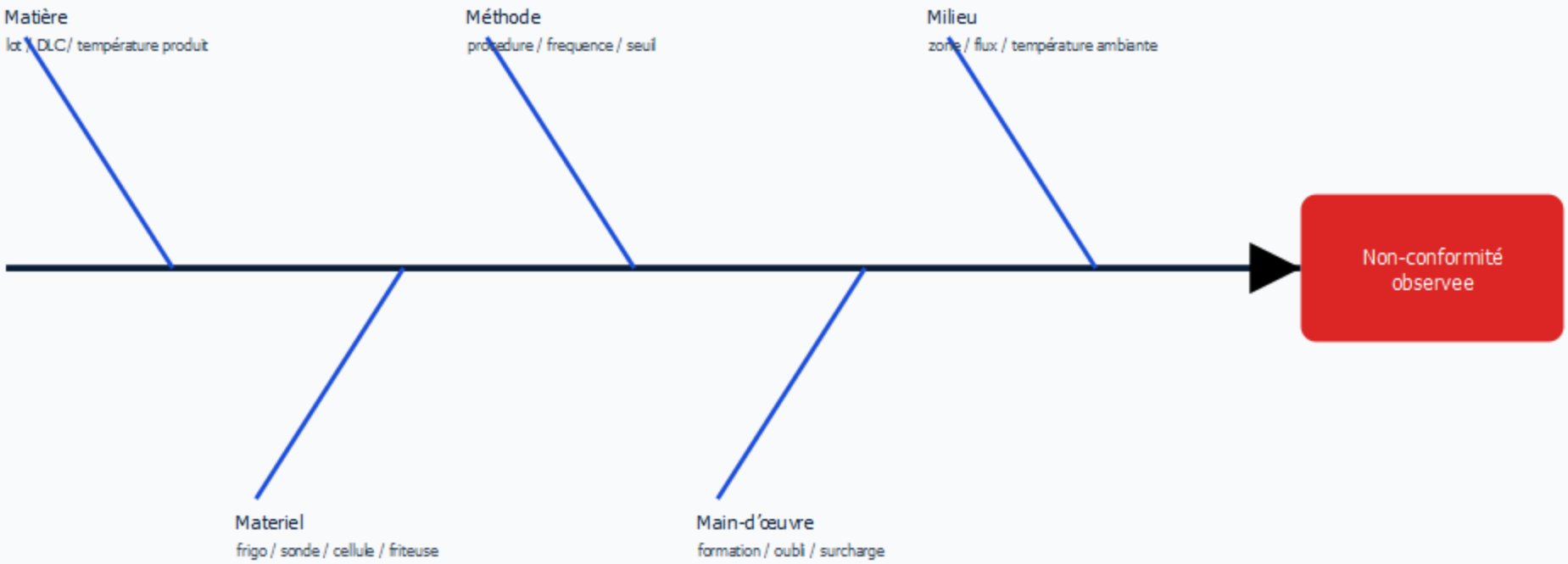
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

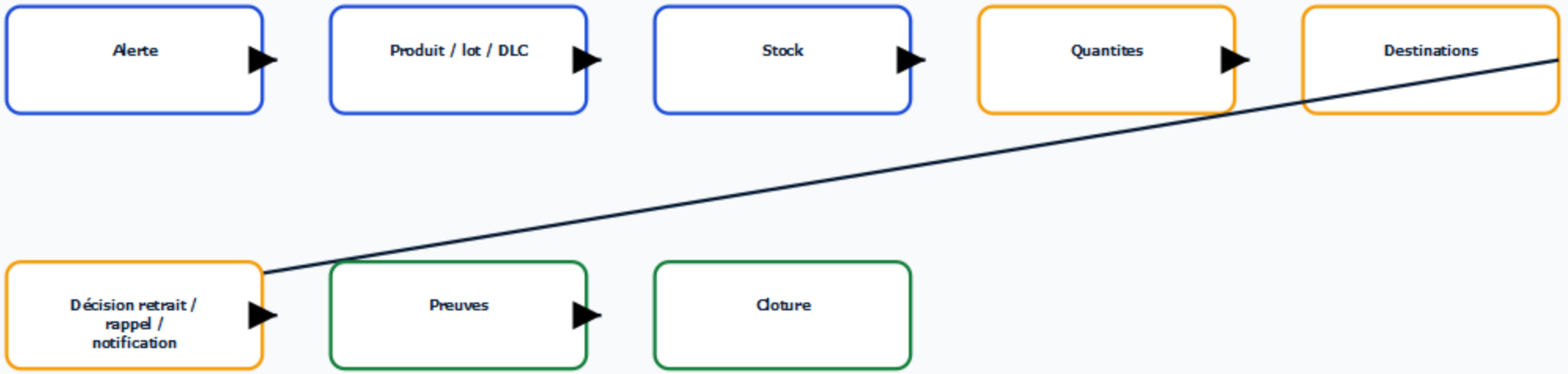
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

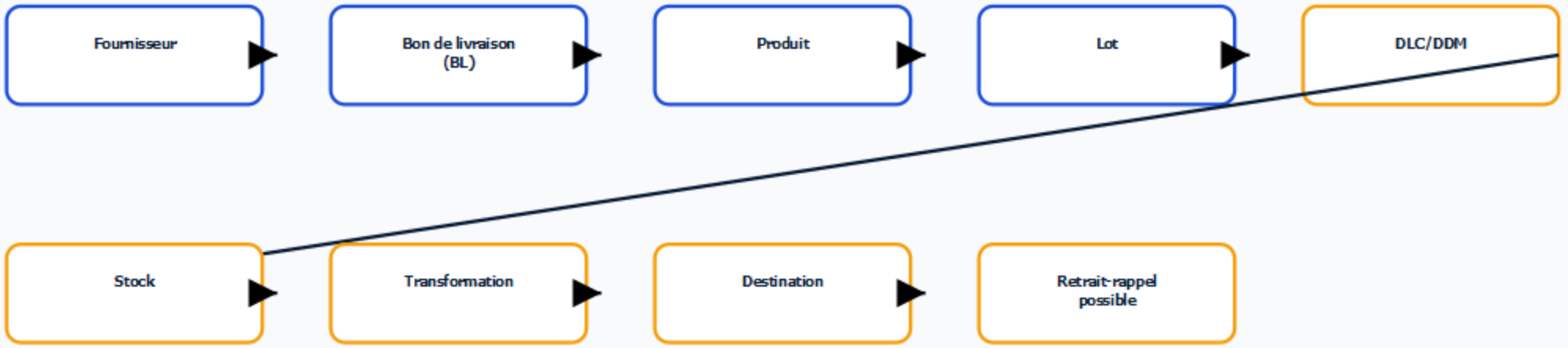
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.