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.

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.

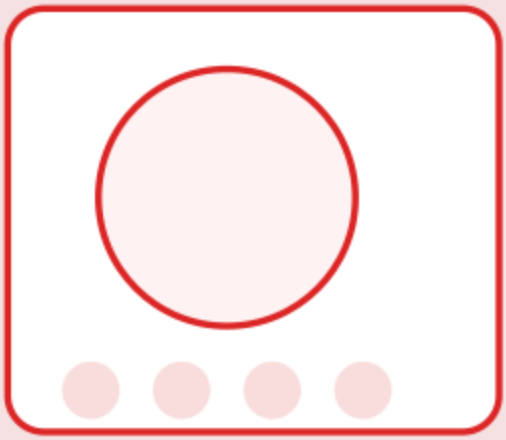
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

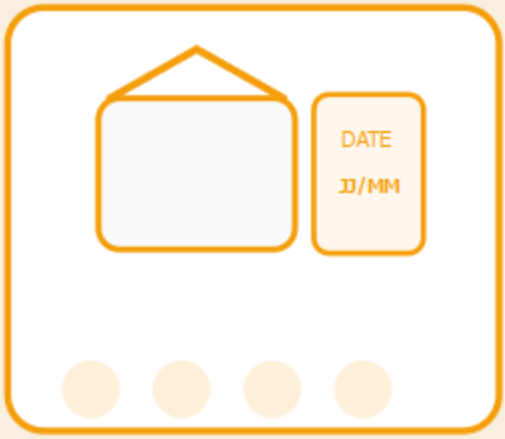
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

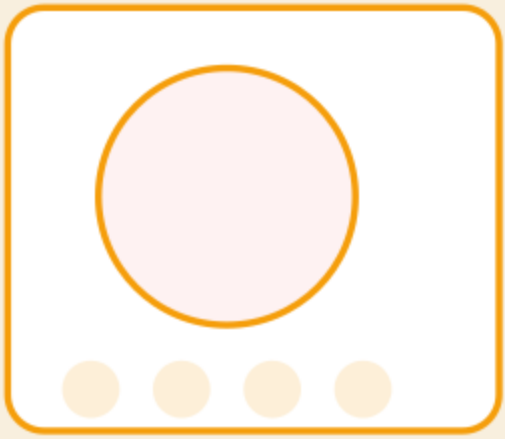
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

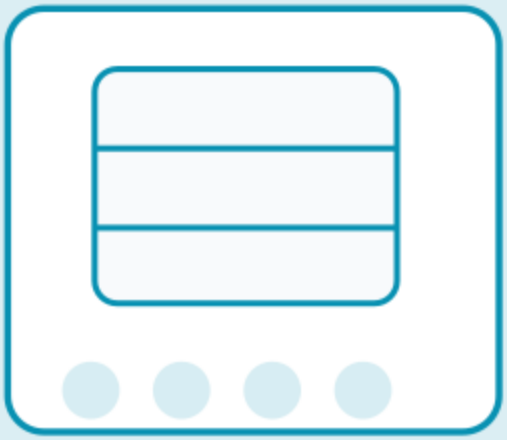
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

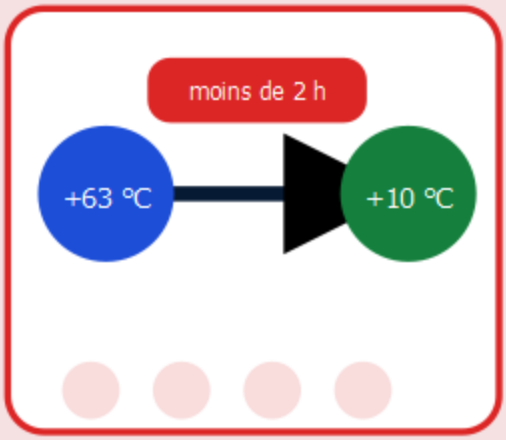
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

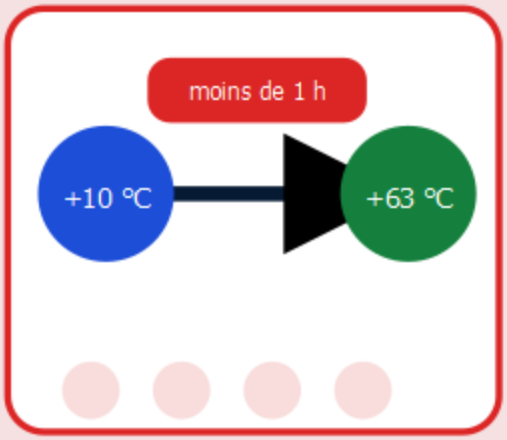
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

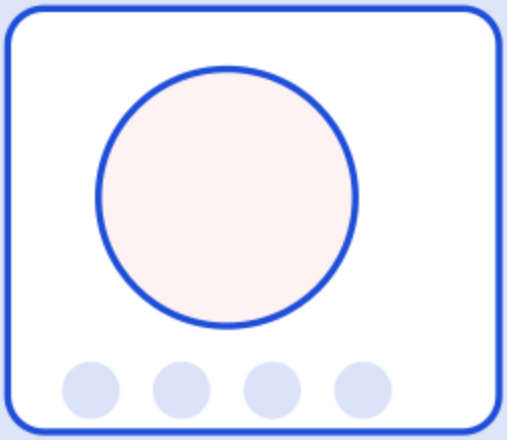
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

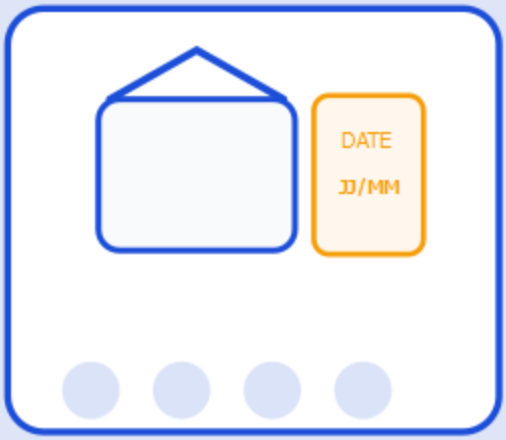
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

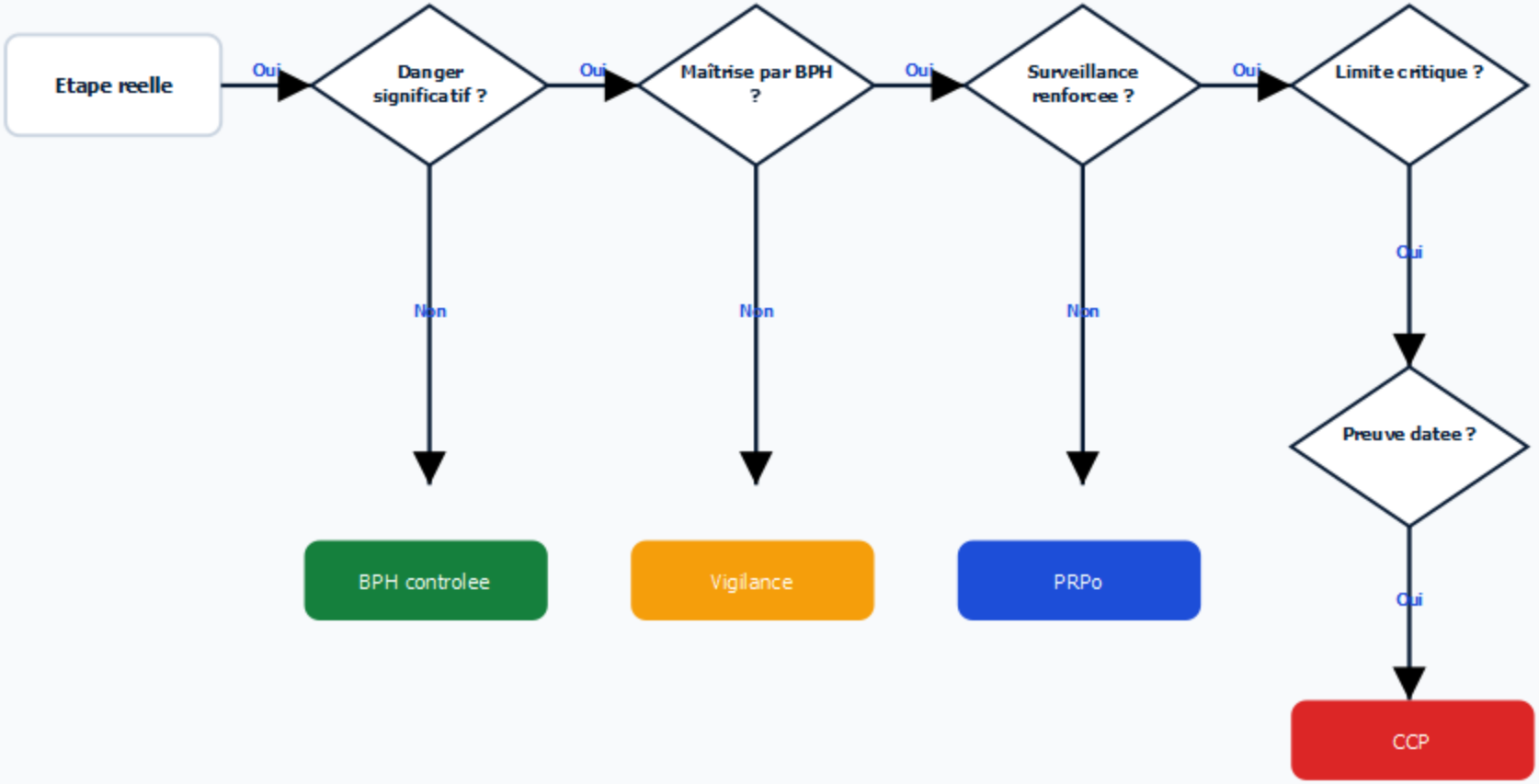
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

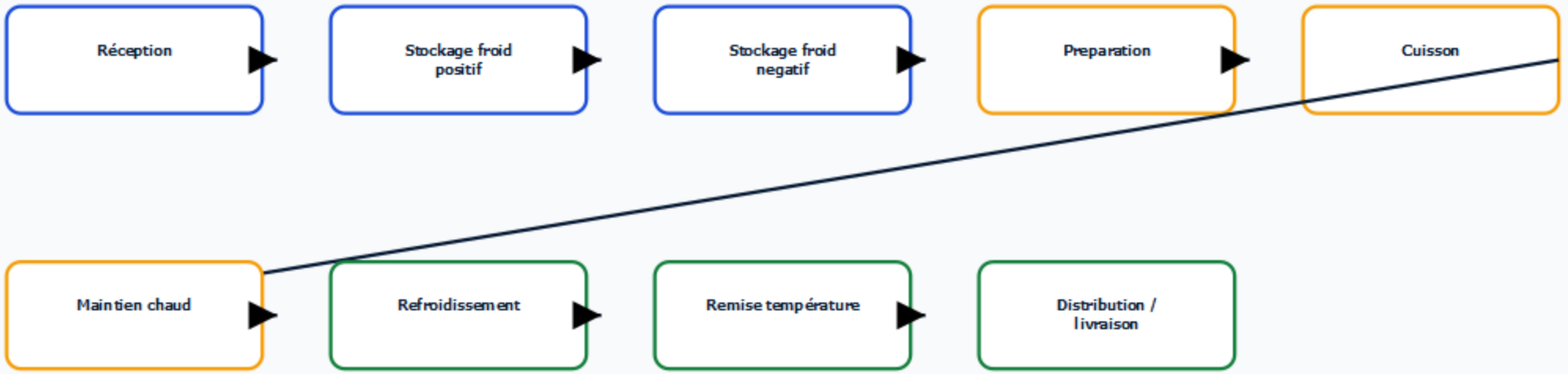
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.