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.

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.

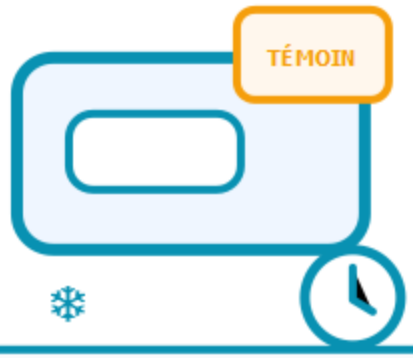
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.

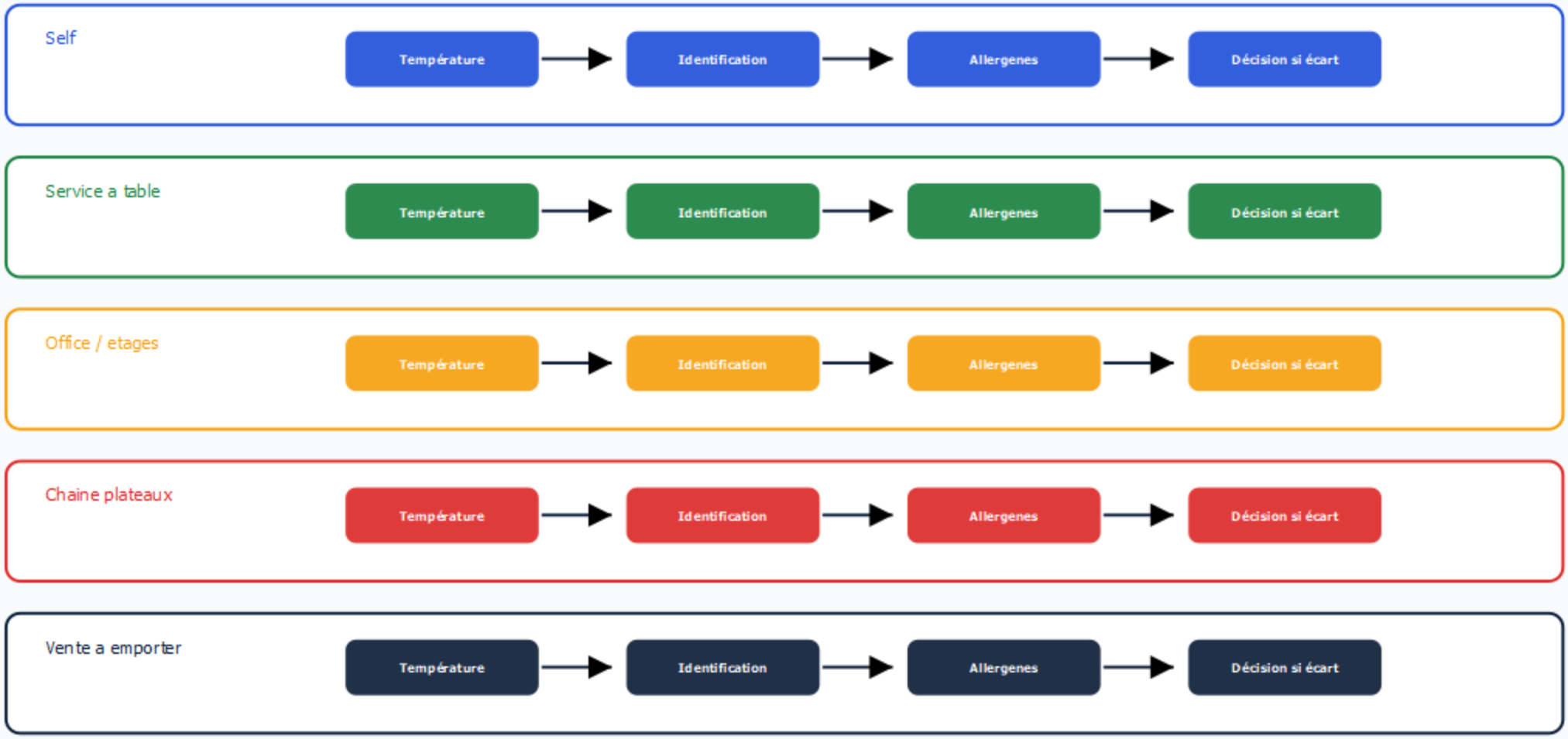
Règle/GBPH applicable : _____ Site / période : _____

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.