Hygiene Pack Winter 2026

Édition France · Guide de démarrage · 15 PDF à imprimer et à remplir à la main

Pour les restaurants, cafés et petites cuisines professionnelles. Imprimez les fiches utiles à votre équipe et désignez la personne qui vérifie les relevés.

01 à 05 | Les contrôles du quotidien

- 01 Ouverture et fermeture. À utiliser au début et à la fin du service.
- 02 Réception des marchandises. Contrôlez la livraison avant de la ranger.
- 03 Froid positif et 04 froid négatif. Identifiez chaque enceinte et reportez les consignes du site.
- 05 Nettoyage et désinfection au quotidien. Affichez le plan et signez les passages.

06 à 10 | L’organisation de la cuisine

- 06 Nettoyage approfondi et maintenance. Planifiez les travaux et leur suivi.
- 07 Stockage et étiquetage. Contrôlez les zones et utilisez le modèle d’étiquette interne.
- 08 Allergènes et 09 huiles de friture. Tenez la matrice à jour et utilisez le registre huiles si vous avez une friteuse.
- 10 Non-conformités. Consignez les écarts, le responsable et la vérification de la correction.

11 à 14 | Dossier et suivi ciblé

- Repérez les documents déjà disponibles et les procédures propres à votre établissement. Le Plan de maîtrise sanitaire (PMS) fixe les modalités de contrôle et de suivi du site.
- 12 Temps et températures de production. 13 Surveillance des nuisibles. 14 Suivi des retraits et rappels.

Avant usage : renseignez les limites, fréquences, produits, responsables et actions applicables dans votre établissement. Ces fiches servent à consigner vos contrôles dans le cadre de votre PMS.