

Nom du Client:

Date:

Adresse:



Evaluation des Risques sur Site
Feuille de Relevés de Températures

Accès à la propriété:	Réponse:	Commentaires:
Y a -t-il assez de place pour amener du matériel ?		
Les chemins d'accès sont-ils dégagés ?		
Y a-t-il un endroit sécurisé pour garer votre voiture ?		
Y a-t-il un éclairage adéquat ?		
Equipement:	Réponse:	Commentaires :
L'équipement est-il bien entretenu et peut-il être utilisé en toute sécurité ? Exemple: cuisinière endommagée etc. (merci de prendre des photos)		
Avez-vous le matériel nécessaire pour faire la prestation?		
Avez-vous votre kit de premier secours ?		
La cuisine a-t-elle été nettoyée pour votre arrivée ?		
Avez vous accès aux produits ménagers ?		
Allergies & Restrictions Alimentaires	Réponse:	Commentaires :
Avez vous vérifié les allergies et régimes particuliers avec le client en arrivant ?		
Avez vous identifié les invités avec des allergies ?		
Feu:	Réponse:	Commentaires :
Etes vous familiarisé avec les issues de secours en cas d'incendie?		
Etes-vous au courant que vous ne devez pas tenter d'éteindre un feu ?		
Divers:	Réponse:	Commentaires :
Y a-t-il des enfants présents ? Si oui, y-a-t'il une procédure en place pour les empêcher d'entrer dans la cuisine ?		
Y a-il des animaux agressifs ?		
Y a-il un risque de violence, agression, conduite inappropriée ?		
Avez-vous protégé vos coupures/blessures de manière appropriée ?		
Portez-vous un tablier long et avez les cheveux en arrière/attachés ?		
Fin de la prestation	Réponse:	Commentaires :
Avez-vous pris des photos de la cuisine après avoir tout nettoyé ? Avez-vous retiré tous les restes de nourriture/ingrédients qui n'ont pas été consommés ?		
Commentaires du chef:		

Nom du Client:

Date:

Adresse:



Evaluation des Risques sur Site
Feuille de Relevés de Températures

Notez vos commentaires concernant l'Hygiène et la Sécurité .

<u>Etape</u>	<u>Besoin</u>	<u>Fournisseur/Méthode/Produit</u>	<u>Enregistrement températures</u>	<u>Problèmes</u>	<u>Résolution</u>	<u>Date</u>
Achat chez le fournisseur	Check des temp. à réception des ingrédients frais/congelés Produits frais +5 (°C) ou moins Rejeter si plus de 8 (°C), Produits Congelés de -18(°C) à -23(°C) Rejeter si plus de -15 (°C)					
Température quotidienne pour prépa - Frigo	Produits frais: Temp. limite 5(°C), Temp. limite d'action 8(°C)	N/A				
Enregistrement quotidien pour prépa - Congel	Congels: Temp. limite -18(°C), Temp. limite d'action - 14(°C)	N/A				
Checks de Réchauffage/Fin de Cuisson - PREPA	Temp. limite d'action 75(°C)	Produit: Méthode:				
Checks de Réchauffage/Fin de Cuisson - PRESTATION	Temp. limite d'action 75(°C)	Produit: Méthode:				
Refroidissement – PREPA	Limites – 5(°C) in 1½ hours – Temp. limite d'action - 8(°C) in 4 hours					

Nom du Client:

Date:

Adresse:



Evaluation des Risques sur Site
Feuille de Relevés de Températures

En transit/ Transport des biens	Check des temp. à réception des ingrédients frais/congelés – Limite des produits frais +5 (°C) ou moins Rejeter si plus de 8 (°C), Produits congelés de -18(°C) à -23(°C) Rejeter si plus de -15 (°C)					
---------------------------------------	---	--	--	--	--	--