Celsius°

OUTIL GRATUIT · EXTRAIT

Kit hygiène : vos fiches d'autocontrôle

Des fiches claires, prêtes à imprimer, pour suivre au quotidien la réception, les températures et les dates limites dans votre cuisine.

9
fiches dans le kit complet

3
fiches prêtes à imprimer dans cet extrait

A4
format paysage, à remplir à la main

Le kit complet est remis à chaque stagiaire de notre formation hygiène alimentaire de 14 h en restauration commerciale, autorisée par la DRAAF. Le formateur vous explique comment remplir chaque fiche et l'adapter à votre établissement.

Dans cet extrait

1 **Contrôle de réception des marchandises** — p. 3
À chaque livraison, avant de ranger les produits.

2 **Relevé mensuel des températures** — p. 4
Un relevé par jour et par enceinte froide.

6 **Code couleur des DLC** — p. 5
À afficher en cuisine.

© Celsius Formation, tous droits réservés

Sommaire du kit complet

9 fiches d'autocontrôle pour votre plan de maîtrise sanitaire. Les fiches 1, 2 et 6 sont incluses dans cet extrait ; les autres sont remises en formation.

1	**Contrôle de réception des marchandises** Contrôler chaque livraison : qualité, étiquetage, emballage, transport, température.	Dans cet extrait · p. 3
2	**Relevé mensuel des températures** Relever chaque jour la température de vos enceintes froides, un mois par page.	Dans cet extrait · p. 4
3	**Relevé annuel des températures** Suivre une enceinte sur toute l'année, mois par mois.	Remise en formation
4	**Gestion des températures non conformes** Noter l'écart, l'action corrective et le contrôle une heure après.	Remise en formation
5	**Refroidissement à cœur après cuisson** Tracer chaque refroidissement : +10 °C à cœur en moins de 2 heures.	Remise en formation
6	**Code couleur des DLC** Identifier d'un coup d'œil les produits ouverts ou fabriqués sur place.	Dans cet extrait · p. 5
7	**Températures de conservation des aliments** Le tableau de référence à afficher en cuisine (source DGCCRF).	Remise en formation
8	**Origine de nos viandes** Afficher l'origine des viandes servies : naissance, élevage, abattage.	Remise en formation
9	**Plan de lutte contre les nuisibles** Mesures préventives, pièges, fréquence de contrôle et responsable.	Remise en formation

Imprimez

Une fiche par enceinte, par mois ou par carnet de réception : gardez-les à portée de main en cuisine.

Remplissez

Notez au moment du contrôle, jamais après coup, et signez chaque ligne.

Conservez

Vos fiches remplies font partie de votre plan de maîtrise sanitaire : elles peuvent être demandées lors d'un contrôle.

© Celsius Formation, tous droits réservés

FICHE 1

Contrôle de réception des marchandises

À remplir à chaque livraison, avant de ranger les produits.

Celsius°

Date	Fournisseur	Type de produits	Point de contrôle	Oui	Non	Décision	Visa fournisseur	Visa réception
			Qualité	☐	☐	☐ Accepté ☐ Refusé		
			Étiquetage / BL	☐	☐			
			Emballage	☐	☐			
			Transport	☐	☐			
			Température	☐	☐			
			Qualité	☐	☐	☐ Accepté ☐ Refusé		
			Étiquetage / BL	☐	☐			
			Emballage	☐	☐			
			Transport	☐	☐			
			Température	☐	☐			
			Qualité	☐	☐	☐ Accepté ☐ Refusé		
			Étiquetage / BL	☐	☐			
			Emballage	☐	☐			
			Transport	☐	☐			
			Température	☐	☐			
			Qualité	☐	☐	☐ Accepté ☐ Refusé		
			Étiquetage / BL	☐	☐			
			Emballage	☐	☐			
			Transport	☐	☐			
			Température	☐	☐			

Qualité
Odeur, couleur, aspect des produits.

Étiquetage / BL
Livraison conforme au bon, étiquetage, DLC.

Emballage
Intact, sans défaut, pas de boîtes cabossées.

Transport
Propreté du livreur et du véhicule, véhicule réfrigéré, durée.

Température
Voir le tableau des températures de conservation.

© Celsius Formation, tous droits réservés

FICHE 2

Relevé mensuel des températures

Un relevé par jour et par enceinte froide (chambre froide, réfrigérateur, congélateur).

Établissement : _____ Mois : _____ Année : _____

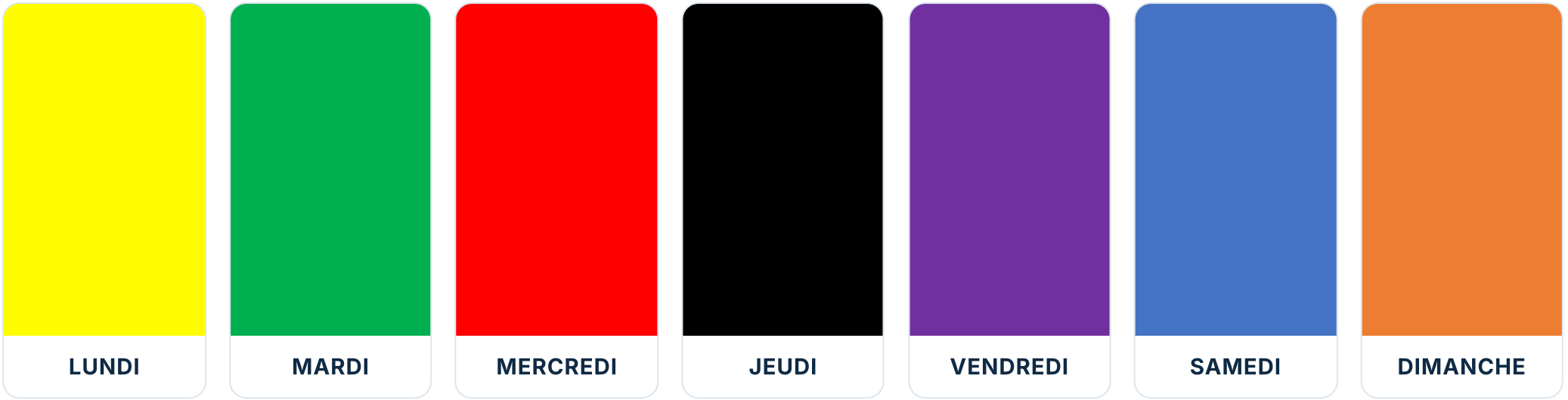
Enceinte	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Enceinte n° ..... cible ..... °C à ..... °C																															
Visa																															

© Celsius Formation, tous droits réservés

FICHE 6

Code couleur des DLC

Pour identifier vos produits après ouverture ou fabrication. À afficher en cuisine.



1

Munissez-vous de pastilles ou d'étiquettes de 7 couleurs, une par jour de la semaine.

2

Sur chaque produit ouvert ou fabriqué (et protégé), apposez la couleur correspondant au jour de sa date limite.

3

Quand la journée de cette couleur est terminée, le produit est jeté.

© Celsius Formation, tous droits réservés

Celsius°

Recevez le kit complet en formation

Les 9 fiches du kit sont remises à chaque stagiaire de notre formation hygiène alimentaire de 14 h en restauration commerciale, autorisée par la DRAAF, avec les explications du formateur pour les adapter à votre cuisine.

- ✔ 379 € net par personne, même prix en inter et en intra (exonéré de TVA)
- ✔ En inter près de chez vous dès 1 personne, ou dans votre cuisine dès 6 salariés
- ✔ Attestation individuelle conforme au modèle de la DRAAF
- ✔ Devis, programme et convention pour votre OPCO

TÉLÉPHONE	E-MAIL	SITE
04 77 39 83 71	contact@celsiusformation.fr	hygiene.celsiusformation.fr

Devis sous 48 h : hygiene.celsiusformation.fr

Qualiopi processus certifié

RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

Celsius Formation est certifié Qualiopi. La certification qualité a été délivrée au titre de la ou des catégories d'actions suivantes : Actions de formation.

© Celsius Formation, tous droits réservés