Registre d'autocontrôle - novembre 2026

Rue de la tech - 0000 Somewhere - +41 70 000 00 00 - Établissement : contrôles quotidiens, hebdomadaires, mensuels et annuels (guide BPHR, chapitre 4)

CHAQUE JOUR (initiales de la personne qui a contrôlé)

	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
Températures des chambres froides et congélateurs lues (contrôle visuel)																															
Livraisons contrôlées : température, fraîcheur, datage, bon de livraison signé																															
Hygiène du personnel : tenue, mains, bijoux, personne malade écartée																															
Nettoyage du jour réalisé selon le plan																															
Préparations datées et étiquetées ; FIFO respecté																															
Cru / cuit séparés ; produits chimiques à l'écart des aliments																															
Cuisson >= 70 °C à cœur, maintien au chaud >= 65 °C (sondage)																															
Service / buffet : protections, plats renouvelés, durées d'exposition																															
Déchets séparés, poubelles vidées après la fermeture																															
Toilettes et vestiaires propres (savon, papier, désinfectant)																															

CHAQUE SEMAINE

Relevé écrit des températures (toutes les zones) enregistré	-
Contrôle visuel des nuisibles et des ouvertures vers l'extérieur	-
Dates et durées de conservation vérifiées, périmés éliminés	-
Huile de friture contrôlée, renouvelée si nécessaire	-
Nettoyage approfondi selon le plan (hotte, filtres, sols, machine à glace)	-
Local à déchets propre, sans vermine ; restes réutilisés contrôlés	-

CHAQUE MOIS

Chambres froides : joints, dégivrage, nettoyage complet	-
Installations de débit, distributeur d'eau, machine à glace nettoyés et entretenus	-
Plan de nettoyage contrôlé par le supérieur (visa)	-
Rappel d'hygiène au personnel ; nouveaux entrants formés et notés	-
Réclamations clients et écarts de la période examinés	-

CHAQUE ANNÉE

Thermomètres vérifiés (référence ou glace fondante)	-
Balances et instruments de vente vérifiés (si vente au poids)	-
État des lieux des locaux et des installations	-
Dossier de l'établissement à jour (autorisations, personnel, catégorie)	-
Vérification générale de la méthode HACCP (analyses microbiologiques selon la catégorie)	-

Accords écrits avec les fournisseurs vérifiés	-
Chauffe-eau >= 60 °C et rinçage des conduites (légionelles)	-
Affiche des limites d'âge présente ; personnel rappelé	-