

Modèle en matière d'hygiène

Document de travail concernant l'hygiène des denrées alimentaires lors
d'établissements occasionnels

Date la manifestation:

Manifestation:

Personne responsable: Nom, prénom :

Adresse :

N° de téléphone :

Modèle établi: Lieu et date :

Signature :

Mets proposés:
(joindre la carte)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Boissons:
(joindre la carte)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

Fournisseurs:
(produits / provenance)

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....



Fabrication, stockage et préparation:

(Indications plus précises sur la fabrication, le transport, le stockage, la préparation, la présentation, la vente, etc., de mets et de boissons)

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>	
---	--

Hygiène:

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Chaîne du froid / stockage:

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

Déchets:

<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
