

Check-list ouverture / fermeture



Les bons réflexes ne se discutent pas le matin à 6 h : ils se cochent. Une feuille par jour, deux colonnes, zéro oubli.

Établissement : _____ Date : _____

À L'OUVERTURE

- ☐ Relevé des températures du matin (toutes enceintes) — anomalies traitées
- ☐ Tenues propres, mains lavées, blessures couvertes (pansement + gant)
- ☐ DLC de la vitrine et du frigo de service vérifiées — rien de dépassé
- ☐ Plan de travail et planches propres, lavettes du jour en place
- ☐ Marchandises reçues contrôlées et rangées (rien au sol)
- ☐ Étiquettes de traçabilité disponibles, feutre qui marche
- ☐ Savon, essuie-mains, papier : postes de lavage complets
- ☐ Poubelles vides, sacs en place, couvercles fonctionnels

À LA FERMETURE

- ☐ Relevé des températures du soir — anomalies traitées et notées
- ☐ Denrées entamées filmées, étiquetées, rangées au froid
- ☐ Plan de nettoyage du jour exécuté et visé
- ☐ Planches, ustensiles et surfaces propres et rangés
- ☐ Friteuse filtrée / couverte (si concerné)
- ☐ Poubelles sorties, local déchets propre et fermé
- ☐ Portes des enceintes fermées, alarmes actives
- ☐ Feux, gaz et appareils coupés — fermeture des locaux

Visa ouverture : _____ Visa fermeture : _____ Observations : _____

Cocher prend deux minutes. Oublier peut coûter la journée.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com