

[illegible]

(3) A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg/kg de produits finis.

[illegible]

(3) A mentionner uniquement si la quantité d'anhydride sulfureux et sulfites est supérieur à 10mg/kg de produits finis.



ORIGINE DES VIANDES

Selon le Décret N° 2002-1465 et le Règlement(UE) N° 1337-2013, l'indication par le vendeur de la provenance des viandes bovines est obligatoire depuis le premier janvier 2000.

La même indication pour les viandes de porc, de mouton, de chèvre et de volaille est obligatoire depuis le 1er avril 2015.

Nous informons notre clientèle que les pays d'origine des viandes dans ce restaurant sont les suivants :

Viandes (MORCEAUX)	Pays		
	Née	Elevée	Abattue



ORIGINE DES VIANDES

Selon le Décret N° 2002-1465 et le Règlement(UE) N° 1337-2013, l'indication par le vendeur de la provenance des viandes bovines est obligatoire depuis le premier janvier 2000.

La même indication pour les viandes de porc, de mouton, de chèvre et de volaille est obligatoire depuis le 1er avril 2015.

Nous informons notre clientèle que les pays d'origine des viandes (肉類名稱) dans ce restaurant sont les suivants :

Viandes 肉类 (MORCEAUX)	Pays 国家		
	Née 出生地	Elevée 饲养地	Abattue 宰杀地



ENREGISTREMENT DU PLAN DE NETTOYAGE & DE DESINFECTION

Mois :

Année :

Zone :

Écrivez les initiales de vos noms et prénoms et en fonction de la date du jour pour chaque action réalisée.

		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
Sols - plinthes - grilles - siphons	Après chaque service																															
Poignées des portes interrupteurs	Après chaque service																															
Lave main - robinetterie	Après chaque service																															
Ustensiles - planches - couteaux	Après chaque utilisat°																															
Friteuses	Après chaque utilisat°																															
Feux vifs - fourneaux - salamandre	1 fois par jour																															
Fours - grills	1 fois par jour																															
Fours micro-ondes	1 fois par jour																															
Robot coupe - hachoir - thermomix	1 fois par jour																															
Plans de travail - passe plat	1 fois par jour																															
Poubelles et supports poubelles	1 fois par jour																															
Filtres de hottes	1 fois par semaine																															
Armoires, chambres froides intérieurs	1 fois par semaine																															
Tiroirs et étagères	1 fois par mois																															
Armoire à couteaux	1 fois par mois																															
Murs et portes	1 fois par mois																															

Initiales du contrôleur :

Remarques du contrôleur :



ENREGISTREMENT DU PLAN DE NETTOYAGE & DE DESINFECTION

Mois :

Année :

Zone :

Écrivez les initiales de vos noms et prénoms et en fonction de la date du jour pour chaque action réalisée.

		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
Sols - plinthes - grilles - siphons 地面 - 底架 - 存水处	Après chaque service 每次使用后																															
Poignées des portes interrupteurs 门把手	Après chaque service 每次使用后																															
Lave main - robinetterie 洗手处 - 水龙头	Après chaque service 每次使用后																															
Ustensiles - planches - couteaux 工具 - 工具板 - 刀具	Après chaque service 每次使用后																															
Friteuses 油炸锅	Après chaque service 每次使用后																															
Feux vifs - fourneaux - salamandre 明火处 - 炉灶	1 fois par jour 每日一次																															
Fours - grills 烤箱 - 烤架	1 fois par jour 每日一次																															
Fours micro-ondes 微波炉	1 fois par jour 每日一次																															
Robot coupe - hachoir - thermomix 碎物机 - 绞肉机 - 加热器	1 fois par jour 每日一次																															
Plans de travail - passe plat 备菜区 - 菜品升降器	1 fois par jour 每日一次																															
Poubelles et supports poubelles 垃圾丢弃处	1 fois par jour 每日一次																															
Filtres de hottes 排油烟机过滤网	1 fois par semaine 每星期一次																															
Armoires - chambres froides intérieurs 存物架 - 冷藏室	1 fois par semaine 每星期一次																															
Tiroirs - étagères 抽屉 - 架子	1 fois par mois 每月一次																															
Armoire à couteaux 刀架	1 fois par mois 每月一次																															
Murs - portes 墙 - 门	1 fois par mois 每月一次																															

Initiales du contrôleur 检查者姓名 :

Remarques du contrôleur 评语 :



SUIVI DES DESCENTES EN TEMPERATURE

Les produits doivent passer de +63°C à +10°C en moins de 2h.

Date	Produit	Heure Début / Fin	T°C Début / Fin	Initiales
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	



SUIVI DES REMONTEES EN TEMPERATURE

Les produits doivent passer de +10°C à +63°C minimum en moins de 1h.

Date	Produit	Heure Début / Fin	T°C Début / Fin	Initiales
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	
		/	/	



CONTROLE DES TEMPERATURES

chambre froide

N° : Année :

chambre froide positive : max 0-2°C/3°C

chambre froide négative : max -20°C/-18°C

Mois	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12	
Jour	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
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																								

* M : matin S : soir



CONTROLE DES TEMPERATURES 冰箱温度记录表

chambre froide

N° :

Année :

chambre froide positive : max 0-2°C/3°C

chambre froide négative : max -20°C/-18°C

Mois	1		2		3		4		5		6		7		8		9		10		11		12	
Jour	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S	M	S
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																								

* M : matin 早上 S : soir 晚上



LIAISON CHAUDE

Date du livraison :

Signature :

Produit	Quantité	Destination	Départ		Arrivée		Conforme / Non conforme
			T°C	Heure	T°C	Heure	



LIAISON FROIDE

Date du livraison :

Signature :

Produit	Quantité	Destination	Départ		Arrivée		Conforme / Non conforme
			T°C	Heure	T°C	Heure	



CONTROLE A RECEPTION DES MARCHANDISES

Date du jour	Fournisseurs	Désignation	N° de lot	Poids	État de l'emballage	État du camion	Température du camion	Tenue du chauffeur	Température denrées	DLC DDM	C / NC



CONTROLE A RECEPTION DES MARCHANDISES

收货记录表

Date du jour 日期	Fournisseurs 供货商	Désignation 货品名称	N° de lot 编号	Poids 重量	État de l'emballage 外包装状态	État du camion 送货车状态	Température du camion 送货车温度	Tenue du chauffeur 送货司机装扮	Température denrées 食品温度	DLC DDM	C / NC 备注