|  |
| --- |
| **Inspections, contrôles et certificats de formation** |

La liste ci-dessous vous donne un aperçu des inspections, contrôles et certificats de formation à prévoir pour votre établissement horeca.

Conservez cette liste avec tous les certificats et attestations.

1. **Inspections et contrôles**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Fréquence** | **Date du contrôle** | **Inspection par** | **Remarques** |
| Inspection basse tension | Tous les 5 ans | Entrez la date. |  |  |
| Inspections ascenseurs cuisine et/ou service | Deux fois par an | Entrez la date. |  |  |
| Nettoyer la pompe | Chaque jour | Entrez la date. |  |  |
| Désinfecter la pompe | Minimum une fois par trimestre | Entrez la date. |  |  |
| Contrôle matériel premier secours | Minimum une fois par an | Entrez la date. |  |  |
| Contrôle extincteurs | Chaque année, sauf prescriptions plus strictes (fabricant/assurance incendie) | Entrez la date. |  |  |
| Contrôle éclairage de sécurité | Chaque année, sauf prescriptions plus strictes (fabricant/assurance incendie) | Entrez la date. |  |  |
| Contrôle sprinklers | Chaque année, sauf prescriptions plus strictes (fabricant/assurance incendie) | Entrez la date. |  |  |
| Contrôle détecteurs de fumée | Chaque année, sauf prescriptions plus strictes (fabricant/assurance incendie) | Entrez la date. |  |  |

1. **Certificats de formation**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  | **Fréquence** | **Date formation** | **Formation par** | **Remarques** |
| Certificat de formation sécurité alimentaire | Tous les 3 ans | Entrez la date. |  |  |
| Certificat de formation premiers secours | Tous les 3 ans | Entrez la date. |  |  |
| Certificat de formation techniques de levage de charges | Répéter régulièrement | Entrez la date. |  |  |