|  |
| --- |
| **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.  |  |  |