Registre de formation à l'hygiène du personnel

Établissement _____ Mois _____ Année _____

En restauration commerciale, au moins une personne de l'équipe doit avoir suivi la formation spécifique de 14 heures en hygiène alimentaire. Conservez les attestations avec ce registre. N'inscrivez aucune donnée de santé. Si un contrôle d'aptitude fait partie de votre routine, notez seulement qu'il a été fait.

Nom	Poste	Arrivée le	Accueil hygiène fait le	Formation suivie	Date	Organisme	Attestation conservée	Signature

Modèle gratuit de everlongapps.com/fr/cheflog. Les limites sont un point de départ : vérifiez-les avec votre propre plan de maîtrise sanitaire.
Cheflog tient ces enregistrements sur tablette, avec rappels, enregistrements signés et un PDF pour l'inspecteur.