Tableau des 14 allergènes par plat

Établissement _____ Mis à jour le _____

Mettez une croix quand le plat contient l'allergène, y compris dans les sauces, vinaigrettes, huiles et garnitures. Mettez la fiche à jour à chaque changement de recette ou de fournisseur.

Plat	1 Céréales contenant du gluten	2 Crustacés	3 Œufs	4 Poissons	5 Arachides	6 Soja	7 Lait	8 Fruits à coque	9 Céleri	10 Moutarde	11 Graines de sésame	12 Anhydride sulfureux et sulfites	13 Lupin	14 Mollusques	Vérifié le, par

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.