

CHECKLIST D'ENTRETIEN - MATÉRIEL HORECA

Routine quotidienne et hebdomadaire à adapter à chaque appareil.

Checklist quotidienne

Surfaces & cuves	Retirer résidus, graisses et projections avec le produit compatible. Rincer si nécessaire selon la notice.	☐
Filtres / bacs / crépines	Vider, nettoyer et remonter correctement.	☐
Joints / portes	Nettoyer sans produit agressif et vérifier qu'ils ferment correctement.	☐
Grilles d'air	Vérifier qu'aucun carton, poussière ou graisse ne bloque la ventilation.	☐
Anomalies	Noter bruit, odeur, fuite, temps de chauffe ou température inhabituels.	☐

Checklist hebdomadaire

Réfrigération	Condenseur accessible, évacuation condensats, joints, températures.	☐
Lavage	Bras, buses, filtres, adoucisseur / sel, dosage produits.	☐
Cuisson / fours	Joints, brûleurs / entrées d'air, sondes visibles, dépôts de graisse.	☐
Ventilation	Filtres à graisse, bac de récupération, bruit / vibration.	☐
Préparation	Lames, courroies visibles, sécurités, fixations, éléments démontables.	☐

Important : la fréquence doit être adaptée au manuel du fabricant et à votre intensité d'utilisation. Coupez et sécurisez l'appareil avant toute intervention lorsque la notice l'exige.

Références : Règlement (CE) n° 852/2004, annexe II, chapitre V ; AFSCA, guide d'autocontrôle B2C, chapitre entretien/nettoyage/désinfection.