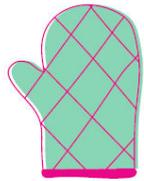


GENÈVE | JUIN 2022

# FEUILLES DE CONTRÔLE

## HYGIÈNE ET SECURITÉ ALIMENTAIRE À GENÈVE



### CAMPS DE VACANCES & CENTRE AÉRÉS

## Memento

Document d'aide non-exhaustif, non contractuel, à adapter selon l'activité et le lieu.

Ce document étant susceptible d'être mis à jour, nous vous invitons à vérifier qu'il s'agit de la dernière version.



Groupe de Liaison genevois  
des Associations de Jeunesse

## Informations sur l'activité

Nom de l'Association :

---

Nom de l'activité :

---

Dates de l'activité :

---

Responsable de la sécurité alimentaire  
(Prénom & Nom) :

---

Responsable de l'activité  
(Prénom & Nom) :

---

Type d'activité

camp    centre-aéré

Nombre de participant-es :

---

Nombre de participant-es :

---

Allergies & intolérances connues :

---

---

---

---

Nombre de repas cuisinés sur place/jour :

---

**DOCUMENT À COMPLÉTER & À CONSERVER 1 AN**



### Plan de nettoyage :

La fréquence des nettoyages est à décider en équipe : l'objectif est de disposer de surfaces, de locaux et d'appareils propres. Respecter les modes d'emploi des produits de nettoyage et de désinfection et en particulier les temps de contact.

Infrastructure ou appareil	1 X/ jour	1X/ semaine	Selon utilisation
Plan de travail			X
Ustensiles de cuisine			X
Balai		X	
Toilettes		X	

### Vérifications des nettoyages :

Cocher la case et indiquer le nom de la personne dans la case correspondante.



Infrastructure ou appareil	Jour 1	Jour 2	Jour 3	Jour 4	Jour 5	Jour 6	Jour 7	Prénom du/de la responsable
Plan de travail								
Ustensiles de cuisine								
Balai								
Toilettes								

### Nuisibles :

En cas de présence de nuisibles, indiquer ici les actions effectuées, à quelle date, par qui (EX : entreprise contactée, matériel acheté et mis en place dans les locaux, ...).

### Remarques

---

---

---

---

---

---

---

---

