

Introduction - mode d'emploi	1
Points essentiels de l'autocontrôle dans le domaine de l'accueil	2
CONCEPT: description de l'exploitation fiche d'enregistrement des prestations offertes, risques potentiels et mesures appropriées feuille de recette	3
DIRECTIVES: fiches techniques Hygiène personnelle Rangement et propreté Achat et conservation des denrées alimentaires Stockage Préparation de repas, mise en valeur de produits frais Produits critiques	4
FEUILLES DE CONTROLES: plan des nettoyages Exemples Formulaires vides	5
FEUILLES DE CONTROLES: nettoyages Cuisine Congélateur Réfrigérateur Formulaires vides	6
FEUILLES DE CONTROLES: températures Réfrigérateur Congélateur	7
FEUILLES DE CONTROLES: formation et information du personnel Formation famille et employés	8
FEUILLES DE CONTROLES: recettes	9
EXEMPLES	10
ADRESSES Laboratoires cantonaux Services cantonaux de vulgarisation Centrales de vulgarisation	11