

## **Annexe**

### **Contrôle obligatoire (liste non exhaustive)**

Vérification des INSTALLATIONS ÉLECTRIQUES en exploitation et leur maintien en conformité

---

Prévenir les risques d'incendie et d'électrocution - Tous les 12 mois

#### **Vérification des INSTALLATIONS de GAZ COMBUSTIBLE**

---

Garantir la sécurité de votre établissement - Tous les 12 mois

#### **Vérification de l'état de l'installation et des dispositifs de sécurité de SÉCURITÉ INCENDIE**

---

Prévenir les risques d'incendie - Tous les 12 et 36 mois

#### **Vérification de l'état des équipements et des dispositifs de sécurité des APPAREILS DE CUISSON**

---

Prévenir les risques d'incendie - Tous les 12 mois

#### **Vérification de l'état des Installations de GRANDE CUISINE**

---

Assurer la sécurité de l'établissement - Tous les 12 mois

#### **Vérification de l'état des COMPACTEUR À DÉCHETS**

---

Prévenir les risques d'accident dû à une usure ou une détérioration des installations - Tous les 3 mois

#### **Formation méthode HACCP Conditions d'hygiène et maîtrise des dangers sanitaires**

---

Application par le personnel de cuisines de la méthode HACCP - Ponctuelle

#### **Formation RISQUE ÉLECTRIQUE**

---

Habiliter son personnel : présences, opérations, interventions et/ou travaux électriques - Tous les 3 ans

#### **Formation RISQUE INCENDIE et manipulation des moyens d'extinction**

---

Informar, instruire et entraîner le personnel et les personnes désignées - Tous les ans

#### **Assistance technique à la réalisation du DOCUMENT UNIQUE**

---

Identifier, évaluer et limiter les risques d'accident et de maladies professionnelles - Mise à jour annuelle

#### **Diagnostic ACCESSIBILITÉ**

---

S'assurer que votre établissement est accessible aux personnes en situation de handicap - Ponctuelle