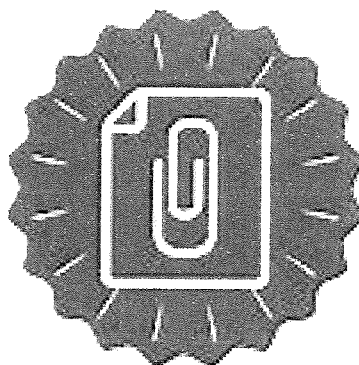


ANNEXES



AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

Procédure lavage de mains

- 1- Bien mouiller les mains et les poignets**



- 2- Mettre une dose de savon bactéricide (veiller à l'approvisionnement)**



- 3- Frotter les mains et les poignets pendant 30 secondes**



Paume contre paume



Paume contre paume, doigts entrelacés



Dos des doigts contre la paume opposée avec les doigts emboîtés



Friction circulaire du pouce droit enchâssé dans la paume gauche et vice-versa



Friction en rotation en mouvement de va-et-vient et les doigts joints de la main droite dans la paume gauche et vice-versa

- 4- Rincer soigneusement les mains et les poignets**



- 5- Se sécher les mains en utilisant du papier à usage unique**

- 6- En cas d'absence de lave-mains à commande fémorale ou automatique, utiliser l'essuie-mains papier pour refermer les robinets**

- 7- Jeter l'essuie-mains dans une poubelle à pédale**

PAS DE BIJOUX, PAS DE VERNIS À ONGLES

Direction des affaires sociales et du développement économique

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

MATERIEL	QTE
BASE REFRIGEREE 2 PORTILLONS GN1/1 - BORD FRANC A Base réfrigérée avec plan de travail à bord franc arrière GN 1/1, capacité 250 Lt, profondeur 70 cm, 0/+10°C. Intérieur/extérieur en acier inox 18-10. Structure monocoque, poignées inox. Evaporateur à ailettes extérieur. Dégivrage à air. Ré-évaporation automatique des condensats. Thermomètre/thermostat digital. Alim. 230V MONO P:0.35 kW Dim. L:1400 P:700 H:985	1
VITRINE RÉFRIGÉRÉE AVEC VITRES DROITES Vitrine réfrigérée capacité 4 bacs GN 1/3, prof. 150 mm, livrée sans bacs. Froid statique, température +2°C +10°C. Puissance frigorifique 190 W Gaz réfrigérant R134a, tropicalisé ambiance +38°C Construction tout inox. Structure vitres droites, hauteur 220 mm. Affichage digital, isolation 30 mm Dégivrage automatique. Alimentation mono 230V +T. Dimensions : 1200 x 395 x 425 Puissance électrique : 0,15 kW Alim. 230V MONO P:0,15 kW Dim. L:1200 P:395 H:425	1
MEUBLE BAS 1400 LARGEUR 700 + DESSUS RAYONNE CENT Meuble bas RAYONNE tout inox AISI 304L, Dim : 1400X700Xht900. Avec dessus ép15/10ème central à bords RAYONNE tombé de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge. Coins soudés. 2 Portes coulissantes suspendues sans rail inférieur, avec poignées intégrées et serrure. 1 étagère intérieure réglable. Pans coupés de renfort et plisécraisés généralisés. Sur pieds Ø40 en inox avec vérins réglables. Dim. L:1400 P:700 H:900	1
TABLE DU CHEF RAYONNEE 1500X700 , 1 CUVE 400X400X2 Table du chef rayonnée dim: 1500x700 ht 900. 1 cuve inox soudée à gauche de 400x400x250. Dessus adossé en tôle inox AISI 304L, ép 15/10ème, rayon avant de 20mm, bords tombés de 60mm, renforcé par un panneau mélaminé hydrofuge de 19 mm. Dosseret AR 100x20 incliné à 30°. Pieds en tubes inox Ø38 sur vérins réglables en inox. Pieds fixés dans les 4 bandeaux inox. Livrée avec bonde et tube surverse. Dim. L:1500 P:700 H:900	1

MATERIEL	QTE
MÉLANGEUR MONOTROU 1/4 DE TOUR, CONTRUCTION MASSIVE Mélangeur monotrou sur table tige G3/4"x80, tubes de raccord M1/2ö, rejet 25x250x150mm, poignée en laiton chromé (1/4 de tour)	1
LAVE-MAINS GC+DOSSER.540+SAVON avec dosseret hauteur 355 mm et distributeur de savon liquide bac 345 x 245 x 120 mm commande au genou avec temporisation bec col de cygne haut. 150 mm avec aérateur réglage de la température par 2 robinets d'alimentation EC-EF, munis de clapets anti-retour accessibles sous la palette de commande Dim. L:440 P:335 H:540	1
RAYONNAGE Avec clayettes Duralinox amovibles (lavables en machine). Structure Duralinox anodisée 20 microns. Résiste au froid jusqu'à - 40°C. Réglage des niveaux par pas de 150 mm sans outil. Vérins composite et visserie inox. Bénéficie de la marque NF "Hygiène Alimentaire" et NSF "Food Equipment". Charge maximum : 900 Kg pour un linéaire entre 2 échelles et 600 kg pour chaque linéaire d'une configuration comprenant Dim. L:2967 P:560 H:1685	2
ARMOIRE POSITIVE 700 LT Temp. 0°+10°C, classe énergétique D, construction en inox 304, groupe tropicalisé, arrière en inox AISI 304, glissières embouties, fermeture à clef, porte réversible, éclairage à LED du compartiment, pieds réglables en acier, tableau de commande compatible HACCP, épaisseur de l'isolation : 83mm, ventilateur évaporateur électronique, dégivrage électrique, renforcement de la partie supérieure Alim. 230V MONO P:0 kW Dim. L:700 P:830 H:2080	1
ARMOIRE NEGATIVE 700LT	1
TABLE DE LAVERIE AVEC BAC 400*400 , 1600*750 Table de glissement avec plage arrière, dosseret, et 1 cuve de 400X400, piétement rond démontable 2 pieds - accr a droite - Tout inox AISI 304L- Dessus ép 15/10ième- Plage arrière. Dosseret de 100x20 - Piétement en tube rond diam 38mm- Sur vérins ABS- Hauteur de glissement : 875mm- largeur 750mm - L 1600 P 750 H 875 Dim. L:1600 P:750 H:875	1

équipement de cuisine

MATERIEL	QTE
ENS. DOUCHETTE MÉLANGEUR MONOTROU Ensemble Douchette simple avec Mélangeur monotrou sur table tige G3/4"x80, tubes de raccord M1/2" avec clapet anti-retour, poignée VOX en laiton chromé (1/4 de tour). Support mural standard L. 115mm	1
Lave vaisselle à CAPOT 14,8KW +D.DET +PRS +MPOWER CAPOT ELECTRONIQUE HEAVY DUTY 14,8KW + DOSEUR DETERGENT + PRS rinçage indépendant du réseau + MPOWER, haut.utile 42cm. Lavage 60x40cm ou GN1/1 avec casier spécial. Cycle Autonettoyage + Autodiagnostic+Thermomètres. Bras lavage triple + rinçage inox; cuve emboutie latérale + filtre inox; Fonction GREEN économie énergie; Thermostop T° rinçagegarantie; doseurs dét+rinçage électriques; cycles 60-120-180"; 2 casiers assiettes, 1 verres, 2 godets Alim. 400V Tri+N+T P:14.8 kW Dim. L:760 P:793 H:1485	1
Adoucisseur EF MÉCANIQUE 7 JOURS Version Eau Froide Tête de commande 5 cycles Chronométrique Mécanique 7 jours Résine agréée consommation humaine Capot de protection en PETG Flotteur double sécurité de saumurage Mixing de réglage de dureté résiduelle By-pass avec adaptateur M3/4 2 Flexibles Inox FF201308 Tube de vidange armé 12/19 L=2m 2 Colliers de serrage Alim. 230V MONO P:0.003 kW Dim. L:320 P:500 H:715	1
TABLE DE SORTIE ; 1100*560 Table de glissement simple, piétement rond démontable 2 pieds - Dessus en inox AISI 304L, ép 15/10ième. Piétement en tube rond diam 38mm. Sur vérins ABS. Conçue pour casiers à vaisselle 500X500mm.Hauteur de glissement : 875mm.Largeur 600mm - L 1100 P 600 H875 Dim. L:1100 P:600 H:875	1

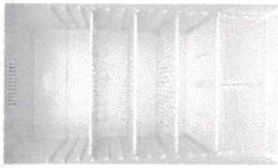
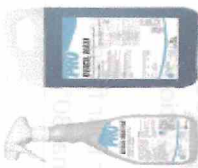
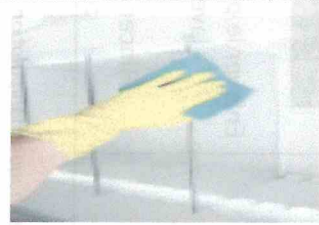
MATERIEL	QTE
VITRINE SERVICE ARRIERE Service arrière avec étagère -Gamme non canalisable - Extérieur et intérieur en tôled'acier pré-peinte - Plan de travail en stratifié, finitionmélamine - Plan d'expoet protection de l'évaporateurentôle, finition epoxy - Isolation en polyuréthane - Vitre droite sécurit rabattable - Stockage réfrigéré - Lumière intérieureen partie haute- Froid statique - temp. - 1°/+5°(classe 3 régime M1) - Gaz R404 A Alim. 230V MONO P:0.55 kW Dim. L:1525 P:800 H:1235	2
TOASTER INFRAROUGE 2 NIVEAUX Toaster infrarouge à 2 niveaux. Pas de préchauffage. Cuisson à coeur sans fumée ni odeur grâce aux rayonnements des quartz infrarouges (1050°C). Sélection indépendante des quartz infrarouges. Montée rapide en température en 20 secondes. Entretien aisé : paroi arrièreamovible. Équipement : commutateur, minuterie 15Æ avec position dÆutilisation en continu, voyant, poignée amovible. Livré dÆorigine avec des Alim. 230V MONO P:3 kW Dim. L:450 P:285 H:420	1
GAZINIERE SMEG 42016 plaque à induction four: Porte ventilée triple vitre Puissance gril fort: 2,90 kW Consommation d'énergie en convection forcée: 1,19 kW/h Consommation d'énergie en convection naturelle: 1,10 kW/h Puissance nominale électrique: 3,20 kW Ventilation forcée de refroidissement	1
PLAQUE DE CUISSON À INDUCTION Réglage numérique sur un écrantactile de la puissance, de la température et du minuteur. Construction en inox. Avec filtre à graisse facile à nettoyer et une double ventilation. Convient pour casseroles et poêles de Ø minimum 120 mm et Ø maximum 260 mm. Alim. 230V MONO P:3.5 kW	2

équipement de cuisine

MATERIEL	QTE
FRITEUSE BLUE LINE 2 X 8 L Construction en acier au chrome. Cuve en inox. Élément chauffant amovible avec fonction arrêt quand il est enlevé. Cuve amovible. Voyant pour indiquer si l'élément chauffant fonctionne. Réglable jusqu'à 190°C. Un thermostat de sécurité protège contre la surchauffe. Alim. 230V MONO P:3.5 kW	1
FOUR MICRO-ONDES AVEC AIR CHAUD ET GRIL Boîtier et four en acier inoxydable Puissance micro-ondes : 900 W Puissance convection : 1950 W Puissance gril : 1000 W plateau tournant Ø 270 mm Contenance : 25 litres Niveaux de puissance : 10 Minuterie digitale jusqu'à 95 minutes Air chaud et fonction grill se Dim. L:483 P:422 H:281	1

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

Quoi	Avec	Quand	Comment			
Chambre froide (+ et -) Vitrine réfrigérée	Pastille de javel: Dissoudre la pastille dans un seau d'eau froide ou dans un bidon de 5 litre d'eau froide ACTION VIRUCIDE	Après chaque service		Vider		Eliminer les déchets
	Produit de type DYACIL MAXI PAE			Pulvériser le produit		Frotter
	prêt à l'emploi à vaporiser directement sur la surface à traiter. laisser agir 10/15 mn et essuyer avec une lavette ou papier à usage unique. le rincage des surfaces à l'eau clair est nécessaire ACTION VIRUCIDE			Se protéger		Eliminer les déchets
Bac, évier Plonge Plan de travail Interrupteur, poignet de porte Couvercle de la poubelle/ poubelle				Laisser agir 5mn		Frotter
				Rincer (lavette humide) et sécher		Rincer (lavette humide)
Chariot, plateau, tables						

Ne pas oublier : débrancher les appareils avant le nettoyage, la désinfection et la phase de rinçage / se laver les mains avant d'enfiler un gant et après chaque manipulation.
 Exemple de plan avec les produits ménagers utilisés par la commune de Carros (Sanagla)

Quoi			Avec		Quand		Comment			
Machine (trancheuse , hachoir,...) Four micro- onde	Produit de type DYACIL MAXI PAE	Après chaque utilisation						Rincer abondamment		
Sol	Produit de type DYACIL MAXI PAE	1/jour						Rincer		
									Evacuer l'eau avec la raclette Et nettoyer le siphon	
Four	Nettoyant four	Après chaque utilisation	 					Enlever le produit à l'aide d'une lavette humide.	Rincer à l'eau tiède de préférence	
								Utilisation du produit pur, sans dissolution Pulvériser sur four froid ou tiède (max30°).	Laisser agir 15 mn. Laisser refroidir.	

Ne pas oublier : débrancher les appareils avant le nettoyage, la désinfection et la phase de rinçage / se laver les mains avant d'enfiler un gant et après chaque manipulation.
 Exemple de plan avec les produits ménagers utilisés par la commune de Carros (Sanagial)

nettoyant
vaisselle
manuelle

concentré

Entre 2
opérations
de natures
différentes

Vaisselle



Lavage en machine
mettre une dose de
concentré dans le bac de
lavage en ajoutant l'eau
tiède.



Lavage manuelle
dilution de 5 à 10 ml/1litre d'eau
Frotter les ustensiles à l'aide d'une éponge ou d'un
tampon abrasif. En cas de fortes salissures, laisser
trempier quelques instants



laisser sécher quelques
instants

Détartrant
machine
Ou à
privilégier le
vinaigre
blanc

2fois/ an :



Vider puis rincer la
machine.



Remplir la cuve en ayant auparavant mis en position
arrêt le doseur de produit lessive
Incorporer 200 ml de détartant par litre d'eau contenu
dans le bac de lavage.
Lancer le cycle de lavage puis laisser agir 10 mn.



vider puis rincer le lave
vaisselle avant sa remise en
service.

Ne pas oublier : débrancher les appareils avant le nettoyage, la désinfection et la phase de rinçage / se laver les mains avant d'enfiler un gant et après chaque manipulation.
Exemple de plan avec les produits ménagers utilisés par la commune de Carros (Sanogia)

Quoi	Avec	Quand	Comment	
Vitres (à hauteur de bras)	Nettoyant vitre Et Micro speed vitre		Asperger les vitres avec le spray	 nettoyer avec la lavette bleue
Matériel de nettoyage	Produit de type DYACIL MAXI PAE	En fin de journée	 Après chaque utilisation, rincer à l'eau claire	 En fin de journée, placer le matériel dans une solution désinfectante ou en machine. Après rinçage, sécher à l'abri des contaminations

Ne pas oublier : débrancher les appareils avant le nettoyage, la désinfection et la phase de rinçage / se laver les mains avant d'enfiler un gant et après chaque manipulation.
Exemple de plan avec les produits ménagers utilisés par la commune de Carros (Sanogial)



Mois :

Année :

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Requ le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

[illegible]

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

Mois :

Année :

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU

[illegible]

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

2
Signature restaurant

ANNEE:

[illegible]

COMMENTAIRES:

en cas de problème, utiliser la fiche de non-conformité - Fiche 4-3b

DOCUMENT A CONSERVER: 1 AN

Temperature entrée froide entre 0° et 10°
temperature des plat chaud supérieur ou égale 63°C

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

[illegible]

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

FORMULAIRE DE DECLARATION TIAC

1^{ère} PARTIE : réception de l'appel – premières informations**RECEPTION DU MESSAGE**

Date : Heure : Nom de la personne ayant pris l'appel :
 ARS ☐ DDPP ☐ N° ligne directe :

DECLARANT DE LA TIAC

☐ Médecin ☐ responsable d'établissement ☐ malade ☐ membre de la famille ☐ autre :
 Nom / Prénom :
 Adresse :
 Numéro de téléphone (n° de poste ou BIP) où il peut être joint :
 Fax : Mail :
 Personnes déjà contactées : :

COORDONNEES MALADE(S) (si différent du déclarant)

Nom / Prénom :
 Qualité :
 Adresse (domicile ou établissement) :

 Numéro de téléphone :
 Fax : Mail :

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LA TIAC

- Date et heure d'apparition des premiers symptômes :
- Type de populations exposées : ☐ enfants ☐ adultes ☐ personnes âgées
- Caractère : ☐ Individuel ☐ Familial ☐ Collectif
- Nombre de personnes exposées :
- Nombre de personnes malades :
- Nombre de personnes hospitalisées :
- Nombre de personnes décédées :

Si le déclarant est un médecin :

Germe et/ou aliment présumé responsable :

- ☐ Isolement sur malades
☐ Isolement sur aliments

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LE(S) REPAS PRIS EN COMMUN

	Lieux de consommation des repas pris en commun	Date	Heure	Nombre convives
1				
2				
3				
4				

- Type de restauration et coordonnées :

- ☐ Restauration familiale
☐ Restauration hors foyer
 ☐ Restauration sociale
 ☐ Restauration commerciale
☐ Autres (à préciser)

Nom et adresse :

INFORMATIONS MEDICALES**Manifestations Cliniques :**

Nausées : oui / non Vomissements : oui / non Douleurs abdominales : oui / non
 Fièvre : oui / non Diarrhée : oui / non Selles sanglantes : oui / non
 Manifestations neurologiques : oui / non Urticaire : oui / non Flush : oui / non
 Maux de tête : oui / non

Autres signes :

Examens complémentaires :

Coordonnées contact médical (hôpital/médecin de ville)

Nom / Prénom :

Adresse :

Numéro de téléphone (n° de poste ou BIP) où il peut être joint :

Coproculture réalisée (analyse des selles) ☐ oui ☐ non *Déclaration Obligatoire (DO) ☐ oui ☐ non * si oui, indiquer le n° de DO :

* Si absence de déclaration par un médecin et/ou absence de coproculture : veiller à ce qu'un formulaire de déclaration soit rempli par un médecin (DO à transmettre à la DDASS Fax 02.32.18.26.92) et qu'une coproculture soit réalisée au plus vite dans un laboratoire d'analyses médicales

PREMIERES MESURES PRISES ET OBSERVATIONS EVENTUELLES :

.....

Attention : valider le caractère TIAC en vérifiant que les 3 critères suivants sont remplis :

Au moins deux malades
 et avec les mêmes symptômes
 et consommation d'un même aliment
 (ou boisson)

OU

Au moins 1 cas de
 salmonellose confirmé ou
 suspecté

OU

un malade
 (cas de botulisme)

DIFFUSION DE LA DECLARATION

- ☐ DDASS (veille sanitaire) : Tél : / Fax :
 A l'attention du Médecin Inspecteur responsable de la Veille Sanitaire ou Service Santé Environnement
- ☐ DDSV
- ☐ Chef de service
- ☐ Autres

Visa du restaurateur et cachet

RECOMMANDATIONS A FAIRE AU DECLARANT SUITE A UNE DECLARATION DE TIAC

Si le produit en cause a été identifié (ou est fortement suspecté), **veillez à ce qu'il ne soit plus consommé, mais conserver les restes pour les besoins de l'enquête**.

Dans tous les cas, donnez les recommandations suivantes :

- **ne rien jeter, ne rien congeler,**
- les plats consommés doivent être conservés au **réfrigérateur** (pas au congélateur) afin que les services de la DDSV (Direction Départementale des Services Vétérinaires) puissent les prélever
- garder les restes, matières premières, étiquettes, emballages
- conserver les boissons (eau, glaçons...)
- préparer la liste des fournisseurs, menus de la semaine, registres d'autocontrôles, bons de livraison, factures, tickets de caisse ...
- conserver suffisamment de quantité de produits pour la réalisation des analyses officielles par les des services de contrôle (DDSV - DDASS).

Remarque : cette fiche de recommandation peut être faxée au déclarant si nécessaire.

RECEPTION DU MESSAGE

Date : Heure : Nom de la personne rappelant le déclarant :
 DDASS ☐ DDSV ☐ N° ligne directe :

• Type de restauration et coordonnées :

- ☐ Restauration familiale
☐ Restauration hors foyer
 ☐ Restauration sociale
 ☐ Restauration commerciale
☐ Autres (à préciser)

Nom et adresse :

• Responsable du lieu (Nom / Prénom) :

• Qualité :

• Tel :

• Fax : Mail :

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT LES REPAS

- Lieu de préparation des repas :
 • Boisson : eau du robinet eau embouteillée autre (préciser) :

☐ ☐ ☐

En ce qui concerne les informations détaillées à collecter concernant les repas suspectés, il faut, pour chaque repas pris en commun, identifier :

- les denrées,
- les fournisseurs des denrées,
- les fabricants et leurs coordonnées exactes.

Afin de guider dans le questionnement du déclarant de la TIAC, les cas ci-dessous potentiels sont donnés pour indication : il s'agit de s'adapter à chaque cas de figure qui se présente. Les cas de figure possibles (non exhaustif) sont les suivants :

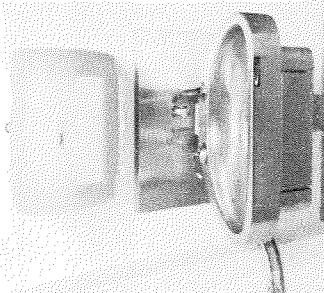
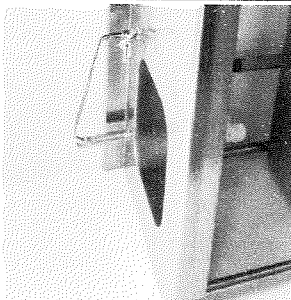
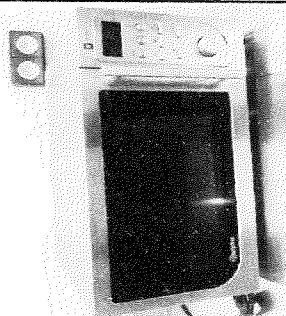
TIAC chez un professionnel	TIAC chez un professionnel de la restauration collective sociale.
	TIAC chez un professionnel de la restauration collective commerciale
TIAC chez un « particulier »	Cas de déclaration d'une TIAC par un particulier
	Cas de déclaration d'une TIAC : - par un malade issu d'un repas collectif sur un même lieu (de type dalle des fêtes), - où plusieurs personnes sont atteints d'une TIAC, et où le repas a été constitué d'agrégats (plusieurs personnes – fournisseurs - ont fourni différents éléments du repas).
	Cas de déclaration d'une TIAC : - par un malade issu d'un repas collectif sur un même lieu (de type dalle des fêtes), - où plusieurs personnes sont atteints d'une TIAC, - et où le repas a été fourni intégralement par un traiteur. -

GRILLE
état des lieux équipement

DATE:

AR Prefecture

060-210600334-20230328-DEL1B25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

		ENTREE				SORTIE							
equipement	photo	etat			propreté			etat			propreté		
		TBE	BE	E usure	TP	P	S	TBE	BE	E usure	TP	P	S
LAVE-MAINS GC+DOSSER.54 O+SAVON+ devidoir à papier													
TABLE DE LAVERIE AVEC BAC 400*400 , 1600*750													
FOUR MICRO- ONDES AVEC AIR CHAUD ET GRIL													

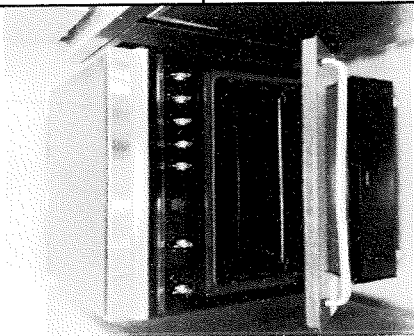
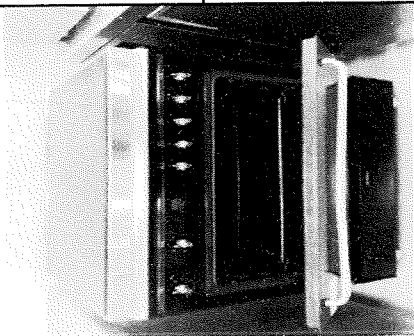
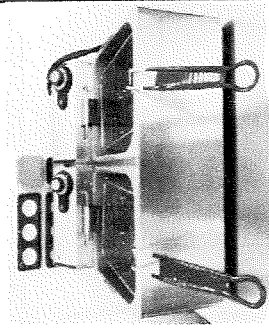
GRILLE
état des lieux équipement

AR Prefecture

005-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Polié le 31/03/2023

maj

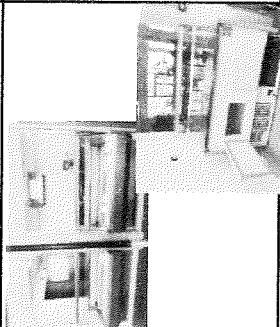
00334_20230328_DELIB25_2023PMS_AU
e 31/03/2023
le 31/03/2023

equipement	photo	ENTREE						SORTIE						observation
		etat			propreté			etat			propreté			
		TBE	BE	E usure	TP	P	S	TBE	BE	E usure	TP	P	S	
BASE REFRIGEREE 2 PORTILLONS GN1/1 - BORD FRANCA														
GAZINIERE SMEG 42016														
PLAQUE DE CUISSON A INDUCTION														
FRITEUSE BLUE LINE 2 X 8 L														

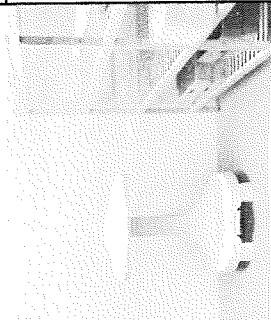
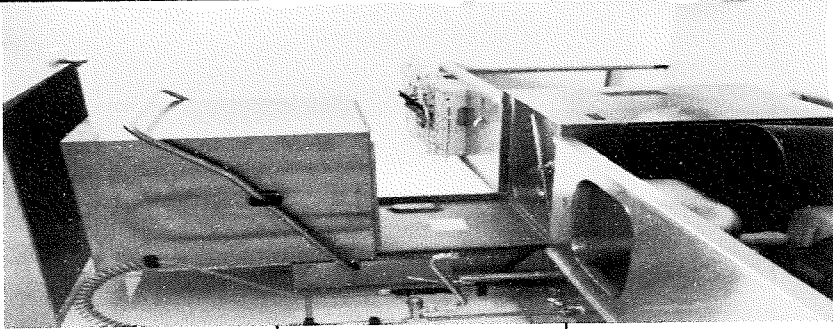
GRILLE
état des lieux équipement

AR Prefecture

06-210600384-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

		ENTREE						SORTIE					
equipement	photo	etat			propreté			etat			propreté		
		TBE	BE	E usure	TP	P	S	TBE	BE	E usure	TP	P	S
ARMOIRE POSITIVE 700 LT													
ARMOIRE NEGATIVE 700LT													
VITRINE SERVICE ARRIERE													
MEUBLE BAS 1400 LARGEUR 700 + DESSUS RAYONNE CENT													

maj 08/02/23

équipement	photo	etat			propreté			etat			propreté			observation
		TBE	BE	E usure	TP	P	S	TBE	BE	E usure	TP	P	S	
RAYONNAGE														
TABLE DU CHEF RAYONNEE 1500X700 , 1 CUVE 400X400X2														
Lave vaisselle à CAPOT 14,8KW +D.DET +PRS +MPOWER														
Adoucis seur EF MÉCANIQUE 7 JOURS TABLE DE SORTIE ; 1100*560														

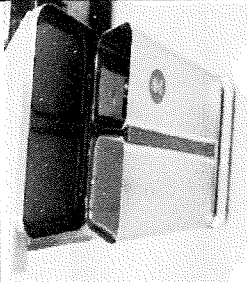
[illegible]

GRILLE
état des lieux équipement

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023

maj 08/02/23

équipement	photo	etat			propreté			etat			propreté			observation
		TBE	BE	E usure	TP	P	S	TBE	BE	E usure	TP	P	S	
sol														
syphon et bouches d'évacuation														
extincteur														
poubelle														

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU

Reçu le 31/03/2023

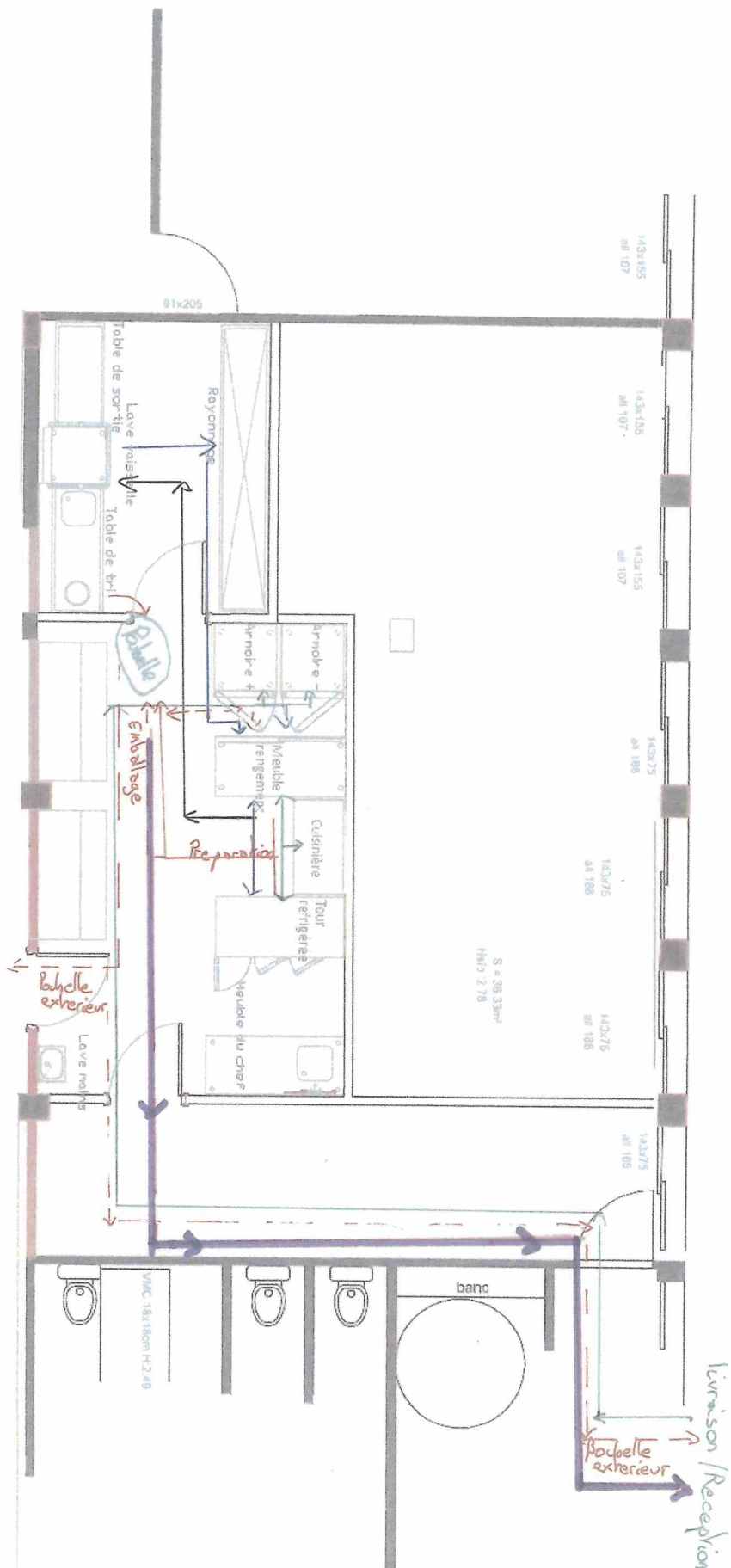
Publié le 31/03/2023

circuit vaisselle propre
circuit denrées
circuit vaisselles sales
circuit déchets

produit à livrer

salle de restauration / coworking

Marche en avant - laboratoire de production.
E. COL. E



"Ecole Carros" - 06 CARROS -

Cuisine

Annexe
Fiche 4-2a

AR Prefecture

006-210600334-20230328-DELIB25_2023PMS-AU
Reçu le 31/03/2023
Publié le 31/03/2023