Klarstig

Fiche d'inspection de sécurité - Restauration

Inspectez le bien ou le site identifié et consignez son état, les défauts et les actions nécessaires. Utilisez la liste technique applicable en complément de ce relevé général.

Contact et référence

Organisation utilisant ce document

Votre nom ou référence de contact *

Adresse e-mail pour une réponse éventuelle

Informations pour ce document

Identifiant du bien du site ou du matériel *

Date d'inspection *

Nom ou rôle de la personne chargée de l'inspection *

État apparent *

- ☐ Satisfaisant
- ☐ Intervention nécessaire
- ☐ Non inspecté

Résultat du contrôle de fonctionnement *

- ☐ Satisfaisant
- ☐ Défaut constaté
- ☐ Non testé
- ☐ Sans objet

Défauts et éléments justificatifs

Restrictions d'utilisation dans l'attente d'un examen

Mesure corrective responsable et échéance

Détails spécifiques

Zone tâche ou procédure de sécurité concernée

À compléter si cela concerne cette demande.

Risques observés mesures de protection existantes et contact d'alerte

Contexte opérationnel

Établissement période de service ou référence de commande

À compléter si cela concerne cette demande.

Nombre de convives menu manipulation livraison et dispositions alimentaires

Limites et éléments à configurer

- L'envoi du formulaire enregistre les réponses dans votre espace de travail. Il n'approuve, ne planifie, ne facture et ne répond pas tout seul, sauf si vous ajoutez cette étape au flux.
- Les notifications par e-mail, les approbations, la génération de documents et les connexions à d'autres systèmes sont disponibles mais ne sont pas activées tant que vous ne les configurez pas.

Besoin d'aide pour adapter ce formulaire ? Les nouvelles organisations Free, Starter et Pro reçoivent cinq séances Platine au total, de 30 minutes maximum chacune.

Klarstig / Daniel Petry · klarstig.ai · hello@klarstig.ai · support@klarstig.ai · 800-781-1775 · 11917 Laurel Ave., Forestville, CA 95436, USA