

# Équipement de cuisson commercial – Compte-rendu des inspections

(selon la norme NFPA 96)

Après chaque inspection hebdomadaire, entretien semestriel et nettoyage, inscrire les initiales de la personne qui l'a effectuée et la date dans les cases appropriées. Insérer ensuite les fiches remplies en ordre chronologique, derrière ce compte-rendu.

Si votre bâtiment contient plus d'un système de ventilation et de protection incendie pour équipement de cuisson commercial, un compte-rendu accompagné des fiches de vérification devra être produit pour chaque système. **Attention** : Le système d'extinction incendie et les extincteurs portatifs doivent aussi être inspectés.

**Système vérifié** : \_\_\_\_\_

## Inspections hebdomadaires

Chaque semaine, il faut inspecter le système, incluant les extracteurs de graisse afin de déceler tout dépôt de graisse. Si les dépôts dépassent les limites permises, ou selon l'intervalle habituel, le système doit être nettoyé. Les dates de ces nettoyages doivent être inscrites dans le deuxième tableau.

Sem.	Date	Initiales	Sem.	Date	Initiales	Sem.	Date	Initiales	Sem.	Date	Initiales
1			14			27			40		
2			15			28			41		
3			16			29			42		
4			17			30			43		
5			18			31			44		
6			19			32			45		
7			20			33			46		
8			21			34			47		
9			22			35			48		
10			23			36			49		
11			24			37			50		
12			25			38			51		
13			26			39			52		

## Nettoyages

Selon le type de cuisson effectué, le système d'extraction doit être nettoyé à intervalle de 3, 6 ou 12 mois.

Intervalle de nettoyage requis pour le système concerné : 3 mois \_\_\_ 6 mois \_\_\_ 12 mois \_\_\_

Date	Nom de la compagnie	Initiales

## Entretiens semestriels (6 mois)

Le système nécessite un entretien spécifique et certains éléments doivent être remplacés.

Semestre	Date	Initiales
Hiver/Printemps		
Été/Automne		