Hotte, filtres et conduits d'un équipement de cuisson commercial – Fiche de vérification hebdomadaire

La personne qui effectue l'inspection inscrit son nom ainsi que la date et le résultat de chaque vérification dans les cases appropriées. Elle complète ensuite le compte-rendu correspondant et insère cette fiche derrière celui-ci, en ordre chronologique. La personne peut utiliser autant de fiches que cela est nécessaire.

Chaque semaine, il faut s'assurer que les hottes (H), les filtres (F) et les conduits (C) de la ventilation d'extraction de l'équipement de cuisson commercial, incluant les extracteurs de graisse, ne contiennent pas une quantité suffisante de dépôts combustibles pour déclencher un incendie et, si cela est nécessaire, ils doivent être nettoyés. La hauteur maximale acceptable des accumulations de graisses doit être déterminée en collaboration avec un spécialiste. L'intervalle maximum permis entre les nettoyages sera déterminé en fonction du temps que prennent les accumulations de graisses à atteindre la hauteur maximale acceptable. La vérification hebdomadaire doit se faire à l'aide d'une jauge de profondeur style peigne.

Vérifié par : _____ **Date :** _____

Hauteur de dépôts acceptable : Conduits : _____ Filtres : _____ Hottes : _____

Composante H - F - C	**Emplacement**	**Hauteur des accumulations de graisse**	**Nettoyage requis** oui/non	**Commentaires**

Si un nettoyage est requis :

Date du nettoyage	**Compagnie**	**Commentaires**