

# PERSONNEL

Date : \_\_\_\_\_

<b>Hygiène corporelle et visites médicales</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Propreté insuffisante (ongles, mains...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chevelure mal protégée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pansements non étanches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personnes malades proches des postes de travail sensibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Absence de certificat de visite médicale du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trousse d'urgence	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Gants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Mauvaise utilisation des gants	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Hygiène vestimentaire</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Propreté insuffisante (ongles, mains...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Chevelure mal protégée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pansements non étanches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Personnes malades proches des postes de travail sensibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Absence de certificat de visite médicale du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Formation du personnel</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Le personnel n'a pas reçu de formation récente (< 18 mois) en hygiène alimentaire	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

## TRANSPORT POUR LES TRAITEURS

<b>Véhicule de transport</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Le véhicule ne permet pas d'assurer la maîtrise des températures réglementaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# DOCUMENTATION

VOUS DEVEZ ÊTRE EN MESURE DE PRÉSENTER	Conforme	Non conforme
Le guide HACCP (guide des bonnes pratiques)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'enregistrement des formations / informations du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les attestations d'aptitude médicale du personnel	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'enregistrement des températures des réserves froides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'enregistrement des contrôles des huiles de friture	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Éventuellement, les rapports des analyses et audits	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Plan de nettoyage et de désinfection	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
L'enregistrement du contrôle de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Protocole de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrat de dératisation et de désinsectisation	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrat de location de linge ou de lavage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Contrat d'entretien des extracteurs et hottes aspirantes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fiches de données de sécurité des produits d'entretien	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# LOCAUX

Date : \_\_\_\_\_

<b>Cuisine</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Revêtement altéré (sol, murs, plafond)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Défaut d'évacuation des eaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de vapeurs, buées ou fumées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Stockage sec</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
L'agencement et les dimensions ne permettent pas un stockage et une bonne gestion des produits alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les capacités de stockage ne sont pas adaptées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le système de rotation « PEPS » n'est pas respecté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il n'existe pas de plan de rangement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les conditions de température, d'hygrométrie et d'aération ne sont pas satisfaisantes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Stockage négatif et positif</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Présence d'appareils indicateurs et enregistreurs pour les chambres de plus de 10 m <sup>3</sup>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les capacités de stockage ne sont pas adaptées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Le système de rotation « PEPS » n'est pas respecté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Il n'existe pas de plan de rangement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Zone plonge</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Ventilation inadaptée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Zone de préparation chaude</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Extraction défectueuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Zone de préparation froide</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Trop proche de la zone de préparation chaude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Poste de travail</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Lave-mains	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lave-mains démunis de savon, brosse à ongles et / ou de papier absorbant avec poubelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lave-mains malpropres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# LOCAUX

<b>Vestiaires et sanitaires du personnel</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Douches	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Séparation entre le linge propre et le linge sale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lave-mains	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Insuffisance de casiers vestiaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les sanitaires communiquent avec les locaux où circulent des denrées alimentaires	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lave-mains non équipés de commandes non manuelles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Eau chaude	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
La ventilation est inadaptée	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Distributeur de savon bactéricide, brosse à ongles, distributeur de papier	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Sanitaires clients</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Lave-mains munis de savon	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lave-mains démunis de papier absorbant	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Lave-mains démunis d'une poubelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# FONCTIONNEMENT 1/2

Date : \_\_\_\_\_

<b>Réception des marchandises</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Contrôle à la réception des matières premières	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fiche de non-conformité	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Consignes écrites sur les températures de transport	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Stockage froid</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Thermomètres à l'intérieur des chambres froides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Températures non-conformes	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Denrées entamées non protégées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Stockage à même le sol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de denrées non identifiées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
DLC non respectées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de cartons ou de cageots dans les chambres froides	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Boîtes de conserve bosselées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Constatation de présence de nuisibles	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Infiltrations	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Moisissures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Préparation, fabrication, cuisson</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Denrées déconditionnées en attente non protégées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Non-respect des règles de décontamination des crudités	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Qualité des huiles de fritures non-conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de denrées cuites et brutes sur le plan de travail	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Maintien des préparations chaudes à > 63 °C non respecté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Emballages non évacués de la cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poubelle à ouverture à pédale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de congélation artisanale	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Décongélation non-conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fenêtre de cuisine ouverte	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de restes de plus de 24 heures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Ouvre-boîte non désinfecté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# FONCTIONNEMENT 1/2

Nettoyage / désinfection	Conforme	Non conforme
Plan de nettoyage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Les déchets sont évacués dans des sacs poubelle	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Conteneur à déchets entretenu	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Odeur désagréable émanant des syphons de sol	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Matériel non conforme ou non désinfecté après usage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Planche à découper désinfectée stockée horizontalement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Trancheur, ouvre-boîte, cutter, robot-coupe mal nettoyés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de résidus dans la friteuse	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Buses de la machine à laver bouchées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Armoires, chariots, étagères inox sales	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Pratique du balayage à sec	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Petits ustensiles (couteaux, spatules) non désinfectés ou non stockés à l'abri des souillures	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

# FONCTIONNEMENT 2/2

Date : \_\_\_\_\_

<b>Machine à laver / vaisselle batterie</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Température de lavage insuffisante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Température de rinçage machine à laver < 80 °C	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Résidus de produits lessiviels sur la vaisselle / batterie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Restes de déchets après lavage	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Séchage défectueux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Entreposage défectueux de la vaisselle / batterie	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Batterie lavée mais pas stockée à l'envers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Déchets : collecte</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Poubelles inadaptées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poubelles trop remplies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poubelles non fermées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Poubelles non nettoyées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Fréquence de ramassage insuffisante	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Absence de contrat de ramassage des eaux grasses, huiles usagées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Salle de restaurant</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Tables, chaises malpropres	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Carafes entartrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Sol, murs, plafond mal entretenus	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Maintenance</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Température du buffet non conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Température de la vitrine desserts non conforme	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Absence des coordonnées des intervenants extérieurs	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Vecteurs divers de contamination</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Présence de matériel en bois	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence d'animaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Présence de plantes en cuisine	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Produits d'entretien</b>	<b>Conforme</b>	<b>Non conforme</b>
Utilisation de produits non homologués	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Produits non adaptés	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Dosage non adapté	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>