

RAPPORT AUDIT HYGIENE AVXX-0XX-XXX

<u>SITE:</u>	<u>Date:</u>
	<u>Heure:</u>
<u>par:</u>	

<u>MENTION GLOBAL DE L'AUDIT:</u>	<u>NOMBRE D'ECARTS CONSTATES:</u>
<u>ECARTS CONSTATES:</u>	

**RAPPORT AUDIT HYGIENE AVXX-0XX-XXX**

<b>NV: Non Vu</b>	<b>SO: Sans Objet</b>
<b>S: Satisfaisant</b>	<b>NS: Non Satisfaisant</b>

**1. RESPONSABILITÉ DE LA DIRECTION / DÉFINITION & CONTRÔLE DES RÈGLES D'HYGIÈNE**

- 1.1 Déclaration de l'établissement auprès de la DSV, conforme à son activité (Titre I, II ou III)
- 1.2 Nomination d'un responsable de la sécurité des aliments et des moyens de l'assurer
- 1.3 Établissement de mesures préventives et des auto-contrôles (bonnes pratiques, réglementation et principes de l'HACCP)
- 1.4 Évaluation régulière du respect des règles d'hygiène et des auto-contrôles (suivi)
- 1.5 Accès rapide aux données d'un menu antérieur (traçabilité : lot, DLC, réception, ...)
- 1.6 Réalisation de plats témoins, délai et condition de conservation satisfaisants
- 1.7 Connaissance ou écrit sur la façon de procéder en cas de TIAC
- 1.8 Réalisation de contrôles bactériologiques et interprétation pour améliorer le système
- 1.9 Évaluation régulière de l'efficacité des dispositions mises en place pour adaptation/amélioration

**2. HYGIÈNE DES LOCAUX**

- 2.1 Capacité de production adaptée aux nombre des repas
- 2.2 Abords des locaux ne constituant pas une source de contamination (pollution, animaux, poubelles)
- 2.3 Sols, murs, plafond en matériaux ne risquant pas de contaminer les aliments
- 2.4 Agencement des locaux permettant le respect pratique de la marche en avant
- 2.5 Locaux permettant un nettoyage efficace
- 2.6 Évacuation des eaux usées sans risque de contamination & absence de reflux malodorant
- 2.7 Hygiène de l'air (arrivée d'air sain, extraction des fumées, moustiquaires aux fenêtres)
- 2.8 Potabilité de l'eau prouvée par document (même pour le nettoyage)
- 2.9 Plan de lutte contre les insectes, les ravageurs et même les animaux domestiques

**3. HYGIÈNE DES ÉQUIPEMENTS ET DES USTENSILES**

- 3.1 Équipements en bon état de fonctionnement
- 3.2 Ne risquant pas de contaminer les aliments (non poreux, non putrescibles, non corrodables)
- 3.3 Matériels faciles à démonter, laver et désinfecter
- 3.4 Plan de maintenance des groupes de froid
- 3.5 Bon état, propreté et rangement des ustensiles

**4. HYGIÈNE DU PERSONNEL**

- 4.1 Accès réglementés à l'ensemble des locaux (kits visiteurs)
- 4.2 Adéquation et propreté des sanitaires et vestiaires
- 4.3 Équipements pour lavage & séchage hygiéniques des mains
- 4.4 Utilisation effective des lave-mains
- 4.5 Adéquation et propreté de la tenue de travail
- 4.6 Instructions précises pour appliquer les règles d'Hygiène, validées avec le Personnel
- 4.7 Port de la coiffe respecté et bon usage des gants
- 4.8 Visite médicale annuelle et enregistrement
- 4.9 Présence d'une pharmacie
- 4.10 Formation continue du Personnel à l'hygiène des aliments et enregistrements

**RAPPORT AUDIT HYGIENE AVXX-0XX-XXX**

<b>NV: Non Vu</b>	<b>SO: Sans Objet</b>
<b>S: Satisfaisant</b>	<b>NS: Non Satisfaisant</b>

**5. NETTOYAGE ET DÉSINFECTION**

- 5.1 Plan de nettoyage et de désinfection, formalisé, propre à l'établissement, validé par le personnel
- 5.2 Bien fondé du choix des produits de nettoyage et de désinfection et bonne utilisation effective
- 5.3 Bien fondé du choix des matériels pour nettoyage et bonne utilisation effective
- 5.4 Présence des fiches technique et de sécurité, à jour
- 5.5 Equipement Protection individuelle pour manipuler les produits dangereux
- 5.6 Respect du plan N&D, suivi et enregistrement
- 5.7 Preuve d'efficacité du plan N&D par test microbiologique de surfaces
- 5.8 Rangement des produits et des matériels de nettoyage, avec accès maîtrisé
- 5.9 Bon fonctionnement et bonne utilisation du lave-vaisselle
- 5.10 Absence de balayage à sec en entreposage et préparation des denrées


**6. ACHATS & RÉCEPTION DES MATIÈRES PREMIÈRES**

- 6.1 Sélection des fournisseurs sur cahier des charges et évaluation
- 6.2 Fournisseurs de denrées (d'origine) animale(s) pourvus d'un agrément (ou dérogation)
- 6.3 Contrôle à réception avec enregistrements systématiques (Température, validation à DLC, aspect)
- 6.4 Préservation des produits en cours de réception (temps x température)
- 6.5 Procédure de refus et fiche d'anomalie à réception
- 6.6 Consignes écrites et enregistrements


**7. STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES EN CHAMBRE(S) FROIDE(S) POSITIVE(S) NÉGATIVE(S)**

- 7.1 Bien fondé de l'affectation des chambres froides aux produits (sectorisation)
- 7.2 Vérification régulière de la justesse des températures affichées
- 7.3 Rangement évitant les contaminations (croisées), (denrées conformes à l'affectation, protégées, pas de produits au sol, pas de cartons en zone propre, pas de produits autres qu'alimentaires, ...)
- 7.4 Équipements pour rangement ; dégivrage satisfaisant
- 7.5 Gestion du stock (connaissance, étiquetage, FIFO, DLC)
- 7.6 Suivi (et enregistrement) des températures et actions suite à anomalie
- 7.7 Absence de congélation sur place
- 7.8 Consignes écrites et enregistrements


**8. STOCKAGE DES MATIÈRES PREMIÈRES EN RÉSERVE(S) SÈCHE(S)**

- 8.1 Adéquation et propreté du local
- 8.2 Rangement évitant les contaminations
- 8.3 Fermeture des produits entamés, avec date d'ouverture et DLC secondaire
- 8.4 Gestion du stock (connaissance, étiquetage, FIFO, DLUO)
- 8.5 Adéquation des conditions de stockage (température, humidité)
- 8.6 Protection contre les nuisibles
- 8.7 Consignes écrites et enregistrements


**9. STOCKAGE DES PRODUITS NON ALIMENTAIRES**

- 9.1 Rangement et étiquetage évitant les confusions & les risques de pollution des aliments
- 9.2 Gestion du stock (connaissance, étiquetage, FIFO, date limite)
- 9.3 Consignes écrites et enregistrements


**10. POSTE BOISSON**

- 10.1 Gestion du stock (connaissance, étiquetage)
- 10.2 Adéquation des conditions de stockage (température, humidité)


**RAPPORT AUDIT HYGIENE AVXX-0XX-XXX**

<b>NV: Non Vu</b>	<b>SO: Sans Objet</b>
<b>S: Satisfaisant</b>	<b>NS: Non Satisfaisant</b>

**11. PRÉPARATION DES VIANDES (DÉCOUPE) ET VOLAILLES (PLUMAGE)**

- 11.1 Dispositions évitant les contaminations croisées (isolement des volailles)
- 11.2 Maintien de la chaîne du froid, avec enregistrement

**12. LÉGUMERIE, DÉBOITAGE, DÉCONGÉLATION**

- 12.1 Dispositions évitant les contaminations croisées
- 12.2 Désinfection des légumes bruts et des boîtes de conserve
- 12.3 Hygiène des équipements et ustensiles
- 12.4 bonnes pratiques de décongélation
- 12.5 Enregistrement des dates de mise en décongélation
- 12.6 Consignes écrites et enregistrements

**13. PRÉPARATIONS FROIDES ET DESSERTS**

- 13.1 Maîtrise de la température du local
- 13.2 Dispositions évitant les contaminations (croisées)
- 13.3 Adéquation du couple temps / température du produit pendant la préparation, jusqu'au stockage
- 13.4 Maintien de la chaîne du froid, jusqu'au service
- 13.5 Hygiène des équipements et ustensiles
- 13.6 Gestion des produits périssables entamés
- 13.7 Consignes écrites et enregistrements

**14. PRÉPARATIONS CHAUDES**

- 14.1 Adéquation du couple temps / température du produit pendant la préparation, jusqu'au la mise en attente
- 14.2 Maintien de la chaîne du chaud, jusqu'au service
- 14.3 Hygiène des équipements et ustensiles
- 14.4 Surveillance de l'huile de friture et changement approprié
- 14.5 Consignes écrites et enregistrements (le juste nécessaire)

**15. PRÉPARATIONS À L'AVANCE, CONSERVÉES AU FROID**

- 15.1 Suivi et enregistrement du refroidissement des préparations chaudes
- 15.2 Détermination de la DLC (3j, ou plus si étude de vieillissement)
- 15.3 Étiquetage des plats ( dénomination, DLC/DLUO) pour permettre la traçabilité amont
- 15.4 Conservation en chambre froide dédiée aux produits fini, sans risque de contamination croisée
- 15.5 Protocole de gestion du stock (connaissance, FIFO, respect DLC, respect chaîne du froid)
- 15.6 Suivi et enregistrement des température des produits finis et actions suite à anomalie
- 15.7 Pièce spécifique et séparée pour le conditionnement et déconditionnement des PCEA
- 15.8 Consignes écrites et enregistrements

**16. SERVICE DES REPAS (LIBRE-SERVICE, SERVICE À TABLE, ...)**

- 16.1 Dispositions évitant les contaminations (vitrines, présentoirs)
- 16.2 Adéquation du couple temps / température jusqu'au service final (remise en température, maintien)
- 16.3 Gestion des produits non consommés lors d'un service
- 16.4 Propreté et rangement des assiettes, verres et couverts
- 16.5 Propreté des tables, pannières, approvisionnement en eau, ...
- 16.7 Enregistrements des températures des plats chauds et froids
- 16.8 Équipements et propreté des sanitaires des convives
- 16.9 Consignes écrites et enregistrements

**RAPPORT AUDIT HYGIENE AVXX-0XX-XXX**

<b>NV: Non Vu</b>	<b>SO: Sans Objet</b>
<b>S: Satisfaisant</b>	<b>NS: Non Satisfaisant</b>

**17. TRANSPORT DES REPAS**

- 17.1 Adéquation du matériel de transport et du véhicule
- 17.2 Identification de chaque produit (la date de fabrication et/ou DLC/DLUO, (les conditions de conservation) par étiquetage ou document d'accompagnement, pour assurer la traçabilité amont
- 17.3 Respect de le chaîne du froid et/ou du chaud durant toute la livraison
- 17.4 Enregistrement des températures au restaurant satellite (sans risque de rupture de température)
- 17.5 Nettoyage et désinfection du matériel après service et avant ré-utilisation
- 17.6 Consignes écrites et enregistrements


**18. PLONGE BATTERIE ET COUVERTS**

- 18.1 Adéquation des matériels, produits, et protocoles de plonge batterie
- 18.2 Efficacité du séchage
- 18.3 Protection pendant le stockage des ustensiles après nettoyage
- 18.4 Consignes écrites et enregistrements (le juste nécessaire)


**19. GESTION ET ÉLIMINATION DES DÉCHETS**

- 19.1 Adéquation et propreté du local de stockage des déchets
- 19.2 Respect de la marche en avant
- 19.3 Organisation de l'élimination des déchets pour ne pas contaminer le Personnel
- 19.4 Consignes écrites et enregistrements


Rapport rédigé le:

Responsable Qualité et Hygiène