|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AUDIT HACCP Restauration de collectivité.**  **LES REGLES D'OR HACCP SELON LES 5 M**  **104 questions pour évaluer votre maîtrise des risques.** | | | |
|  | | | |
| **MILIEU** | **OUI** | **NON** | Observations |
| 1. J'ai un plan de nettoyage pour tous les secteurs et locaux de la cuisine. |  |  |  |
| 2. Ces plans de nettoyage sont affichés dans les zones et/ou locaux. |  |  |  |
| 3. Ces plans de nettoyage sont explicites et mis à jour. |  |  |  |
| 4. Le planning de nettoyage est affiché, signé, tenu à jour et je peux savoir (contrôler) qui a nettoyé quoi et comment. |  |  |  |
| 5. Tous les locaux, murs, sols, plafonds et plans de travail sont imputrescibles et faciles à désinfecter. |  |  |  |
| 6. Le conteneur poubelle (vidé par la voirie) est séparé  de la zone de production. |  |  |  |
| 7. J'ai un plan de lutte contre les nuisibles. |  |  |  |
| 8. Ce plan de lutte contre les nuisibles est efficace.  (Insectes rampants et volants, souris,). |  |  |  |
| 9. Ce plan de lutte contre les nuisibles est disponible dans le classeur PMS et est actualisé tous les ans. |  |  |  |
| 10. Les circuits des personnels, des marchandises et des productions souillées et propres sont tracés sur un plan des locaux de la cuisine (à l'échelle). |  |  |  |
| 11. Le plan de la cuisine avec les tracés des différents circuits est consultable dans le classeur PMS. |  |  |  |
| 12. Le principe de la marche en avant est applicable dans le temps ou l'espace. (Les circuits sales ne croisent pas les circuits propres. Les produits sales ne sont jamais en contact avec les produits propres). |  |  |  |
| 13. Les différentes zones de réception, de désemballage, de production, de distribution et plonge batterie sont repérables et dissociées. |  |  |  |
| 14. Je dispose d'un vestiaire propre équipé de casiers séparant les tenues civile et professionnelle, d'un lave-mains et d'une douche. |  |  |  |
|  |  |  |  |