|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AUDIT HACCP Restauration de collectivité.**  **LES REGLES D'OR HACCP SELON LES 5 M**  **104 questions pour évaluer votre maîtrise des risques.** | | | |
|  | | | |
| **MATIERE** | **OUI** | **NON** | Observations |
| 93. J'utilise des produits alimentaires dont l'origine est connue et autorisée |  |  |  |
| 94. Je déballe les produits dans la zone de déballage (cartons, cagettes) et les stocke dans des bacs imputrescibles non poreux et facile à désinfecter. |  |  |  |
| 95. Je contrôle à chaque fois l'intégrité de mes produits à la réception (état, températures et DLC) et je complète la fiche de contrôle des produits à la réception |  |  |  |
| 96. J'applique un protocole d'archivage des étiquettes de mes produits (N° de lot, fournisseur, intitulé du produit,  etc.) |  |  |  |
| 97. Je vérifie régulièrement la DLC (date limite de consommation) de mes produits. |  |  |  |
| 98. Mes produits d'entretien sont enfermés et séparés des produits alimentaires |  |  |  |
| 99. Les documents du PMS sont suffisamment bien classés pour être présentés lors d'un éventuel contrôle de la DDPP (direction départementale de la protection des populations) et/ou d'une éventuelle toxi-infection alimentaire. |  |  |  |
| 100. Je conserve tous les documents permettant d'assurer la traçabilité de mes produits et de mes préparations. (Bons de livraison, factures, étiquettes, enregistrements des T°C, entretien du matériel, contrôles des huiles des friteuses, fiches de non-conformité, … |  |  |  |
| 101. Je peux prouver l'origine de mes produits par une traçabilité archivée. |  |  |  |
| 102. J'effectue un contrôle de l'état de mon huile de friteuse. La périodicité de ces relevés est consultable dans mon classeur |  |  |  |
| 103. Je peux justifier du bon état sanitaire de l'eau que  j'utilise. |  |  |  |
| 104. L'attestation de l'état sanitaire de l'eau est conservée dans mon classeur PMS. |  |  |  |
|  |  |  |  |