**OBSERVATIONS GÉNÉRALES**

**Cotation :**  **: Satisfaisant**  **: Partiellement satisfaisant**  **: Insatisfaisant**  **: Non contrôlé**

Date : Heure : Noms des auditeurs :

Indications concernant le déroulement de l’audit :

 Les audits seront mensuels. L’ensemble des contrôles seront réalisés de manière visuelle

 Ils se dérouleront sur une journée

 L’ensemble des secteurs sera évalué par une équipe de deux personnes minimums. Ces auditeurs internes exerceront des professions différentes.

 Au vu de cette journée d’audit, un compte rendu sera réalisé. Il devra être affiché et devra mettre en évidence les points forts et les points faibles tout en proposant des solutions adaptées au service restauration.

RÉCEPTION ET STOCKAGE

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUESTIONS** | **** | **** | **** | **** | **OBSERVATIONS** | |
| **QUAI DE RÉCEPTION** | | | | | | |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Fermeture du rideau à 10h30 |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Présence de produit sur le poste de désinfection |  |  |  |  |  |
| Propreté (visuelle) du quai de réception et des alentours |  |  |  |  |  |
| **ZONE DE RÉCEPTION** | | | | | | |
| Tenue conforme (Pantalon et tunique pied de poule, chaussure de sécurité et veste polaire pour les congélateurs) |  |  |  |  |  |
| Bons de réception et bons de livraison comparés systématiquement lors de la livraison |  |  |  |  |  |
| Temps d’attente des produits avant mise en chambre froide inférieur à 20 mn |  |  |  |  |  |
| Fonctionnement correct du thermomètre |  |  |  |  |  |
| Ensemble des contrôles à réception formalisés sur le document d’enregistrement (température, numéro d’agrément…) |  |  |  |  |  |
| En cas de réception non conforme, rédaction d’une fiche de non conformité (document d’enregistrement) |  |  |  |  |  |
| Fonctionnement correct de la balance |  |  |  |  |  |
| Contrôle des températures des chambres froides 3 fois par jour (document d’enregistrement) |  |  |  |  |  |
| **CHAMBRE FROIDE PRODUITS LAITIERS** | | | | | | |
| Température d’un produit à +3°C |  |  |  |  |  |
| Absence de palettes en bois |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Respect du plan de rangement |  |  |  |  |  |
| Absence de produits périmés (contrôle de deux produits) |  |  |  |  |  |
| Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant) |  |  |  |  |  |
| Absence de produits hors carton sans étiquette |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |
| **CHAMBRE FROIDE FRUITS ET LÉGUMES** | | | | | | |
| Température d’un produit à +6°C |  |  |  |  |  |
| Absence de palettes en bois |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Respect du plan de rangement |  |  |  |  |  |
| Absence de produits flétris |  |  |  |  |  |
| Fruits non fragiles stockés en caisses grises |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |
| **CHAMBRE FROIDE 4ème ET 5ème GAMME** | | | | | | |
| Température d’un produit à +2°C |  |  |  |  |  |
| Absence de palettes en bois |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Respect du plan de rangement |  |  |  |  |  |
| Absence de produits périmés (contrôle de deux produits) |  |  |  |  |  |
| Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant) |  |  |  |  |  |
| Produits destinés au local « légumerie » stockés en caisses rouges |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |
| **CHAMBRE FROIDE DOA** | | | | | | |
| Température d’un produit à +3°C |  |  |  |  |  |
| Absence de palettes en bois |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Respect du plan de rangement |  |  |  |  |  |
| Absence de produits périmés (contrôle de deux produits) |  |  |  |  |  |
| Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant) |  |  |  |  |  |
| Absence de produit sans étiquette |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **CHAMBRE FROIDE VIANDE** | | | | | | |
| Température d’un produit à +3°C |  |  |  |  |  |
| Absence de palettes en bois |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Respect du plan de rangement |  |  |  |  |  |
| Absence de produits périmés (contrôle de deux produits) |  |  |  |  |  |
| Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant) |  |  |  |  |  |
| Absence de produits hors carton sans étiquette |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |
| **CONGÉLATEUR** | | | | | | |
| Température d’un produit à -18°C |  |  |  |  |  |
| Absence de palettes en bois |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Respect du plan de rangement |  |  |  |  |  |
| Absence de produits périmés (contrôle de deux produits) |  |  |  |  |  |
| Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant) |  |  |  |  |  |
| Absence de sac ouvert |  |  |  |  |  |
| Absence de sac posé sur les cartons sans étiquette |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |
| **ÉPICERIE** | | | | | | |
| Absence de palettes en bois |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de produits périmés (contrôle de deux produits) |  |  |  |  |  |
| Respect de la méthode FIFO (DLC la plus courte devant) |  |  |  |  |  |
| Absence de produits hors carton sans étiquette |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Sol propre visuellement |  |  |  |  |  |

PRÉTRAITEMENT

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUESTIONS** | **** | **** | **** | **** | **OBSERVATIONS** | |
| **ZONE DE PRÉTRAITEMENT** | | | | | | |
| Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles) |  |  |  |  |  |
| Absence de bijoux |  |  |  |  |  |
| Pas d’utilisation des torchons pour s’essuyer les mains |  |  |  |  |  |
| **DÉCARTONNAGE** | | | | | | |
| Température du local (+8°C à +10°C) |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Fonctionnement correct de la balance |  |  |  |  |  |
| **LÉGUMERIE (2 zones)** | | | | | | |
| Température du local (+8°C à +10°C) |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Absence de caisse grise dans la zone 2 |  |  |  |  |  |
| Absence de produit autre que légumes, fruits frais et 4ème gamme |  |  |  |  |  |
| Désinfection des crudités (tomates) |  |  |  |  |  |
| Découpe des légumes dans la zone 2 |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé (couteaux, grille coupe légume, lavettes, balais, gants…) |  |  |  |  |  |
| **DÉBOÎTAGE** | | | | | | |
| Température du local (+8°C à +10°C) |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Approvisionnement du pulvérisateur |  |  |  |  |  |
| Absence de produit autre que les boîtes et les produits secs |  |  |  |  |  |
| Désinfection de l’ouvre-boîte avant utilisation à l’aide du pulvérisateur |  |  |  |  |  |
| Couvercles des boîtes essuyés et désinfectés avant ouverture |  |  |  |  |  |
| Mise en place du matériel (sur les étagères) à l’envers |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé |  |  |  |  |  |
| **DÉCONDITIONNEMENT** | | | | | | |
| Température du local (+8°C à +10°C) |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Absence de caisse grise réservée au produits sales |  |  |  |  |  |
| Absence de produit autre que les produits frais, les surgelés et les 5ème gamme |  |  |  |  |  |
| Mise en décongélation urgente sous l’eau froide courante |  |  |  |  |  |
| Présence d’étiquettes pour les produits en cours de décongélation dans le porte document |  |  |  |  |  |
| Couteaux stockés dans l’armoire à stériliser |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères, sol et matériel propres |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé |  |  |  |  |  |

PRÉPARATIONS FROIDES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUESTIONS** | **** | **** | **** | **** | **OBSERVATIONS** | |
| **ZONE DE PRÉPARATIONS FROIDES** | | | | | | |
| Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles) |  |  |  |  |  |
| Absence de bijoux |  |  |  |  |  |
| **LOCAL DRESSAGE** | | | | | | |
| Température du local (+8°C à +10°C) |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Absence de produit autre que les préparations froides |  |  |  |  |  |
| Présence d’étiquettes pour les produits entamés dans le porte document |  |  |  |  |  |
| Trempage de la lame mixeur dans la solution décontaminante avant son utilisation |  |  |  |  |  |
| Stockage des produits pendant la pause |  |  |  |  |  |
| Couteaux stockés dans l’armoire à stériliser |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères, sol et matériel propres |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé |  |  |  |  |  |
| **CHAMBRE FROIDE** | | | | | | |
| Température d’un produit à +3°C |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Produits terminés immédiatement couverts (étiquetés si la consommation n’est pas réalisée le jour même : nom du produit, date d’ouverture, DLC) et stockés en chambre froide |  |  |  |  |  |
| Denrées en attente de conditionnement couvertes |  |  |  |  |  |
| Denrées entamées couvertes et étiquetées au jour d’ouverture |  |  |  |  |  |
| Absence de produit à DLC dépassée |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |

HACHAGE / TRANCHAGE

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUESTIONS** | **** | **** | **** | **** | **OBSERVATIONS** | |
| **ZONE HACHAGE / TRANCHAGE** | | | | | | |
| Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles) |  |  |  |  |  |
| Absence de bijoux |  |  |  |  |  |
| Pas d’utilisation des torchons pour s’essuyer les mains |  |  |  |  |  |
| **FRIGO** | | | | | | |
| Température d’un produit à +3°C |  |  |  |  |  |
| Absence d’emballage |  |  |  |  |  |
| Production destinée aux préparations froides et chaudes non utilisée immédiatement couverte (étiquetée si la consommation n’est pas réalisée le jour même : nom du produit, date d’ouverture, DLC) et stocké en chambre froide. |  |  |  |  |  |
| Denrées entamées couvertes et étiquetées à J+2 |  |  |  |  |  |
| Absence de produits à DLC dépassée |  |  |  |  |  |
| Pièces du hachoir et bol mixeur stockées couvertes (film / chambre froide) |  |  |  |  |  |
| Intérieur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| **LOCAL HACHAGE TRANCHAGE** | | | | | | |
| Température du local (+8°C à +10°C) |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Absence de produit autre que les produits à traiter |  |  |  |  |  |
| Présence d’étiquettes pour les produits entamés dans le porte document |  |  |  |  |  |
| Stockage pendant la pause |  |  |  |  |  |
| Couteaux stockés dans l’armoire à stériliser |  |  |  |  |  |
| Mise en place du matériel (sur les étagères) à l’envers |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé |  |  |  |  |  |

CHAINE PLATEAUX

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUESTIONS** | **** | **** | **** | **** | **OBSERVATIONS** | |
| **FRIGO** | | | | | | |
| Température d’un produit à +3°C |  |  |  |  |  |
| Absence d’emballage |  |  |  |  |  |
| Production destinée aux préparations froides et chaudes non utilisée immédiatement couverte (étiquetée si la consommation n’est pas réalisée le jour même : nom du produit, date d’ouverture, DLC) et stocké en chambre froide. |  |  |  |  |  |
| Denrées entamées couvertes et étiquetées à J+2 |  |  |  |  |  |
| Absence de produits à DLC dépassée |  |  |  |  |  |
| Intérieur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| **LOCAL PRÉPARATION** | | | | | | |
| Température du local (+8°C à +10°C) |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Absence de carton |  |  |  |  |  |
| Absence de produit autre que les denrées pour le service |  |  |  |  |  |
| Présence d’étiquettes pour les matières premières conservées |  |  |  |  |  |
| Stockage pendant la pause |  |  |  |  |  |
| Mise en place du matériel (sur les étagères) à l’envers |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, étagères, sol et matériel propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé |  |  |  |  |  |

PRÉPARATIONS CHAUDES

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUESTIONS** | **** | **** | **** | **** | **OBSERVATIONS** | |
| **ZONE DE CUISSON** | | | | | | |
| Tenue conforme (pantalon pied de poule, tunique blanche, charlotte, chaussure de sécurité et gants pour les opérations sensibles) |  |  |  |  |  |
| Absence de bijoux |  |  |  |  |  |
| Pas d’utilisation des torchons pour s’essuyer les mains |  |  |  |  |  |
| **LOCAL CUISSON** | | | | | | |
| Absence d’emballage |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Document d’enregistrement archivé et conforme |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage à température ambiante pendant la pause |  |  |  |  |  |
| Plats cuisinés en fin de fabrication stockés dans les armoires de maintien en température |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de produit dans le poste de désinfection |  |  |  |  |  |
| Présence de sacs poubelle sur les supports |  |  |  |  |  |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Grille hotte propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs, sol et matériel propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé |  |  |  |  |  |
| **CHAMBRE FROIDE DE JOUR** | | | | | | |
| Température d’un produit à +3°C |  |  |  |  |  |
| Absence de stockage au sol |  |  |  |  |  |
| Denrées mises en place pour le lendemain couvertes |  |  |  |  |  |
| Grille évaporateur propre visuellement |  |  |  |  |  |
| Murs et sol propres visuellement |  |  |  |  |  |
| **REFROIDISSEMENT** | | | | | | |
| Enregistrement des refroidissements conforme (document d’enregistrement) |  |  |  |  |  |
| Denrées en refroidissement conditionnées en gastronormes de 6 cm |  |  |  |  |  |
| Denrées à refroidir couvertes et étiquetées |  |  |  |  |  |
| Sonde essuyée avant d’être piquée dans l’aliment |  |  |  |  |  |
| Trou de la sonde bouché avec une étiquette |  |  |  |  |  |
| DLC de 3 jours |  |  |  |  |  |
| Température d’un produit refroidi égal à +3°C |  |  |  |  |  |
| Cellule de refroidissement propre (notamment la sonde) |  |  |  |  |  |
| **PLONGE** | | | | | | |
| Température de rinçage du lave batterie à +80°C |  |  |  |  |  |
| Batterie cuisine rangée à l’envers |  |  |  |  |  |
| Planches à découper rangées verticalement |  |  |  |  |  |
| Absence de raclette dans le local |  |  |  |  |  |
| Présence de produit dans le poste de désinfection |  |  |  |  |  |
| Présence de sac poubelle sur le support |  |  |  |  |  |
| Évacuation régulière des déchets |  |  |  |  |  |
| Présence de papier à usage unique et de savon dans le distributeur |  |  |  |  |  |
| Murs, sol et matériel propres visuellement |  |  |  |  |  |
| Matériel rangé |  |  |  |  |  |

CUSINE DIÉTÉTIQUE

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **QUESTIONS** | **** | **** | **** | **** | **OBSERVATIONS** | |
| **ZONE CUISINE DIÉTÉTIQUE** | | | | | | |
| Tenue conforme (Tunique rayée, pantalon blanc, sabots, charlotte et masque pour les opérations de mixage et de hachage) |  |  |  |  |  |
| Absence de bijoux |  |  |  |  |  |

DÉVELOPPER OPERCULAGE ET ALLOTISSEMENT