|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AUDIT HACCP Restauration de collectivité.**  **LES REGLES D'OR HACCP SELON LES 5 M**  **104 questions pour évaluer votre maîtrise des risques.** | | | |
|  | | | |
| **METHODE** | **OUI** | **NON** | Observations |
| 38. Je désinfecte les conserves avant de les ouvrir et mon protocole est affiché |  |  |  |
| 39. J'ai identifié les CCP ou PRPo de ma production |  |  |  |
| 40. J'ai réalisé les diagrammes de fabrication de mes productions à risques |  |  |  |
| 41. Les CCP, PRPO et diagrammes sont consultables dans mon classeur PMS |  |  |  |
| 42. J'ai réalisé et affiché mes BPH telle que mon protocole du lavage des mains. |  |  |  |
| 43. Je respecte la marche en avant (les circuits sales ne croisent pas les circuits propres, les produits sales ne sont jamais en contact avec les produits propres). |  |  |  |
| 44. Je ne stocke jamais un produit sale avec un produit propre. |  |  |  |
| 45. Je ne provoque jamais de contamination croisée. |  |  |  |
| 46. Je couvre et identifie mes produits avant de les stocker. |  |  |  |
| 47. Je stocke mes produits frais par catégories et en tenant compte de leurs températures de conservation. |  |  |  |
| 48. Je stocke mes produits selon la méthode FIFO  (Premier entré, premier sorti). |  |  |  |
| 49. Je ne pose jamais un produit sale ou emballage souillé sur un plan de travail utilisé pour cuisiner. |  |  |  |
| 50. Je sors au dernier moment les produits frais de ma chambre froide |  |  |  |
| 51. J'élabore toutes mes préparations froides dans un local réfrigéré et désinfecté |  |  |  |
| 52. Mes préparations froides sont stockées couvertes à  +3°C |  |  |  |
| 53. Durant le service, je ne laisse jamais les préparations froides plus de 2 heures à +10°C |  |  |  |
| 54. Mes préparations froides assaisonnées sont éliminées après le service du jour de leur production. |  |  |  |
| 55. Mes préparations froides non assaisonnées et n'ayant pas subies de cuisson sont conservées à +3°C durant 24 h00 maximum |  |  |  |
| 56. Je m'organise pour que l'assemblage de mes ingrédients n'augmente pas la température de mes préparations froides au-dessus de +10°C |  |  |  |
| 57. Mes préparations à base d'œuf et de viande hachée sont réalisées au plus près du service et éliminées à la fin de ce service |  |  |  |
| 58. Je refroidis mes plats cuisinés de +63°C à +10°C en moins de 2 heures et je les conserve à +3°C durant 3 jours maxi |  |  |  |
| 59. Je complète ma fiche protocole de refroidissement rapide au fur et à mesure. |  |  |  |
| 60. Je réchauffe à +63°C minimum et en moins d'1 heure mes plats cuisinés qui ont préalablement été refroidis |  |  |  |
| 61. Je complète ma fiche protocole de remise en température de plats cuisinés. |  |  |  |
| 62. Je sais prendre les mesures correctives en cas de non-conformité |  |  |  |
| 63. Je complète ma fiche de non-conformité et je l'archive dans mon classeur PMS |  |  |  |
| 64. Les restes (excédents) chauds disposés sur la chaîne du self sont refroidis de +63°C à +10°C en moins de 2 heures. Ils sont resservis au plus tard le lendemain après avoir été réchauffés de +10°C à +63°C minimum en moins d'1 heure. |  |  |  |
| 65. Je respecte la DLC qui est J+3 des excédents chauds du service qui ont été conservés en cuisine à  +63°C minimum. (Ces plats chauds n'ont pas été disposés au self et ont été refroidis à +10°C en moins de  2 heures puis conservés à +3°C) |  |  |  |
| 66. Je ne ressers jamais les plats qui ont été mis à disposition des consommateurs |  |  |  |
| 67. J'identifie et date toutes mes préparations conservées au frais. |  |  |  |
| 68. Je jette les préparations froides assaisonnées et celles à base d'œufs ou de viandes hachées après le service |  |  |  |
| 69. Je conserve un repas témoin de toutes mes préparations. |  |  |  |
| 70. Ce plat témoin pèse 100g minimum |  |  |  |
| 71. Je conserve mon plat témoin 5 jours minimum à  +3°C. |  |  |  |
| 72. Je conserve mes plats témoins dans des sachets où récipients adéquats |  |  |  |
| 73. J'ai un protocole écrit pour les repas témoins |  |  |  |
| 74. Je referme correctement les emballages ouverts et si besoin, je change de conditionnement |  |  |  |
| 75. J'indique le jour d'ouverture sur les emballages et maîtrise la DLC de ces produits |  |  |  |
| 76. Je ne dépasse pas la durée de décongélation de mes produits qui est de J+3. J'associe au produit la date de mise en décongélation |  |  |  |
| 77. Je décongèle mes produits dans une armoire réfrigérée à +4°C maximum. |  |  |  |
| 78. Je connais et je respecte le protocole de congélation. |  |  |  |
| 79. Lorsque je congèle mon excédent de pain, je le sers au plus tard le lendemain |  |  |  |
| 80. Je lave et désinfecte mes fruits et légumes avec de l'eau de javel ou du vinaigre. |  |  |  |
| 81. J'ai un protocole écrit de lavage et de désinfection de mes fruits et légumes. Ce protocole est affiché dans la légumerie |  |  |  |
| 82. J'applique les protocoles des plans de nettoyage des différentes zones de travail. |  |  |  |
| 83. Je lave et désinfecte les matériels et locaux après chaque utilisation ou en fin de service. |  |  |  |
| 84. Le conteneur poubelle est lavé et désinfecté après chaque passage de la voirie par un personnel en tenue adéquate. |  |  |  |
| 85. Je complète régulièrement le planning de nettoyage |  |  |  |
| 86. Je contrôle l'intégrité et la température de mes produits durant leurs préparations. |  |  |  |
| 87. Je contrôle la température de mes préparations durant le service |  |  |  |
| 88. J'ai une fiche protocole permettant de contrôler et de noter les températures de mes préparations durant la fabrication et la distribution |  |  |  |
| 89. Je désinfecte la thermosonde avant chaque utilisation |  |  |  |
| 90. Les lavettes et autres ustensiles de nettoyage sont lavés et désinfectés après la fin de chaque service. |  |  |  |
| 91. J'ai banni les torchons ou je les utilise uniquement pour porter les récipients chauds |  |  |  |
| 92. Je n'ai jamais de contact manuel avec le sac poubelle lors de la production |  |  |  |
|  |  |  |  |