|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AUDIT HACCP Restauration de collectivité.**  **LES REGLES D'OR HACCP SELON LES 5 M**  **104 questions pour évaluer votre maîtrise des risques.** | | | |
|  | | | |
| **MATERIEL** | **OUI** | **NON** | Observations |
| 28. Mon poste lave-mains est équipé des éléments nécessaires pour une hygiène parfaite. |  |  |  |
| 29. Je peux facilement contrôler les températures de mes chambres positives et négatives. |  |  |  |
| 30. Je contrôle et note sur une fiche les températures de mes chambres froides, 2 fois par jour. |  |  |  |
| 31. Je connais et prend les mesures correctives si ces températures ne sont pas conformes. |  |  |  |
| 32. J'ai un contrat d'entretien de mon matériel réfrigérant |  |  |  |
| 33. Je lave et désinfecte régulièrement mes armoires réfrigérées et matériels |  |  |  |
| 34. Mon matériel est réglementaire, imputrescible et facile à désinfecter |  |  |  |
| 35. J'ai un plan de nettoyage et de désinfection de tout mon matériel. |  |  |  |
| 36. Le sac poubelle est changé à chaque fin de service, le support est désinfecté tous les jours |  |  |  |
| 37. Aucun matériel sale n'est introduit (containeur poubelle, chariot extérieur, autre…) dans le secteur propre de ma cuisine. |  |  |  |
|  |  |  |  |