|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **AUDIT HACCP Restauration de collectivité.**  **LES REGLES D'OR HACCP SELON LES 5 M**  **104 questions pour évaluer votre maîtrise des risques.** | | | |
|  | | | |
| **MAIN-D'OEUVRE** | **OUI** | **NON** | Observations |
| 15. Je porte une tenue de cuisinier complète, propre et désinfectée. |  |  |  |
| 16. Je m'habille en tenue professionnelle dans le vestiaire. |  |  |  |
| 17. Je ne laisse jamais entrer une personne en tenue civile dans ma cuisine. |  |  |  |
| 18. J'effectue une visite médicale d'aptitude à travailler en cuisine tous les ans. |  |  |  |
| 19. Je peux justifier de ma visite médicale par un document consultable au service administratif de mon établissement. |  |  |  |
| 20. Je me lave les mains avant la prise du travail et après  une action salissante |  |  |  |
| 21. Je me douche à chaque fin de service. |  |  |  |
| 22. J'attache mes cheveux (s'ils sont longs) et les couvre entièrement |  |  |  |
| 23. Je ne porte pas de bijoux et ne suis pas maquillé(e) durant le travail en cuisine |  |  |  |
| 24. Je porte un masque en cas d'infection buccale peu contagieuse |  |  |  |
| 25. Je ne travaille pas en cuisine en cas de maladie ou blessure contagieuses. |  |  |  |
| 26. Je change mes gants jetables à chaque fois que je les souille |  |  |  |
| 27. Je suis formé tous les 2 ans minimum aux règles  HACCP/PMS. Je peux justifier de cette formation |  |  |  |
|  |  |  |  |