

Grille d'auto-évaluation - Hygiène en restauration

Thème	Point de contrôle	Conforme	Commentaires
A. Identification & Organisation	Déclaration d'activité à jour (Cerfa 13984*06) et présence PMS		
	Organigramme clair (référent hygiène désigné)		
B. Locaux & Équipements	Conception adaptée à l'activité : salubrité, séparation des zones, matériaux sains		
	Équipements adaptés, entretenus, aptes au contact alimentaire		
	Plan de lutte contre les nuisibles (dératisation, désinsectisation, suivi)		
	Maintenance préventive et curative en place		
	Plan de nettoyage et désinfection (PND) affiché et respecté		
C. Chaîne de production alimentaire	Diagrammes de fabrication disponibles et dangers analysés (HACCP)		
	Points critiques identifiés et maîtrisés (températures, temps, hygiène)		
	Gestion des produits non conformes, DLC, déchets alimentaires		
D. Personnel	Formation HACCP du personnel		
	Port d'une tenue propre, spécifique et complète		
	Respect des bonnes pratiques d'hygiène : lavage de mains, gants, blessures		
	Vestiaires séparant vêtements de ville et professionnels		
E. Approvisionnement et stockage	Réception : vérification visuelle et documentaire systématique		

Grille d'auto-évaluation - Hygiène en restauration

	Stockage conforme : température, séparation, étiquetage		
	Contrôle des dates (DLC/DLUO) et gestion des stocks en FIFO		
F. Transport, livraison et vente à emporter	Contenants propres et conformes (emballages, bacs, véhicules)		
	Températures respectées durant la livraison		
	Pas de risque de contamination croisée entre produits		
G. Traçabilité	Fiches fournisseurs à jour		
	Archivage des bons de livraison, factures et étiquettes		
	Registre des retraits/rappels connu et suivi		