



Check-list Hygiène HACCP

Contrôles quotidiens — cuisine professionnelle

1) Personnel & hygiène des mains

- Tenue propre, cheveux attachés/charlotte, pas de bijoux.
- Postes lavages de mains : savon, essuie-mains, SHA disponibles.
- Lavages aux bons moments (prise de poste, après déchets/WC/cru/éternuement).

2) Réception des marchandises

- Contrôle visuel : emballages intacts, propreté véhicule, DLV/DLC conformes.
- Températures à réception (froid/gel) notées ; non-conformités consignées + action.

3) Stockage & étiquetage

- FIFO/FEFO appliqué, produits sur rayonnages (rien au sol).
- Séparation stricte : cru / prêt à consommer / allergènes.
- Étiquetage interne : date d'ouverture, DLV, lot si pertinent.

4) Températures essentielles

- Réfrigérateurs 0–3 °C ; chambres froides positives 0–4 °C.
- Congélateurs ≤ -18 °C ; maintien au chaud ≥ 63 °C.
- Relevés min. 2x/jour + actions correctives en cas d'écart.

5) Préparation : cru/cuit & allergènes

- Plans/ustensiles dédiés ou désinfectés entre usages (codes couleurs).
- Sondes propres et désinfectées avant mesure.
- Gestion des allergènes : éviter contaminations croisées (bacs fermés, planification).

6) Cuisson, refroidissement, remise en T°

- Cuissons atteignent T° cœur requise selon produit.
- Refroidissement : +63 °C \rightarrow +10 °C < 2 h puis +3/+4 °C rapidement.
- Remise en T° contrôlée, pas de maintien en zone 10–63 °C.

7) Nettoyage & désinfection

- Plan affiché (quoi/qui/quand/comment + produit, dosage, temps de contact).
- Vérification visuelle et enregistrement signé en fin de service.
- Lavettes/éponges séparées par zones ; rinçage final eau potable.

8) Lutte anti-nuisibles (HACCP)

- Plan de lutte à jour : appâts/pièges identifiés et accessibles.
- Surveillance quotidienne : indices rongeurs/insectes (crottes, grignotages, traces).
- Actions : colmatage, nettoyage renforcé, intervention professionnelle si besoin.

9) Déchets & local poubelles

- Bacs fermés avec sacs, rotation régulière, pas de débordement.
- Zone déchets propre, nettoyée/désinfectée quotidiennement et séparée des denrées.

10) Traçabilité & enregistrements

- Fiches : températures, réception, nettoyage, non-conformités/actions, lots/DLV.
- Affichage allergènes et fiches techniques accessibles.

11) Maintenance & équipements

- Thermomètres calibrés ; joints de frigo propres et intègres.
- Éclairage protégé, siphons/aérations fonctionnels et propres.