

FORMATION HYGIENE ALIMENTAIRE ADAPTEE A L'ACTIVITE DES ETABLISSEMENT DE RESTAURATION COMMERCIALE

CHECK LIST DES BPH, PROCEDURES HACCP, PMS – NOVEMBRE 2025

Chapitre 1 - Hygiène des manipulateurs		
1	<u>Formation du manipulateur à l'hygiène (attestations)</u>	
2	Tenue de travail propre et complète	
3	Gestion satisfaisante du linge propre et sale, présence de vestiaire	
4	Propreté corporelle, de la tenue de travail	
5	Interdiction de fumer dans les locaux	
6	Absence de bijoux (alliance et bijoux non visibles tolérés)	
7	Usage correct des gants	
8	Bonne protection des blessures	
9	<u>Kit de premiers secours conforme (dont listing)</u>	
10	<u>Attestations de visite médicale du personnel salarié</u>	
11	Lavage des mains efficace et fréquent	
12	Lave mains correctement équipés et accessibles	

Commentaires :

Chapitre 2 – Nettoyage et désinfection		
1	Connaissance du T.A.C.T.	
2	Produits d'entretien adaptés et homologués	
3	Matériel de nettoyage adapté et en bon état d'entretien	
4	Bonne identification et utilisation des produits d'entretien	
5	<u>Présence et utilisation d'un plan de nettoyage</u>	
6	<u>Fiches de sécurité et fiches techniques des produits d'entretien</u>	

7	Produits d'entretien isolés des zones de préparation	
---	------------------------------------------------------	--

Commentaires :

Chapitre 3 - Organisation du travail, disposition des postes

1	Marche en avant dans l'espace ou dans le temps	
2	Bon état des locaux	
3	Propreté des plans de travail et du matériel	
4	Bon emploi et entretien du matériel et installations	
5	Produits sensibles à l'écart des zones de contamination	
6	Élimination rapide des cartons en l'absence de zone de rangement dédiée	
7	<u>Absence d'infestation de ravageurs et nuisibles dans les locaux (fiches techniques des produits, etc...)</u>	
8	Système d'évacuation des eaux usées efficace et bien entretenu	
9	Fenêtres fermées à proximité des plans de travail, propreté des rebords éventuels (moustiquaires)	
10	Bon entretien des zones à l'aplomb des postes de travail	

Commentaires :

Chapitre 4 - Réception des matières premières

1	Connaissance et vérification de l'estampille sanitaire	
2	Vérification des produits, emballages et DLC/DLUO	
3	La livraison permet de garantir un transport hygiénique des produits	
4	Le fournisseur respecte bien la chaîne du froid	

5	<u>Enregistrement d'un contrôle à réception</u>	
6	Hygiène des manipulations de déballage et décartonnage	

Commentaires :

Chapitre 5 - Rangement rationnel

1	Séparation des produits de niveau de contamination différente	
2	Pas de produit contaminant au-dessus d'un produit sensible	
3	Respect d'un plan de rangement	
4	Produits les plus sensibles dans les zones les plus froides	
5	Capacité en froid conforme à l'activité de l'entreprise	
6	Protection satisfaisante des produits	
7	Absence de stockage au sol	

Commentaires :

Chapitre 6 – Maîtrise du froid

1	Thermomètre sonde en bon état de marche	
2	Température conforme en froid négatif	
3	Température conforme en froid positif	
4	Respect de la température de consigne des produits pré-emballés	
5	Bon entretien des installations de froid	
6	<u>Contrôle quotidien des installations de froid avec un thermomètre</u>	
7	Maintien de la chaîne du froid (transport, stockage, exposition)	
8	<u>Refroidissement rapide efficace</u>	
9	Remise en température efficace	
10	<u>Maitrise des procédés de congélation</u>	

Commentaires :

Chapitre 7 – Gestion des déchets et des poubelles

1	Poubelles de voirie stockées dans un espace dédié	
2	Propreté des poubelles et de son local	
3	Absence de carton, bois en zone propre	
4	<u>Récupération des huiles usagées (bons de récupération)</u>	

Commentaires :

Chapitre 8 – Gestion des stocks

1	Bonne rotation des stocks des produits périssables	
2	Approvisionnements adaptés à l'activité de l'entreprise	
3	Pas de produits à DLC dépassée ou impropre à la consommation	
4	<u>Traçabilité des produits</u>	
5	Absence de produits non identifiés	
6	<u>Affichage des viandes conforme</u>	
7	<u>Affichage des allergènes conforme</u>	

Commentaires :

Chapitre 9 – Divers à archiver

1	Attestation de potabilité ou facture d'eau	
2	<u>Récépissé de déclaration d'activité et /ou agrément et/ou dérogation à l'agrément</u>	
3	<u>Entretien annuel de la hotte aspirante</u>	

Commentaires :