



## 1. Chapitres A (Identification de l'établissement) et B (Locaux et équipements)

Items	Points de contrôle	Niveaux de Conformité	Commentaires
<b>▼ A Identification de l'établissement</b>			
	1 Déclaration d'activité et organisation générale de l'établissement.		
	2 Conformité des agréments.		
<b>▼ B1 Locaux et équipements</b>			
	1 Locaux adaptés à l'activité (capacité, matériaux...).		
	2 Toilettes séparées des zones de manipulation ou de production des denrées.		
	3 Conception et circuits de l'établissement : séparation activités propres/sales (marche en avant).		
	4 Absence de croisement entre les denrées crues, cuites, nues ou entre les aliments "propres" et les produits contaminants.		
	5 Vérification sur le terrain du respect de ces circuits et action correctives éventuelles.		
	6 Aération/ventilation adaptée, suffisante et bien entretenue.		
	7 Rangement des locaux, des équipements de travail, du matériel et des denrées.		
	8 Opérations de nettoyage et désinfection efficaces.		
	9 Évacuation de l'eau (siphons, sol en pente...).		
	10 Identification des circuits d'eau potable et non potable.		
	11 Surfaces faciles à nettoyer à désinfecter.		
	12 Aptitude au nettoyage et désinfection des ouvertures.		
	13 Flux et circuits de matériel, de conditionnements et d'emballages réutilisables n'entraînant pas de contaminations croisées.		
	14 Flux de déchets et emplacement du local déchets n'entraînant pas de contaminations croisées.		
	15 Entretien des abords de l'établissement.		
	16 Éclairage efficace et dispositifs d'éclairage munis de protection.		



Items	Points de contrôle	Niveaux de Conformité	Commentaires
<b>▼ B2 Equipements adaptés à la production et engins de transports</b>			
	1 Équipements adaptés au nettoyage et à la désinfection de matériaux entrant en contact avec des denrées alimentaires.		
	2 Engins de transport propres et adaptés au transport des denrées.		
	3 Contrôle des engins de transport par rapport aux normes techniques.		
	4 Étalonnage des thermomètres et instruments de mesure automatiques.		
<b>▼ B3 Lutte contre les nuisibles</b>			
	1 Plan de lutte contre les nuisibles mis en place et actions correctives.		
	2 Conservation des fiches d'intervention des entreprises spécialisées dans la lutte contre les nuisibles.		
<b>▼ B4 Maintenance des locaux et équipements</b>			
	1 Conditionnement et étiquetage des produits de maintenance.		
	2 Stockage des produits de maintenance dans un local spécifique.		
	3 Plan de maintenance des locaux et équipements.		
	4 Contrôle visuel des équipements (chambres froides, portes, plans de travail etc...).		
	5 Enregistrement des opérations de maintenance.		
	6 Justificatifs des travaux de réparation ou de remplacement des équipements.		
<b>▼ B5 Nettoyage et désinfection des locaux et équipements</b>			
	1 Conditionnement et étiquetage des produits d'entretien.		
	2 Stockage des produits d'entretien dans un local dédié et adapté.		
	3 Plans de nettoyage et désinfection adaptés à l'établissement et mis à jour.		
	4 Contrôle visuel de la propreté du matériel et des locaux.		
	5 Matériel stocké à l'abri des souillures.		
	6 Propreté des matériels sensibles (hachoirs, trancheurs, râpes...).		



## 2. Chapitre C (Maîtrise de la chaîne de production)

Items	Points de contrôle	Niveaux de Conformité	Commentaires
<b>▼ C1 Diagrammes de fabrication et analyses des dangers</b>			
	1 Description des produits finis		
	2 Diagrammes de fabrication pour les process à risques (pasteurisation, cuisson sous vide, cuisson à basse température...)		
	3 Analyse des dangers, selon le GBPH, et adaptation par rapport à l'établissement		
<b>▼ C2 Identification des points déterminants</b>			
	1 Utilisation du Guide de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH) adapté à l'établissement (Restaurateurs, Restauration rapide...)		
<b>▼ C3 Contrôle à réception et conformité des matières premières</b>			
	1 Approvisionnement auprès de fournisseurs autorisés		
	2 Contrôles à réception (Quantité et qualité, température, DLC, intégrité des emballages, provenance, éléments de traçabilité)		
	3 Modalités et procédure de refus		
	4 Éléments de traçabilité		
<b>▼ C4 Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</b>			
	1 Contrôle des températures du matériel frigorifique		
	2 Rangement cohérent des denrées dans les zones de stockage (Séparation propre/sale, pas de stockage au sol, pas de surcharge...)		
	3 Conditions de stockage des matières premières		
	4 Vérification du matériel utilisé pour le maintien au chaud (bain-marie)		
	5 Absence de réutilisation de conditionnements à usage unique (seaux en plastique, bacs à glaces...)		
	6 Nettoyage des boîtes de conserve avant ouverture		
	7 Conditionnements et emballages aptes au contact alimentaire		
	8 Procédure spécifique pour la congélation (cellule de surgélation, étiquetage et protection des denrées...)		





Items	Points de contrôle	Niveaux de Conformité	Commentaires
	9 Décongélation des denrées en enceinte réfrigérée		
	10 Procédure de lavage et décontamination des végétaux		
	11 Nettoyage soigné des équipements de hachage		
	12 Respect des températures lors du hachage des viandes		
	13 Protocole pour la mise sous vide		
	14 Respect et vérification des couples temps/ température lors des cuissons à basse température		
	15 Vérification de la qualité du bois si utilisation de barbecue ou de four à bois		
	16 Cuisson des steaks haché à plus de 65 °C à cœur pour les personnes fragiles		
	17 Vérification et renouvellement régulier des huiles de friture		
	18 Procédure spécifique pour le refroidissement rapide		
	19 Procédure spécifique pour la remise en température		
	20 Congélation (au moins 24 heures à - 20 °C) pour les poissons sauvages destinés à être consommés crus (sushis, tartares, carpaccios...)		
<b>▼ C5 Gestion de l'eau propre et de l'eau potable</b>			
	1 Preuve du raccordement au réseau d'eau public.		
	2 Circuit d'eau potable bien différencié du circuit d'eau non potable		
	3 Potabilité de l'eau utilisée pour la glace, la brumisation, la vapeur...		
<b>▼ C6 Conformité des produits finis</b>			
	1 Plan d'autocontrôles microbiologiques pour vérifier et valider les process à risque		
	2 Mise en œuvre d'actions correctives en cas d'analyses non conformes		
	3 Validation des durées de vie des produits si elles sont différentes de celles préconisées dans le GBPH		
	4 Contrôle des DLC et des durées de vie secondaires		
<b>▼ C7 Contrôle à expédition et étiquetage des produits finis</b>			
	1 Vérification de la présence d'allergènes sur les produits		
	2 Liste des allergènes à déclaration obligatoire présents dans les plats, à disposition de la clientèle		
	3 Vérification des DLC		
	4 Origine des viandes mise à disposition de la clientèle		



### 3. Chapitres D (Maîtrise de la chaîne de production), E (Gestion des déchets) et F (Gestion du personnel)

Items	Points de contrôle	Niveaux de Conformité	Commentaires
<b>▼ D Traçabilité et gestion des non-conformités</b>			
	1 Archivage des bons de livraison des matières premières		
	2 Traçabilité spécifique des produits non-conformes		
	3 Traçabilité interne (étiquettes, menus, fiches techniques...)		
	4 Durée d'archivage des éléments de traçabilité		
	5 Procédure de gestion des non-conformités et alertes		
<b>▼ E Gestion des déchets et sous-produits animaux</b>			
	1 Absence de contact entre les déchets et les denrées destinées à la consommation		
	2 Poubelles ou supports de sacs étanches à fermeture non manuelle placés judicieusement dans l'ensemble des locaux		
	3 Poubelles en nombre suffisant même en période de forte activité		
	4 Evacuation rapide des déchets des zones de production		
	5 Procédure de gestion des déchets, de la collecte jusqu'à leur élimination		
	6 Fréquence d'élimination des déchets suffisante		
	7 Modalités d'enlèvement des huiles usagées		
<b>▼ F Gestion du personnel</b>			
	1 Toilettes dédiées au personnel propres		
	2 Vestiaires avec armoires de rangement en nombre suffisant		
	3 Séparation vêtements de ville et vêtements de travail		
	4 Séparation chaussures de ville et chaussures de travail		





Items	Points de contrôle	Niveaux de Conformité	Commentaires
	<b>5</b> Organisation de la collecte du linge sale		
	<b>6</b> Protocole de lavage et séchage du linge		
	<b>7</b> Tenues de travail propres et adaptées		
	<b>8</b> Présence de lave-mains dans les différentes zones, à commande non manuelle, et équipés de savon (si possible bactéricide) et d'un distributeur d'essuie-mains à usage unique		
	<b>9</b> Mise à disposition de gants jetables et de masques		
	<b>10</b> Mise à disposition de tenues jetables pour les visiteurs		
	<b>11</b> Présence d'une trousse à pharmacie régulièrement vérifiée		
	<b>12</b> Connaissance et application des bonnes pratiques d'hygiène par le personnel (affichage des instructions)		
	<b>13</b> Plan de formation du personnel		
	<b>14</b> PMS de l'établissement accessible au personnel		