

CONFORMITÉ AUX NORMES D'HYGIÈNE ALIMENTAIRE



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
MEURTHE-ET-MOSELLE

Grille d'autocontrôle - RESTAURANT

La grille de contrôle des normes d'hygiène fait référence aux bonnes pratiques hygiéniques que tout restaurateur se doit de maîtriser (Référence : "guide de bonnes pratiques hygiéniques", édition journaux officiels).

1	Le restaurant est en conformité avec la réglementation en matière d'hygiène, d'urbanisme, de sécurité, d'équipements et d'accueil (pièces justificatives requises : registre de sécurité, rapport électrique, gaz, sécurité incendie + labo éventuel...)	
2	Vérification du bon fonctionnement de l'outil de production	
3	Utilisation du guide des Bonnes Pratiques en restauration	
Marche en avant-installations		
4	La superficie de la cuisine et des équipements est suffisante pour permettre de bonnes conditions de travail : respect des règles d'hygiène et confort du personnel	
5	L'aération est suffisante	
6	Si la construction est neuve, le sol est en pente et les raccordements murs sols sont en gorge arrondie	
7	Les zones de travail sont délimitées ou à défaut opérations échelonnées dans le temps, séparés par des opérations de nettoyage et de désinfection	
8	Le secteur "légumerie" et le secteur "plonge" sont séparés des autres secteurs	
9	le lavage des légumes n'est pas réalisé dans le bac de la plonge-vaisselle ou de la plonge batterie	
10	la vaisselle propre et la vaisselle sale empruntent différents circuits	
11	Les poubelles ne traversent jamais les secteurs de préparation et de cuisson	
12	L'établissement dispose d'un "emplacement poubelle" aéré et facile à nettoyer	
Chambres froides		
13	Relevés de températures à jour	
14	Température conforme des produits en stockage	
15	Propreté des chambres froides (sols, murs, étagères)	
16	Etat des chambres froides	
17	Etat des grilles de protection des ventilateurs	
18	Propreté des grilles de protection des ventilateurs	
19	Protection satisfaisante des produits	
20	Les divers types de denrées sous protection sont entreposés à part dans les enceintes de stockage réfrigérées	
21	Les fruits et légumes terreux sont stockés à part (en parties basses des équipements)	
22	Lisibilité des DLC sur les produits conservés en chambre froide	
23	Présence des DLC sur les produits conservés en chambre froide	
24	Respect des DLC en chambre froide	
25	Stockage satisfaisant des restes de produits en conserve	
26	Lors du stockage, les denrées ne sont jamais posées à même le sol	
27	La chambre froide est équipée d'un thermomètre en état de marche	
28	La température de la chambre froide ne doit pas dépasser la température maximale des denrées détenues	
29	La chambre froide ne contient pas de reste de plus de 24 heures (et n'ayant pas été soumis au "refroidissement rapide")	
30	Les poissons, crustacés et mollusques sont entreposés à part	
31	Les denrées liquides ou nues sont recouvertes lors du stockage	
32	Les consignes de dégivrage et d'entretien des chambres froides sont respectées (Nettoyage/désinfection : 1 fois par semaine...p.207 du guide)	
33	Les denrées animales ne provenant pas directement d'un abattoir ou d'un quai de débarquement ne sont jamais congelées	
34	Les appareils de congélations sont performants (-18°, refroidissement rapide et absence de fluctuation) : guide p.132	
35	Les conservateurs de denrées congelées ne sont jamais surchargés	
36	Les produits appelés "surgelés" sont bien étiquetés et soumis à une chaîne du froid inférieure à -18°C	
37	La température des conservateurs est inférieure à -18°C	
38	la règle "premier congelé = premier sorti" est respectée	
39		
40	Des récipients de stockage sont utilisés	
41	Le personnel dispose de feuilles d'emballage (papier aluminium ou film alimentaire plastique)	
42	Le local de stockage des produits d'épicerie est aéré, sec et frais	
43	Si des conserves à base de denrées animales ou d'origine animale sont préparées au sein de votre cuisine, vous utilisez un autoclave ou un autre stérilisateur parfaitement équipé (non rouillé, hermétique, thermomètre...)	
44	Contrôle des DLUO (date limite d'utilisation optimale)	



CHAMBRE DE COMMERCE ET D'INDUSTRIE
MEURTHE-ET-MOSELLE

Méthodes

45	Contrôle des réceptions et rotations des stocks	
46	Organisation et séparation des postes de travail	
47	Respect des délais de séjour à température ambiante	
48	Conditions de décongélation des produits surgelés (enceinte réfrigérée ≤ 4°, au micro-ondes, simultanément à la cuisson, ne pas recongeler...) p 138 du guide	
49	Respect de l'interdiction de surgeler (ou déclaration au préfet)	
50	Si vous préparez des plats cuisinés à l'avance, ceux-ci sont préparés conformément à l'arrêté du 26 juin 1974 relatif à la réglementation des conditions hygiéniques de congélation, de conservation et de décongélation des denrées animales et d'origine	
51	La température des bains de fritures ne dépasse jamais +180°C	
52	Les fritures sont égouttées au-dessus du bain de friture	
53	L'huile de friture est filtrée régulièrement	
54	Absence d'incrustations charbonneuses dans le bac à friture	
55	Les poubelles disposent de couvercles à ouverture commandée aux pieds	
56	La mise en place n'est jamais préparée longtemps à l'avance	

57	Les hors d'œuvre, desserts lactés et les pâtisseries à la crème ne sont jamais exposés à température ambiante dans la salle à manger avant le service	
58	Conditions satisfaisantes de traitement des restes	
59	Prélèvement des échantillons témoins	
60	Utilisation de produits désinfectants appropriés pour les surfaces alimentaires	
61	Les denrées périssables ne séjournent jamais inutilement sur les plans de travail	
Préparation des fruits et légumes et des hors -d'œuvre		
62	Lorsqu'ils ne sont pas épluchés, les fruits sont lavés	
63	Les légumes ne trempent jamais longuement dans leur eau de lavage	
64	L'épluchage des légumes est réalisé à part	
65	Les hors d'œuvre ne sont jamais préparés longtemps à l'avance et ne séjournent jamais à température ambiante dans la cuisine	
66	Respect du protocole de décontamination des crudités (légèrement javellisée ou vinaigrée) P 41 du guide	
67	Conditions satisfaisantes de préparation des hors d'œuvre	
68	Conditions satisfaisante de dressage des hors d'œuvre	
69	Conditions satisfaisantes de manipulation des charcuteries	
Préparation des plats cuisinés et des pâtisseries et des desserts		
70	Les précautions de nettoyage et de désinfection sont prises après l'éviscération (Désinfection P55 du guide)	
71	Les viandes hachées sont préparées dans le strict respect des précautions requises et cuites dans les 2 heures suivant le hachage	
72	Toutes les précautions relatives aux viandes hachées sont respectées	
73	Les denrées bouillies ne séjournent jamais dans leur bouillon de cuisson	
74	Les sauces émulsionnées sont préparées au dernier moment	
75	Séparation des produits bruts et cuits sur plan de travail	
76	Absence de cuisson la veille	
77	Respect des conditions de maintien au chaud	
78	Les plats chauds sont mis en attente à une température de +65°C	
79	Conditions satisfaisantes de préparation des desserts	
80	Désinfection des matériels réalisée	
81	Respect de la température de stockage (+3°C)	
Propreté et entretien		
82	Propreté des sols, murs et plafonds	
83	Propreté des grilles d'évacuation, siphons, caniveaux	
84	Propreté de la hotte et des extracteurs	
85	Propreté et rangement des locaux et annexes	
86	Propreté et rangement du poste de plonge	
87	Propreté et rangement du local déchets	
88	Propreté et rangement de la réserve	
89	Propreté et rangement des sanitaires et vestiaires	
90	Propreté et entretien de la salle de restaurant	
91	Propreté et rangement quai, zone réception, monte-charge	



**CHAMBRE
DE COMMERCE
ET D'INDUSTRIE**
MEURTHE-ET-MOSELLE

Propreté et états des matériels		
92	Respect du protocole de nettoyage et désinfection	
93	Propreté des plans de travail et des tiroirs	
94	Propreté des poubelles, utilisation des sacs plastique	
95	Fonctionnement de la machine à laver la vaisselle	
96	Propreté de la machine à laver la vaisselle	
97	Propreté et rangement de la banque réfrigérée	
98	Propreté et fonctionnement des bains-marie	
99	Propreté et entretien des gros matériels	
100	Propreté du trancheur et appareil de découpe	
101	Propreté de la parmentière	
102	Propreté de l'essoreuse	
103	Propreté du batteur mélangeur (entretien de l'axe et de la tête du batteur)	
104	Propreté des friteuses	
105	Propreté du piano et du grill	
106	Propreté et entretien des petits matériels	
107	Propreté de l'ouvre-boîtes	
108	Propreté des planches à découper	
109	Propreté de l'armoire à couteaux et des couteaux	
110	Propreté de la vaisselle, verrerie, couverts	
111	Propreté et entretien des matériels de batterie	
112	Toute vaisselle ébréchée est éliminée	
113	Le nettoyage des tables se fait de manière hygiénique (sans l'aide d'un torchon à usage multiple)	
114	Les lavettes sont lavées et désinfectées dès que nécessaire	
Règles d'hygiène-propreté		
115	Des consignes écrites relatives aux nettoyage et désinfection des différents postes sont à la disposition des cuisiniers	
116	Pour le nettoyage, un détergent désinfectant est utilisé, sinon, un détergent suivi d'un désinfectant	
117	Lors du lavage de la vaisselle, les doses de détergent, les températures de lavage et de rinçage sont respectées	
118	Lors de l'essuyage de la vaisselle, le personnel n'utilise que des torchons très propres ou des essuies-tout jetables	
119	Le matériel de pâtisserie est régulièrement essuyé	
120	le matériel de découpe, de mélange, de pâtisserie est lavé au moyen d'un "détergent-désinfectant" ou lavé et désinfecté	
121	Le lave-vaisselle est bien entretenu	
122	Les bacs à plonge sont désinfectés après usage	
123	La laverie est propre	
124	La cuisine est équipée d'une plonge-légume ou d'un bac de lavage des légumes réservé à cet usage	
125	Les sols sont exempts de sciure	
126	Les sols sont nets et non glissants	

127	Le balayage n'est pas réalisé à sec	
128	Les chambres froides sont nettoyées et désinfectées régulièrement	
129	Absence d'insectes ou de rongeurs dans la cuisine	
130	La cuisine est dotée d'un moyen de lutte préventive permanente contre les insectes et les rongeurs	
131	Les moyens de nettoyage: raclettes, seaux, balais sont rangés dans un endroit ou un placard réservé à cet usage	
132	Les produits d'entretien et de désinfection sont entreposés à part	
133	Les poubelles sont lavées et désinfectées régulièrement	
134	Les étagères de stockage sont propres	
135	Les filtres d'aération sont entretenus	
136	Présence de lave-mains à commande hygiénique	
137	Les toilettes utilisées par le personnel sont équipées de lavabo à commande hygiénique, de savon microbicide et d'essuie-mains "à usage unique"	
138	Les toilettes sont équipées de papier hygiénique	
139	Dans les toilettes du personnel, une affichette est apposée près des lavabos pour indiquer la personne à prévenir en cas de non-fonctionnement ou de rupture de stock	
140	Présence de lave-mains à commande hygiénique dans les sanitaires	
141	Les équipements (lavabos, boutons, poignées de portes, etc) sont désinfectés régulièrement	
142	Des essuies-tout jetables sont situés près des postes de travail	
143	Présence d'une armoire à pharmacie complète	



144	Approvisionnement et propreté des lave-mains	
145	Propreté de la tenue	
146	Port de la toque ou de la coiffe	
147	Respect de l'interdiction de fumer	
148	Conditions satisfaisantes de stockage du linge sale	
149	Le torchon de côté est exclusivement réservé à la prise de plats chauds	
150	Le personnel se lave efficacement les mains après passage aux toilettes	
151	Les préparations (sauces, crèmes, etc...) ne sont jamais goûtées avec le doigt ou par utilisation à deux reprises de la même cuillère	
152	Le personnel connaît les règles d'hygiène préventive	
153	Le personnel est conscient qu'il peut être porteur sain	
154	Le personnel dispose de gants en caoutchouc adhérent parfaitement	
155	Les cuisiniers sont exempts de maladies de la peau (abcès, furoncles, acné, eczéma, etc)	
156	Les cuisiniers sont exempts de maladies des voies respiratoires (toux, éternuements, etc)	
157	Les cuisiniers sont exempts de maladies intestinales (Procédures d'arrêt maladie)	

Approvisionnement

158	La qualité sanitaire des denrées est un critère déterminant lors de la sélection de vos fournisseurs	
159	La propreté du véhicule de livraison est systématiquement contrôlée	
160	La conformité du véhicule de livraison est systématiquement contrôlée	
161	La température dans l'engin frigorifique ainsi que la température et le conditionnement des denrées périssables sont systématiquement vérifiés	
162	Les viandes fraîches sont conservées en permanence à une température inférieure à 3°C	
163	Le poisson frais est recouvert de glace fondante	
164	L'origine des produits est clairement identifiée (étiquette ou facture)	
165	L'étiquette de salubrité accompagnant les coquillages est contrôlée	
166	Toute denrée alimentaire douteuse, non satisfaisante ou non réglementaire est refusée	
167	Les boîtes de conserves présentant des défauts apparents sont refusées	
168	La rapidité des opérations lors des livraisons de denrées congelées et surgelées	
169	Les conditions de livraison du pain sont conformes à l'hygiène (pas en sac de farine, ni en carton posé par terre...)	