

AUTOCONTROLE

Document d'aide
non exhaustif, non contractuel, à adapter selon l'entreprise considérée

Nom et adresse de l'établissement
.....
.....

Nom du responsable légal
(détenteur du certificat de cafetier pour les établissements publics)

Nom du responsable de la sécurité alimentaire
(gérant du commerce, par exemple, si différent du responsable légal)

Descriptif de l'entreprise

- ◆ Type de commerce
(restaurant, bar, tea-room, traiteur, sandwicherie, etc.)
- ◆ Nombre de places assises
- ◆ Type de denrées (mets)
(traditionnelles, exotiques, plat du jour, etc.)
- ◆ Horaires d'ouverture
- ◆ Adresse postale
(si différente de l'adresse géographique)

Liste des postes de travail et formation du personnel de cuisine

Fonction	Formation

Liste des fournisseurs

- ◆ Viandes
- ◆ Poissons
- ◆ Produits laitiers
- ◆ Légumes
- ◆ Surgelés
- ◆ Autres

AUTOCONTROLE

Analyse des dangers microbiologiques (généralités)

Étapes / Processus	Mesures / Directives	Vérification / Feuille(s) de contrôle
Hygiène de l'établissement	Respecter l'hygiène des structures et des appareils (directive, plan des nettoyages) Désinfecter si nécessaire Maintenir le bon état des équipements, structures et appareils	Voir feuille de contrôle Vérifier l'état des structures et des appareils
Hygiène du personnel	Tenues propres et professionnelles Lavage soigneux des mains avec du savon Essuie-mains à usage unique	Contrôle par le responsable Après passage aux toilettes Avant de toucher les denrées Après chaque contact avec l'extérieur
Réfrigérateurs Congélateurs	Surveiller les températures (directive) Signaler tout problème Vérifier la propreté des récipients	Voir feuille de contrôle Vérifier l'état et la propreté des joints et la couche de givre
Stockage	Emballer, couvrir les denrées alimentaires Pas de stockage directement sur le sol ni de caisses sur les plans de travail Dater les sous vides et les surgelés "maison"	 Tout le temps !
Livraisons fournisseurs Achats et réception des denrées alimentaires	Surveiller les températures Vérifier l'état de la marchandise, l'aspect, l'odeur S'assurer des désignations correctes des produits, vérifier le datage	Feuille de contrôle si livraisons fréquentes A chaque arrivage, noter les remarques éventuelles sur le bulletin de livraison Attention à la tromperie Rotations des denrées : principe du "premier entré premier sorti"
Manipulations	Pas de manipulation de volaille et d'autres denrées sur la même planche de découpe Décongélation dans un réfrigérateur ou une chambre froide à + 5°C maximum Respecter les temps de cuisson Refroidir rapidement les denrées destinées à une utilisation ultérieure Contrôler la qualité de l'huile de friture	Planche de découpe à réserver spécialement pour la volaille Avec papier test ou appareil

Surveillance des températures de livraison

Mois de : _____

Fournisseur : _____

Les températures des denrées alimentaires livrées réfrigérées ou surgelées sont à contrôler avec un thermomètre et à relever au minimum 1 à 2 fois/semaine par fournisseur (fréquence à fixer).

Si les températures sont non conformes : noter la température réelle, décrire l'action corrective menée (renvoi de la marchandise par exemple), avertir le responsable et le fournisseur.

Rappel des exigences légales : viande de bœuf, porc, agneau, cheval, gibier +7 °C

viande de volaille +4 °C

viande hachée +2 °C

préparation de viande (charcuterie) +4 °C

poisson frais +2 °C

abats (foie, rognon,...), sang +3 °C

Dates	Types de denrées	Datage, emballage, qualité,...	T °C	Visa	Actions correctives Remarques
1					
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

Surveillance des températures

Mois de : _____

Les températures des denrées alimentaires stockées dans les installations réfrigérées sont à contrôler avec un thermomètre et à relever quotidiennement ou au minimum 2 à 3 fois/semaine (fréquence à fixer).

Si les températures sont non conformes : noter la température réelle, décrire l'action corrective menée, avertir le responsable, puis recontrôler la température 2 ou 3 heures plus tard.

Rappel des exigences légales : viandes fraîches et produits de charcuterie +5 °C maximum, poissons frais +2 °C maximum, surgelés -18 °C minimum.

Dates	Appareil N° 1	Appareil N° 2	Appareil N° 3	Appareil N° 4	Visa	Actions correctives Remarques
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Document d'aide non exhaustif et non contractuel

Mois de _____

Nom : _____ Visa : _____

Nom : _____ Visa : _____

Nom : _____ Visa : _____

Nom : _____ Visa : _____

[illegible]

Document à actualiser, à remplir et à archiver dans le classeur "Autocontrôle" pendant 1 année

AUTOCONTROLE

Document d'aide non exhaustif et non contractuel

Surveillance des températures des liaisons chaudes et froides

Mois de : _____

Fournisseur : _____

Les températures des denrées alimentaires livrées en liaisons chaudes et froides sont à contrôler avec un thermomètre et à relever quotidiennement.

Si les températures sont non conformes : noter la température réelle, décrire l'action corrective menée, avertir le responsable et le fournisseur (cuisine de production).

Rappel des températures à respecter : liaison froide + 5 °C maximum
liaison chaude + 63 °C minimum

Dates	Types de denrées livrées en liaison chaude	Types de denrées livrées en liaison froide	T °C liaison chaude	T °C liaison froide	Visa	Actions correctives Remarques
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

Document à actualiser, à remplir et à archiver dans le classeur "Autocontrôle" pendant 1 année