

OUTIL OPÉRATIONNEL HYGIÈNE & PMS

Les 7 erreurs à éviter avant un contrôle d'hygiène

Votre checklist d'autodiagnostic terrain en 10 minutes pour préparer sereinement votre prochain contrôle sanitaire.

Comment utiliser cet autodiagnostic ?

Imprimez ce document, faites le tour de votre cuisine ou laboratoire avec votre équipe, et cochez les 21 points clés. Ce diagnostic pragmatique est conçu pour révéler immédiatement vos vulnérabilités réglementaires avant le passage des inspecteurs.

01

Parcourez

Inspectez vos 7 zones clés en situation réelle d'exploitation.

02

Évaluez

Identifiez vos points de maîtrise (●), à vérifier (●) et non conformes (●).

03

Corrigez

Définissez vos 3 priorités d'action immédiates en page 4.

Note méthodologique : Ce guide est conçu comme un outil de terrain indépendant de sensibilisation aux exigences du Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS). Il complète les acquis du webinar « Contrôle d'hygiène : les 7 erreurs qui coûtent cher ».

01 TEMPÉRATURES**POINTS D'ASSURANCE QUALITÉ À VÉRIFIER****OUI****À VÉRIFIER****NON**

Les relevés de température sont-ils effectués selon la fréquence prévue ?

☐☐☐

Pouvez-vous retrouver facilement l'historique des températures (enceintes froides/chaudes) ?

☐☐☐

Les anomalies constatées et les actions correctives associées sont-elles bien tracées ?

☐☐☐**02 TRAÇABILITÉ****POINTS D'ASSURANCE QUALITÉ À VÉRIFIER****OUI****À VÉRIFIER****NON**

Pouvez-vous retrouver rapidement l'ensemble des informations de traçabilité d'un produit ?

☐☐☐

Les informations réglementaires et sanitaires nécessaires sont-elles conservées (étiquettes, BL) ?

☐☐☐

Les produits ouverts, entamés ou préparés restent-ils correctement identifiés (DLC secondaire, date) ?

☐☐☐**03 NETTOYAGE****POINTS D'ASSURANCE QUALITÉ À VÉRIFIER****OUI****À VÉRIFIER****NON**

Le plan de nettoyage correspond-il réellement aux zones et équipements actuels de la cuisine ?

☐☐☐

Les fréquences et les responsabilités individuelles sont-elles clairement définies et affichées ?

☐☐☐

Pouvez-vous vérifier facilement que l'ensemble des tâches prévues ont été réalisées dans les temps ?

☐☐☐**04 FORMATION HACCP****POINTS D'ASSURANCE QUALITÉ À VÉRIFIER****OUI****À VÉRIFIER****NON**

Les justificatifs et attestations de formation obligatoire sont-ils immédiatement disponibles ?

☐☐☐

Les nouveaux collaborateurs sont-ils correctement intégrés et formés aux procédures d'hygiène ?

☐☐☐

Les équipes connaissent-elles et appliquent-elles les bonnes pratiques d'hygiène qui les concernent ?

☐☐☐

05 ALLERGÈNES**POINTS D'ASSURANCE QUALITÉ À VÉRIFIER** OUI À VÉRIFIER NON

Les informations relatives aux 14 allergènes à déclaration obligatoire sont-elles à jour ?

☐☐☐

Une modification de recette ou un changement de fournisseur entraîne-t-il une mise à jour immédiate ?

☐☐☐

Les équipes en salle et en cuisine savent-elles exactement où trouver et consulter l'information ?

☐☐☐**06 PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE (PMS)****POINTS D'ASSURANCE QUALITÉ À VÉRIFIER** OUI À VÉRIFIER NON

Votre Plan de Maîtrise Sanitaire correspond-il réellement à vos pratiques et votre organisation actuelles ?

☐☐☐

Les procédures HACCP établies sont-elles réellement connues, comprises et appliquées sur le terrain ?

☐☐☐

L'ensemble des documents de preuve sont-ils faciles à retrouver en cas d'inspection inopinée ?

☐☐☐**07 GESTION DES NUISIBLES****POINTS D'ASSURANCE QUALITÉ À VÉRIFIER** OUI À VÉRIFIER NON

Un plan permanent de prévention et de lutte contre les nuisibles est-il en place dans l'établissement ?

☐☐☐

Les contrôles périodiques, passages et interventions de prestataires sont-ils correctement documentés ?

☐☐☐

Les actions préventives ou correctives demandées (colmatage, portes, etc.) sont-elles suivies d'effets ?

☐☐☐**VOTRE DIAGNOSTIC EN UN COUP D'ŒIL**

Comptabilisez vos 21 réponses



___ points maîtrisés (OUI)



___ points à vérifier



___ points à corriger (NON)

Règle d'or terrain : Reportez vos points  prioritaires puis vos points  dans votre plan d'action en page 4.

Vous avez identifié des points ● À vérifier ou ● Non lors de votre autodiagnostic ?

PLAN D'ACTION TERRAIN : MES 3 PRIORITÉS

N°	ACTION PRIORITAIRE À RÉALISER	RESPONSABLE	ÉCHÉANCE
1			
2			
3			

 La règle d'or d'un plan d'action réussi :

Commencez par 3 actions concrètes. L'objectif n'est pas de tout revoir aujourd'hui, mais de savoir précisément par où commencer avec votre équipe pour sécuriser durablement vos contrôles.

Vous avez identifié vos points faibles ?

Maintenant, simplifiez leur suivi au quotidien.

Températures, traçabilité, plan de nettoyage, suivi HACCP...

ePackPro aide les professionnels des métiers de bouche à simplifier leurs démarches, sécuriser leurs contrôles et retrouver facilement leurs preuves lors des inspections.

Découvrez comment ePackPro peut vous aider !

