

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

DATE : \_\_\_\_\_

NOM DE LA PERSONNE EN CHARGE DU CONTRÔLE A BLANC : \_\_\_\_\_

LEGENDE				
TS : très satisfaisant	S : satisfaisant	AM : à améliorer	NS : non satisfaisant (à corriger de manière urgente)	NC : Non concerné

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>ETAT DE PROPRETE</b>						
Etat et propreté : - des <b>containers</b> à déchets - des <b>abords extérieurs</b> (ni déchets, ni végétation excessive)						
Etat et propreté des <b>vestiaires</b> et <b>armoires</b> des professionnels						
Etat et propreté de la <b>zone de livraison</b> /décartonnage						
Etat et propreté de la <b>réserve sèche</b> (portes, sols, murs, plafond, fenêtres, étagères...), pas de conserves cabossées (risque de Clostridium botulinum), pas de stockage au sol...						
Etat et propreté des <b>chambres froides</b> (parois, étagères, ventilation, joints, dégivrage...) et <b>réfrigérateurs</b> (portes, joints, pas de denrées personnelles...)						
Etat et propreté des <b>zones de production</b> (portes, sols, murs, plafond, fenêtres, plan de travail...)						
Etat et propreté des <b>systèmes d'évacuation des eaux</b> (siphons propres, absence d'odeur...)						
Etat de propreté des <b>appareils</b> (four, sauteuse, friteuse, trancheuse, ouvre-boîte...), <b>climatiseurs</b> , <b>hotte</b> ...						
Etat de propreté des <b>chariots de distribution des repas</b>						

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>ARCHITECTURE ET MATERIEL</b>						
<b>Architecture</b>						
La cuisine comporte minimum <b>4 portes</b> (maintenues fermées) :						
- Entrée des matières premières						
- Entrée du personnel						
- Sortie des produits finis						
- Sortie des déchets						
Le principe de <b>marche en avant</b> est respecté (progression des tâches sans retour en arrière)						
Les <b>sols</b> sont lisses, imperméables, antidérapants, résistants, lavables et imputrescibles						
Les <b>plinthes</b> sont arrondies						
Les <b>murs</b> sont lisses, clairs, résistants, lavables et imputrescibles						
Les <b>plafonds</b> sont lisses, clairs et lavables						
Les <b>systèmes d'évacuation des eaux</b> sont suffisants (aucune eau résiduaire ne coule d'une zone contaminée vers une zone propre)						
La <b>ventilation</b> est suffisante (extraction vapeurs et fumées) et évite tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre						
La cuisine comporte au moins un <b>lave-mains</b> , distincts du système de lavage des denrées alimentaires						
Tous les <b>lave-mains</b> (cuisine, vestiaire...) :						
- sont équipés d'eau chaude						
- sont à commande non manuelle (au pied, détecteur...)						
- ont une brosse à ongles propre à disposition						
- sont approvisionnés (savon, papier essuie mains)						
- le produit de nettoyage des mains est bactéricide et non agressif pour la peau						
- le système de séchage est à usage unique (essuie mains)						

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>Matériel</b>						
Le <b>meuble</b> est lisse, lavable, imputrescible et inoxydable (pas de bois brut, de carton...)						
Les <b>plans de travail</b> sont lisses, clairs, résistants, lavables, imperméables et imputrescibles : acier inoxydable, matières plastiques, carreaux de faïence (pas de bois brut, de ciment brut...)						
Les <b>machines</b> sont inaltérables, facilement démontables et facilement nettoyables (éviter une implantation contre un mur par exemple)						
Le <b>matériel</b> porte l'avis de conformité LERPAC ou NF hygiène alimentaire						
Le <b>petit matériel</b> est inaltérable dans toutes ses parties Il n'y a <b>aucun</b> petit matériel en <b>bois</b> Il n'y a <b>aucun</b> petit matériel en <b>verre</b> dans les locaux de préparation Les ustensiles et matériels sont en <b>inox</b> ou en <b>émail</b>						
Les fenêtres sont pourvues de <b>moustiquaires</b> La zone de réception est pourvue d'un <b>désinsectiseur</b>						
Les <b>poubelles</b> sont à couvercle non manuel						
Les <b>armoires des vestiaires</b> permettent de séparer la tenue civile de la tenue professionnelle						

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>BONNES PRATIQUES</b>						
<b>Démarche HACCP</b>						
La démarche HACCP a été mise en œuvre : - recensement des dangers possibles avec <b>définition des CCP</b> - mise en place de <b>procédures</b> pour éliminer/réduire les risques - définition des <b>seuils critiques</b> à ne pas dépasser - <b>surveillance de l'application</b> des procédures - mise en place de <b>procédures d'intervention</b> en cas de défaillance - <b>conservation des documents</b> prouvant l'application des mesures						
Le Plan de Maîtrise Sanitaire et ses procédures : - Sont rédigés - Sont connus des professionnels de cuisine - Sont révisés chaque année (date et n° de version)						
Chaque <b>contrôle</b> réalisé est tracé Les <b>actions de nettoyage et de désinfection</b> sont tracées						
<b>Commande, Livraison, Réception</b>						
Les fournisseurs bénéficient d'une certification et/ou d'un agrément et/ou d'une accréditation						
Les conditions d'acceptation et de rejet des lots sont clairement définies avec les fournisseurs						
Le <b>contrôle à réception</b> est réalisé et tracé, de préférence en présence du transporteur						
Il comprend le contrôle de : - la température du produit - la date de péremption ou la date limite d'utilisation optimale - la conformité de l'étiquetage (pas de marque de salubrité...) - la présence d'un numéro de lot (traçabilité amont et aval) - l'absence d'avarie de conditionnement - la propreté du véhicule de livraison - la température réglementaire de transport						

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>Déemballage, Entreposage</b>						
Le délai maximum entre l'arrivée des matières premières et leur entreposage est défini et respecté						
Le déemballage des cartons avant le stockage est systématique						
Les emballages souillés (carton de livraison, palette...) sont éliminés avant entreposage des denrées						
<b>Stockage</b>						
Un plan de stockage a été défini et est respecté						
Les produits entreposés en chambre froide sont protégés par du film alimentaire et/ou un conditionnement fermé						
Les produits de catégories différentes sont entreposés de manière à éviter la contamination croisée						
La règle du « FIFO » est respectée (« premier entré / premier sorti »)						
La <b>température des chambres froides</b> est contrôlée et tracée, à l'aide d'un système de mesure fiable et étalonné/calibré						
<b>Déconditionnement</b>						
Le déconditionnement est réalisé en zone propre, avec du matériel propre. Le conditionnement est essuyé avant ouverture.						
L'odeur, la couleur et la consistance des produits déconditionnés sont contrôlées (œuf fêlé, fruit moisi...)						
Les conserves abimées, bombées ou floches sont détruites						
Les déchets dus au déconditionnement sont évacués immédiatement						
Tout produit déconditionné est suivi : - inscription du jour de déconditionnement du produit - découpage et conservation de l'étiquette de péremption - les charcuteries et fromages non consommées dans leur totalité, sont conservées avec le restant de produit en chambre froide						

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>Décongélation</b>						
Aucune décongélation n'est pratiquée à température ambiante ou dans un bain d'eau tiède. Les professionnels privilégient la cuisson directe des produits congelés						
Si décongélation des grosses pièces congelées, elle est pratiquée en plaçant les denrées dans une chambre froide positive. Les produits décongelés sont protégés en bac filmé et perforé, avec élimination de l'exsudation						
Il n'y a aucune (re)congélation des produits en excédent ayant subi une décongélation						
Les étiquettes de péremption des produits mis en décongélation sont conservées						
<b>Fabrication</b>						
La zone dédiée à la préparation froide est maintenue à <b>température &lt; +12°C</b> , sans aucun transit de produits chauds dans cette zone						
Seules les matières premières déconditionnées entrent dans la zone de préparation chaude						
Les fruits et légumes sont décontaminés et épluchés dans une zone « légumerie » réservée						
Les déchets de légumerie sont évacués rapidement et la zone est nettoyée et désinfectée après le travail						
Les textures modifiées sont réalisées au plus proche de la distribution (aucun mixage, hachage à l'avance)						
La <b>température des huiles de friture</b> est mesurée et atteint au maximum 180 °C						
Le bain de friture est régulièrement filtré et changé dès l'apparition de signe d'altération (couleur brune, formation de mousse, odeur et goût désagréable). Ce <b>changement d'huile</b> est tracé.						

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>Maintien, Remise en température</b>						
La <b>température des préparations froides</b> est mesurée et est < + 3°C						
La <b>température à cœur</b> des produits après cuisson mesurée et est > à + 63°C						
La température des <b>préparations froides avant et après mixage, moulinage</b> sont mesurées et sont < + 3°C						
Les températures à cœur des <b>préparations chaudes avant et après mixage, moulinage</b> sont mesurées et sont > + 63°C						
Les conduites à tenir en cas de températures non-conformes sont définies et connues des professionnels						
Les cuissons à l'avance ne sont jamais suivies par un refroidissement lent						
Refroidissement rapide : la <b>température à cœur d'entrée et de sortie de la cellule de refroidissement</b> , ainsi que les heures correspondantes sont relevées et tracées						
<b>Distribution, Consommation</b>						
En application du décret n°2022-65 : l'origine de toutes les viandes utilisées pour la préparation des plats servis est affichée de façon lisible et visible						
Les allergènes éventuellement présents dans les préparations servies sont mentionnés aux consommateurs						
Des plats témoins de 80g minimum sont conservés sur 5 à 7 jours pour chaque préparation servie (transformation de denrées)						
La <b>température des préparations froides servies</b> est mesurée et n'excède pas 10°C						
La <b>température des préparations chaudes servies</b> est mesurée et ne descend pas en dessous de 63°C						
Pour les repas servis en chambre, <b>les températures sont relevées sur chaque premier et dernier plat servi</b> (préparation froide et chaude).						

# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>Portage repas</b>						
Les denrées livrées sont protégées des contaminations et efficacement maintenues en température						
La <b>température des denrées livrées</b> est mesurée et tracée						
Le matériel de livraison (camion, chariot...) est nettoyé et désinfecté						
<b>Hygiène</b>						
L'accès aux cuisines est proscrit aux personnes dépourvues des équipements de <b>protection individuels obligatoires</b> (sur chaussures, sur blouse et charlotte)						
Les <b>bonnes pratiques d'hygiène des mains</b> sont connues et respectées						
L' <b>élimination des déchets</b> est organisée de telle sorte que les professionnels n'ont pas à se rendre à l'extérieur durant les heures de travail en cuisine						
Le <b>plan de nettoyage</b> précise qui, nettoie quoi (sol, plafond, matériel...), quand (périodicité) et comment (instructions)						
Le plan de nettoyage comprend l'entretien régulier et attentif des <b>points de contact</b> (poignées de porte, commande de machine, manche d'ustensile, interrupteurs électriques...)						
Les <b>produits d'entretien</b> sont conformes aux obligations de la restauration collective (contact alimentaire)						
Les <b>stations d'appâts</b> contre les rongeurs sont identifiées : balisage mural, étiquetage et positionnement sur plan						
La <b>potabilité de l'eau</b> est attestée, l'eau est analysée par un laboratoire agréé. Le prélèvement est fait dans un point situé en zone de production						
Les rapports <b>d'entretiens externalisés</b> (hottes, bac à graisse, climatisation...) sont conservés						



# INSPECTION DDPP

## Préparation et évaluation de la conformité HACCP (Plan de Maîtrise Sanitaire)

Critères	Notation					Commentaires et préconisations
	TS	S	AM	NS	NC	
<b>LE PERSONNEL</b>						
Chaque professionnel de cuisine bénéficie d'une <b>visite médicale</b>						
Les professionnels de cuisine ont suivi une formation générale sur l'hygiène ( <b>formation HACCP</b> )						
Les <b>tenues professionnelles</b> sont changées quotidiennement						
Les professionnels portent les <b>équipements de protection individuels</b> : charlotte, gants, chaussures de sécurité						
Les professionnels ont les <b>ongles courts, sans vernis ni faux ongles</b> et ne portent <b>ni bague, ni montre</b> (même sous des gants)						
Toute blessure est protégée par des <b>pansements étanches et des gants</b>						
Les professionnels de cuisine signalent toute <b>maladie infectieuse</b> pour mise en place d'une procédure spécifique afin d'éviter toute transmission croisée						
Il existe une <b>trousse de premiers secours</b> accessible et complète (coupure, brûlure...)						



### CONTACT

Mme Sylvie HENRY-ESPARGILLERE  
06 13 77 96 73  
[contact@qboconseil.fr](mailto:contact@qboconseil.fr)