***Canevas d'autocontrôle pour très petit établissement avec/sans préparation de repas***

*Le présent document sert de canevas pour la mise en place de l'autocontrôle pour les très petits établissements* ***avec ou******sans préparation de repas sur place****, selon le Guide des Bonnes Pratiques dans l’Hôtellerie et la Restauration**(guide BPHR, 2e édition 2019).*

*Il est présenté sous la forme d'un document exemple.*

*Les textes en rouge doivent être adaptés et personnalisés à l’établissement.*

*Les textes en noir sont les exigences de base.*

*La couleur bleue mentionne un document faisant partie intégrante de l'autocontrôle.*

*Toutes les modifications doivent se faire en adéquation avec le guide BPHR.*

*Si des documents supplémentaires viennent compléter le présent concept, ils doivent y être intégrés nommément.*

**Concept d'autocontrôle**

**nom de l’établissement**

**Table des matières**

[**0.0.** **Généralités** 2](#_Toc70927173)

[**1.0.** **Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation** 3](#_Toc70927174)

[**2.1.** **Hygiène personnelle, santé, règlements d’accès** 3](#_Toc70927175)

[**2.2.** **Infrastructure et équipements** 4](#_Toc70927176)

[**2.3.** **Entretien, nettoyage et désinfection, élimination** 4](#_Toc70927177)

[**2.4.** **Hygiène de la production (gestion, manipulation des denrées alimentaires)** 5](#_Toc70927178)

[**2.5.** **Transport** 6](#_Toc70927179)

[**2.6.** **Protection contre la tromperie, étiquetage** 6](#_Toc70927180)

[**2.7.** **Traçabilité, marche à suivre en cas de remise de denrées alimentaires dangereuses pour la santé** 6](#_Toc70927181)

[**2.8.** **Documents annexes** 7](#_Toc70927182)

# **Généralités**

Le concept d'autocontrôle du nom de l’établissement se réfère au [*Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (guide BPHR, 2e édition 2019)*](https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/notices-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/notice-securite-sanitaire-des-aliments-hotellerie-restauration-guide-des-bonnes-pratiques-dans-l-hotellerie-et-la-restauration-bphr.pdf)*,* notamment pour l'analyse des risques (chap. 3). Les bases légales sont consultées et les éléments qui s'appliquent sont respectés.

La documentation est structurée selon ce même guide dont un exemplaire est à disposition ; elle est maîtrisée et appliquée par la personne responsable. La tenue à jour des documents, notamment des relevés est également du ressort de la personne responsable.

Toutes les non-conformités doivent être signalées à la personne responsable et des mesures de corrections prises. L'[Annexe 2: Non-conformités et mesures prises](#Annexe2)est à compléter.

La surveillance de l'application du présent concept est du ressort de la personne responsable ou de sa suppléante / son suppléant. L’[Annexe 4: CL Vérifications](#Annexe4) est complétée mensuellement.

Lors de corrections, mais au moins une fois au début de chaque année, le présent concept et ses documents annexes sont revus, selon besoin corrigés, réimprimés, datés et signés. Les personnes concernées sont instruites des modifications apportées. Les annexes sont conservées durant une année.

# **Organiser l'établissement, définir les responsabilités, garantir la formation**

* Notre établissement se classe en **catégorie D** (<50 repas par service et <9 collaborateurs) selon le

guide BPHR.

* Adresse du <nom de l’établissement> : Rue, n°, NPA, localité.
* Téléphone, e-mail :
* Site web, réseau social :
* Personne responsable selon art. 73 de l'ODAlOUs: Mme / M.
* Personne suppléante: Mme / M.
* Nombre de places :… places à l’intérieur, …. places en terrasse.
* Le <nom de l’établissement> est annoncé auprès de l'autorité cantonale compétente (police du commerce) et est au bénéfice d'une autorisation d'exploiter.
* Activités et offres: remise de boissons avec et sans alcool, remise de denrées alimentaires préemballées acquises de tiers, préparation et remise de denrées alimentaires (restauration "snack" (sandwichs, viennoiseries), etc…).
* Activités: <Nom de la structure> est une structure d'accueil type d’établissement, activités, repas servis, nombre d’enfants et horaires, etc.
* Vente de plats à l’emporter : oui / non
* Livraison de denrées alimentaires : oui / non
* Vente de denrées alimentaires à distance : oui / non
* Les repas sont préparés et livrés en liaison chaude et froide par Nom, adresse. Un "Règlement de prestation" (contrat de prestation, de livraison …) définit les modalités, notamment les questions liées aux conditions de livraisons, aux déclarations (qualité des denrées, déclaration de provenances des viandes, etc.) et à la gestion de l'information traitant des allergènes, les intolérances et les régimes spéciaux.
* Occasionnellement des soupers à thème sont organisés.
* L'ensemble des personnes appelées à travailler dans le cadre de l’établissement disposent d’une qualification conforme à leur poste de travail et sont formées à l'autocontrôle de l’établissement, notamment aux règles des bonnes pratiques de l'hygiène. Ce point est documenté par l'[Annexe 1: Liste des personnes et formation](#Annexe1).
* Présence d’un fumoir : oui / non

# **Hygiène personnelle, santé, règlements d’accès**

* Toutes les personnes travaillant dans le cadre de l’établissement veillent à une hygiène irréprochable. Les bonnes pratiques de l'hygiène selon les points 2.1.1 à 2.1.3, page 18 et 19, du [*guide BPHR*](https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/notices-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/notice-securite-sanitaire-des-aliments-hotellerie-restauration-guide-des-bonnes-pratiques-dans-l-hotellerie-et-la-restauration-bphr.pdf) sont appliquées. Il y a notamment lieu de veiller à la tenue de travail et à la propreté des mains.
* Les personnes malades ou susceptibles de transmettre des maladies par le biais des denrées alimentaires doivent l'annoncer à la personne responsable qui décidera des suites à donner. Au besoin (plusieurs cas simultanés), l'autorité cantonale d'exécution (SCAV) en est informée ([OHyg, art. 21](https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/183/fr" \l "art_21)).
* L’accès aux locaux où sont manipulées des denrées alimentaires est interdit au public et aux animaux domestiques.

# **Infrastructure et équipements**

* Pour la réception et l'entreposage des denrées alimentaires, des locaux, équipements et appareils adéquats sont prévus et en bon état, utilisés conformément au mode d’emploi du fabricant. Ils sont protégés contre toute altération de la qualité et contre tout mauvais usage (points 2.2.1, page 19 du [*guide BPHR*](https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/notices-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/notice-securite-sanitaire-des-aliments-hotellerie-restauration-guide-des-bonnes-pratiques-dans-l-hotellerie-et-la-restauration-bphr.pdf)).
* Toutes les matières entrant en contact avec les denrées alimentaires doivent garantir la sécurité alimentaire et ne doivent pas entraîner de modification inacceptable de leur composition ou d’effet sur leurs propriétés organoleptiques ([ODAlOUs, art.49](https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/63/fr" \l "art_49)). Lors des achats d’équipements et d’emballages (exemples : machines, film alimentaire, emballages take-away, etc…), un dossier de conformité est demandé au fournisseur pour chaque article afin de s’assurer que le produit est adapté à l’usage auquel il est destiné. Pour les emballages notamment, le type de denrée alimentaire à conditionner est important (niveau d’acidité, teneur en matières grasses, en alcool, température) ainsi que la durée (temps de contact). Ces emballages remis aux consommateurs portent toujours une mention indiquant l’usage auquel ils sont destinés (ex : mention « convient pour aliments » ou une mention spécifique relative à leur emploi, ou le symbole ci-dessous).



* L'ensemble des locaux, installations, équipements et ustensiles sont régulièrement vérifiés quant à l'état et au fonctionnement ([Annexe 4](#Annexe4)).
* Les installations de débit, telles que les tireuses à bière et la machine à glace, sont nettoyées et désinfectées selon besoin et tout est documenté et démontré. Les mises en état ou le remplacement sont entrepris immédiatement. Les manquements et mesures prises sont notifiés dans l'[Annexe 2: Non-conformités et mesures prises](#Annexe2).
* Personnes de contacts qui assurent la maintenance des installations : [Annexe 8](#Annexe8) .
* Les lave-mains des w.c. et celui du poste hygiène de la zone de manipulation des denrées alimentaires sont fournis en permanence avec du savon liquide et des essuie-mains à usage unique.
* Les nettoyants et désinfectants ainsi que les ustensiles de nettoyage doivent être stockés séparément des denrées alimentaires, dans des armoires ou locaux prévus à cet effet et laissés dans les emballages d’origine (étiquetés correctement).

# **Entretien, nettoyage et désinfection, élimination**

* Le nom de l’établissement est alimenté en eau du réseau de la commune ou l’eau de citerne/de source est désinfectée par une installation à rayonnement UV, entretenue selon la [directive du SCAV concernant la désinfection dans les petites installations de préparation d'eau potable](https://www.ne.ch/autorites/DDTE/SCAV/eau/Documents/DirectiveDesinfection_v1.0.pdf). Le contrat de maintenance et les rapports de service sont archivés et tenus à disposition des organes de contrôles. Les résultats d'analyses (contrôle officiel par le SCAV ou propres analyses faites selon besoin) sont archivés. Toutes mesures supplémentaires prises pour assurer l'alimentation en eau potable sont notifiées dans l'[Annexe 2: Non-conformités et mesures prises](#Annexe2)*.*
* Les travaux de nettoyage et entretien en cuisine sont entrepris dans le cadre usuel des travaux ménagers. Un haut degré d'ordre et de propreté est assuré en tout temps. Selon besoin l'[Annexe 4](#Annexe4)ou l’[Annexe 4bis](#Annexe4bis) est complétée.
* Selon besoin, les mesures nécessaires sont prises pour une lutte efficace contre les nuisibles et éviter toutes contaminations des denrées alimentaires par des nuisibles ou les biocides. Les mesures prises sont notifiées dans l'[Annexe 2: Non-conformités et mesures prises](#Annexe2).
* Les poubelles ferment hermétiquement, sont faciles à nettoyer et les sacs sont débarrassés une fois par jour et éliminés dans le container situé à côté de l’établissement.

# **Hygiène de la production (gestion, manipulation des denrées alimentaires)**

* L'application des bonnes pratiques d'hygiène et le contrôle de la qualité des produits vendus dans l’établissement et/ou offerts à la consommation se font à toutes les étapes : achat, transport, entreposage, réception des marchandises et préparation des repas. Si la qualité intrinsèque d'une denrée n'est plus assurée ou qu'elle pouvait présenter un risque pour la santé du consommateur, elle est éliminée immédiatement. L'[Annexe 2: Non-conformités et mesures prises](#Annexe2)est complétée.
* Les questions liées aux conditions de livraisons, aux déclarations (qualité des denrées, déclaration des provenances des viandes et poissons, étiquetage, etc.) et à la gestion de l'information traitant des allergènes, les intolérances et les régimes spéciaux seront exigées auprès des fournisseurs mentionnés à l’[Annexe 8](#Annexe8)).
* En complément au [*guide BPHR*](https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/notices-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/notice-securite-sanitaire-des-aliments-hotellerie-restauration-guide-des-bonnes-pratiques-dans-l-hotellerie-et-la-restauration-bphr.pdf) les points de contrôles spécifiques suivants sont identifiés et les mesures adéquates prises au sein du nom de l’établissement :
* Lors des achats, la date de péremption, les provenances (viandes et poissons) et la qualité des produits seront systématiquement contrôlées. Pour assurer la chaîne du froid, des box isothermiques fournis en éléments de froid sont utilisés lors des transports assurés par nos soins. Nos achats se font auprès des commerçants suivants : [Annexe 8](#Annexe8).
* Pour assurer la traçabilité, les tickets et factures sont classés et conservés pendant 1 an. À l'arrivée, les marchandises sont entreposées immédiatement selon les exigences en matière de températures (consignes du fabricant) et de manière à appliquer le principe "first in - first out".
* Durabilité des denrées alimentaires: les dates limites primaires, Date limite de consommation (DLC) / Date de durabilité minimale (DDM) inscrites sur les emballages des produits achetés, sont respectées, ceci toujours avec le respect des consignes de températures. Selon besoin la durabilité d'une denrée est diminuée, notamment pour les emballages entamés ou les denrées reconditionnées. Après avoir entamé une denrée, une nouvelle date limite de consommation est notée sur l'emballage sans pour autant dépasser la DLC initiale comme suit : [Annexe 7](#Annexe7).
* Entreposage sous réfrigération et congélation : le contrôle visuel des températures se fait quotidiennement. Consignes des températures, sous réserve de celles imposées par le fabricant : pour la réfrigération max. 5°C à température stabilisée et pour la congélation min. -18°C. L'[Annexe 3: Relevé des températures](#Annexe3) est complétée une fois par semaine.
* La décongélation est effectuée la veille dans le réfrigérateur à max. 5°C et les produits sont utilisés dans les 48h. Ces derniers ne peuvent plus être recongelés en l’état.
* Pour une décongélation rapide à des fins de consommation immédiate, cette opération doit être effectuée sous un filet d’eau froide ou au four à micro-ondes. Le liquide égoutté est éliminé dans tous les cas.
* L’huile de friture est contrôlée régulièrement et renouvelée en cas de besoin. L’entreprise utilise un testeur d’huile afin de vérifier que la teneur en composés polaires n’excède pas 27%. Pour faire frire des aliments (friteuse), la température n’excède pas 175°C et les changements et filtrations d’huile sont inscrits dans l’[Annexe 3](#Annexe3).
* Les manipulations des denrées se font en appliquant les bonnes pratiques d’hygiène, par exemple 5 clefs pour des aliments plus sûrs à l’[Annexe 5](#Annexe5), points 1.3.2 à 1.3.5page 14 et 15 du [*guide BPHR*](https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/notices-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/notice-securite-sanitaire-des-aliments-hotellerie-restauration-guide-des-bonnes-pratiques-dans-l-hotellerie-et-la-restauration-bphr.pdf)**,** de manière à éviter les contaminations et assurer une qualité irréprochable. Les éventuels soldes de marchandises du jour sont contrôlés par le chef de cuisine qui décide s’ils peuvent être réutilisés ou non.
* Tous les déchets organiques d’origine animale, plats cuisinés et retours de tables, sont éliminés avec les ordures ménagères – ou – sont remis pour la production de biogaz à une entreprise au bénéfice d’une autorisation du vétérinaire cantonal (loi sur les épizooties). Uniquement les déchets végétaux crus sont mis au compost.

# **Transport**

* Les véhicules de transport et les conteneurs servant au transport des denrées alimentaires sont propres et en bon état de manière à ce que les denrées alimentaires soient protégées de toute contamination; ils sont conçus de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés.
* Les transports de marchandises à l’interne et à l’externe maintiennent les aliments chauds à >65°C et les denrées facilement périssables à 5°C maximum, les aliments chauds étant séparés des aliments froids (deux compartiments minimum).
* Les températures des produits sont contrôlées par sondage au départ du lieu de production, au minimum une fois par semaine. En cas de retour de marchandise des coursiers, ces dernières sont détruites et une [fiche d'anomalie](#Annexe2) est remplie avec le motif, afin d’assurer la traçabilité et d’éviter leur réutilisation.
* La durée du transport est la plus courte possible.
* Les menus sont livrés dans des récipients appropriés et scellés. Ils sont placés dans des contenants de transport isothermes.
* La traçabilité des denrées alimentaires remises est garantie (documents électroniques ou sur papier), même en cas de livraison par un coursier/transporteur.

# **Protection contre la tromperie, étiquetage**

* Indications concernant les denrées alimentaires, affichage des propositions de restauration : les déclarations et mentions légales sont respectées, notamment l'indication de la provenance des viandes et produits de la pêche. Au besoin, les mentions complémentaires selon l'[OAgrD](https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2003/738/fr) complètent l'indication de provenance des viandes (éventuelle présence de stimulateurs de performances hormonaux ou non, d’antimicrobiens et/ou d’antibiotiques). La carte des propositions de restauration et des boissons est à la disposition de la clientèle.
* Une mention écrite indiquant qu’il est possible de se renseigner oralement sur les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d’autres réactions indésirables est affichée au comptoir. La personne responsable est à disposition des clients pour répondre à leurs questions, notamment sur la présence d’allergènes dans les aliments ([Annexe 6 : Liste des allergènes à déclaration obligatoire](#Annexe6)).
* Dans le cadre de la vente de denrées alimentaires à distance, toutes les mentions obligatoires en vertu du droit sur les denrées alimentaires sont fournies et figurent sur le support de la vente à distance (préciser : site internet / flyer…) ou sont mises à disposition gratuitement par d’autres moyens (préciser) ; la date indiquant la durée de conservation et la mention du lot font exception ([ODAlOUs art.44](https://www.fedlex.admin.ch/eli/cc/2017/63/fr" \l "art_44)).

# **Traçabilité, marche à suivre en cas de remise de denrées alimentaires dangereuses pour la santé**

Mesures prises si une remise de denrées alimentaires présentant un danger pour la santé est constatée :

* + Retirer et entreposer en lieu sûr la denrée concernée (pour enquête et preuves éventuelles).
  + Aviser le SCAV (chimiste ou inspecteur cantonal) au **032 889 68 30**. L'[Annexe 2 : Non-conformités et mesures prises](#Annexe2) est complétée.

# **Documents annexes**

* [*Guide BPHR (référentiel)*](https://www.gastrosuisse.ch/fileadmin/fichiers-publics/notices-hotellerie-restauration-gastrosuisse/downloads/notice-securite-sanitaire-des-aliments-hotellerie-restauration-guide-des-bonnes-pratiques-dans-l-hotellerie-et-la-restauration-bphr.pdf)
* Carte des propositions de restauration et des boissons
* [Annexe 1 : Liste des personnes et formation](#Annexe1)
* [Annexe 2 : Non-conformités et mesures prises](#Annexe2)
* [Annexe 3 : Relevé des températures et surveillances](#Annexe3)
* [Annexe 4 : Check-List Vérifications](#Annexe4)
* [Annexe 4bis : Relevé des opérations de nettoyage](#Annexe4bis)
* [Annexe 5 : 5 clefs pour des aliments plus sûrs](#Annexe5)
* [Annexe 6 : Liste des allergènes à déclaration obligatoire](#Annexe6)
* [Annexe 7 : Durée de vie des produits](#Annexe7)
* [Annexe 8 : Fournisseurs et Maintenance des appareils](#Annexe8)
* [Annexe 9 : Provenances des viandes et produits de la pêche](#Annexe9)

**Version du: \_\_\_\_\_\_\_\_(Date)\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Signature de la personne responsable : \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

**Annexe 1 - Liste des personnes et formation**

Mme/M. ………. assure la formation des personnes travaillant au sein de l’établissement. Par leurs signatures les personnes attestent avoir pris connaissance de l'autocontrôle du nom de l’établissement notamment l'application des bonnes pratiques d'hygiène et l'annonce à la personne responsable de toute maladie transmissible par les denrées alimentaires, en indiquant sa maladie, ses symptômes et si possible, les causes.

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Nom** | **Prénom** | **Adresse** | **Téléphone** | **Fonction** | **Signature** |
|  |  |  |  | personne responsable |  |
|  |  |  |  | personne  suppléante |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |

**Annexe 2: Non-conformités et mesures prises**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Date** | **Incidents / non-conformités** | **Mesures prises** | **Date** | **Visa** |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |

Selon besoin, les mesures prises, notamment celles touchant au chapitre 2.4 Hygiène de la production, nécessitent une modification de la documentation. Dans tous les cas les personnes concernées sont instruites.

**Annonce en cas d'intoxication alimentaire: SCAV, chimiste cantonal ou inspecteur cantonal de denrées alimentaires: 032 889 68 30**

**Annexe 3 - Relevé des températures et surveillances**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| *Date* | **Hebdomadaire** | | | | | | **Changement huile hebdomadaire ou au besoin** | | **Remarques** |
| **Chambre froide**  **1** | **Réfrigérateur**  **1** | **Réfrigérateur**  **2** | **Congélateur**  **1** | **Congélateur**  **2** | **Congélateur**  **3** | **Friteuse**  **1** | **Friteuse**  **2** |
| ***max. 5°C*** | ***max. 5°C*** | ***max. 5°C*** | ***max. -18°C*** | ***max. -18°C*** | ***max. -18°C*** |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Annexe 4 – Check-list (CL) Vérifications** | | | | | | | | | | |
| Fréquence: au début de chaque mois. Les travaux supplémentaires ainsi que les non-conformités sont réglés et visés durant le mois en cours ou, selon besoin, reportés sur l'[Annexe 2: Non-conformités et mesures prises](#Annexe2) | | | | | | | | | | |
| Les nettoyages/lavages quotidiens ne sont pas relevés. Il s’agit entre autres de la vaisselle et des ustensiles, les plans de travail, les plonges, les équipements et appareils utilisés en contact avec les denrées alimentaires, les sols et les w.c.. | | | | | | | | | | |
| *Date* : |  | | | | | | | | Corrections | |
| Points de contrôles | Conforme | Non conforme | Remarque | | | | | | date | visa |
| Autocontrôle |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| En place, connu et appliqué |  |  |  | | | | | |  |  |
| Tenue à jour des feuilles de contrôles |  |  |  | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | | | | | |  |  |
| Denrées |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Qualité, emballages, protection, séparation, étiquetage |  |  |  | | | | | |  |  |
| Respect des délais de consommation |  |  |  | | | | | |  |  |
| Affichage des menus, des prix, des provenances des viandes et poissons, mention pour les allergènes |  |  |  | | | | | |  |  |
|  |  |  |  | | | | | |  |  |
| Températures |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Éléments de réfrigération et de congélation |  |  |  | | | | | |  |  |
| Thermomètres placés judicieusement et en bon état |  |  |  | | | | | |  |  |
| Thermomètre laser (fonctionnement, calibrage) |  |  |  | | | | | |  |  |
| Hygiène du personnel |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| Tenue vestimentaire, boîte de secours |  |  |  | | | | | |  |  |
| Savon, désinfectant et essuie-mains à usage unique  (bar, cuisine, w.c.) |  |  |  | | | | | |  |  |
| Locaux (cuisine, vestiaires, salles, w.c.…) |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| État général (sol, parois, plafond, fenêtres, portes, etc.) |  |  |  | | | | | |  |  |
| Propreté |  |  |  | | | | | |  |  |
| Équipements, mobilier, appareils et ustensiles |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| État général, fonctionnement |  |  |  | | | | | |  |  |
| Propreté |  |  |  | | | | | |  |  |
| Dégivrage des installations de froid |  |  |  | | | | | |  |  |
| Machine à glaçons |  |  |  | | | | | |  |  |
| Vaisselle et ustensiles |  |  |  | | | | | |  |  |
| Déchets, évacuation des poubelles, des déchets |  |  |  | | | | | |  |  |
| Produits techniques, entreposage, étiquetage |  |  |  | | | | | |  |  |
| Travaux, nettoyages, objets à traiter durant le mois en cours | | | | | | | | | date | visa |
|  |  | |  | | | | | |  |  |
|  |  | |  | | | | | |  |  |
|  |  | |  | | | | | |  |  |
|  |  | |  | | | | | |  |  |

|  |
| --- |
| **Annexe 4bis – Relevé des opérations de nettoyage** |
|  |
| Les nettoyages/lavages quotidiens ne sont pas relevés. Il s’agit entre autres de la vaisselle et des ustensiles, les plans de travail, les plonges, les équipements et appareils utilisés en contact avec les denrées alimentaires, les sols et les w.-c. |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Mois / Année :** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| **Jour :** |  | 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 |
| ***Appareil*** | ***Fréquence*** |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| hotte | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| friteuse 1 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| friteuse 2 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| congélateur 1 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| congélateur 2 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| congélateur 3 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| réfrigérateur 1 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| réfrigérateur 2 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| réfrigérateur 3 | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| lave-vaisselle | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| four | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| four micro-ondes | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| étagères | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| murs, portes | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| … | à définir |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |

**Annexe 5 – Cinq clefs pour des aliments plus sûrs**

****

**Annexe 6 – Liste des allergènes à déclaration obligatoire**



*https://www.axelgroupe.fr/les-allergenes-alimentaires-petit-recapitulatif/*

**Annexe 7 – Durée de vie des produits**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Produits réfrigérés** | **Type** | **Température maximale de stockage (°C)** | **Emballage** | **Durée de vie maximale recommandée** |
| ***Viande crue bœuf, veau, porc, agneau, cheval*** | *morceaux, tranches, ragoût* | 0 à 5 | sous-vide | 5 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 3 jours |
| en vrac | 2 jours |
| ***Viande hachée crue, émincé*** | *tous* | 0 à 5 | tous | 1 jour |
| ***Volaille et lapin crus*** | *tous* | 0 à 4 | sous-vide | 3 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 2 jours |
| en vrac | 1 jour |
| ***Poisson cru ou mariné*** | *tous* | 0 à 2 | sous-vide | 3 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 1 jour |
| ***Poisson cuit ou fumé*** | *tous* | 0 à 5 | sous-vide | 7 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 3 jours |
| ***Produits de la mer vivants (huîtres, moules, pétoncles, crabe, homard, etc.)*** | *tous* | 6 à 12 | sous film ou boîte hermétiques | jusqu'à la mort |
| ***Crustacés et mollusques cuits*** | *tous* | 0 à 2 | sous film ou boîte hermétiques | 2 jours |
| ***Préparations de viande, produits à base de viande*** | *saucisses échaudées, charcuteries, etc.* | 0 à 4 | sous-vide | 3 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 2 jours |
| en vrac | 1 jour |
| ***Produits à base de viande cuits entier*** | *jambon cuit, terrine, pâté* | 0 à 5 | sous-vide | 7 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 3 jours |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ***Produits à base de viande cuits tranchés*** | *jambon cuit, terrine, pâté* | 0 à 5 | sous-vide | 3 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 2 jours |
| ***Produits de salaison crus entiers*** | *jambon cru, salami, saucisses sèches* | 0 à 5 | sous-vide | 30 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 20 jours |
| ***Produits de salaison crus tranchés*** | *Jambon cru, salami, saucisses sèches* | 0 à 5 | sous-vide | 10 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 7 jours |
| ***Féculents*** | *pâtes, riz, pomme-de-terre cuites* | 0 à 4 | sous-vide | 7 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 3 jours |
| ***Légumes, fruits pluchés, lavés*** | *tous* | 0 à 5 | sous film ou boîte hermétiques | 2 jours |
|
| ***Légumes, fruits cuits*** | *tous* | 0 à 5 | sous-vide | 5 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 2 jours |
| ***Conserves entamées*** | *tous* | 0 à 5 | dans bac sous filme | 3 jours |
| ***Fromage entamé*** | *tous* | 0 à 5 | sous-vide | 15 jours |
| sous film ou boîte hermétiques | 10 jours |
| ***Lait pasteurisé entamé*** |  | 0 à 5 | dans la brique | 5 jours |
| ***Pâtisserie à la crème*** | *mille-feuilles, fraisier, etc.* | 0 à 5 | sous film ou boîte hermétiques | 1 jour |
| ***Pâtisserie cuite*** | *flan, tarte, cake, etc.* | 0 à 5 | sous film ou boîte hermétiques | 2 jours |
| ***Œufs*** | *œufs coquilles crus* | température ambiante | en vrac | 21 jours après la ponte |
| *œufs coquilles crus vendus réfrigérés* | 0 à 4 | en vrac | 30 jours après la ponte |
| *œufs cuits durs* | 0 à 4 | en vrac | 3 jours |

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Produits congelés** | **Température minimale de stockage (°C)** | **Durée de vie maximale recommandée** |
| ***Viande crue de bœuf, veau, agneau, cheval*** | -18 | 8 mois |
| ***Viande crue de volaille*** | -18 | 6 mois |
| ***Viande crue de porc, cabri, lapin*** | -18 | 6 mois |
| ***Viande hachée, abats préparations et produits à base de viande (charcuterie, pâté, terrines), produits de salaison cuits*** | -18 | 3 mois |
| ***Légumes, fruits*** | -18 | 12 mois |
| ***Lait et produits laitiers*** | -18 | 6 mois |
| ***Pain et produits de boulangerie*** | -18 | 6 mois |
| ***Denrées alimentaires précuites, glaces "maison"*** | -18 | 3 mois |

**Annexe 8 - Fournisseurs et Maintenance des appareils**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Urgences** | | |
| Police **117** Service du feu **118** | Urgences **144** Intoxication **145** | SCAV-NE **032 889 68 30** |
| **Entreprise** (interne) | | |
| Nom | Fonction | Téléphone |
|  | Personne responsable |  |
|  | Suppléant-e |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Fournisseurs** | | |
| Fournisseurs, coordonnées | Produits | Téléphone |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
| **Maintenance** | | |
| Équipements et appareils | Entreprises / coordonnées | Interventions - Besoins |
| À défaut d'un rapport de maintenance ou d'intervention, les besoins et mesures prises sont relevés sur l'**Annexe 2**, Objet à traiter, non-conformités et mesures prises | | |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |
|  |  |  |

**Annexe 9**

**Provenances des viandes et produits de la pêche**

|  |  |
| --- | --- |
| **Espèces** | **Pays**  **(Zone de pêche pour les produits de la mer)** |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |
|  |  |

\*« Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux »

\*\* « Peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques »

**Chère cliente,**

**Cher client,**

**Sur demande, notre personnel vous renseignera volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.**