



1. HYGIENE DU PERSONNEL

Formation et suivi médical	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Le personnel a-t-il suivi une formation générale sur l'hygiène ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Formation obligatoire pour tout le personnel de fabrication (journée de sensibilisation réalisée par un organisme de formation ou par une personne compétente en interne)		Arrêté du 9 mai 1995 (Chap IV article 7) Règlement 852/2004 article 13
Y a-t-il un suivi médical des employés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	De manière générale une simple visite médicale suffit. Dans certains cas (produits très sensibles animale ou d'origine animale, vente à des tiers...), un dépistage des porteurs sains (E.coli, salmonelles, staphylocoques) peut être utile,	MT 4 (p71)	Arrêté du 10 mars 1977 cité dans une étude sur les recherches des sources de pollution microbiologique dans l'industrie des crèmes glacées
Les blessures sont-elles protégées par des pansements étanches et des gants ? Y a-t-il une procédure spécifique en cas de maladie déclarée d'un opérateur (rhino-pharyngite, gastro...)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Avoir à disposition des pansements de couleur et des gants. Bien informer le personnel sur la nécessité de déclarer toute maladie infectieuse	MT 4 (p71) OP 6 (p53)	
Lavabos et sanitaires					
Au moins un lavabo est placé dans le laboratoire et facile d'accès?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ne pas utiliser les bacs à plonge pour le nettoyage des mains	OP 10d (p63)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 4.b) Règlement 852/2004 (Chap I)
Y a-t-il une commande automatique (pied, genoux, coude) avec eau chaude?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Standard exigé	OP 10d (p63)	
Une brosse à ongles est-elle à disposition ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Penser à désinfecter la brosse régulièrement	OP 10d (p63)	
La recharge du savon est-elle contenue dans un contenant à usage unique ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Savon bactéricide pas obligatoire. Recharge pour éviter les nids à contamination		
Du papier à usage unique est-il à disposition pour le séchage des mains ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Distributeur de feuilles de papier préférable à séchoir électrique	MT 4 (p63) OP 10d (p71)	
Y a-t-il un seau sans couvercle placé sous le lavabos pour le papier?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Poubelle sans couvercle préférable car le système à pédale pose souvent des problèmes de maintenance. Sac de couleur transparent pour maîtriser le remplissage	OP 10d	
Les sanitaires donnent-ils directement sur les locaux de manipulation des denrées	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prévoir un sas entre les toilettes et la salle de fabrication. Prévoir un lavabo à la sortie des toilettes		Règlement 852/2004 (Chap I) Arrêté du 9 mai 1995 (article 21)
Les sanitaires sont-ils bien ventilés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Ventilation mécanique ou naturel (avec moustiquaire si ouverture)		Règlement 852/2004 (Chap I)
"Opportunités" du lavage des mains:					
Y a-t-il un protocole ou une sensibilisation particulière du personnel au lavage des mains ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bien sensibiliser le personnel au nettoyage des mains avec des affiches et des rappels. Notamment à la sortie des toilettes, mais aussi après toute opération salissante	OP 10d (p63)	
Comportement et tenue de travail					
Le personnel porte t-il une charlotte, coiffe, toque...?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les cheveux sont une source de contamination microbienne + impact très négatif si le client retrouve un cheveu dans sa pâtisserie!	MT 4 (p71) OP 6 (p53)	
Les bijoux et montres sont-ils retirés en fabrication ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Alliance lisse autorisée. Tout bijoux constitue un nid potentiel pour les microbes	MT 4 (p71)	
Y a-t-il une tenue de travail spécifique?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pantalon, tablier, chaussure	MT 4 (p71)	Arrêté du 9 mai 1995 (Article 4.a) Règlement 852/2004 (Chap VIII)
Le nettoyage de la tenue de travail est-il régulier (au moins 1 fois/semaine)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nettoyage aussi régulier que nécessaire pour travailler avec une tenue propre		Règlement 852/2004 (Chap VIII)
L'utilisation des torchons est-elle proscrite ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Torchons à éviter car nid à microbes		
Le personnel utilise t-il des téléphones pendant la fabrication ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	L'utilisation de téléphone pendant la fabrication peut constituer une source de contamination		
Si les gants sont en contact avec les denrées alimentaires, la conformité est-elle vérifiée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Vérifier la présence du logo "contact alimentaire" sur la boîte		
Contrôle et évaluation					
Y a-t-il un responsable qui vérifie la disponibilité des matériels et produits nécessaires au lavage des mains et l'état de propreté des postes de lavage de mains ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Tenir à jour l'état des stocks des produits et ustensiles de nettoyage	OP 10d (p63)	
Le responsable du laboratoire vérifie t-il l'hygiène du personnel par des contrôles d'empreintes des mains (analyses microbiologiques)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Prévoir un contrôle d'empreinte avec le laboratoire d'analyse microbiologique		

2. NETTOYAGE

Protocole de Nettoyage et Désinfection	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Y a-t-il un protocole de nettoyage (fréquence, méthode et nom du responsable)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ce protocole s'inspire du Guide GBPH. Il doit être personnalisé en fonction des locaux et des produits de nettoyage utilisés (dosage, température, temps). Si possible afficher ce protocole	OP 10 (p60-62)	Règlement 852/2004 Chap I
Y a-t-il une procédure spécifique (fréquence, méthode et nom du responsable) pour nettoyer les filtres, les hottes, ...	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	permet de tenir en bon état de fonctionnement ces équipements et d'éviter des contaminations		Arrêté du 9 mai 1995 (Article 19)
Y a-t-il une procédure spécifique (fréquence, méthode et nom du responsable) pour nettoyer les gros équipements (type enceintes frigorifiques) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Définir une fréquence de nettoyage et fixer des dates (en fonction des périodes de dégivrage, des vacances...)	OP 10c (p62)	
Y a-t-il un contrôle de l'efficacité du nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pévoir un contrôle de surface avec le laboratoire d'analyse microbiologique		Règlement 852/2004 Chap V
Produits et ustensiles de nettoyage					
Les ustensiles de lavage sont-ils nettoyés régulièrement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	définir des fréquence de nettoyage pour le matériel de nettoyage. Matériel non constitué de bois et non rouillé.	OP 10c (p62)	
Les produits actuellement utilisés correspondent-ils à ceux affichés sur le plan de nettoyage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Les produits de nettoyage sont-ils stockés séparément des denrées alimentaires et sont-ils correctement identifiés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Règlement 852/2004 Chap I Arrêté du 9 mai 1995 (Article 15)
Plan de travail					
Y a-t-il des méthodes spécifiques pour entretenir les plans de travail propres tout au long de la journée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	poubelle de table, lingette désinfectante, seau de nettoyage...	OP 10b (p61)	
Machines et petits matériels					
Le petit matériel est t-il désinfecté avant utilisation pour fabrication sensible ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 10c (p62)	

3. STOCKAGE

Stockage réserve sèche	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Les denrées sont-elles stockées à même le sol ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ne jamais stocker des produits à même le sol. Prévoir des armoires, étagères	OP 2a (p46)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 8)
Y a-t-il un contrôle régulier des DLUO/DLC?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	assurer une bonne rotation des stocks	OP 2a (p46)	Règlement 852/2004 (Chap IX)
La température est-elle contrôlée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le guide GBPH recommande de s'assurer que la température n'excède pas 28 °C et précise qu'au-delà de 40 °C il y a des risques même pour les produits secs	OP 2a (p46: <28 °C, risque si >40 °C)	Règlement 852/2004 (Chap I)
Stockage en enceinte frigorifique (positif)					
Les emballages des matières premières sont-ils retirés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les emballages constituent une source de contamination. Si ce n'est pas possible de retirer les emballages, s'assurer qu'ils ne vont pas être en contact avec des produits sensibles non protégés	OP 2c (si possible)	
Y a-t-il des zones séparées pour différencier des produits de contamination différente (ou caissons fermés) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	séparer les produits finis, des produits semi finis. Séparer les produits sensibles (crèmes, œufs...) des produits contaminant: fruits, légumes. ...)		Règlement 852/2004 (Chap IX)
Les denrées nues sont-elles protégées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Protéger avec un film les produits pour éviter toute contamination	OP 2b (p47)	
Les produits sont-ils étiquetés (nom, date de fabrication, date DLUO) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour suivre la rotation des stocks et éviter de conserver des produits trop longtemps, il faut assurer un bon système d'identification		
La température est-elle contrôlée et documentée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Installer des thermomètres dans chaque frigo (en plus des lectures digitales) . Contrôler visuellement la température des frigo de façon journalière. Faire des relevés après chaque remise en route ou défaillance constatée.		
Stockage en enceinte frigorifique (négatif)					
Disposez-vous d'une cellule de refroidissement rapide ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Nécessaire pour toute opération de congélation	OP 5 (p52)	
La congélation de vos produits a-t-elle fait l'objet d'une déclaration auprès des services vétérinaires ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	obligatoire		
Les produits sont-ils étiquetés (nom, date de congélation, date DLUO) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour suivre la rotation des stocks et éviter de conserver des produits trop longtemps, il faut assurer un bon système d'identification		
La température est-elle contrôlée et documentée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Installer des thermomètres dans chaque frigo (en plus des lectures digitales) . Contrôler visuellement la température des frigo de façon journalière. Faire des relevés après chaque remise en route ou défaillance constatée.	OP 5 (p52)	
Les joints et les périodes de dégivrage sont-elles bien surveillés...?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 5 (p52)	
Avez-vous un système d'ouverture possible de l'intérieur des chambres froides (même si la serrure est verrouillée de l'extérieur)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
L'enceinte a-t-elle une capacité supérieure à 10 m3 ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Il faut un enregistrement continu de la température La chambre doit également être équipée d'un dispositif d'avertissement sonore pour donner l'alarme à l'extérieur en cas d'enfermement accidentel		Arrêté du 9 mai 1995 (article 5.2)
Stockage en vitrine de vente					
Les températures sont-elles affichées et contrôlées par les vendeuses ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Contrôler visuellement la température des frigo de façon journalière. Faire des relevés après chaque remise en route ou défaillance constatée.	OP 8 (p56)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 5.2)
La ligne de charge maximale est-elle nettement indiquée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	au dessus de cette ligne, la température n'est plus garantie		
Les stocks sont-ils adaptés au besoin et la rotation suit-elle une logistique particulière?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	préférer le stockage dans les enceintes frigorifiques et réapprovisionner au fur et à mesure	OP 8 (p56)	
Y a-t-il une procédure de nettoyage des vitrines de vente ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	l'utilisation des produits et des ustensiles de nettoyage doit être écrite sur une procédure	OP 5 (p52)	
Y a-t-il moyen de nettoyer facilement les instruments servant à manipuler les produits ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 8 (p56)	
Les étiquettes enfichées dans les produits sont-elles nettoyées quotidiennement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	préférer les étiquettes sur présentoir	OP 8 (p56)	
Les produits en vente sont-ils protégés des contacts accidentels avec les clients ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Placer les produits derrière les vitrines	OP 8 (p56)	

4. DECHETS

Gestion des déchets et poubelles	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Y a-t-il un local poubelle isolé (éloigné des source de chaleur) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 7 (p55)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 16)
Utilisez-vous des sacs plastiques à usage unique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 7 (p55)	
Y a-t-il un nettoyage et une désinfection régulière des poubelles?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 7 (p55)	
Y a-t-il des déchets qui doivent être pris en charge de manière spécifique (ex: graisses...)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	dans le cas d'utilisation de graisses de friture ou d'activité traiteur importante (cuisson de viande...), l'utilisation d'un bac à graisse peut-être exigé. Un guide rédigé par le CNIDEP est à votre disposition		règlement sanitaire départementaire, code de la santé Publique

5. EAU

Eau	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Avez-vous vérifié les critères de potabilité auprès des services de la commune ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	demandez un bulletin d'analyse de l'eau à votre commune (service des eaux).	MT 6 (p74)	Règlement 852/2004 (Chap VII)
Demandez-vous des bulletins d'analyses lorsqu'il y a un doute ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Possibilité de contamination dans le circuit d'eau du professionnel (usure des tuyaux, nid de contamination)	MT 6 (p74)	

6. NUISIBLES

Dératisation et Désinsectisation	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Y a-t-il un plan de lutte contre les nuisibles ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	lister les produits utilisés et les endroits surveillés, les bonnes pratiques listées (protection des denrées, moustiquaires, ...). Si nécessaire contacter un professionnel pour établir un contrat de prévention.	OP11a et OP11b (p64 et 65)	Règlement 8524/2004 (Chap IX)
Si la dératisation et la désinsectisation est réalisée en interne, les produits sont-ils stockés dans une armoire séparée et fermée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP11a (p64)	

7. LOCAUX

Locaux	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Existe-t-il un système d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	recommandation: pente de 2% vers évacuation. Siphon de sol		
Les meubles et équipements sont-ils disposés de façon à permettre le nettoyage des sols et des murs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	dégagement par rapport aux murs - recommandation pour la mise sur roulettes des équipements et meubles		
L'éclairage est-il suffisant pour permettre la bonne mise en œuvre des règles d'hygiène ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	recommandation pour 400 LUX		Code du travail Arrêté du 9 mai 1995 (article 3)
La ventilation des locaux est-elle efficace ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Doit permettre d'éviter les phénomènes de condensation, la présence de mauvaises odeurs et la présence de courants d'air contaminants	MT 1 (p68)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 3)
La marche en avant est-elle mise en place ? (dans l'espace ou dans le temps)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Instaurer des règles dans l'ordre de fabrications: ne pas fabriquer de la crème pâtissière en même temps que l'épluchage des fruits et légumes...	MT 1 (p68)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 3 et 9)
Les plans de travail sont-ils lisses et sans fissure (matériaux inaltérable) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les fissures sont des nids à microbes (biofilms très résistants au nettoyage)	MT 2 (p69)	
Les murs et les sols sont-ils en bon état ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	murs: lisses, lavables, désinfectables, imprutescibles, couleur claire et résistant aux chocs. Peinture sans écaillage, joint de carrelage en bon état	MT 1 (p68)	
Les plinthes sont-elles arrondies	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Eviter les plinthes droites		
Les ouvertures (fenêtres, ventilations...) sont-elles correctement protégées (grillage, moustiquaire) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	attention aux contaminations provenant de l'air et des moustiques	OP 11a (p64)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 19)
Existe-t-il un système d'extraction des fumées (hotte aspirante au dessus des fours, plaques...)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
La plonge est-elle située hors proximité immédiate d'un plan de travail?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	la plonge est une source de contamination. Bien isoler le matériel propre du sale.		
La température du laboratoire est-elle maîtrisée (climatisation) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	nécessaire si forte chaleur (climat, présence de fours...)		
Les équipements sont-ils en conformité au niveau de la sécurité (protecteurs asservis, carters, dispositifs à manque de tension, mise à la terre, disjoncteur différentiel)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les équipements doivent être aux normes de sécurité et notamment comporter des arrêt d'urgence ainsi que des systèmes de protection.		Code du travail (Article L4311-1 et suivant)
Le contrôle des installations électriques est réalisé tous les ans ou tous les 2 ans par un organisme agréé (tous les 2 ans si le dernier rapport n'a rien signalé)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Contacteur un organisme agréé (APAVE, SOCOTEC...)		
L'accès aux visiteurs est-elle réglementée ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Faire respecter les règles d'hygiène et de tenue à tous les visiteurs (entre autre les fournisseurs, les contrôleurs)	MT 1 (p68)	
L'accès aux animaux et la présence de plante est-elle interdite dans les locaux de fabrication ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		MT 1 (p68)	Arrêté du 9 mai 1995 (article 8.1)
Vestiaires					
Les vestiaires sont-ils séparés du laboratoire ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Les lieux doivent être prérablement distincts des locaux de fabrication. Les vestiaires homme et femme doivent être séparés.		
Rentrent-on par les vestiaires avant d'entrer dans le laboratoire ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pour le respect de la marche en avant on préconise de placer les vestiaires avant l'entrée du laboratoire		
Existe-t-il des placards pour poser les affaires de ville avant de se mettre en tenue de travail ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le vestiaire doit être équipée de placards privatifs avec si possible une séparation pour les vêtements de ville et les vêtements de travail		

8. PRODUITS SENSIBLES

Ceufs	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Les œufs félés sont-ils utilisés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	jeter les œufs félés (possibilité d'utilisation dans produits cuits)	MP 2 (p77)	
Nettoyez-vous les œufs ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	le lavage des œufs facilite la contamination (pellicule protectrice)	MP 2 (p77)	
Les œufs sont-ils stockés dans une zone spécifique ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	recommandation: stockage zone fraîche. Attention aux emballage qui constituent une source de contamination	MP 2 (p77)	
Cassez-vous les œufs à l'avance ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ne pas stocker des œufs cassés à l'avance	MP 2 (p77)	
Le n° de lot des œufs est-il conservé dans un répertoire ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	conservé 6 mois les n° de lots (bons de livraison, étiquettes de l'emballage)	MP 2 (p77)	
Ovoproduits					
Les températures de conservation sont-elles connues ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	conservé les ovoproduits au frais (4°C). Limiter au maximum l'utilisation de pack entamé	MP 3 (p78)	
Lait crus					
Les produits crus sont-ils réservés au fabrication subissant une cuisson ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	interdiction d'utiliser des produits crus sans pasteurisation ultérieure	MP 4 (p79)	
Fruits					
Les fruits sont-ils systématiquement rincés avant utilisation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les fruits peuvent être contaminés par la terre, les produits chimiques, les manipulations...	MP 6 (p81)	
Les conserves abimés, becquées ou flochées sont-elles systématiquement détruites ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	conserves abîmées: risque de Clostridium botulinum	MP 6 (p81)	
Les fruits frais sont-ils stockés dans un endroit frais ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Stocker les fruits en réserve froide	MP 6 (p81)	
Les fruits moisiss sont-ils éliminés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	moisissures = risques de toxines	MP 6 (p81)	
Légumes					
Les légumes sont-ils systématiquement lavés ? (et désinfectés)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les légumes peuvent être contaminés par la terre, les produits chimiques, les manipulations...	MP 11 (p86)	
Les emballages sont-ils éliminés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les emballages sont des sources de contamination. Les éliminer au maximum	MP 11 (p86)	
Les épluchures sont-elles rapidement évacuées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les épluchures sont des sources importantes de contamination. Les éliminer après épluchage et désinfecter la zone	MP 11 (p86)	
Les légumes sont-ils stockés au froid positif ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Stocker les légumes en réserve froide	MP 11 (p86)	
Les parties abimées sont-elles éliminées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	moisissures = risques de toxines	MP 11 (p86)	
Viandes					
les emballages sont-ils éliminés ou si conservés nettoyés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	les emballages sont des sources de contamination. Les éliminer au maximum	MP 12 (p87)	
Les viandes sont-elles stockées au froid positif ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Stocker les viandes en réserve froide	MP 12 (p87)	
Les viandes nues sont-elles protégées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	protéger les viandes par un film pour éviter les contamination	MP 12 (p87)	
Réception des matières premières					
Y a-t-il un contrôle des matières premières à réception (conditionnement intact, DLUO/DLC, agrément, température...)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Fiche de réception matières premières utiles pour les produits à risque (œufs par exemple)	OP 1 (p45)	
Les emballages sont-ils retirés et les informations de lots conservés dans un fichier pour les produits sensibles (6 mois) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Bien conserver les bons de livraison. Si possible conserver les n° de lot des matières premières sensibles (œufs, crèmes...) dans un agenda de fabrication		

9. PROCESSUS SENSIBLES

Congélation	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
La congélation des produits se fait-elle à l'aide d'un dispositif spécifique (cellule de refroidissement rapide) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 5 (p52)	
Les produits sont-ils correctement protégés et étiquetés (nom, date de congélation, DLUO) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			
Décongélation					
Les produits en décongélation sont-ils conservés à température ambiante pour décongélation ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	ne pas laisser les produits en décongélation à T °C ambiante (décongélation à 4 °C)	OP 5 (p52)	
Cuisson pasteurisatrice					
La valeur pasteurisatrice (Temps, T °C) est-elle connue pour les produits à pasteuriser (crème pâtissière, crème anglaise, génoise...) ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	faire attention aux cuissons des produits sensibles (thermomètres, chronomètres)	OP 3 (p50)	
Refroidissement après cuisson					
Les produits subissant un refroidissement sont-ils correctement protégés ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	filmer les produits en cours de refroidissement pour éviter les contamination post-cuisson	OP 4 (p51)	
Existe-t-il des moyens spécifiques pour permettre de refroidir rapidement après cuisson	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	S'assurer que la T °C atteint 10 °C en moins de 2h. Recommandation d'utilisation de	OP 4 (p51)	

10. TRANSPORT

Livraison et transport de produits finis	OUI	NON	ACTION CORRECTIVE	référence GBPH	Référence réglementaire
Les denrées transportées sont-elles efficacement protégées des contaminations ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Arrêté du 20 Juillet 1998 Arrêté du 9 mai 1995 (Chap V) Règlement 852/2004 (Chap IV)
Les consignes de température par type de produit sont-elles connues et respectées ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	produits congelés: -18 °C produits sensibles frais: 4 °C		Arrêté du 20 Juillet 1998 Arrêté du 9 mai 1995 (Chap V) Règlement 852/2004 (Chap IV)
Y a-t-il un nettoyage régulier des camions ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 9 (p58)	Arrêté du 20 Juillet 1998 Règlement 852/2004 (Chap IV)
La liste des documents accompagnant chaque livraison est-elle connue ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Arrêté du 20 Juillet 1998
Y a-t-il des thermomètres dans chaque camion ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Arrêté du 20 Juillet 1998
Y a-t-il des formations Hygiène pour le personnel de livraison ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Arrêté du 20 Juillet 1998
Y a-t-il des consignes sur la tenue et l'hygiène corporelle du personnel de livraison ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		OP 9 (p58)	Arrêté du 20 Juillet 1998
Les camions de transport équipés de dispositifs thermiques sont-ils vérifiés régulièrement (centre Cemaïroid)?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Arrêté du 20 Juillet 1998