

(Durée : de 1h à 4h selon la taille de la structure)

## ■ OBJECTIFS :

- 1) Vérifier l'application de la réglementation en vigueur.
- 2) Vérifier l'application des bonnes pratiques d'hygiène.
- 3) Vérifier le bon fonctionnement de l'établissement
- 4) Contrôler la gestion des denrées alimentaires de la réception à l'expédition.

## ■ METHODOLOGIE :

### ↳ Inspection des locaux

- Contrôle visuel des locaux, matériels et équipements.
- Contrôle des températures des enceintes réfrigérées.
- Contrôle des matières premières, produits intermédiaires et produits finis.
- Comportement du personnel en matière d'hygiène des dangers.
- Contrôle bactériologique de l'environnement (2 chiffonnettes pour la recherche de pathogène (salmonelle et/ou listeria)

### ↳ Inspection documentaire

- Plan de Maitrise Sanitaire (analyse des dangers)
- Procédures sur site
- Enregistrements (température, suivi des fabrications, suivi du nettoyage, réception, anomalie...)
- Le Plan de Nettoyage et de désinfection

## ■ MOYENS :

- Check-list
- Appareil photo : les photos prises sont exclusivement utilisées dans le cadre de la rédaction du rapport.

## ■ RAPPORTS DE L'AUDIT :

- Rapport de l'audit commenté avec des axes d'amélioration.
- Rapports d'analyse des chiffonnettes.