

Les documents à fournir en cas de contrôle

Lors de l'inspection de votre établissement, votre plan de maîtrise sanitaire sera minutieusement vérifié.

Lors d'un contrôle officiel en hygiène alimentaire, les inspecteurs de la direction départementale de la protection des populations (DDPP) effectuent l'audit du plan de maîtrise sanitaire de l'établissement. Le restaurateur doit présenter un ensemble de documents pour justifier ce plan et apporter la preuve de son application et de la vérification de son efficacité. Tous ces documents doivent être regroupés dans un même dossier (classer ou dossier informatisé), à la disposition de tous les employés de l'établissement et facilement consultable par les inspecteurs de la DDPP.

Main-d'œuvre

- Attestations de formation du personnel à l'hygiène alimentaire, adaptée au secteur de la restauration commerciale (au moins une personne formée par établissement).
- Éléments d'information du personnel sur les bonnes pratiques d'hygiène (protocole de lavage des mains par exemple).
- Attestations d'aptitude au travail, délivrées par la médecine du travail (au moins une visite tous les 24 mois, sauf conditions particulières prévues dans le code du travail).

Hygiène des locaux

- Plan de la cuisine et des locaux (pour le respect de la marche en avant, dans le temps ou l'espace).
- Plan de lutte contre les nuisibles (insectes, rongeurs), avec le contrat en cas d'intervention par une entreprise extérieure, et les fiches d'intervention. Le cas échéant, préciser les produits utilisés et les dates d'intervention.
- Plans de nettoyage et désinfection des différentes zones de la cuisine, précisant le local ou matériel à nettoyer, le produit à utiliser et son mode opératoire, la fréquence de nettoyage et de désinfection et, si possible, la signature de l'exécutant.
- Fiches techniques des produits d'entretien et fiches de données de sécurité pour les produits dangereux.

Matériel

- Attestations de maintenance des différents matériels : appareil pour la mise sous vide, station de lavage, systèmes de nébulisation éventuels, chambres froides...
- Fiches d'entretien des hottes et extracteurs.
- Documents relatifs à l'aptitude au contact alimentaire des matériaux mis au contact des aliments (articles de table et de vaisselle, ustensiles de cuisine...).

Méthode de travail

- Diagrammes de fabrication, sauf pour les établissements n'effectuant pas d'opérations à risques (stérilisation, cuisson sous vide, salaison...).
- En cas de décontamination des légumes (avec des produits chlorés par exemple), un protocole d'utilisation des produits décontaminants doit être mis en place.
- Fiches des relevés de température des chambres froides (dans les petites structures, ces relevés peuvent porter uniquement sur les non-conformités), ainsi que des refroidissements et des remises en températures éventuelles.
- Procédure de gestion des invendus.
- Procédure de gestion des déchets.

Matières premières

- Fiche de réception des produits (température, contrôle qualitatif et quantitatif, date limite de consommation et date de durabilité minimale)
 - Documents justifiant de la provenance du gibier (bon de livraison, factures) et compte rendu d'examen initial dans le cas de la remise par le chasseur ou par le premier détenteur du gibier. Pour le sanglier, un compte rendu de la recherche de trichine est également demandé.
 - Procédures spécifiques validées, avec description des mesures de maîtrise mises en œuvre, pour les opérations à risque comme la mise sous vide (avec fiche technique validée indiquant la DLC des produits sous vide), la pasteurisation (avec les couples temps-températures), la mise en conserves, la cuisson basse température, etc.
- Preuves de la qualité des huiles de friture (bandelettes ou testeur électronique).
- Affichage de l'origine des viandes bovines.
- Rapports d'analyses microbiologiques des aliments réalisés par un laboratoire.
- Dans le cas de l'utilisation d'une ressource en eau privée (absence de raccordement au réseau public) : arrêté préfectoral d'autorisation d'utilisation de la ressource et résultats d'analyses de l'eau effectuées par un laboratoire.
- Coordonnées des fournisseurs.
- Coordonnées des clients s'il s'agit d'entreprises.



Article réalisé en partenariat avec la Direction générale de l'alimentation (DGAL)

UNE QUESTION?
RENDEZ-VOUS SUR
LES BLOGS DES EXPERTS

'Hygiène
en fiches pratiques'

