

## Diagnostic hygiène

### Public :

- Restauration collective de type autonome
- Restauration collective de type cuisine centrale
- Restauration collective de type cuisine satellite
- Artisan ou commerçant
- Restauration commerciale

Aucun préalable n'est nécessaire

Durée et horaire : à définir

Code : DH

Le service Conseil Expertise Alimentaire de Labocéa intervient dans les établissements pendant les périodes de production afin de vérifier avec les responsables de production le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication. L'ensemble des éléments constituant le Plan de Maîtrise Sanitaire est aussi étudié lors de cette visite.

### Objectifs

- Faire un état des lieux sur le fonctionnement de la cuisine ou l'atelier en matière de bonnes pratiques d'hygiène et fabrication.
- Faire le point sur les documents existants en termes de Bonnes Pratiques Hygiène, HACCP, traçabilité : mise en œuvre, application et efficacité sur le site.
- Vérifier l'effectivité du Plan de Maîtrise Sanitaire mis en place
- Vérifier l'organisation, la gestion de la production et le service (ou l'expédition des denrées) et la pertinence de ces trois activités
- Mesurer la progression de la maîtrise de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires au sein d'un service de restauration ou d'un atelier artisanal

### Programme

- L'hygiène du personnel
- La réception des marchandises
- Le nettoyage désinfection
- Le stockage
- La maîtrise des températures
- Les diagrammes de fabrication et l'analyse des dangers correspondante
- La surveillance des points critiques
- La gestion des risques sur un fonctionnement annuel (test sur l'année en cours)
- La traçabilité des denrées
- La gestion des non-conformités
- La maintenance préventive et continue des locaux

**Document remis** : rapport écrit (observations + mesures correctives à apporter).

Le diagnostic peut se faire de manière inopinée ou après prise de rendez-vous, selon le souhait de l'établissement.

V01.07.24