

AUDIT HYGIÈNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE - 1/3



RÉSULTAT SANITAIRE OBLIGATOIRE - contrôler sur le terrain, noter non applicable seulement avec justification, corriger immédiatement tout danger pour les denrées puis vérifier l'efficacité.

ÉTABLISSEMENT	ZONE / UNITÉ	DATE	AUDITEUR / RESPONSABLE
---------------	--------------	------	------------------------

Critère terrain	Statut	Constat / mesure	Action immédiate	Responsable / échéance	Vérification / clôture
Marche en avant / séparation propre-sale	Conforme / non applicable :	Constat :	Action immédiate :	Responsable / date :	Clôture / preuve :
Réception : température, intégrité, lot, date limite de consommation/date de durabilité minimale	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Sols, murs, plafonds et portes nettoyables / entretenus	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Plans de travail et matériels en bon état	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Lave-mains équipé et accessible	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Eau potable, glace et prévention des retours d'eau	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Ventilation, extraction, condensation et filtres	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Vestiaires, sanitaires et séparation des effets personnels	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :

AUDIT HYGIÈNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE - 2/3



OBLIGATOIRE

RÉSULTAT SANITAIRE OBLIGATOIRE - OUTIL RPC DE CONTRÔLE

RPC-SUP-053

Suite du contrôle opérationnel.

ÉTABLISSEMENT	ZONE / UNITÉ	DATE	AUDITEUR / RESPONSABLE
---------------	--------------	------	------------------------

Critère terrain	Statut	Constat / mesure	Action immédiate	Responsable / échéance	Vérification / clôture
Tenues, mains, blessures, bijoux et comportement	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Stockage sec : protection, rotation, allergènes	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Froid positif/négatif : limites, thermomètres, relevés	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Produits ouverts : identification, lot, limite interne	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Congélation/décongélation/refroidissement maîtrisés	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Prévention des contaminations croisées et allergènes	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Nettoyage-désinfection : plan, dosage, réalisation, efficacité	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Nuisibles : accès, indices, dispositifs, actions	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :

AUDIT HYGIÈNE BOULANGERIE-PÂTISSERIE - 3/3



OBLIGATOIRE

RÉSULTAT SANITAIRE OBLIGATOIRE - OUTIL RPC DE CONTRÔLE

RPC-SUP-053

Suite du contrôle opérationnel.

ÉTABLISSEMENT	ZONE / UNITÉ	DATE	AUDITEUR / RESPONSABLE
---------------	--------------	------	------------------------

Critère terrain	Statut	Constat / mesure	Action immédiate	Responsable / échéance	Vérification / clôture
Déchets/biodéchets : séparation, bacs, propreté, filière	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Traçabilité matières/fabrications/clients professionnels	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Retrait-rappel : contacts, blocage, notification, test	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :
Information client : allergènes, prix, origine, décongelé	Conforme / non applicable :	Constat :	Action :	Responsable / date :	Clôture :