

Grille d'audit HACCP (n° 1/4) : Mise en œuvre des pré-requis

sa = satisfaisant
ac = acceptable
ns = non satisfaisant
ab = absence
so = sans objet

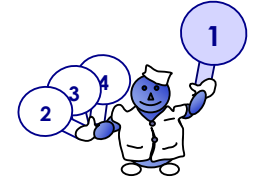
Maîtrise des sources de contaminations

Critères examinés	Documents associés à ces critères
1 Locaux	
<p>1.1 Conformité des locaux : organisation générale</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect des conditions d'environnement - portes en nombre suffisant - respect de la marche en avant - séparation secteur sain et secteur souillé - non-entrecroisement des lignes..... - séparation zone chaude et zone froide - toilettes, vestiaires, réfectoire (nombre & position) 	<p>Plan de l'établissement (1/500 à 1/1000) où figurent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - approvisionnement en eau potable - dispositif d'élimination des eaux usées (réseau, filtres, bacs de décantation, station d'épuration) <p>Plan de l'établissement (1/100 à 1/300) où figurent :</p> <ul style="list-style-type: none"> - identification des locaux - position des postes de travail et des matériels - position des équipements sanitaires - localisation des entrées / sorties des flux - représentation des circuits de production
<p>1.2 Conformité des locaux : construction et matériaux</p> <ul style="list-style-type: none"> - revêtement des murs lisse, clair, lavable, résistant - joints des murs et des sols en gorge arrondie..... - revêtement des sols lisse, clair, lavable, résistant - grilles et siphons de sol pour collecter les eaux usées.... - système d'extraction passive ou active des vapeurs & fumées - portes et fenêtres conformes, à l'épreuve des nuisibles.. - éclairage protégé, suffisant sans effet sur les couleurs ... 	<p>Livret descriptif des matériaux utilisés et des techniques de construction employées.....</p>

- 1.3 Conformité des locaux : équipements, matériels, mobilier
- matériels inaltérables, lavables, faciles à désinfecter....
 - mobiliers lisses, résistants, lavables, faciles à désinfecter ..
 - plans de travail lisses, résistants, lavables, faciles à désinfecter
 - machines résistantes, inaltérables, faciles à laver, à démonter et à désinfecter

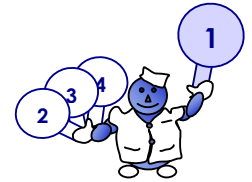
Notices techniques descriptives des matériels (machines)





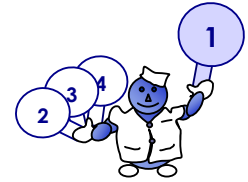
Critères examinés	Documents associés à ces critères
1.4 Conformité réglementaire officielle ou normative	Documents attestant : <ul style="list-style-type: none"> - d'un agrément national..... - d'un agrément à l'exportation - d'une certification de mise en conformité volontaire vis-à-vis d'un référentiel.....
1.5 Maintien de la conformité, maintenance	Registre des opérations de maintenance préventive et corrective, des installations.....
2 Approvisionnements	
2.1 Relation contractuelle avec les fournisseurs 2.2 Spécifications matières premières..... 2.3 Contrôles à réception 2.4 Potabilité de l'eau.....	Contrats passés avec les fournisseurs <ul style="list-style-type: none"> - critères d'acceptation des lots - actions correctives prévues lors de perte de maîtrise Fiches spécifications matières premières <ul style="list-style-type: none"> - composition..... - normes microbiologiques - teneurs limites en résidus..... - conditionnement (type, volume, poids, ...) - conditions de conservation - durée de vie - organisation de la rotation des stocks..... Fiches d'enregistrement des contrôles à réception <ul style="list-style-type: none"> - température des produits à la livraison..... - intégrité des conditionnements - conformité des DLC..... - conformité des étiquetages et marques sanitaires - conformité et propreté du véhicule de transport..... Analyses ou attestation de potabilité de l'eau





Critères examinés	Documents associés à ces critères	
3 Mise en place d'un système de traçabilité		
<p>3.1 Système de traçabilité amont</p> <p>3.2 Système de traçabilité aval</p>	<p>Exemplaire d'épreuve de simulation de traçabilité amont</p> <p>Enregistrements amont :</p> <ul style="list-style-type: none"> - fiches de réception approvisionnements - factures fournisseurs - listing des stocks matières premières..... <p>Exemplaire d'épreuve de simulation de traçabilité aval</p> <p>Enregistrements aval :</p> <ul style="list-style-type: none"> - bons de commandes clients - listing des stocks produits finis - factures clients..... 	
4 Lutte contre les nuisibles		
4.1 Mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles	<p>Plan de dératisation</p> <p>Plan de lutte contre les insectes.....</p> <p>Fiches d'enregistrement des opérations périodiques de lutte .</p>	





Critères examinés	Documents associés à ces critères	
-------------------	-----------------------------------	--

5 Maîtrise de la contamination par les opérateurs		
<p>5.1 Suivi médical des opérateurs.....</p> <p>5.2 Plan de formation des personnels</p> <p>5.3 Hygiène vestimentaire</p> <ul style="list-style-type: none"> - fourniture par l'entreprise d'une tenue conforme..... - prise en charge de la lessive par l'entreprise ou un contractant - gestion des tenues propres et sales - armoires vestiaires à 2 compartiments (1 tenue de ville/1 tenue de travail) - dispositifs conformes de lavage/désinfection des chaussures ou des bottes <p>1.4 Respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication</p>	<p>Certificats médicaux individuels d'aptitude.....</p> <p>Programme et calendrier des actions de formation</p> <p>Attestation individuelle de formation de chaque opérateur ..</p> <p>Procédure interne de gestion du linge</p> <p>ou contrat de blanchissage.....</p> <p>Guide validé des BPH et BPF du secteur de production.....</p> <p>Recueil des BPH/BPF de l'entreprise en absence de guide</p>	



6 Nettoyage des mains et du matériel			
<p>6.1 Mains</p> <ul style="list-style-type: none"> - lave-mains conformes - procédures de lavage des mains <p>6.2 Matériel</p> <ul style="list-style-type: none"> - Mise en œuvre d'un plan de nettoyage - Contrôle visuel d'efficacité du nettoyage - Contrôle microbiologique d'efficacité du nettoyage... 		<p>Instructions de lavage des mains affichées en zone de production</p> <p>Procédures de nettoyage regroupées dans un plan de nettoyage établi grâce à la méthode du QQQQCP</p> <p>Fiches d'exécution des tâches correctement pointées.....</p> <p>Fiche de contrôle visuel périodique de propreté des locaux ..</p> <p>Rapport de contrôles microbiologiques des surfaces.....</p>	

