

GRILLE AUDIT HYGIENE

A. Identification de l'établissement

Déclaration d'activité / organisation générale établissement

B. Locaux et équipements

Conception de l'établissement
plan et circuit l'établissement
équipement adapté à la production et engins de transport
lutte contre les nuisibles
maintenance
nettoyage désinfection des locaux et équipements

C. Maîtrise de la chaîne de production

diagramme de fabrication et analyse des dangers
identification des points déterminants et des limites critique
seuil de maîtrise
mesure de maîtrise des points déterminants
contrôle à réception et conformité des matières
maîtrise des conditions et des températures de conservation
des denrées alimentaires
gestion des conditionnements et emballage
autres mesures de maîtrise de la production
gestion de l'eau propre et de l'eau potable
conformité des produits finis
contrôle expédition et affichage étiquetage des produits finis

D. Traçabilité et gestion des non-conformités

système de traçabilité et archivage des documents

E. Gestion des déchets, des sous produits animaux

gestion des déchets
gestion des sous-produits animaux
gestion des eaux usées

F. Gestion du personnel

équipement mise à disposition du personnel
formation instructions à disposition du personnel
hygiène et comportement du personnel