

# REFERENTIEL D'INSPECTION D'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

## CHECK-LIST

### GRILLE D'EVLUATION DE L'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENT HOTELIERS

Etablissement:

Etablissement et catégorie (nombre d'étoiles, etc):

Date d'inspection:

Date de la dernière inspection:

Inspecteur(s):

#### A. RESTAURATION

##### A.1. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

##### A.1.1. INSTALLATION ET ORGANISATION

	COTATION				Observations
	0	1	2	N.O	
A.1.1.1. respect de la marche en avant (et conception)					
A.1.1.2. organisation et séparation des secteurs					
A.1.1.3. eau utilisée en cuisine et annexes					
A.1.1.4. aération					
A.1.1.5. présence du cahier sanitaire					
A.1.1.6. classement et archivage des interventions des services officiels					
A.1.1.7. classement et archivage des audits externes					
A.1.1.8. présence d'hygiéniste au consultant en hygiène					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

##### A.1.2. LA MATIERE PREMIERE

A.1.2.1. présence de marque sanitaire					
A.1.2.2. absence de matières premières altérées, souillées, etc.					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

##### A.1.3. LES METHODES DE TRAVAIL

##### A.1.3.1. DEBALLAGE

A.1.3.1.1. délimitation d'une zone spécifique de déballage					
--	--	--	--	--	--

##### A.1.3.2. STOCKAGES DES MATIERES PREMIERES

A.1.3.2.1. respect du plan de rangement des chambres froides					
A.1.3.2.2. respect des températures de stockage					
A.1.3.2.3. respect des DLC et DLUO					
A.1.3.2.4. état des conditionnements					

##### A.1.3.3. DECONDITIONNEMENT

A.1.3.3.1. respect des conditions de déconditionnement et déboitage					
---	--	--	--	--	--

##### A.1.3.4. DECONGELATION

A.1.3.4.1. respect des conditions de décongélation					
A.1.3.4.2. respect des durées de vie des produits décongelés					

COTATION				Observations
0	1	2	N.O	

### A.1.3.5. LAVAGE/ DESINFECTION DES CRUDITES

A.1.3.5.1. présence de l'eau de javel					
A.1.3.5.2. respect de l'utilisation du système 3 bacs					

### A.1.3.6. DECOUPE/ TRANCHAGE/ HACHAGE

A.1.1.1. respect des bonnes pratiques lors des opérations de portionnement					
--	--	--	--	--	--

### A.1.3.7. TRAITEMENT THERMIQUE

A.1.3.6.1. respect des bonnes pratiques lors du traitement thermique					
--	--	--	--	--	--

### A.1.3.8. REFROIDISSEMENT

A.1.3.8.1. respect des règles de refroidissement					
--	--	--	--	--	--

### A.1.3.9. ENTREPOSAGE EN ATTENTE DU SERVICE

A.1.3.9.1. respect de la liaison chaude					
A.1.3.9.2. respect de la liaison froide					

### A.1.3.10. DISPOSITIONS VIS-A-VIS DES ALIMENTS A RISQUE

A.1.3.10.1. viande hachée					
A.1.3.10.2. mayonnaise non industrielle					
A.1.3.10.3. autre aliments à risque					

### A.1.3.11. RECHAUFFAGE

A.1.3.11.1. respect des règles de réchauffage					
---	--	--	--	--	--

### A.1.3.12. DISTRIBUTION AU BUFFET

A.1.3.12.1. respect des bonnes pratiques lors de la distribution des plats froids					
A.1.3.12.2. respect des bonnes pratiques lors de la distribution des plats chauds					

### A.1.3.13. RETOURS DES ALIMENTS

A.1.3.13.1. identification des aliments retours					
A.1.3.13.2. respect des bonnes pratiques					

### A.1.3.14. PLATS TEMOINS

A.1.3.15.1. respect du protocole des plats témoins					
--	--	--	--	--	--

### A.1.3.15. ORGANISATION DU TRAVAIL

Respect des délais d'attente entre:

A.1.3.15.1. réception et stockage					
A.1.3.15.2. déstockage et traitement					
A.1.3.15.3. traitement et présentation au buffet					

### A.1.3.16. MAINTENANCE

A.1.3.16.1. état de vétusté des locaux et équipements					
A.1.3.16.2. absence de matériel défaillant					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

COTATION				N.O	Observations
0	1	2			

### A.1.4. HYGIENE DU PERSONNEL

A.1.4.1. santé du personnel					
A.1.4.2. propreté des vestiaires et sanitaires					
A.1.4.3. lave-mains en nombre suffisant, conformé et approvisionnés					
A.1.4.4. tenue vestimentaire propre et conforme					
A.1.4.5. lavage des mains, utilisation des gants					
A.1.4.6. protection des plaies					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### A. 1.5. NETTOYAGE/DESINFECTIION DES LOCAUX

A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection					
A.1.5.2.pésence et utilisation du système 3 bacs					
A.1.5.3.présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés					
A.1.5.4.propreté des locaux					
A.1.5.5.propreté des chambres froides					
A.1.5.6.propreté du bloc cuisson					
A.1.5.7.propreté des plans de travail et des tiroirs					
A.1.5.8.propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage					
A.1.5.9.propreté du matériel de batterie					
A.1.5.10.propreté de petit matériel					
A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle					
A.1.5.12.propreté des couverts					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### A. 1.6. FORMATION ET SENSIBILISATION A L'HYGIENE

A.1.6.1.présence d'un plan de formation et de recyclage continu aux BPH					
A.1.6.2.évaluation des actions de formation réalisées					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### A. 1.7. ELIMINATION DES DECHETS

A.1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets					
A.1.7.2.propreté du local poubelles					
A.1.7.3.déchets liquides					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### A. 1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES

A.1.8.1. présence de plan préventif anti-nuisibles					
A.1.8.2. absence de traces de nuisibles					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### A. 2. SYSTEME DE SURVEILLANCE

A.2.1.réalisation et enregistrement des contrôles à réception					
A.2.2.réalisation et enregistrement des température des chambres froides					
A.2.3.réalisation et enregistrement de la décongélation					
A.2.4.réalisation et enregistrement de la cuisson					
A.2.5.réalisation et enregistrement du refroidissement					
A.2.6.réalisation et enregistrement des températures du buffet					

	COTATION				Observations
	0	1	2	N.O	
A.2.7.réalisation et enregistrement du contrôle du nettoyage/ désinfection					
A.2.8.réalisation et enregistrement du contrôle hygiène du personnel					
A.2.9.réalisation des analyses d'autocontrôle (laboratoire)					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					
Score partiel restauration					
Taux partiel de conformité restauration					

### B. PISCINES

B.1.formation du pisciniste à l'hygiène des piscines					
B.2.propreté des piscines					
B.3.contrôle et enregistrement du pH et chlore					
B.4.programme d'entretien					
B.5.analyses microbiologiques					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGE

C.1.propreté des locaux communs					
C.2.propreté des chambres					
C.3.propreté des salles de bains					
C.4.absence de nuisibles ou trace de nuisibles					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### D. PREVENTION DES LEGIONNELLES

D.1.protocolo de prévention					
D.2.réalisation de traitement choc					
D.3.analyse de vérification					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### E. ENVIRONNEMENT DE L'HOTEL

E.1.présence et entretien des espaces verts					
E.2.maîtrise des nuisances sonores					
E.3.maîtrise de la population féline					
E.4.utilisation de produits chimiques autorisés					
E.5.propreté générale de l'environnement					
E.6.bac à graisse					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### F. ACTIVITES ANNEXES (SNACK, BARS, PIZZERIA, etc)

F.1.propreté générale					
F.2.transfert (a partir de la cuisine au point de vente)					
F.3. stockage et manipulation des denrées					
F.4.élimination des déchets					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

### G. BUANDERIE ET LINGERIE

G.1.propreté générale					
G.2.utilisation de produits conformes					
G.3.séparation entre linge sale et linge propre					
G.4.évacuation des vapeurs					

	COTATION				Observations
	0	1	2	N.O	
G.5.entreposage du linge					
G.6. système de désinfection adéquat					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

Score Global
Taux global de conformité

Observations .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....