وزارة الصحة العمومية

وزارة السياحة

منشور مشترك عدد 93

الموضوع: حول اعتماد جذاذات موحدة لتقييم شروط حفظ الصحة في المؤسسات السياحية. المصاحيب: نسخة من الجذاذات الموحدة ومن الجداول التقييمية.

- المسراجع: المرسوم عدد 3 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة التصرف في المؤسسات السياحية وخاصة الفصل 10 منه، المسصادق عليه بالقانون عدد 58 لسنة 1973 المؤرخ في 19 نوفمبر 1973.
- قرار وزير السياحة والتجارة والصناعات التقليدية المـــؤرخ فــــي 16 أوت
 2003 المتعلق بإحداث وتنظيم اللجنة الفنية " السياحة والصحة".
- قرار من وزير السياحة مؤرخ في أول ديسمبر 2005 يتعلق بادنى القواعــد
 الواجب احترامها لترتيب النزل السياحية.
- مقرر وزير الصحة العمومية المؤرخ في 12 أكتوبر 2000 والمتعلق بإحداث اللجنة الفنية المكلفة بضمان الجودة وتوحيد طرق العمل صلب الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات.
- المنشور المشترك بين وزارة السياحة ووزارة الصحة العمومية عدد 40
 المؤرخ في 20 أفريل 1995 المتعلق بتكثيف التنسيق بين المصالح الجهوية النابعة لوزارة الصحة العمومية ووزارة السياحة والصناعات التقليدية.

تدعيما لمنظومة الجودة داخل المؤسسات السياحية ومسايرة للمتطلبات الوطنية والعالمية في مجال المواصفات والمقايس المتعلقة بمجال حفظ الصحة، واعتبارا لإعتماد الجذاذات الموحدة لتقييم شروط حفظ الصحة في المؤسسات السياحية من طرف مختلف هياكل وزارتي السياحة والصحة العمومية بكامل تراب الجمهورية منذ سنة 2002، فإن المندويين الجهويين للسياحة و المديرين الجهويين للصحة العمومية مدعوون إلى.:

- تنشيط وبعث فرق جهوية مشتركة " سياحة - صحة " المحدثة بمقتضى المنشور المشترك بين وزارة السياحة ووزارة الصحة العمومية عدد 95/40 بتاريخ 20 أفريل 1995 ودعوتما حمرة كل سنة - إلى تحليل مشترك للمعطيات التي ستوفرها الجذاذات الموحدة وذلك لإعداد تقرير سنوي موحد على المستوى الجهوي قصد تقديم المعطيات والمؤشرات الجهوية حسب الجداول الواردة بالتقرير التقييمي لسنة 2005 (الذي انجزته الوكالة الوطنية للرقابة الصحية و البينية المنتجات)،

- دعوة هذه الفرق لاستعمال هذه الجذاذات الموحدة بكل عناصرها - مرّة على الأقل كل سنة- في كل مؤسسة سياحية،

- دعوة هذه الفرق لتحميع معطيات زيارات المراقبة للمؤسسات السياحية -كل ثلاثة الشهر- ومد المصالح الجهوية المعنية (الإدارة الجهوية للصحة العمومية والمندوبية الجهوية للسياحة) بما،

- حث المصالح الجــهوية على تحليل المعطيات التي يوفرها استعمال هذه الجذاذات - كل ثلاثة أشهر وتدوين نتائجها ضمن لوحات قيادية جهوية (tableaux de bord) حسب الجداول المصاحبة قصد أخذ الإجراءات التصحيحية اللازمة.

- دعوة هذه المصالح إلىي:

مد المصالح المركزية المعنية (الديوان الوطني التونسي للسياحة وإدارة حفظ صحة الوسط وحماية المحيط) - كل ثلاثة أشهر - بالجداول التقييمية الجهوية مشفوعة بالإجراءات التصحيحية المتخذة)

القيام بتقييم سنوي مشترك للوضع قصد ضبط برامج وأولويات التدخل على المستوى الجهوى،

كما يقوم كل من الديوان الوطني التونسي للسياحة وإدارة حفظ صحة الوسط وحماية المحيط بتجميع المعطيات الجهوية وإعداد تقرير وطني سنوي تقييمي وتحليلي مشترك لكل عناصر الجذاذات مع إبراز مؤشرات حفظ الصحة في الجحال حسب معطيات وجداول التقرير التقييمي لسنة 2005 الذي أنجزته الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات والمصادق عليه من قبل اللحنة الفنية المكلفة بضمان الجودة وتوحيد طرق العمل.

ولإعطاء هذا التمشي الجدوى المرجوة، تقوم المصالح المركزية للوزارتين المذكورتين أعلاه من جهنها بمدّ الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات بالتقرير الوطني التقييمي السنوي حتى يتسنى للجنة الفنية المكلفة بضمان الجودة وتوحيد طرق العمل المحدثة صلب هذه الوكالة متابعة الوضعية العامة لشروط حفظ الصحة بالقطاع ومراجعة الجذاذات بصفة دورية وتطويرها إذا اقتضى الأمر.

كما تمد الوكالة بدورها لجنة "السياحة والصحة" المحدثة صلب الديوان الوطني التونسي للسياحة بنسخة من التقرير وبالمقترحات والتوصيات اللازمة للنهوض بجودة القطاع.

وإننا نولي أهمية بالغة لتطبيق ما جاء بهذا المنشور بكل عناية وحزم حفاظا على الصحة العامة وضمانا لسلامة الخدمات السياحية وتدعيما لمنظومة الجودة داخل المؤسسات السياحية.

وزير السياحة

وزير الصحة العمومية

وزير الصلكة العمومية الإمضاء .. عنذر الزنايدي

خليسل المجيمس

REFERENTIEL D'INSPECTION D'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

CHECK-LIST

GRILLE D'EVALUATION DE L'HYGIENE DE L'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

Etablissement:

Etablissement et catégorie (nombre d'étoiles, etc.) :					
Date d'inspection : Date de la dernière inspection :					
Inspecteur(s):					
mapedieur(a).	CO	TATI	ON		
	0	1	2	IN O	Observations
A DESTAUDATION	0	1		N,O	Observations
A. RESTAURATION					
A A LEO DOUBLE DOUTLOUES DUNGIENE		1 1			ii ii
A.1. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE			6		
A.1.1. INSTALLATION ET ORGANISATION	1 3				
A.1.1. INSTALLATION ET ORGANISATION					
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		-		\vdash	
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 ou consultant en hygiène					
Score partiel	_		_		
Taux partiel de conformité	5110				
A.1.2. LA MATIERE PREMIERE					
A.1.2.1.présence de marque sanitaire	П				
A.1.2.2.absence de matières premières altérées, souillées, etc.					
Score partiel	1			_	
Taux partiel de conformité	196112-V				Comment of the second
A.1.3. LES METHODES DE TRAVAIL					
A.1.3.1.DEBALLAGE					
					7
A.1.3.1.1.délimitation d'une zone spécifique de déballage	1,000				
					12
A.1.3.2.STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES					
			_	1	
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.1.3.2.4.etat des conditionnements		-	-		
A.1.3.3.DECONDITIONNEMENT					
A.1.3.3.1.respect des conditions de déconditionnement et déboîtage					
					,
A.1.3.4.DECONGELATION	N 114				
A.1.3.4.1.respect des conditions de décongélation					
A.1.3.4.2.respect des durées de vie des produits décongelés	IL.,,				
A.1.3.5.LAVAGE / DESINFECTION DES CRUDITES					
A. I. G. G. D. C.					
A.1.3.5.1.présence de l'eau de Javel			000		
A.1.3.5.2.respect de l'utilisation du système 3 bacs				eriic să	
L					

Check-list p1/5

<u>*</u>	COT	FATIC			
A.1.3.6.DECOUPE / TRANCHAGE / HACHAGE	0	1	,2	N.O	Observations
A.1.3.6.1.respect des bonnes pratiques lors des opérations de portionnement					
A.1.3.7.TRAITEMENT THERMIQUE					
A.1.3.7.1.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			8		
A.1.3.10.2.autres 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		T			
A.1.3.13.2.respect des bonnes pratiques					
A.1.3.14.PLATS TEMOINS					32.
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			- 10		
A.1.3.15.2.déstockage et traitement	an and				
A.1.3.15.3.traitement et présentation au buffet			- 2	[
A.1.3.16.MAINTENANCE					
A.1.3.16.1.état de vétusté des locaux et des équipements					
A.1.3.16.2.absence de matériel défaillant					
Score partiel				_	
Tourne diel de conformité	SUSSII FO	100	See and	1900	Allelos Surroy de

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, conformes et approvisionnés A.1.4.4. tenue vestimentaire propre et conforme A.1.4.5. lavage des mains, utilisation des gants A.1.4.5. protection des plates Score partiel Taux partiel de conformité A.1.5. NETTOYAGE / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5.1. affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2. présence et utilisation du système 3 bacs A.1.5.2. présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.3. présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.5. propreté des locaux A.1.5.5. propreté des locaux A.1.5.5. propreté des plans de travail et des tiroirs A.1.5.8. propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9. propreté de matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.1. propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.1. propreté des couverts Corre partiel aux partiel de conformité A.1.6. PORMATION ET SENSIBILISATION A L'HYGIENE 1.1.7. LIMINATION DES DECHETS 1.7.1. respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets 1.7.2. propreté du local poubeiles aux partiel de conformité 1.7.3. déchets liquides corre partiel aux partiel de conformité 1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES 1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES 1.8. 2. absence de traces de nuisibles	1112
A.1.4. HYGIENE DU PERSONNEL A.1.4. Isanté du personnel A.1.4.2. Propreté des vestiaires et sanitaires A.1.4.3. Isave-mains en nombre suffisant, conformes et approvisionnés A.1.4.4. Isave-mains en nombre suffisant, conformes A.1.4.4. Isave-mains en nombre suffisant, conformes A.1.4.5. Isavage des mains, utilisation des gants A.1.4.6. Protection des plaies Score partiel Taux partiel de conformité A.1.5. NETTOYAGE / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5.1. affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2. présence de utilisation du système 3 bacs A.1.5.3. présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés 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 des plans de travail et des tiroirs A.1.5.8. propreté de balans de travail et des tiroirs A.1.5.9. propreté de matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.10. propreté de petits matériel A.1.5.10. propreté de petits matériel A.1.5.11. propreté de petits matériel A.1.5.12. propreté de petits matériel A.1.5.12. propreté de pour plan de formation et de recyclage continu aux BPH A.1.6. FORMATION ET SENSIBILISATION A L'HYGIENE A.1.7. ELIMINATION DES DECHETS A.7.1. respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets A.7.1. respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets A.7.1. Propreté de conformité A.7.3. déchets liquides Aux partiel de conformité A.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.8. A.9. présence de plan préventif anti-nuisibles	2 N.O Observations
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, conformes 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 / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2.présence et utilisation du système 3 bacs A.1.5.2.présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.3.présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.5.propreté des locaux A.1.5.5.propreté des locaux A.1.5.5.propreté des blans de travail et des tiroirs A.1.5.8.propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté de petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisseile A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisseile A.1.5.12.propreté de conformité 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 Corre partiel aux partiel de conformité A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.3.déchets liquides Corre partiel aux partiel de conformité A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.3.présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.4.2 propreté des vestiaires et sanitaires A.1.4.3 lave-mains en nombre suffisant, conformes et approvisionnés A.1.4.4.5 lave vestimentaire propre et conforme A.1.4.6. protection des plaies Score partiel Taux partiel de conformité A.1.5. NETTOYAGE / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5. 1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2 présence et utilisation du système 3 bacs A.1.5.2 présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.3. présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.4. propreté des clocaux 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.1.5.9. propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9. propreté du matériel de batterle A.1.5.1. propreté de la machine lave-valsselle A.1.5.1. propreté de la machine lave-valsselle A.1.5. propreté des couverts Core partiel aux partiel de conformité A.1.6. FORMATION ET SENSIBILISATION A L'HYGIENE A.1.6. 2 évaluation des actions de formation et de recyclage continu aux BPH A.1.6. 2 évaluation des actions de formation réalisées Core partiel aux partiel de conformité A.1.7. LELIMINATION 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 Core partiel Aux partiel de conformité A.1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1 présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.4.3.lave-mains en nombre suffisant, conformes 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 / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2.présence et utilisation du système 3 bacs A.1.5.3.présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.4.propreté des clocaux A.1.5.6.propreté des chambres froides A.1.5.9.ropreté des clambres froides A.1.5.9.ropreté des plans de travail et des tiroirs A.1.5.9.ropreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté de umatériel de batterie A.1.5.10.propreté de la machine lave-valsselle A.1.5.11.propreté des couverts Coore 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 Core partiel Aux partiel de conformité A.1.7. ELIMINATION DES DECHETS A.1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des dèchets A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.1.respect des de napréventif anti-nuisibles A.1.8. Pyrésence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.4.3.lave-mains en nombre suffisant, conformes 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 / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2.présence et utilisation du système 3 bacs A.1.5.3.présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.4.propreté des clocaux A.1.5.6.propreté des chambres froides A.1.5.9.ropreté des clambres froides A.1.5.9.ropreté des plans de travail et des tiroirs A.1.5.9.ropreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté de umatériel de batterie A.1.5.10.propreté de la machine lave-valsselle A.1.5.11.propreté des couverts Coore 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 Core partiel Aux partiel de conformité A.1.7. ELIMINATION DES DECHETS A.1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des dèchets A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.1.respect des de napréventif anti-nuisibles A.1.8. Pyrésence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.4.1. 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 / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5. 1. affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5. 2. présence 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. 7. propreté des locaux A.1.5. 8. propreté des plans de travail et des tiroirs A.1.5. 9. propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5. 9. propreté du matériel de batterie A.1.5. 10. propreté de petits matériel A.1.5. 11. propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5. 12. propreté des couverts Core partiel aux 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 Core partiel aux partiel de conformité A.1.7. 1. respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets A.1.7. 3. déchets liquides Core partiel aux partiel de conformité A.1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8. 1. présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.4.6.protection des plaies Score partiel Taux partiel de conformité A.1.5. NETTOYAGE / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5. 1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2.présence de utilisation du système 3 bacs A.1.5.3.présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.4.propreté des claux A.1.5.5.propreté des chambres froides A.1.5.6.propreté des chambres froides A.1.5.9.ropreté des chambres froides A.1.5.9.ropreté de matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté du matériel de batterie A.1.5.10.propreté de petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Core partiel aux partiel de conformité 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 Core partiel aux partiel de conformité 1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets 1.7.2.propreté du local poubelles 1.7.3.déchets liquides Core partiel aux partiel de conformité 1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES 1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.6. protection des plaies Score partiel A.1.5. NETTOYAGE / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5. 1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2. présence et utilisation du système 3 bacs A.1.5.3. présence des produits de nettoyage et désinfection adaptés A.1.5.5. propreté des locaux A.1.5.5. propreté des chambres froides A.1.5.7. propreté du bloc cuisson A.1.5.8. propreté du bloc cuisson A.1.5.9. propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9. propreté du matériel de balterie A.1.5.10. propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.11. propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5. 12. propreté des couverts Score partiel aux 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 Core partiel aux partiel de conformité A.1.7. L. LIMINATION DES DECHETS A.1.7. 1. respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets A.1.7. adéchets liquides Core partiel aux partiel de conformité A.1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8. 1. présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.5. NETTOYAGE / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2.présence 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 du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté du matériel de batterie A.1.5.10.propreté de petits matériel A.1.5.12.propreté des couverts Core partiel aux 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.evaluation des actions de formation réalisées Core partiel aux 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 Core partiel aux partiel de conformité A.1.7.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.5. NETTOYAGE / DESINFECTION DES LOCAUX ET MATERIEL A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2.présence 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.1.5.8.propreté du bloc cuisson A.1.5.8.propreté du bloc cuisson A.1.5.9.propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté du matériel de batterie A.1.5.10.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Corre partiel aux partiel de conformité 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 Corre partiel aux 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 Corre partiel aux partiel de conformité A.1.7. Elimination des actions de formation des déchets A.1.7.2.propreté de local poubelles A.1.7.3. déchets liquides Corre partiel aux partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection A.1.5.2.présence 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.1.5.8.propreté du bloc cuisson A.1.5.9.propreté du bloc cuisson A.1.5.9.propreté du matériel de découpe, tranchage, hachage A.1.5.9.propreté du matériel de batterie A.1.5.10.propreté de petits matériel A.1.5.10.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.11.propreté des couverts Corre partiel Faux partiel de conformité 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 Corre partiel Aux 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 Corre partiel Aux partiel de conformité A.1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.3.présence de plan préventif anti-nuisibles	The state of the s
A.1.5.2.présence 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.1.5.8.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 batterle A.1.5.10.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Core partiel Faux 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.evaluation des actions de formation réalisées Core partiel 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 Core partiel A.1.7.3.déchets liquides Core partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	Same all and a supplier of the
A.1.5.2.présence 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.1.5.8.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 batterle A.1.5.10.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Core partiel Faux 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.evaluation des actions de formation réalisées Core partiel 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 Core partiel A.1.7.3.déchets liquides Core partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
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 des chambres froides A.1.5.6.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 petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Core partiel aux partiel de conformité 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 Core partiel aux partiel de conformité A.1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets A.1.7.1.respect des conformité A.1.7.1.respect des conformité A.1.7.1.respect des conformité A.1.7.1.respect des des des pratiques d'élimination des déchets A.1.7.1.respect des	
A.1.5.4.propreté des locaux A.1.5.5.propreté des chambres froides A.1.5.8.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 la machine lave-vaisselle A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Corre partiel A.1.5.1.présence d'un plan de formation et de recyclage continu aux BPH A.1.6.1.présence d'un plan de formation réalisées Corre partiel A.1.7. ELIMINATION DES DECHETS A.1.7. Les porté des bonnes pratiques d'élimination des déchets A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.3.déchets liquides Corre partiel A.1.7.3.déchets liquides Corre partiel A.1.7.4.présence de plan préventif anti-nuisibles A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
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 petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Corre partiel aux 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 Corre partiel Cours 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 Corre partiel Cours partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
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 petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Corre partiel aux 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 Corre partiel Cours 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 Corre partiel Cours partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
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 petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Corre partiel aux partiel de conformité 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 Corre partiel aux 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 Corre partiel Aux partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
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 petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Coore partiel aux partiel de conformité 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 Core partiel aux 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 Core partiel aux partiel de conformité A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.2.propreté du local poubelles A.1.7.3.déchets liquides Core partiel A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.5.9.propreté du matériel de batterie A.1.5.10.propreté de petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Core partiel Faux 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 Core partiel Faux 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 Core partiel Faux partiel de conformité	
A.1.5.10.propreté de petits matériel A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Core partiel 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 Core partiel Aux 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 Core partiel Aux partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.5.11.propreté de la machine lave-vaisselle A.1.5.12.propreté des couverts Corre partiel aux 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 Corre partiel aux 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 corre partiel aux partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
A.1.5.12.propreté des couverts Corre 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 Corre 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 Corre partiel Taux partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.9.résence de plan préventif anti-nuisibles	
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 Core partiel aux 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 Core partiel aux partiel de conformité A.1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.1. présence de plan préventif anti-nuisibles	
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 Core partiel aux 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 core partiel aux partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
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 Core partiel aux 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 core partiel aux partiel de conformité A.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES A.1.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	19. 0.44
1.6.2.évaluation des actions de formation réalisées core partiel aux partiel de conformité 1.7. ELIMINATION DES DECHETS 1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets 1.7.2.propreté du local poubelles 1.7.3.déchets liquides core partiel aux partiel de conformité 1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES 1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
Core partiel aux partiel de conformité .1.7. ELIMINATION DES DECHETS .1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets .1.7.2.propreté du local poubelles .1.7.3.déchets liquides core partiel aux partiel de conformité .1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
aux partiel de conformité .1.7. ELIMINATION DES DECHETS .1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets .1.7.2.propreté du local poubelles .1.7.3.déchets liquides core partiel aux partiel de conformité .1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
.1.7. ELIMINATION DES DECHETS .1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets .1.7.2.propreté du local poubelles .1.7.3.déchets liquides core partiel aux partiel de conformité .1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
.1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets .1.7.2.propreté du local poubelles .1.7.3.déchets liquides core partiel aux partiel de conformité .1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
.1.7.2.propreté du local poubelles .1.7.3.déchets liquides core partiel aux partiel de conformité .1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
.1.7.3.déchets liquides core partiel aux partiel de conformité .1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
core partiel aux partiel de conformité .1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	
.1.8.SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES .1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	-
.1.8.1.présence de plan préventif anti-nuisibles	Sign Louis Control
Transcription do tratego de trate	7 1
core partiel	
eux partiel de conformité	

	COT	TATIO	ON		
	0	1	2	N.O	Observations
A.2. SYSTEME DE SURVEILLANCE					
	1				
A.2.1.réalisation et enregistrement des contrôles à réception					
A.2.2.réalisation et enregistrement des températures des chambres froides		Jan-	L.		trans-
A.2.3.réalisation et enregistrement de la décongélation		887			V 0.555000
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					- W
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	=	ar:			
Taux partiel de conformité Restauration	27.0		-77		
					S-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-10-
B. PISCINES					
			_		
3.1.formation du pisciniste à l'hygiène des piscines	-				
3.1.propreté des piscines	_				
3.3.contrôle et enregistrement du pH et Chlore					
A avagramme d'antention					
3.4.programme d'entretien	_				
3.5.analyses microbiologiques					
	(P) = 1				
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité	(19)				*****
3.5.analyses microbiologiques Score partiel	(H) = 0				
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité	100	*			
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES	(19)				
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs	1101				
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres	LIPO .				
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles	CHOT I				
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel	(He) = V				
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité					
Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité C. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc					
Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité C. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc C.3.analyses de vérification					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité C. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc C.3.analyses de vérification C.5.core partiel					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité C. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc C.3.analyses de vérification					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité C. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc C.3.analyses de vérification C.5.core partiel					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité C. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc C.3.analyses de vérification C.5.core partiel					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Taux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc C.3.analyses de vérification Score partiel Taux partiel de conformité Taux partiel de conformité					
3.5.analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1.propreté des locaux communs C.2.propreté des chambres C.3.propreté des salles de bains C.4.absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Taux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES C.1.protocole de prévention C.2.réalisation de traitement choc C.3.analyses de vérification Score partiel Taux partiel de conformité Taux partiel de conformité					
3.5. analyses microbiologiques Score partiel Taux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1. propreté des locaux communs C.2. propreté des chambres C.3. propreté des salles de bains C.4. absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Taux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES D.1. protocole de prévention D.2. réalisation de traitement choc D.3. analyses de vérification Score partiel Taux partiel de conformité E. ENVIRONNEMENT					
3.5. analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1. propreté des locaux communs C.2. propreté des chambres C.3. propreté des salles de bains C.4. absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES O.1. protocole de prévention D.2. réalisation de traitement choc D.3. analyses de vérification Score partiel Faux partiel de conformité E. ENVIRONNEMENT E.1. présence et entretien des espaces verts					
3.5. analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1. propreté des locaux communs C.2. propreté des chambres C.3. propreté des salles de bains C.4. absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES D.1. protocole de prévention D.2. réalisation de traitement choc D.3. analyses de vérification Score partiel Eaux partiel de conformité E. ENVIRONNEMENT E.1. présence et entretien des espaces verts E.2. maîtrise des nuisances sonores E.3. maîtrise de la population féline					
3.5. analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1. propreté des locaux communs C.2. propreté des chambres C.3. propreté des salles de bains C.4. absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES D.1. protocole de prévention D.2. réalisation de traitement choc D.3. analyses de vérification Score partiel Faux partiel de conformité E. ENVIRONNEMENT 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					
3.5. analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1. propreté des locaux communs C.2. propreté des chambres C.3. propreté des salles de bains C.4. absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité C.1. protocole de prévention C.2. réalisation de traitement choc C.3. analyses de vérification Score partiel Faux partiel de conformité E. ENVIRONNEMENT C.1. présence et entretien des espaces verts C.2. maîtrise des nuisances sonores C.3. maîtrise de la population féline C.4. utilisation de produits chimiques autorisés C.5. propreté générale de l'environnement					
3.5. analyses microbiologiques Score partiel Faux partiel de conformité C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGES C.1. propreté des locaux communs C.2. propreté des chambres C.3. propreté des salles de bains C.4. absence de nuisibles ou traces de nuisibles Score partiel Faux partiel de conformité D. PREVENTION DES LEGIONNELLES D.1. protocole de prévention D.2. réalisation de traitement choc D.3. analyses de vérification Score partiel Faux partiel de conformité E. ENVIRONNEMENT 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					

F.1. propreté générale			
F.2.transfert (à partir de la cuisine au point de vente)			1-1-2/12-13
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			
G.5. entreposage du linge			
G.6. système de désinfection adéquat		1	
3.0. Systeme de desirmedian dacidat	 _		
Score partiel			
Score partiel Taux partiel de conformité			
Score partiel			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			
Score partiel Taux partiel de conformité SCORE GLOBAL TAUX GLOBAL DE CONFORMITE Observations			

p5/5

REFERENTIIEL D'INSPECTION D'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

CHECK-LIST

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

Etablissement et catégorie (nombre d'étoiles, etc):			-		
Date d'inspection:					
Date de la dernière inspection:					18
Inspecteur(s):					
E		COTA	TION		
1 Dynamicus arrest	0	1	2	N.O	Observation
A. RESTAURATION					
A.1. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE A.1.1. INSAMALLATION ET ORGANISATION					
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. cau utilisée en cuisine et annexes					
A.1.1.4. aération			Shiraties	1	10-10-10-10-
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	图 网络拉克克	MEN EV	1. N. 6.2 (b)	CVALED	Tests of
A.1.2.2. absence de matière premières altérées, souillées, etc. Score partiel			2955		
	Sighten con	Misikintor	1114		atomic and
A.1.3. LES METHODES DE TRAVAIL A.1.3.1. DEBALLAGE		sa nasana			
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					1147ME
A.1.3.3.4. état des conditionnements					
A.1.3.3. DECONDITIONNEMENT					
1.1.3.3.1. respect des conditions de déconditionnement et déboîtage					
A.1.3.4. DECONGELATION					
1.1.3.4.1. respect des conditions de décongélation				П	
A.1.3.4.2. respect des durées de vie des produits décongelés				25305	

Check-list

Etablissement:

8		COTA	TION		1
A 17 E LAVIACE / DECOMPTION	0	1	2	N.O	Observations
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	-			-	
p state of the system of the state of the st					
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					
auptinization and a second					
A.1.3.6.1. respect des bonnes pratiques lors du traitement thermique					1
A.1.3.8.REFROIDISSEMENT					A
A.1.3.8.1. respect des règles de refroidissement					
The same of the sa					
A.1.3.9. ENTREPOSAGE EN ATTENTE DU SERVICE					
A.1.3.9.1 respect de la liaison chaude					T
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					Asia dieserses
A.1.3.13.1. identification des aliments retours		T			
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					
			2		
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					
		47.50			
A.1.3.16.1. état de vétusté des locaux et équipements			appeller .		
A.1.3.16.2. absence de matériel défaillant					
Score partiel	VI ZWA		Si Na		

· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·		COTA	rion		
A.1.4.HYGIENE DU PERSONNEL	0	1	2	N.O	Observation
A.1.4.1. santé du personnel			0 ==	*	- Secretarior
A.1.4.2. propreté des vestiaires et sanitaires					
A 143 lava mains as a sanitaires					-7
A.1.4.3. lave-mains en nombre suffisant, conforme et approvisionnés					
A.1.4.4. tenue vestimentaire propre et conforme	200			-	
A.1.4.5. lavage des mains, utilisation des gants				-	
A.1.4.6. protection des plaies		-	-	-	
Score partiel					
Taux partiel de conformité.		Sulliv.		- 2. P.	(1)
A. 1.5. NETTOYAGE/DESINFECTION DES LOCAUX				1,000	P. 107 1 1770
A.1.5.1.affichage du plan de nettoyage et désinfection					
A.1.3.4. Desence et utilisation du système 3 bace					
A.1.5.3.présence des produits de nettoyage et désinfection adanté					
A.1.5.4-proprete 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		na			- William Co
A.1.5.10.propreté de petit matériel	-				
1.1.5.11 propreté de la machine lave-vaisselle	-				HOV SACE ES
1.1.5.12 propreté des couverts					
core partiel					
aux partiel de conformité					
1.1.6.1.présence d'un plan de formation et de recyclage continu aux BPH 1.1.6.2.évaluation des actions de formation réalisées core partiel					
aux partiel de conformité () - - - - - - - - -	MARKET THE	Mr. Jay Str.		-	
. 1.7.ELIMINATION DES DECHETS	MINES - 1 46362	ha citya.			-1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1. 1
1.7.1.respect des bonnes pratiques d'élimination des déchets					
1.7.2.propreté du local poubelles 1.7.3.déchets liquides		10.8			· · · · · · · ·
ore partiel					
1.8. SYSTEME DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES	Silver days	1		±V	5 T 6 2 3 4 6
1.8.1. présence de plan préventif anti-nuisibles		ėx.			
1.8.2. absence de traces de nuisibles					
ore partiel	200				
ux partiel de conformité				- 2	
ux partiel de conformité	是人口生活的	y with	31961397	10224	
1. 1. réalisation et enregistrement des contrôles à réception					
2 réalisation et enregistrement des controles à réception			100		
2. réalisation et enregistrement des température des chambres froides					
3.réalisation et enregistrement de la décongélation	-2 -30				
4.réalisation et enregistrement de la cuisson 5.réalisation et enregistrement du refroidissement					
G.réalisation et enregistrement du retroidissement G.réalisation et enregistrement des températures du buffet					-
and the energistrement des temperatures du buffet			-	-	-

		COTA	TION		1
	0	1	2	N.O	01
A.2.7 réalisation et enregistrement du contrôle du nettoyage/ désinfection		-	- 4	INAG	Observations
A.2.8.réalisation et enregistrement du contrôle hygiène du personnel			1	-	
A.2.9.réalisation des analyses d'autocontrôle (laboratoire)				-	
Score partiel					
Taux partiel de conformité		Park Land	av var	STATE OF THE	CONTRACTOR
Score partiel restauration	extly code 22 bigs	til-2868/0-5	DESTRUCTION	P. Carlot	arai di Manga
Taux partiel de conformité restauration	WEST S	Laboration of	Teams		SAMES NESSAY
B. PISCINES	STATE STREET, BASE	Division of	C11,220,070	orate and	401 <u>/12/0</u> 0/2011/5/55
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					
The College of the Co	SON ENGLISHED	The same of the same			Broding Co.
and product de comornine	是分別的數學		8 VATE 2	5,55	the first
C LOCALLY COLOURS OF PER CO.					3
C. LOCAUX COMMUNS ET ETAGE					
C.1.propreté des locaux communs		a unves	V		
C.2.propreté des chambres			<u></u>		
C.3.propreté des salles de bains					
C.4.absence de nuisibles ou trace de nuisibles					THE PARTY OF THE P
Score partiel				-	- XX-97-42 - 63-8
Taux partiel de conformité	第三个字符	传送的	1 a M		y de l'actuer de l'actuer
				6000000	-
D. PREVENTION DES LEGIONNELLES					
D.1.protocole de prévention		1			
D.2 réalisation de traitement choc			-		
D.3.analyse de vérification					
Score partiel					
Taux partiel de conformité	19	Halfards	Paralle An	OF CHANG	-1,000 F 965
The state of the s	FO. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10. 10	STATE OF STATE	100	Sept. 127.00	T 45-538 T 4015.A
E. ENVIRONNEMENT DE L'HOTEL					
E.1.présence et entretien des espaces verts	E9 - 600 8				
E.2.maîtrise des nuisances sonores				-	
E.3.maîtrise de la population féline					
E.4.utilisation de produits chimiques autorisés			-		—— A
E.5.propreté générale de l'environnement					
E.6.bac à graisse			-		
Score partiel		100			
Taux partiel de conformité		Cut shakes	N. Marin	Co. Care	1.75601 TV
	12 or 2 style 25	191X 1925 1 0 1 W	SERVING TREES	001-019	Total Control
F. ACTIVITES ANNEXES (SNACK, BARS, PIZZERIA, etc)					
F.I.propreté générale		- 1			
F.2.transfert (a partir de la cuisine au point de vente)	-	-			
F.3. stockage et manipulation des denrées	-	-	-		
F.4.élimination des déchets	1			-	
Score partiel	-	- 4			
Faux partiel de conformité	af words	5 x 46 11	question and	To Line Holes	Control of
G. BUANDERIE ET LINGERIE	ables (the pr	24-7816	MENTANCEN	A450 (P4)	建设置在占据
G.1.propreté générale				-	
G.2.utilisation de produits conformes					
G.3.séparation entre linge sale et linge propre	-				
3.3 évacuation des vapeurs		10 161			

Check-list

			COTA	TION		1)
C.S. entrangage du ti	0		1	2	N.O	Observation
G.5.entreposage du linge	*				1	
G.6. système de désinfection adéquat		-		-		
Score partiel		10				
Taux partiel de conformité	Victor and the best compatible of	148793	STATE STATES	78802 T	Server II	U matterna a management
The state of the s	NAMES OF THE OWNER OWNER OF THE OWNER OWN	MALE	2000年		A PARTY OF	《新聞》
C. Cl. 1						
Score Global			0.000			
Taux global de conformité		enerties	Material State	STATE OF THE STATE OF	70-10m-03	THE ADDRESS OF THE REAL PROPERTY.
	12条章的事情的表现的形式。(126年)	Take of	Section 6	能到的時	\$13 kg - 2	The carpiel of
Observations						
Observations	***************************************				*****	
Observations	***************************************					*************
Observations						***************
Observations					······	
Observations						
Observations			******** ******** *******			
Observations		·····				
Observations						
Observations			14,			
Observations						
Observations		***** **** **** **** ****				
Observations						

SYNTHESE ANNUELLE DU CONTRÔLE SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES

Région Année

	T	757	3	7K									The second secon
		α	1							t			
		AA									•		
		W					3						
		చ											の主義の公司の日の日の
		7											
		۵											大は行動の行用の
		55											一年の日本の日本日本
TPC		3) Alminos									
	2000	8											The second second
		FS											かん とうこう
		ş											
		육											北京の名をか
	-	MT		-									10円の変形を
		Wb											
		IO											北部がたけ
Hôtels	0.000	cat	5*	4*	3*	2*	<u>*.</u>	PF	¥	3	CAMP	ž	2
Hôt		°Z	1	2	3	4	5	9	7	8	6	10	Moveme (%)

SYNTHESE ANUELLE PAR CATEGORIE D'HOTEL DE LA REGION DE

H	Hôtels								TPC								TOOL
QN QN	cat	0	MP	IMT	НР	ND	FS	ED	SS NOT	SS	Ф	27	PL	Щ	AA	В	25
																	· · · · · · · · · · · · · · · · · · ·
-																	
Moyenne (%)				が					1000					-			

REFERENTIIEL D'INSPECTION D'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS HOTELIERS CHECK-LIST

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

Etablissement et catégorie (nombre d'étoiles, etc):					
Date d'inspection:					
Date de la dernière inspection:					
Inspecteur(s):		COTA	TION	7.14-22	
	0	1	2	N.O	Observation
A. RESTAURATION			1		
A.1. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE A.1.1. INSANALLATION ET ORGANISATION					
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				-	
1 1 1 5 présence du cahier sanitaire		00000	-		
A.1.1.6. classement et archivage des interventions des services officiels		1000	9	-	
A.1.1.7. classement et archivage des audits externes					
A.1.1.8. présence d'hygiéniste au consultant en hygiène					
A.1.1.6. presence trifficults				THE PLANE	Service Reserve
Score partiel Taux partiel de conformité	Company of		Mary Comment	1 12 12	APP BE THE APP
A.1.2.1. présence de marque sanitaire A.1.2.2. absence de matière premières altérées, souillées, etc.	=======================================				
A.1.2.1. présence de marque sanitaire	5463447-0				
A.1.2.2. absence de mauera premieres autores,				- Commence	The state of the state of
Score partiel Taux partiel de conformité	a force	.上海地兰艺		dr.Din	12,119,410
Taux partiel de contomite					
A.1.3. LES METHODES DE TRAVAIL			1160	W- 10	
A.1.3.1. DEBALLAGE		- 175			
A.1.3.1.1. délimitation d'une zone spécifique de déballage			-51251		
A.1.3.2. STOCKAGES DES MATIERES PREMIERES					
A.1.3.2.1. respect du plan de rangement des chambres froides	- 57				
A.1.3.2.2. respect des températures de stockage	-				
A.1.3.2.3. respect des DLC et DLUO					
A.1.3.3.4. état des conditionnements					
A.1.3.3. DECONDITIONNEMENT					
A.1.3.3.1, respect des conditions de déconditionnement et déboitage					Jan Line
A.1.3.3.1. respect des continuent					
A.1.3.4. DECONGELATION					
		T		1	394
A.1.3.4.1. respect des conditions de décongélation					
A 13.42 respect des durées de vie des produits décongelés			_		

Etablissement:

			COTATION			
		0	1	2	N.O	Observations
G.5.entreposage du linge	* *					
G.6. système de désinfection adéquat			-	- 100		
Score partiel		MANAGER SECTION	3.7.	ability a	17.44	Market Line
Laux partiel de conformité	Control of the sale of the sal	的数据等。 216.26	6855550 41 ×1	200	and and countries?	

Score Global	
CANADA CONTRACTOR OF THE PROPERTY OF THE PROPE	The state of the s
Taux global de conformite	The second secon
Observations	CT-23 CT-25
	annin in the same of the same
*********************************	200 46 4 (40 PM

	TO STATE OF THE PROPERTY OF TH

