الجمهورية التونسية

وزارة السياحة وزارة الصحة العمومية

منشور مشترك عدد 93

الموضوع : حول اعتماد جذاذات موحدة لتقييم شروط حفظ الصحّة في المؤسسات السياحية.

المصاحيب: نسخة من الجذاذات الموحدة ومن الجداول التقييمية.

المراجع : - المرسوم عدد 3 لسنة 1973 المؤرخ في 3 أكتوبر 1973 المتعلق بمراقبة التصرف في المؤسسات السياحية وخاصّة الفصل 10 منه، المصادق عليه بالقانون عدد 58 لسنة 1973 المؤرخ في 19 نوفمبر 1973.

- قرار وزير السياحة والتجارة والصناعات التقليدية المؤرخ في 16 أوت 2003 المتعلق بإحداث وتنظيم اللجنة الفنية " السياحة والصحة".
- قرار من وزير السياحة مؤرخ في أوّل ديسمبر 2005 يتعلق بأدنى القواعد الواجب احترامها لترتيب النزل السياحية.
- مقرر وزير الصحة العمومية المؤرخ في 12 أكتوبر 2000 والمتعلق بإحداث اللجنة الفنية المكلّفة 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 التابعة لوزارة الصحة العمومية ووزارة السياحة والصناعات التقليدية.

تدعيما لمنظومة الجودة داخل المؤسسات السياحية ومسايرة للمتطلبات الوطنية والعالمية في مجال المواصفات والمقاييس 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 المندوبين الجهويين للسياحة و المديرين الجهويين للصحة العمومية مدعوون إلـــى :

- تنشيط وبعث فرق جهوية مشتركة " سياحة-صحة" المحدثة بمقتضى المنشور المشترك بين وزارة السياحة ووزارة الصحة العمومية عدد 95/40 بتاريخ 20 أفريل 1995 ودعوتها -***مرة 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 أنجزته الوكالة الوطنية للرقابة الصحية و البيئية للمنتجات)،

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

- دعوة هذه الفرق لتجميع معطيات زيارات المراقبة للمؤسسات السياحية -***كل ثلاثة أشهر***- ومد المصالح الجهوية المعنية (***الإدارة الجهوية للصحة العمومية والمندوبية الجهوية للسياحة***) بها،

- حث المصالح الجـــهوية 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 إلـــى:

- 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 الجهوي،

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 المجال حسب معطيات وجداول التقرير التقييمي لسنة 2005 الذي أنجزته الوكالة الوطنية للرقابة الصحية والبيئية للمنتجات والمصادق عليه من قبل اللجنة الفنية المكلفة بضمان الجودة وتوحيد طرق العمل.

ولإعطاء هذا التمشي الجدوى المرجوة، تقوم المصالح المركزية للوزارتين المذكورتين أعلاه من جهتها 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 السياحة

خليل العجيمي

وزير الصحة العمومية

وزير الصحة العمومية

الإمضاء: منذر الزنايدي

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) :

	COTATION				
	0	1	2	N.O	Observations
A. RESTAURATION					
A.1. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE					
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					
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					
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.STOCKAGE 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 déboîtage					
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					
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					

	COTATION				
	0	1	2	N.O	Observations
A.1.3.6.DECOUPE / TRANCHAGE / HACHAGE					
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					
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					
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 des équipements					
A.1.3.16.2.absence de matériel défaillant					

Score partiel	
Taux partiel de conformité	

	COTATION				
	0	1	2	N.O	Observations
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.1.4.6.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.1.5.5.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 petits 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

	COTATION				
	0	1	2	N.O	Observations
A.2.1.réalisation et enregistrement des contrôles à réception					
A.2.2.réalisation et enregistrement des températures 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					
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.1.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 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

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.7. bac à graisse					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

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

F.1. propreté générale					
F.2.transfert (à 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					
G.5. entreposage du linge					
G.6. système de désinfection adéquat					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

SCORE GLOBAL	
TAUX GLOBAL DE CONFORMITE	

Observations

.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

REFERENTIIEL D'INSPECTION D'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

CHECK-LIST

GRILLE D'EVLUATION 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):

	COTATION				
	0	1	2	N.O	Observations
A. RESTAURATION					
A.1. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE					
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					
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.1.3.3.4. état des conditionnements					

A.1.3.3. DECONDITIONNEMENT

A.1.3.3.1. respect des conditions de déconditionnement et déboîtage					

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				
	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					
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				
	0	1	2	N.O	Observations
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, conforme 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					
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					

(7. _

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

Score Global	
Taux global de conformité	

Observations.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....

SYNTHESE ANNUELLE DU CONTRÔLE SANITAIRE DES ETABLISSEMENTS TOURISTIQUES

Région	
Année	

Hôtels		TPC															TGC
N°	cat	IO	MP	MT	HP	ND	FS	ED	LCN	SS	P	LC	PL	E	AA	B	
1	5*																
2	4*																
3	3*																
4	2*																
5	1*																
6	PF																
7	AH																
8	VV																
9	CAMP																
10	NC																
Moyenne (%)																	

SYNTHESE ANUELLE PAR CATEGORIE D'HOTEL DE LA REGION DE .....

Hôtels		*TPC*															TGC
Nb	cat	*IO*	*MP*	*MT*	*HP*	*ND*	*FS*	*ED*	*LCN*	*SS*	*P*	*LC*	*PL*	*E*	*AA*	*B*	
Moyenne (%)																	

REFERENTIIEL D'INSPECTION D'HYGIENE DANS LES ETABLISSEMENTS HOTELIERS

CHECK-LIST

GRILLE D'EVLUATION 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):

	COTATION				
	0	1	2	N.O	Observations
A. RESTAURATION					
A.1. LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE					
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					
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.1.3.3.4. 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				
	0	1	2	N.O	Observations
G.5.entreposage du linge					
G.6. système de désinfection adéquat					
Score partiel					
Taux partiel de conformité					

Score Global	
Taux global de conformité	

Observations.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....
.....