RAPPORT D'AUDIT

HYGIENE ET SECURITE ALIMENTAIRE

J.A.S Consulting
Hygiène et sécurité alimentaire

DATE DE L'AUDIT :	Mercredi 6 mars 2019
HORAIRES DE L'AUDIT :	14h30 – 16h30
ETABLISSEMENT AUDITE :	Restaurant l'Ilo
ADRESSE DE L'ETABLISSEMENT :	2 rue de Dole, 69007 LYON
ACTIVITES DE L'ETABLISSEMENT :	Restauration collective inter-entreprise
PERSONNES RENCONTREES :	Herman AGBIGBI – Chef gérant
NOM DE L'AUDITEUR :	Juliette ARDOIN SANCHEZ
REFERENCES REGLEMENTAIRES :	- Règlements du Paquet Hygiène - Arrêté ministériel du 21 décembre 2009 - Règlement n°1169/2011

RESULTAT DE L'AUDIT :

	Note sur 100%
CHAPITRE 1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS	56 %
CHAPITRE 2. NETTOYAGE ET DESINFECTION	82 %
CHAPITRE 3. HYGIENE DU PERSONNEL	85 %
CHAPITRE 4. MAITRISE DE LA CHAINE DE PRODUCTION	94 %
CHAPITRE 5. GESTION DOCUMENTAIRE	100 %
Note finale :	**83 %**

RECAPITULATIF DE L'AUDIT

Points maîtrisés de l'audit :

- La gestion de l'hygiène alimentaire au niveau de la production est satisfaisante : traçabilité des produits, réalisation des autocontrôles, respect des procédures de travail et application des bonnes pratiques d'hygiène.
- La bonne gestion documentaire a permis de consulter et de retrouver rapidement les éléments demandés.

Axes d'amélioration de l'audit/recommandations :

L'établissement présente de sérieuses dégradations au niveau des locaux. En attendant des travaux de plus grande envergure pour la rénovation complète du site, prioriser :

- la remise en état des faïences murales et des carrelages au sol dégradés/cassés
- le remplacement des plinthes manquantes en partie basse des murs
- la remise en état de l'ensemble des portes et huisseries de porte : les portes actuelles ne sont pas adaptés à la circulation (personnel, chariots, échelles…) et au lavage à grande eau (portes gondolées et dégradées avec l'humidité).
- la réparation/changement de l'armoire réfrigérée en préparation froide
- le remplacement des joints de porte (étuves, armoires froides) fendus
- l'installation de pare-haleine sur les zones de distribution

Lors de la rénovation complète du site, l'aménagement et l'emplacement des différentes zones seront des paramètres importants à repenser pour le respect de la marche en avant dans l'espace et la bonne circulation des marchandises, personnels et déchets. Il faudra également y intégrer (entre autres) un nombre suffisant d'évacuations au sol et un local à déchets réfrigéré (éléments manquants à l'heure actuelle).

Quelques éléments de nettoyage sont à améliorer en zone de cuisson notamment : dépoussiérage du plafond, mur de la friteuse et filtres de hotte.

Notes des précédents audits :

Non concerné : il s'agit d'un premier audit.

SYSTEME DE NOTATION :

C	= Conforme	= 3 points
NC min	= Non-conformité mineure	= 2 points
NC moy	= Non-conformité moyenne	= 1 point
NC maj	= Non-conformité majeure	= 0 point
NE	= Non Evalué	/

Les conformités/non-conformités donnent lieu à un nombre de points, qui permet de déterminer une note finale en pourcentage.

CHAPITRE 1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS

	POINTS AUDITES	NOTATION C/NC	NOTATION Points	Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
1	**Abords de l'établissement**	NC maj	0	Cour extérieure	Absence de local à déchets : les containers sont stockés en extérieur, devant la porte de réception des marchandises.	Pour limiter les contaminations, les déchets doivent être stockés dans un local à déchets, idéalement réfrigéré. A prévoir lors de la rénovation du site.
2	**Superficie et capacité des locaux adaptés à la circulation, la production et le stockage des denrées**	NC maj	0	Observations générales	- Structure des locaux non adaptée à la circulation : nombreuses portes limitant les déplacements du personnel, différentes zones (préparation froide, cuisson, laverie) mal positionnée par rapport à la marche en avant. - Capacité des locaux insuffisante dans la configuration actuelle : présence d'une réserve de matériels située à l'extérieur (abri jardin à côté des containers à déchets), vestiaire hommes installé dans les douches/sanitaires, cellule de refroidissement trop petite par rapport aux quantités à refroidir chaque jour, enceintes de stockage positionnées dans le couloir.	L'aménagement des différentes zones sera à repenser lors de la rénovation du site, afin d'intégrer les différents circuits, la marche en avant dans l'espace et les capacités de production/stockage. Privilégier des portes coulissantes ou battantes, équipées de hublot, pour faciliter les déplacements.
3	**Circuit des denrées, du personnel, des déchets**	NC maj	0	Observations générales	La structure actuelle des locaux ne permet pas la marche en avant dans l'espace : '- Réception des marchandises et évacuation des déchets par la même zone. - Le personnel doit traverser les locaux pour accéder aux vestiaires.	
4	**Etat des locaux (murs, sols, plafonds, portes, fenêtres…)**			Sas de réception	- Faïence cassée derrière la porte menant à la zone de stockage (***cf. Photo N°1, p.17***).	Remplacer les carreaux de faïence cassés.
				Couloir	- D'une manière générale, les huisseries de porte sont en mauvais état (peinture écaillée, huisseries gondolées), elles sont pas adaptées au lavage à grande eau et aux nombreux déplacements. - Faience cassée en bas à droite de l'accès à la plonge batterie. - Peinture écaillée sur les portes de l'armoire électrique.	- Rénover les huisseries de porte : peinture, protection en inox… Lors de la rénovation complète du site, prévoir des portes solides et étanches (portes en polyéthylène). - Remplacer le carreau de faïence cassé. - Poncer et repeindre les portes du tableau électrique.

	POINTS AUDITES	NOTATION		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
		C/NC	Points			
4	**Etat des locaux (murs, sols, plafonds, portes, fenêtres…)**	NC maj	0	Zone de stockage	- Absence de faïence sur le mur derrière le congélateur : surface du mur non lavable. - Une plaque de faux-plafond légèrement déboitée au-dessus de l'étagère de stockage face au congélateur. Une plaque de faux-plafond présente la trace d'une ancienne infiltration/fuite d'eau (***cf. Photo N°2, p.17***). - Une saignée en béton brut au sol devant le congélateur (surface non lavable).	- Carreler le mur derrière le congélateur. - Replacer la plaque de faux-plafond et remplacer celle dégradée suite à l'infiltration/fuite. - Du carrelage anti-déranpant est à prévoir à la place des saignées en béton brut.
				Zone de décontamina-tion des légumes	-Présence de deux troux dans le mur au-dessus de l'évier (***cf. Photo N°3, p.17***). - Parties du sol en béton brut (***cf. Photo N°4, p.17***). - Porte et huisserie de porte en mauvais état (***cf. Photo N°5, p.17***).	- Reboucher les trous au mur. - Prévoir du carrelage anti-dérapant à la place du béton brut. - Remettre en état la porte et l'huisserie de porte.
				Zone préparation froide	- La porte d'accès à la zone de service est en mauvais état : porte gondolée, absence de protection en partie basse, huisserie dégradée (***cf. Photo N°6, p.17***)**.** **-** L'huisserie de la porte donnant sur le couloir est en mauvais état. - Les portes ne sont pas isolantes du froid.	- Remettre en état les portes et huisseries de porte. - Afin d'éviter les déperditions de froid, les portes doivent être isolantes (portes en polyéthylène).
				Zone cuisson	- La partie basse du mur derrière le timbre réfrigéré (mur entre la zone cuisson et la plonge batterie) est en très mauvais état. - Carreaux de carrelage manquants et éclats au sol autour de l'évacuation devant la sauteuse (***cf. Photo N°7, p.18***). - Carreaux de faïence fendus au-dessus du timbre réfrigéré. - L'huisserie de la porte est en mauvais état (peinture écaillée, structure gondolée).	- Rénover et renforcer la partie basse du mur. - Remplacer les carreaux au sol manquants. - Rénover l'huisserie de porte.
				Zone de service	- Le mur est dégradé en partie basse, à droite de la zone de distribution froide. Absence de plinthe (***cf. Photo N°8, p. 18***). - Carrelage cassé devant la porte menant aux vestiaires. - Absence de faïence sur le mur derrière le timbre "boisson/grillade" : le mur n'est pas lavable et présente quelques traces de chocs. - Plinthe manquante sur le mur à gauche de la porte d'accès à la zone préparation froide (***cf.Photo N°9, p. 18***).	- Rénover le mur à droite de la zone de distribution froide. - Remplacer le carrelage cassé devant la porte menant aux vestiaires. - Carreler le mur derrière le timbre réfrigéré. - Remplacer la plinthe sur le mur à gauche de la porte d'accès à la zone préparation froide.

	POINTS AUDITES	NOTATION		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
		C/NC	Points			
4	**Etat des locaux (murs, sols, plafonds, portes, fenêtres…)**			Plonge batterie	- La partie basse du mur derrière l'étagère de rangement de la batterie est en mauvais état. - Présence d'une saignée en béton brut au sol. - Les huisseries de porte sont en mauvais état. - Un morceau de faïence est manquant à droite de la porte menant au couloir.	- Rénover et renforcer la partie basse du mur derrière l'étagère de la batterie propre. - Remplacer le béton brut par du carrelage anti-dérapant. - Remplacer le morceau de faïence manquant à droite de la porte menant au couloir.
				Laverie	- Anciennes traces d'infiltration/fuite au plafond. - Saignée en béton brut au sol. - Plinthe cassée sur un mur (***cf. Photo N°10, p.18***). - Mur en mauvais éta t (faïence cassée) au niveau de l'évacuation d'eau de l'évier.	- Remplacer les dalles de faux-plafond abîmées par l'infiltration/fuite. - Remplacer le béton brut au sol par du carrelage anti-dérapant. - Rénover le mur au niveau de l'évacuation de l'évier.
				Vestiaire femmes	- Plinthe arrachée à droite de la porte (***cf. Photo N°11, p.18***). - Un sas non utilisé est présent dans la continuté des vestiaires (plaques de faux-plafond en mauvais état, sas poussiéreux, toiles d'araignées).	- Remplacer la plinthe arrachée. - Sas à intégrer lors de la rénovation complète du site. Ne rien y stocker et maintenir la porte fermée. En cas d'utilisation, plaques de faux-plafond à remplacer et nettoyage à faire.
				Vestiaire hommes	- Vestiaire installé dans les douches/sanitaires par manque de place. Portes gondolées en partie basse.	- Rénover les portes, en partie basse. Les protéger à l'aide de protection en inox.
				Bureau	Trou dans la faïence à gauche de la porte (derrière le portant des tenues de travail propres).	Remplacer le carreau de faïence cassé.
				Sas de stockage des produits d'entretien	Faïence décollée sur le mur près de la porte de sortie (***cf. Photo N°12, p.18***).	Recoller la faïence pour combler l'ajournement avec le mur.
5	**Rangement des locaux**	C	3			
6	**Maîtrise des flux d'air (aération, extraction, ventilation)**	NC maj	0	Zone préparation froide	Pendant le service, les deux portes (donnant sur le couloir et sur la zone de service) restent ouvertes pour faciliter les déplacements, ce qui provoque une déperdition de froid de la zone.	Les deux portes de la zone climatisée doivent rester fermées en permanence : remplacer les portes actuelles par des portes isolantes battantes ou coulissantes, équipées de hublots (porte en polyéthylène) pour faciliter les déplacements en toute sécurité et praticité.
				Laverie	Présence d'une fenêtre donnant sur l'extérieur, non équipée d'une moustiquaire. D'après le Chef-gérant, celle-ci peut être ouverte lors de fortes chaleurs.	En l'absence de moustiquaire, la fenêtre doit rester fermée, pour éviter l'introduction de nuisibles volants (mouches, moustiques…) et les contaminations extérieures. Evisager l'installation d'une moustiquaire pour la période estivale ou interdire l'ouverture de celle-ci.

	POINTS AUDITES	NOTATION		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
		C/NC	Points			
7	**Eclairages et gestion des eaux résiduaires**	NC maj	0	Couloir	Absence d'évacuation au sol dans le couloir.	Prévoir l'installation d'évacuations d'eau suffisantes dans le prochain projet de rénovation. En attendant, bien racler les eaux résiduaires jusqu'à l'évacuation la plus proche.
				Zone de service	Absence d'évacuation au sol : eaux résiduaires de lavage stagnantes devant la porte menant aux vestiaires et sous le chauffe frites, à gauche du lave-mains.	
8	**Approvisionnement en eau potable**	C	3			
9	**Poste de lavage des mains**	NC min	2	Couloir	Présence d'un lave-mains entre les deux armoires de stockage (produits finis et produits surgelés), non équipé d'un distributeur d'essuie-mains.	Equiper le lave-mains d'un distributeur d'essuie-mains.
10	**Vestiaires (présence, accès)**	NC maj	0	Vestiaires	Vestiaires accessibles en traversant les locaux de la cuisine (absence de marche en avant). Vestiaires non configurés pour accueillir un vestiaire homme et femme. Le vestiaire homme a été installé au niveau de la douche et des sanitaires.	Lors de la rénovation complète du site, revoir l'emplacement des vestiaires conformément à la marche en avant dans l'espace et en prévoir en nombre suffisant (vestiaires hommes, vestiaires femmes, sanitaire et douche).
11	**Stockage et évacuation des déchets**	C	3			
12	**Traitement des huiles usagées (société spécialisée, bons de retrait)**	NC min	2	Cour extérieure	Absence de bac de rétention sous les bidons de récupération des huiles usagées.	Installer un bac de rétention sous les bidons d'huile usagées.
13	**Etat des équipements et du matériel**	NC moy	1	Zone de service	- Le joint de la porte de l'étuve est en mauvais état.	Prévoir son remplacement (un devis serait en cours).
				Zone de stockage	- Le joint de la porte de gauche de l'armoire viande/charcuterie est fendu.	Prévoir son remplacement.
				Couloir	- Le joint de porte de l'armoire produit fini/matières premières déconditionnées est fendu.	Prévoir son remplacement.
				Zone préparation froide	- L'armoire froide réfrigérée est hors service. Les produits entamés sont de ce fait stockés dans l'armoire froide du couloir.	A réparer.
14	**Rangement des équipements et du matériel**	C	3			
15	**Conditionnements et emballages (stockage, conformité, usage)**	C	3			
16	**Maintenance des équipements (étalonnage, calibrage…)**	C	3			
17	**Dégraissage des conduits de hotte au moins 1 fois par an**	C	3		La dernière intervention date du 19/02/2019.	
18	**Vidange du bac à graisse**	C	3		La dernière intervention date du 02/01/2019	
19	**Lutte contre les nuisibles (contrat, bons d'intervention, fiches techniques, plan des appâts)**	C	3		Le contrat prévoir 2 à 4 passages annuels. Plan des appâts et fiches techniques des produits présentés.	
	Total de points possibles	57	32			
	Note en pourcentage	**56%**				

CHAPITRE 2. NETTOYAGE ET DESINFECTION

	POINTS AUDITES	NOTATION C/NC	NOTATION Points	Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
1	**Plan de nettoyage et de désinfection**	C	3		Planning présent dans le Plan de Maîtrise Sanitaire et affiché dans les locaux.	
2	**Produits d'entretien (conformité, stockage, utilisation)**	NC min	2	Sas de stockage des produits d'entretien	Un bac de rétention contenant quelques produits est posé au sol sous l'étagère.	Ne rien stocker au sol pour faciliter le nettoyage. Positionner un caillebotis sous le bac de rétention.
3	**Ustensiles de nettoyage (conformité, stockage, utilisation)**	C	3			
4	**Nettoyage des filtres de hotte au moins 1 fois par semaine**	NC moy	1	Zone cuisson	Nettoyage des filtres 1 fois par mois d'après le Chef-gérant : filtres de la hotte poussiéreux le jour de l'audit.	Augmenter la fréquence de nettoyage à 1 fois par semaine.
5	**Fiches techniques et fiches de données de sécurité**	C	3			
6	**Fonctionnement des machines à laver**	C	3			
7	**Propreté des locaux**	NC min	2	Zone cuisson	- Le plafond est poussiéreux à l'entrée de la zone. - Le mur à gauche de la friteuse présente des salissures.	- Dépoussiérer le plafond. - Accentuer le nettoyage du mur de la friteuse, à l'aide d'un produit nettoyant désinfectant.
8	**Propreté des équipements et matériels**	NC min	2	Zone préparation froide	Grilles de l'évaporateur du local très poussièreuses.	Augmenter la fréquence de dépoussiérage.
9	**Propreté de la vaisselle**	NC min	2	Laverie	Quelques traces blanchâtres sur les verres, dues au calcaire. Absence d'adoucisseur.	Envisager l'installation d'un adoucisseur pour une meilleure propreté visuelle de la verrerie notamment.
10	**Enregistrement de la vérification du nettoyage**	C	3			
11	**Prélèvements de surface**	C	3		Réalisation par le laboratoire Mérieux Silliker 3 fois par an. Indication des actions correctives, la cas échéant.	
	Total de points possibles	33	27			
	Note en pourcentage	82%				

CHAPITRE 3. HYGIENE DU PERSONNEL

	POINTS AUDITES	NOTATION C/NC	NOTATION Points	Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
1	**Rangement des vestiaires**	C	3			
2	**Séparation des tenues de travail et vêtements de ville**	C	3			
3	**Tenues de travail propres et conformes**	NE	/		Non observé : audit réalisé en fin de service.	
4	**Gestion du linge sale et du linge propre**	NC min	2	Vestiaire hommes	Linge propre stocké dans le bureau du chef, linge sale stocké dans des bacs prévus à cet effet. Par manque de place, les bacs de linge sale sont stockés dans la douche du vestiaire hommes.	L'emplacement des bacs de linge sale dans la douche n'est pas idéal. Lors de la réovation complète du site, prévoir l'espace suffisant dans les vestiaires pour le stockage du linge sale.
5	**Présence de kits visiteurs**	C	3			
6	**Affichages des instructions à destination du personnel (lavage des mains, etc.)**	C	3			
7	**Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène (absence de port de bijoux, interdiction de manger en production, etc…)**	C	3			
8	**Présence d'une trousse à pharmacie**	C	3		Dans le bureau.	
9	**Attestations de formation**	NC moy	1		La dernière formation en hygiène alimentaire date de 2016, or le Plan de Maîtrise Sanitaire indique une formation complète annuelle (indépendamment des "5 minutes qualité").	Mettre à jour le plan de formation.
10	**Fiches d'aptitude médicale**	NC min	2		La dernière fiche d'aptitude médicale du chef gérant date de 2014.	Actualiser les visites médicales.
11	**Qualification professionnelle pour les activités de boucherie, boulangerie, pâtisserie, charcuterie, poissonnerie, glaces artisanales**	NE	/		Non concerné.	
	Total de points possibles	27	23			
	Note en pourcentage	85%				

CHAPITRE 4. MAITRISE DE LA CHAINE DE PRODUCTION

RECEPTION

	POINTS AUDITES	NOTATION C/NC	NOTATION 3	Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
1	**Agrémentation des fournisseurs de denrées d'origines animales**	C	3			
2	**Contrôles à réception réalisés et formalisés**	C	3		Formalisation chaque jour des controles à réception.	
3	**Présence d'un thermomètre étalonné pour le contrôle des températures à réception**	C	3			
4	**Existence de critères de refus et traitement des anomalies à réception**	C	3		Critères affichés dans le sas de réception.	

STOCKAGE ET DECONDITIONNEMENT

	POINTS AUDITES	NOTATION C/NC	NOTATION Points	Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
5	**Températures de stockage des denrées réfrigérées**	C	3			
6	**Températures de stockage des denrées surgelées**	C	3			
7	**Enregistrement des températures de stockage**	C	3		Enregistrements réalisés 2 fois par jour.	
8	**Conditions de stockages des denrées réfrigérées et surgelées (protection, rangement, sectorisation)**	NC moy	1	Zone de stockage	- Stockage du pain du jour dans le congéateur, sans protection et sans apposition de la date.	Bien protéger les pains avant leur stockage. Apposer systémtiquement la date du jour.
				Zone cuisson	- Oubli de protection et d'apposition de date sur 2 morceaux de poivrons entamés dans le timbre réfrigéré. - Florentins non protégés et non datés sur une plaque de cuisson.	Comme cela est réalisé pour les autres denrées, protéger et dater tous produits entamés et fabriqués.
9	**Conditions de stockage des denrées sèches (protection, rangement, sectorisation)**	C	3			
10	**Rotation des stocks et gestion des dates de péremption**	C	3			
11	**Bonnes pratiques de déconditionnement**	C	3			

TECHNIQUES DE PRODUCTION

	POINTS AUDITES	NOTATION		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
		C/NC	Points			
12	**Bonnes pratiques de décontamination**	C	3		Dosage automatique au Michroklor.	
13	**Bonnes pratiques de décongélation**	C	3		Décongélation en enceinte réfrigérée postive.	
14	**Bonnes pratiques lors des préparations froides (hachage, tranchage, mixage…)**	C	3			
15	**Maîtrise des refroidissements (procédure, enregistrement)**	C	3		Fiche d'autocontrôle convenablement complétée.	
16	**Maîtrise des congélations (procédure, enregistrement)**	NE	/		Non concerné.	
17	**Bonnes pratiques du conditionnement sous vide**	NE	/		Non concerné.	
18	**Bonnes pratiques de cuisson sous vide et basse température (barème de cuisson, enregistrement)**	NE	/		Non concerné.	
19	**Gestion des bains d'huile de friture**	C	3		Changement de l'huile tous les 10 jours et filtrage au moins 1 fois par semaine.	
20	**Bonnes pratiques des préparations spécifiques (fumaison, salage, conserves, stérilisation, appertisation, glaces…)**	NE	/		Non concerné.	
21	**Maîtrise des remises en température**	C	3		Fiche d'autocontrôle convenablement complétée.	
22	**Maintien de la chaîne du chaud**	NE	/		Non observé le jour de l'audit (audit en fin de service).	

DISTRIBUTION ET TRANSPORT

	POINTS AUDITES	NOTATION		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
		C/NC	Points			
23	**Bonnes pratiques liées à la distribution des denrées alimentaires (service, dressage de buffet…)**	NC moy	1	Zone de service	Absence de protection sur les plats servis.	Prévoir l'installation de pare-haleine pour limiter les contaminations des plats (a minima sur la zone de distribution foide et l'ilôt des desserts).
24	**Températures de présentation des denrées froides**	C	3			
25	**Températures de présentation des denrées chaudes**	C	3			
26	**Gestion des excédents**	C	3			
27	**Maîtrise des températures durant le transport (équipements, enregistrement)**	NE	/		Non concerné.	
28	**Maîtrise des températures durant la livraison (équipements, enregistrement)**	NE	/		Non concerné.	
29	**Bonnes pratiques liées au transport (nettoyage des équipements, chargement…)**	NE	/		Non concerné.	

TRACABILITE

	POINTS AUDITES	NOTATION C/NC	NOTATION Points	Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
30	**Etiquetage des produits entamés**	NC min	2	Zone de service	Un oubli quant à l'apposition de la date d'entame sur un sachet de gruyère dans le timbre "boisson/grillade".	Apposer la date d'entame sur tout produit entamé.
31	**Etiquetage des produits fabriqués, transformés, déconditionnés**	C	3			
32	**Etiquetage des produits préemballés**	C	3			
33	**Gestion de la traçabilité**	C	3		Conservation des bons de livraison sur plus d'un an. Conservation des étiquettes de traçabilité sur 2 semaines.	
34	**Respect des durées de vie des produits**	C	3			
35	**Plats témoins**	C	3			
	Total de points possibles	81	76			
	Note en pourcentage	**94%**				

CHAPITRE 5. GESTION DOCUMENTAIRE

	POINTS AUDITES	NOTATION		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser
		C/NC	Points			
1	**Autorisations nécessaires à l'activité (déclaration de l'établissement, agrément saitaire, dérogation…)**	C	3			
2	**Rédaction d'un référentiel Qualité (PMS, dossier d'agrément sanitaire…)**	C	3			
3	**Rédaction des procédures de travail**	C	3		Affichage des procédures de travail dans les locaux.	
4	**Rédaction d'une procédure en cas d'alerte sanitaire (TIAC, alerte fournisseur…)**	C	3			
5	**Rédaction d'une procédure de traçabilité**	C	3			
6	**Rédaction d'une étude HACCP**	C	3			
7	**Analyses microbiologiques et plan d'échantilonnage**	C	3		Passage du laboratoire 3 fois par an. Plan d'échantillonnage présenté.	
8	**Validation des durées de vie appliquées**	NE	/		Non concerné.	
9	**Archivage des documents (autocontrôles, traçabilité…)**	C	3			
10	**Gestion des non-conformités**	C	3			
11	**Attestation de conformité technique des véhicules de transport**	NE	/		Non concerné.	
12	**Affichage de l'origine des viandes bovines**	C	3		Emplacement prévu pour l'étiquetage à l'entrée du restaurant.	
13	**Communication des allergènes aux consommateurs**	C	3		Tableau des allergènes affiché et mis à jour quotidiennement à l'entrée du restaurant.	
	Total de points possibles	33	33			
	Note en pourcentage	100%				

SUIVI DU PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES

	DATE DE L'AUDIT	COMMENTAIRES		SUIVI DU PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES			
		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser	Responsable (à compléter)	Délai (à compléter)	Etat de l'action (à compléter lors d'un prochain audit : action réalisée, non réalisée...)
1	06/03/2019	Observations générales	- Structure des locaux non adaptée à la circulation : nombreuses portes limitant les déplacements du personnel, différentes zones (préparation froide, cuisson, laverie) mal positionnée par rapport à la marche en avant. - Capacité des locaux insuffisante dans la configuration actuelle : présence d'une réserve de matériels située à l'extérieur (abri jardin à côté des containers à déchets), vestiaire hommes installé dans les douches/sanitaires, cellule de refroidissement trop petite par rapport aux quantités à refroidir chaque jour, enceintes de stockage positionnées dans le couloir.	L'aménagement des différentes zones sera à repenser lors de la rénovation du site, afin d'intégrer les différents circuits, la marche en avant dans l'espace et les capacités de production/stockage. Privilégier des portes coulissantes ou battantes, équipées de hublot, pour faciliter les déplacements.			
2		Observations générales	La structure actuelle des locaux ne permet pas la marche en avant dans l'espace : '- Réception des marchandises et évacuation des déchets par la même zone. - Le personnel doit traverser les locaux pour accéder aux vestiaires.				
3		Cour extérieure	Absence de local à déchets : les containers sont stockés en extérieur, devant la porte de réception des marchandises.	Pour limiter les contaminations, les déchets doivent être stockés dans un local à déchets, idéalement réfrigéré. A prévoir lors de la rénovation du site.			
4		Cour extérieure	Absence de bac de rétention sous les bidons de récupération des huiles usagées.	Installer un bac de rétention sous les bidons d'huile usagées.			
5		Sas de réception	- Faïence cassée derrière la porte menant à la zone de stockage (***cf. Photo N°1, p.17***).	Remplacer les carreaux de faïence cassés.			
6		Couloir	- D'une manière générale, les huisseries de porte sont en mauvais état (peinture écaillée, huisseries gondolées), elles sont pas adaptées au lavage à grande eau et aux nombreux déplacements. - Faience cassée en bas à droite de l'accès à la plonge batterie. - Peinture écaillée sur les portes de l'armoire électrique.	- Rénover les huisseries de porte : peinture, protection en inox… Lors de la rénovation complète du site, prévoir des portes solides et étanches (portes en polyéthylène). - Remplacer le carreau de faïence cassé. - Poncer et repeindre les portes du tableau électrique.			
7		Couloir	Absence d'évacuation au sol dans le couloir.	Prévoir l'installation d'évacuations d'eau suffisantes dans le prochain projet de rénovation. En attendant, bien racler les eaux résiduaires jusqu'à l'évacuation la plus proche.			
8		Couloir	Présence d'un lave-mains entre les deux armoires de stockage (produits finis et produits surgelés), non équipé d'un distributeur d'essuie-mains.	Equiper le lave-mains d'un distributeur d'essuie-mains.			

	DATE DE L'AUDIT	COMMENTAIRES		SUIVI DU PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES			
		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser	Responsable (à compléter)	Délai (à compléter)	Etat de l'action (à compléter lors d'un prochain audit : action réalisée, non réalisée...)
9	06/03/2019	Couloir	- Le joint de porte de l'armoire produit fini/matières premières déconditionnées est fendu.	Prévoir son remplacement.			
10		Zone de stockage	- Absence de faïence sur le mur derrière le congélateur : surface du mur non lavable. - Une plaque de faux-plafond légèrement déboitée au-dessus de l'étagère de stockage face au congélateur. Une plaque de faux-plafond présente la trace d'une ancienne infiltration/fuite d'eau (***cf. Photo N°2, p.17***). - Une saignée en béton brut au sol devant le congélateur (surface non lavable).	- Carreler le mur derrière le congélateur. - Replacer la plaque de faux-plafond et remplacer celle dégradée suite à l'infiltration/fuite. - Du carrelage anti-déranpant est à prévoir à la place des saignées en béton brut.			
11		Zone de stockage	- Le joint de la porte de gauche de l'armoire viande/charcuterie est fendu.	Prévoir son remplacement.			
12		Zone de stockage	- Stockage du pain du jour dans le congéateur, sans protection et sans apposition de la date.	Bien protéger les pains avant leur stockage. Apposer systémtiquement la date du jour.			
13		Zone de décontamina-tion des légumes	-Présence de deux troux dans le mur au-dessus de l'évier (***cf. Photo N°3, p.17***). - Parties du sol en béton brut (***cf. Photo N°4, p.17***). - Porte et huisserie de porte en mauvais état (***cf. Photo N°5, p.17***).	- Reboucher les trous au mur. - Prévoir du carrelage anti-dérapant à la place du béton brut. - Remettre en état la porte et l'huisserie de porte.			
14		Zone préparation froide	- La porte d'accès à la zone de service est en mauvais état : porte gondolée, absence de protection en partie basse, huisserie dégradée (***cf. Photo N°6, p.17***)**.** **-** L'huisserie de la porte donnant sur le couloir est en mauvais état. - Les portes ne sont pas isolantes du froid.	- Remettre en état les portes et huisseries de porte. - Afin d'éviter les déperditions de froid, les portes doivent être isolantes (portes en polyéthylène).			
15		Zone préparation froide	Pendant le service, les deux portes (donnant sur le couloir et sur la zone de service) restent ouvertes pour faciliter les déplacements, ce qui provoque une déperdition de froid de la zone.	Les deux portes de la zone climatisée doivent rester fermées en permanence : remplacer les portes actuelles par des portes isolantes battantes ou coulissantes, équipées de hublots (porte en polyéthylène) pour faciliter les déplacements en toute sécurité et praticité.			
16		Zone préparation froide	- L'armoire froide réfrigérée est hors service. Les produits entamés sont de ce fait stockés dans l'armoire froide du couloir.	A réparer.			
17		Zone préparation froide	Grilles de l'évaporateur du local très poussièreuses.	Augmenter la fréquence de dépoussiérage.			
18		Zone cuisson	- La partie basse du mur derrière le timbre réfrigéré (mur entre la zone cuisson et la plonge batterie) est en très mauvais état. - Carreaux de carrelage manquants et éclats au sol autour de l'évacuation devant la sauteuse (***cf. Photo N°7, p.18***). - Carreaux de faïence fendus au-dessus du timbre réfrigéré. - L'huisserie de la porte est en mauvais état (peinture écaillée, structure gondolée).	- Rénover et renforcer la partie basse du mur. - Remplacer les carreaux au sol manquants. - Rénover l'huisserie de porte.			

	DATE DE L'AUDIT	COMMENTAIRES		SUIVI DU PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES			
		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser	Responsable (à compléter)	Délai (à compléter)	Etat de l'action (à compléter lors d'un prochain audit : action réalisée, non réalisée...)
19	06/03/2019	Zone cuisson	Nettoyage des filtres 1 fois par mois d'après le Chef-gérant : filtres de la hotte poussiéreux le jour de l'audit.	Augmenter la fréquence de nettoyage à 1 fois par semaine.			
20		Zone cuisson	- Le plafond est poussiéreux à l'entrée de la zone. - Le mur à gauche de la friteuse présente des salissures.	- Dépoussiérer le plafond. - Accentuer le nettoyage du mur de la friteuse, à l'aide d'un produit nettoyant désinfectant.			
21		Zone cuisson	- Oubli de protection et d'apposition de date sur 2 morceaux de poivrons entamés dans le timbre réfrigéré. - Florentins non protégés et non datés sur une plaque de cuisson.	Comme cela est réalisé pour les autres denrées, protéger et dater tous produits entamés et fabriqués.			
22		Zone de service	- Le mur est dégradé en partie basse, à droite de la zone de distribution froide. Absence de plinthe (***cf. Photo N°8, p. 18***). - Carrelage cassé devant la porte menant aux vestiaires. - Absence de faïence sur le mur derrière le timbre "boisson/grillade" : le mur n'est pas lavable et présente quelques traces de chocs. - Plinthe manquante sur le mur à gauche de la porte d'accès à la zone préparation froide (***cf.Photo N°9, p. 18***).	- Rénover le mur à droite de la zone de distribution froide. - Remplacer le carrelage cassé devant la porte menant aux vestiaires. - Carreler le mur derrière le timbre réfrigéré. - Remplacer la plinthe sur le mur à gauche de la porte d'accès à la zone préparation froide.			
23		Zone de service	Absence d'évacuation au sol : eaux résiduaires de lavage stagnantes devant la porte menant aux vestiaires et sous le chauffe frites, à gauche du lave-mains.	Prévoir l'installation d'évacuations d'eau suffisantes dans le prochain projet de rénovation. En attendant, bien racler les eaux résiduaires jusqu'à l'évacuation la plus proche.			
24		Zone de service	Absence de protection sur les plats servis.	Prévoir l'installation de pare-haleine pour limiter les contaminations des plats (a minima sur la zone de distribution foide et l'ilôt des desserts).			
25		Zone de service	Un oubli quant à l'apposition de la date d'entame sur un sachet de gruyère dans le timbre "boisson/grillade".	Apposer la date d'entame sur tout produit entamé.			
26		Plonge batterie	- La partie basse du mur derrière l'étagère de rangement de la batterie est en mauvais état. - Présence d'une saignée en béton brut au sol. - Les huisseries de porte sont en mauvais état. - Un morceau de faïence est manquant à droite de la porte menant au couloir.	- Rénover et renforcer la partie basse du mur derrière l'étagère de la batterie propre. - Remplacer le béton brut par du carrelage anti-dérapant. - Remplacer le morceau de faïence manquant à droite de la porte menant au couloir.			
27		Laverie	- Anciennes traces d'infiltration/fuite au plafond. - Saignée en béton brut au sol. - Plinthe cassée sur un mur (***cf. Photo N°10, p.18***). - Mur en mauvais éta t (faïence cassée) au niveau de l'évacuation d'eau de l'évier.	- Remplacer les dalles de faux-plafond abîmées par l'infiltration/fuite. - Remplacer le béton brut au sol par du carrelage anti-dérapant. - Rénover le mur au niveau de l'évacuation de l'évier.			
28		Laverie	Présence d'une fenêtre donnant sur l'extérieur, non équipée d'une moustiquaire. D'après le Chef-gérant, celle-ci peut être ouverte lors de fortes chaleurs.	En l'absence de moustiquaire, la fenêtre doit rester fermée, pour éviter l'introduction de nuisibles volants (mouches, moustiques…) et les contaminations extérieures. Evisager l'installation d'une moustiquaire pour la période estivale ou interdire l'ouverture de celle-ci.			

	DATE DE L'AUDIT	COMMENTAIRES		SUIVI DU PLAN D'ACTIONS CORRECTIVES			
		Lieux	Ecarts contastés	Actions à réaliser	Responsable (à compléter)	Délai (à compléter)	Etat de l'action (à compléter lors d'un prochain audit : action réalisée, non réalisée...)
29	06/03/2019	Laverie	Quelques traces blanchâtres sur les verres, dues au calcaire. Absence d'adoucisseur.	Envisager l'installation d'un adoucisseur pour une meilleure propreté visuelle de la verrerie notamment.			
30		Sas de stockage des produits d'entretien	Faïence décollée sur le mur près de la porte de sortie (***cf. Photo N°12, p.18***).	Recoller la faïence pour combler l'ajournement avec le mur.			
31		Sas de stockage des produits d'entretien	Un bac de rétention contenant quelques produits est posé au sol sous l'étagère.	Ne rien stocker au sol pour faciliter le nettoyage. Positionner un caillebotis sous le bac de rétention.			
32		Vestiaires	Vestiaires accessibles en traversant les locaux de la cuisine (absence de marche en avant). Vestiaires non configurés pour accueillir un vestiaire homme et femme. Le vestiaire homme a été installé au niveau de la douche et des sanitaires.	Lors de la rénovation complète du site, revoir l'emplacement des vestiaires conformément à la marche en avant dans l'espace et en prévoir en nombre suffisant (vestiaires hommes, vestiaires femmes, sanitaire et douche).			
33		Vestiaire femmes	- Plinthe arrachée à droite de la porte (***cf. Photo N°11, p.18***). - Un sas non utilisé est présent dans la continuté des vestiaires (plaques de faux-plafond en mauvais état, sas poussiéreux, toiles d'araignées).	- Remplacer la plinthe arrachée. - Sas à intégrer lors de la rénovation complète du site. Ne rien y stocker et maintenir la porte fermée. En cas d'utilisation, plaques de faux-plafond à remplacer et nettoyage à faire.			
34		Vestiaire hommes	- Vestiaire installé dans les douches/sanitaires par manque de place. Portes gondolées en partie basse.	- Rénover les portes, en partie basse. Les protéger à l'aide de protection en inox.			
35		Vestiaire hommes	Linge propre stocké dans le bureau du chef, linge sale stocké dans des bacs prévus à cet effet. Par manque de place, les bacs de linge sale sont stockés dans la douche du vestiaire hommes.	L'emplacement des bacs de linge sale dans la douche n'est pas idéal. Lors de la réovation complète du site, prévoir l'espace suffisant dans les vestiaires pour le stockage du linge sale.			
36		Bureau	Trou dans la faïence à gauche de la porte (derrière le portant des tenues de travail propres).	Remplacer le carreau de faïence cassé.			
37			La dernière formation en hygiène alimentaire date de 2016, or le Plan de Maîtrise Sanitaire indique une formation complète annuelle (indépendamment des "5 minutes qualité").	Mettre à jour le plan de formation.			
38			La dernière fiche d'aptitude médicale du chef gérant date de 2014.	Actualiser les visites médicales.			

ANNEXE – PHOTOS
Prises le mercredi 6 mars 2019, lors de l'audit

PHOTO 1 – Sas de réception

PHOTO 2 – Zone de stockage

PHOTO 3 – Zone de décontamination

PHOTO 4 – Zone de décontamination

PHOTO 5 – Zone de décontamination

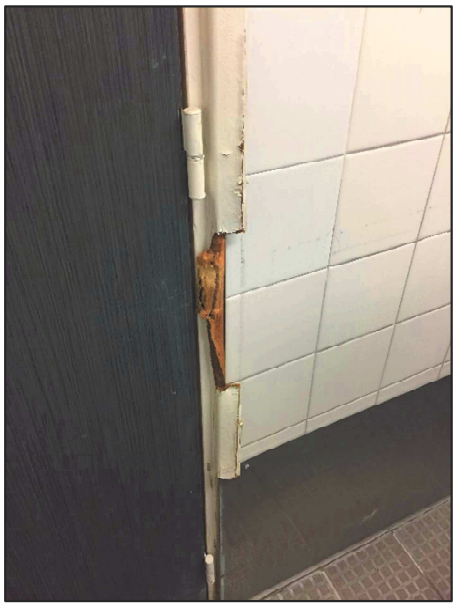

PHOTO 6 – Zone préparation froide

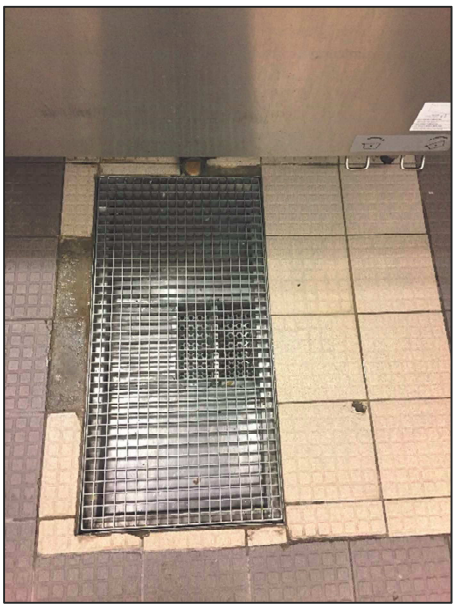

PHOTO 7 – Zone cuisson

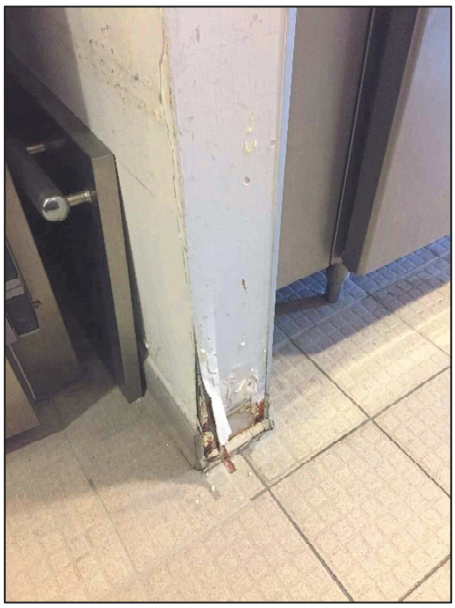

PHOTO 8 – Zone de service

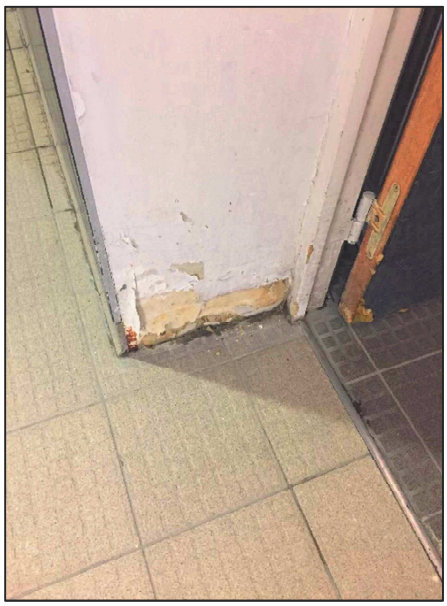

PHOTO 9 – Zone de service

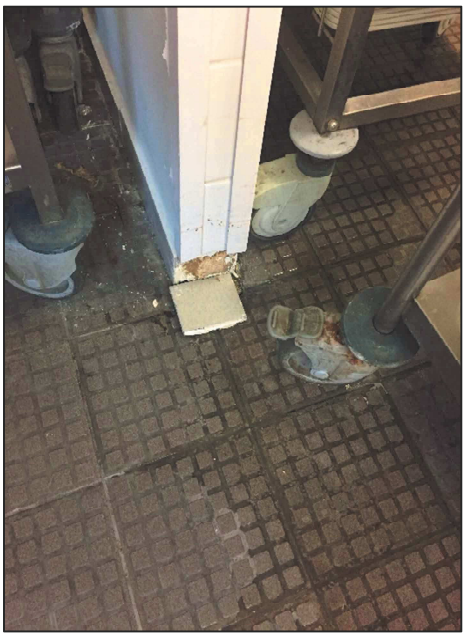

PHOTO 10 – Laverie

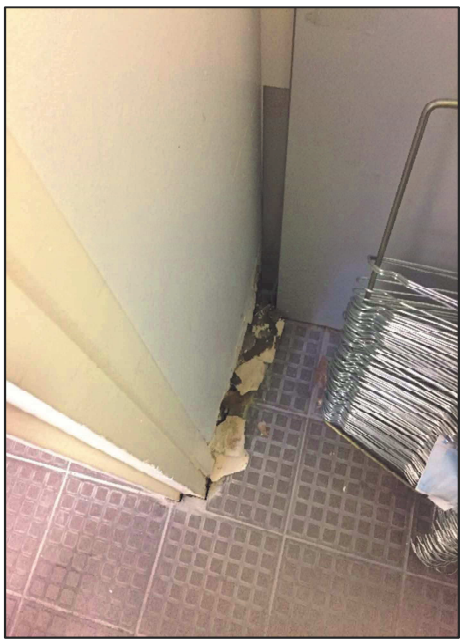

PHOTO 11 – Vestiaire femmes

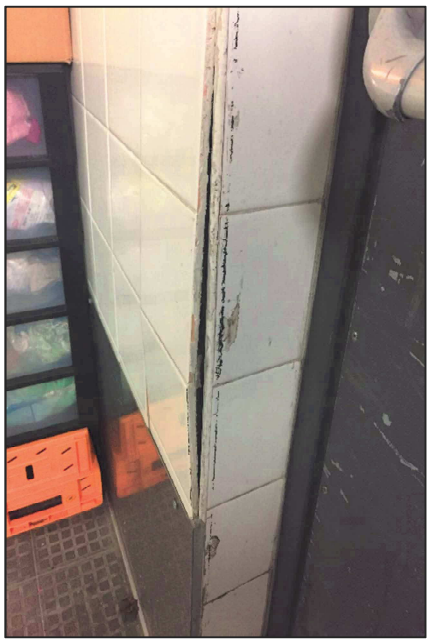

PHOTO 12 – Sas de stockage des produits d'entretien