

CHECKLIST CONTRÔLE SANITAIRE DDPP

Les points essentiels à vérifier avant une inspection dans un établissement manipulant des denrées alimentaires.

Mode d'emploi

Cochez chaque point, notez précisément ce qu'il faut corriger, désignez un responsable et conservez une preuve de l'action réalisée.

1. Documents et organisation

☐

PMS présent, à jour et adapté à l'activité réelle.

À corriger :

☐

Procédures de nettoyage-désinfection et preuves de leur application.

À corriger :

☐

Plan de lutte contre les nuisibles et justificatifs d'intervention.

À corriger :

☐

Attestations de formation du personnel concerné disponibles.

À corriger :

☐

Procédures connues de l'équipe et responsabilités clairement attribuées.

À corriger :

2. Températures et autocontrôles

- ☐ Thermomètres disponibles, propres et fonctionnels.

À corriger :

- ☐ Relevés de températures tenus selon les risques de l'établissement.

À corriger :

- ☐ Contrôles à réception des marchandises enregistrés.

À corriger :

- ☐ Actions correctives notées lorsqu'une valeur est non conforme.

À corriger :

- ☐ Analyses microbiologiques disponibles lorsqu'elles sont prévues par le PMS.

À corriger :

3. Traçabilité et conservation

- ☐ Factures, bons de livraison, étiquettes et numéros de lots conservés.

À corriger :

- ☐ Dates limites, dates d'ouverture et étiquetage interne lisibles.

À corriger :

- ☐ Rotation des stocks organisée et produits périmés retirés.

À corriger :

- ☐ Procédure de retrait-rappel connue et coordonnées fournisseurs accessibles.

À corriger :

- ☐ Denrées protégées, séparées et conservées aux températures adaptées.

À corriger :

4. Locaux, matériel et personnel

- ☐ Locaux, surfaces, ustensiles et équipements propres et en bon état.

À corriger :

- ☐ Lave-mains accessible, équipé et utilisé correctement.

À corriger :

- ☐ Tenues de travail propres et effets personnels rangés séparément.

À corriger :

- ☐ Absence de nuisibles ou de traces de leur passage.

À corriger :

- ☐ Déchets évacués dans des contenants adaptés et entretenus.

À corriger :

5. Allergènes et information du client

- ☐ Liste des allergènes disponible et cohérente avec les recettes servies.

À corriger :

- ☐ Équipe capable d'orienter le client vers une information fiable.

À corriger :

- ☐ Recettes et fournisseurs mis à jour lorsqu'un ingrédient change.

À corriger :

- ☐ Risque de contamination croisée identifié et maîtrisé.

À corriger :

6. La veille du contrôle

- ☐ Rassembler les documents dans un dossier immédiatement accessible.

À corriger :

- ☐ Vérifier les chambres froides, dates, étiquettes et relevés récents.

À corriger :

- ☐ Faire un tour des locaux avec le regard d'un inspecteur.

À corriger :

- ☐ Corriger les écarts simples et tracer l'action réalisée.

À corriger :

- ☐ Ne jamais fabriquer rétroactivement des enregistrements manquants.

À corriger :

Après le contrôle : conservez le rapport, formalisez un plan d'actions avec des échéances et archivez les preuves de correction.

Sources : Ministère de l'Agriculture, DGAL (février 2026) ; règlement (CE) n° 852/2004. Document informatif, mis à jour le 25 juillet 2026.