

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

HACCP selon le Codex Alimentarius CXC 1-1969 et le règlement (CE) n° 852/2004

Analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise, une obligation légale

78 exigences. Il n'existe pas de certificat accrédité pour cette norme. Version de 07/2026.

Cette liste de contrôle est une aide de travail gratuite pour l'autoévaluation et la préparation de votre entreprise. Elle ne constitue ni une preuve, ni un examen, ni un substitut à votre propre plan HACCP. L'analyse des dangers et les points critiques pour leur maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même, car ils dépendent de ses produits et de ses procédés. Une fiche entièrement remplie ne signifie pas que votre entreprise respecte les exigences du règlement (CE) n° 852/2004. Font foi le texte de la loi, les guides de votre secteur et l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires. Le HACCP n'est pas une norme : il n'existe pas de certificat, et sa mise en oeuvre est contrôlée par les autorités. Leanshift n'est ni un organisme de certification ni une autorité de contrôle.

Entreprise

Date

Établi par

1 Fondamentaux et culture de la sécurité des denrées alimentaires

1

- 1.1 La direction s'engage de manière visible en faveur de la sécurité des denrées alimentaires et montre l'exemple par son propre comportement. Elle met à disposition le temps, le personnel, l'équipement et les moyens financiers nécessaires, a désigné la personne responsable de l'hygiène et de la sécurité des denrées alimentaires, et s'est assurée que chacun dans l'entreprise connaît son propre rôle en la matière. L'ensemble du personnel sait ce qui est attendu de lui dans le comportement hygiénique quotidien, et connaît la règle selon laquelle les écarts, les erreurs et les incidents évités de justesse peuvent être signalés sans aucun désavantage. Les remarques exprimées sur le terrain sont recueillies et font l'objet d'une réponse, et la manière dont la sécurité des denrées alimentaires est réellement vécue est examinée à intervalles réguliers et ajustée chaque fois que les produits, les procédés, les locaux ou le personnel changent. Ce point est rempli lorsque le comportement quotidien le démontre, et non simplement lorsqu'un document à ce sujet existe.**

Comment le prouver: Comme preuve appropriée conviennent : une déclaration de sécurité des denrées alimentaires datée et signée par la direction et affichée à un endroit visible pour le personnel, un aperçu indiquant qui est responsable de quoi, y compris les suppléants, des enregistrements de formation et d'instruction avec date, sujet et signatures des participants, des comptes rendus ou de brèves notes des réunions d'équipe traitant de l'hygiène, des enregistrements des rondes internes d'hygiène indiquant le constat, la mesure, la personne responsable et la date d'achèvement, ainsi qu'une trace de ce qu'il est advenu des écarts signalés. Il est également utile de pouvoir démontrer qu'une nouvelle formation a eu lieu après un changement de produit, de procédé ou de personnel. Une petite entreprise résout cela sans aucun dispositif particulier : une feuille avec la déclaration signée affichée sur le panneau d'information, un cahier d'hygiène dans lequel trois lignes avec date et noms sont inscrites après chaque brève réunion d'équipe, et une ronde simple avec une liste de contrôle signée une fois par mois. Les inspecteurs officiels des denrées alimentaires s'entretiennent avec le personnel, pas seulement avec la direction : les réponses données au poste de travail constituent la véritable preuve.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

2 Production primaire : agriculture, pêche et chasse, section facultative

4

- 2.1 L'entreprise a consigné si elle exerce des activités de production primaire, c'est-à-dire la culture et la récolte, la traite, l'élevage d'animaux avant l'abattage, la pêche, la chasse ou la cueillette de produits sauvages, y compris le stockage, la manutention et le transport sur l'exploitation qui s'y rattachent. Lorsque ce n'est pas le cas, ce chapitre est marqué comme non applicable et laissé vide. Lorsque c'est le cas, l'entreprise sait et a consigné par écrit que, précisément pour ces activités, il n'existe pas d'obligation de mettre en place des procédures fondées sur les principes HACCP en vertu de l'article 5, paragraphe 3, du règlement 852/2004, et que ce sont à la place les dispositions générales d'hygiène pour la production primaire figurant à l'annexe I de ce règlement qui s'appliquent.**

Comment le prouver: Une note datée d'une page au maximum, ou une mention sur la page de garde de cette liste de contrôle, attribuant chaque activité de l'entreprise à une étape : production sur l'exploitation propre, puis transformation, approvisionnement, commerce. Peuvent servir de preuve à l'appui l'enregistrement auprès de l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires, la description de l'entreprise, le registre des terres ou du cheptel. Une petite entreprise sans production primaire l'indique en une phrase et passe le chapitre. Cette attribution constitue une autoévaluation de l'entreprise et ne remplace pas l'appréciation propre de l'autorité.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 2.2** Au stade de la production primaire, les mesures qui évitent autant que possible la contamination des produits sont définies et efficaces dans la pratique quotidienne, en particulier la contamination par l'eau, le sol, les aliments pour animaux, les engrais, les produits phytopharmaceutiques et biocides, les médicaments vétérinaires, les déchets, ainsi que par les nuisibles et les animaux malades. Les installations, les équipements, les récipients, les caisses et les moyens de transport sont nettoyés et, si nécessaire, désinfectés, l'eau utilisée est adaptée à son usage respectif, et les personnes qui manipulent les produits sont en bonne santé et formées à l'hygiène. Les résultats d'analyses signalant un problème sont pris en compte dans ces mesures.

Comment le prouver: Un plan d'hygiène et de nettoyage de l'entreprise avec visa : installation de traite, équipements de récolte, caisses et plateaux réutilisables, chambre froide, véhicules. S'y ajoutent la preuve de la qualité de l'eau, soit un raccordement au réseau public, soit un rapport d'analyse daté pour le puits privé, la formation du personnel et des aides à la récolte avec une liste d'émargement, un lieu de stockage fermant à clé pour les produits phytopharmaceutiques et de nettoyage. Une petite entreprise affiche un plan de nettoyage et d'inspection rempli dans l'étable ou dans le hangar et classe derrière l'analyse d'eau et la liste de formation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 2.3** Des enregistrements des mesures utilisées pour maîtriser les dangers sont tenus, sous une forme adaptée à la nature et à la taille de l'entreprise, et ces enregistrements sont conservés. Ils portent au moins sur les produits phytopharmaceutiques et biocides utilisés, l'apparition de nuisibles et de maladies susceptibles d'affecter la sécurité des produits, les résultats des analyses d'échantillons pertinents pour la santé humaine, et, pour les animaux, l'origine et la composition de l'alimentation ainsi que les médicaments vétérinaires administrés, avec la date et le délai d'attente. Les enregistrements sont mis à la disposition de l'autorité compétente et des entreprises destinataires sur demande.

[Document](#)

Comment le prouver: Registre de parcelle ou cahier d'étable, registre de stock des médicaments vétérinaires accompagné des documents d'application et de délivrance du vétérinaire, bons de livraison et étiquettes des aliments pour animaux, rapports de laboratoire et d'analyse de résidus, enregistrements de lutte contre les nuisibles. Un délai de conservation défini et un classeur par année de récolte sont utiles, afin que les documents soient immédiatement disponibles lors d'une inspection ou d'une question d'un client. Une petite entreprise tient un cahier par parcelle ou par étable avec les colonnes date, produit, quantité, utilisateur, remarque. Ce qui compte, c'est la chaîne ininterrompue, pas le logiciel.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 2.4** La transition de la production primaire vers toutes les autres activités est identifiée : dès que l'entreprise transforme, découpe, emballe, ou prépare et fournit des denrées alimentaires dans un magasin à la ferme, une cuisine ou une activité de restauration, les exigences générales d'hygiène et les procédures fondées sur les principes HACCP s'appliquent à ces activités, comme le prévoient les chapitres suivants de cette liste de contrôle. Pour les autres activités de production primaire, il a été décidé et consigné si un guide reconnu de bonnes pratiques d'hygiène pour le secteur est appliqué. L'application volontaire des principes HACCP à ce stade est possible mais non obligatoire.

Comment le prouver: Une liste d'activités à deux colonnes, production primaire et au-delà, chaque ligne renvoyant au chapitre de cette liste de contrôle qui couvre le point. S'y ajoutent le guide sectoriel utilisé, avec édition et date, par exemple d'une association professionnelle ou d'une chambre d'agriculture, et une brève note indiquant lesquels de ses chapitres sont mis en oeuvre dans l'entreprise. Une petite entreprise rédige un paragraphe, par exemple : la production laitière suit le guide de l'association, la fromagerie de la ferme et le magasin à la ferme relèvent des chapitres suivants de cette liste de contrôle. L'endroit exact où se situe la limite dans un cas particulier est clarifié par l'entreprise avec l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

3 Établissement, agencement et équipement

13

- 3.1-a** L'entreprise a évalué, pour son site et les terrains environnants, quelles sources externes de contamination pourraient affecter la sécurité des denrées alimentaires, par exemple l'utilisation des terrains voisins, la poussière, la fumée, les odeurs, les eaux stagnantes, l'élevage d'animaux ou la circulation, et a mis en place des mesures de protection efficaces pour chaque source jugée significative. Les zones extérieures sont aménagées et entretenues de façon à n'offrir ni refuge ni lieu de nidification aux nuisibles et à permettre l'écoulement des eaux de surface. Les sources externes pertinentes dans le cas particulier découlent de l'emplacement et des produits de l'entreprise et ne sont pas prescrites de manière uniforme.

Comment le prouver: Comme preuve sert une brève évaluation du site avec un croquis d'aménagement ou une vue aérienne, une liste des sources environnementales considérées, l'évaluation de chacune et la mesure qui en découle, par exemple des portails à fermeture hermétique, des quais de livraison couverts, des surfaces scellées, un entretien maîtrisé des espaces verts. Des photographies datées de la zone extérieure et une note sur la dernière ronde complètent le tableau. Une petite entreprise couvre cela sur une seule page : colonne de gauche facteur environnemental, colonne du milieu évaluation avec son propre raisonnement, colonne de droite mesure et date cible, réexaminée une fois par an et chaque fois que le voisinage change.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 3.2-a** La disposition des locaux et l'acheminement des matières premières, des produits intermédiaires, des produits finis, des matériaux d'emballage, du personnel et des déchets sont conçus de façon à ce que les zones propres et souillées ne se croisent pas sans protection. Lorsqu'une séparation physique n'est pas possible pour des raisons structurelles, une séparation dans le temps ou par des règles organisationnelles est définie et connue dans toute l'entreprise. L'agencement tient expressément compte de la manipulation des ingrédients contenant des allergènes, afin d'éviter tout transfert involontaire vers d'autres produits. Les zones considérées comme propres et celles considérées comme souillées sont déterminées par l'entreprise en fonction de ses propres produits et procédés.

Comment le prouver: Comme preuve sert un plan des locaux avec des zones codées par couleur et des flèches pour les flux de produits, de personnel et de déchets, accompagné d'une brève explication de la logique de séparation et, lorsque la séparation est temporelle, d'un plan d'occupation ou d'un plan de séquence de production, par exemple les lots sans allergènes avant ceux qui en contiennent. Une petite entreprise satisfait à cela avec un croquis de cuisine dessiné à la main sur une page A4 montrant les circuits, plus une séquence de production affichée. Lorsque le bâtiment est modifié ou que de nouvelles lignes de produits sont ajoutées, le plan est mis à jour, reconnaissable par sa version et sa date.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 3.2-b** Les sols, murs, plafonds, fenêtres, portes et installations fixes des zones où sont manipulées des denrées alimentaires sont réalisés en matériaux pouvant être nettoyés et, si nécessaire, désinfectés selon les procédures prévues. Ils sont exempts de fissures, de joints ouverts, de revêtements écaillés et d'autres dommages dans lesquels des salissures pourraient s'accumuler ou desquels des particules pourraient migrer vers l'aliment. Les fenêtres et les ouvertures vers l'extérieur sont protégées contre l'entrée de nuisibles et de saletés, et les portes ferment hermétiquement.

Comment le prouver: Comme preuve sert un relevé de ronde par local avec des lignes pour le sol, le mur, le plafond, la fenêtre, la porte et une note d'état, accompagné de photographies avant et après la correction des défauts et de factures ou de confirmations de travaux pour les réparations effectuées. Les fiches techniques des revêtements utilisés démontrent leur aptitude au nettoyage. Une petite entreprise réalise cela sous forme de ronde mensuelle avec une liste de contrôle signée et une liste ouverte des défauts dans laquelle chaque élément reçoit une date de correction ; les carrelages fissurés et les joints silicone décollés y figurent nommément, pas sous forme de remarque collective.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

3.2-c Dans les zones où sont manipulées des denrées alimentaires, un nombre suffisant de postes de lavage des mains est disponible à proximité immédiate, équipés d'eau chaude et froide, d'un produit de nettoyage et d'un moyen hygiénique de séchage des mains. Les lave-mains sont réservés exclusivement au lavage des mains et se distinguent des éviers utilisés pour les équipements ou les aliments. Les toilettes ne s'ouvrent pas directement sur les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires, et des vestiaires et des lieux de rangement adaptés sont disponibles pour le personnel et les vêtements de travail.

Comment le prouver: Comme preuve sert le plan des locaux montrant les points de lavage des mains, les toilettes, les sas et les vestiaires, complété par des photographies des installations avec les distributeurs de savon et d'essuie-mains remplis, et par les enregistrements d'achat des consommables. Une fiche de contrôle au poste de lavage avec date et initiales documente la vérification quotidienne du fonctionnement et de l'approvisionnement. Une petite entreprise qui ne dispose pas d'un sas structurel vers les toilettes documente la solution de remplacement convenue avec l'autorité compétente, par exemple une porte à fermeture automatique et un point de lavage des mains supplémentaire immédiatement après les toilettes, accompagnée d'une règle écrite sur le changement de vêtements.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.2-d Pour les établissements mobiles ou temporaires tels que les stands de marché, les véhicules de vente, les tentes, les installations de restauration et les distributeurs automatiques, il est défini et mis en oeuvre comment les mêmes objectifs de protection y sont atteints que dans un établissement fixe : positionnement abrité, surfaces nettoyables, un poste de lavage des mains avec de l'eau de qualité potable, réfrigération et collecte séparée des déchets. L'adéquation du site est évaluée avant le début des travaux, notamment en ce qui concerne la nature du sol, l'eau, l'électricité et les influences environnementales.

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste d'équipements par unité mobile, des photographies du stand monté, un bref relevé de montage et de démontage pour chaque jour d'activité avec lieu, date, personne responsable et une note sur le raccordement en eau et en électricité, ainsi que les enregistrements de maintenance des unités de réfrigération et des distributeurs automatiques. Pour les distributeurs automatiques, un enregistrement de nettoyage et de réapprovisionnement par machine et par date est ajouté. Une petite entreprise travaille avec une fiche de montage plastifiée qui est cochée comme liste de contrôle et photographiée ou signée à chaque déploiement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.3-a Les équipements, les surfaces de travail et les récipients entrant en contact avec les denrées alimentaires sont réalisés en matériaux adaptés, ne libèrent pas de substances indésirables dans l'aliment et sont construits et positionnés de manière à pouvoir être nettoyés et, si nécessaire, désinfectés et entretenus selon les procédures prévues. Pour les matériaux au contact des denrées alimentaires, une confirmation d'aptitude du fournisseur est disponible. Un espace suffisant est prévu entre les équipements et par rapport aux murs pour le nettoyage et l'inspection. Lorsque des substances allergènes sont manipulées et qu'un nettoyage sûr entre les produits ne peut pas être démontré, des équipements ou composants dédiés et clairement identifiés sont utilisés.

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste d'équipements avec l'emplacement, l'année de fabrication et l'usage prévu, les déclarations de conformité ou confirmations du fournisseur pour les matériaux au contact des denrées alimentaires, des photographies de l'installation montrant l'espace par rapport aux murs, et le plan de maintenance avec les travaux de maintenance réalisés. Pour la séparation des allergènes, des ustensiles et récipients codés par couleur sont utilisés, avec le code couleur consigné par écrit et affiché dans l'entreprise. Une petite entreprise tient la liste d'équipements comme un tableau à cinq colonnes et classe directement derrière les déclarations de conformité du fournisseur ; pour les nouveaux achats, la confirmation est demandée au moment de la commande.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

3.3-b

Les appareils avec lesquels l'entreprise surveille l'efficacité de ses mesures de maîtrise, par exemple thermomètres, balances, minuteurs ou instruments de mesure pour d'autres paramètres que l'entreprise a définis elle-même, sont adaptés à l'usage prévu, suffisamment précis et utilisables dans la plage où la mesure a lieu. Leur exactitude est vérifiée à intervalles définis et après tout événement susceptible d'affecter leur précision. Des enregistrements de ces vérifications et des mesures prises en cas d'écart constaté sont tenus et conservés. Les appareils relevant de ce groupe et le degré de précision qu'ils doivent atteindre découlent des procédures de surveillance que l'entreprise a définies elle-même.

[Document](#)

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste des appareils de surveillance avec un identifiant unique par appareil, un intervalle de vérification défini et une responsabilité attribuée, accompagnée des enregistrements de vérification indiquant date, référence, valeur affichée, écart et résultat, plus une note sur ce qu'il advient du produit contrôlé avec un appareil déviant depuis la dernière vérification valide. Les certificats d'étalonnage de prestataires externes relèvent également de cette catégorie mais ne remplacent pas la vérification intermédiaire interne. Une petite entreprise vérifie régulièrement ses thermomètres à sonde dans de l'eau glacée et de l'eau bouillante et consigne la date, la lecture et les initiales sur une fiche par appareil ; un seul thermomètre de référence étalonné dans l'entreprise suffit pour cela.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.3-c

Pour les déchets, les sous-produits et les substances non destinées à la consommation, des récipients dédiés et clairement identifiés sont disponibles, distincts des récipients pour denrées alimentaires, étanches et pouvant être fermés lorsque nécessaire. Les produits de nettoyage, les désinfectants et les autres produits chimiques sont stockés séparément des denrées alimentaires, du matériel d'emballage et des surfaces au contact des denrées alimentaires, dans leur emballage d'origine ou dans des récipients de transvasement clairement étiquetés ne pouvant pas être confondus avec des récipients pour denrées alimentaires.

Comment le prouver: Comme preuve servent des photographies des récipients de déchets et de produits chimiques identifiés à leur emplacement réel, un concept d'étiquetage ou de couleurs sur une page, la liste des produits chimiques utilisés avec leurs fiches de données de sécurité, et le lieu de stockage fermant à clé ou physiquement séparé. Une petite entreprise gère cela avec des poubelles à pédale munies d'un couvercle en production, une étagère ou une armoire étiquetée pour les produits de nettoyage en dehors de la zone de préparation, et la règle écrite selon laquelle aucun produit chimique n'est jamais transvasé dans un récipient pour denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.4-a

L'eau qui entre en contact avec les denrées alimentaires, qui est utilisée comme ingrédient, qui sert à produire de la glace ou de la vapeur, ou qui est utilisée pour nettoyer les surfaces au contact des denrées alimentaires, est de qualité potable, et cette conformité est démontrée. L'eau non potable, par exemple destinée à la protection incendie ou au refroidissement, circule dans des conduites séparées et clairement identifiées, sans raccordement au réseau d'eau potable et sans possibilité de retour. La glace et la vapeur sont produites et stockées dans les mêmes conditions hygiéniques que les denrées alimentaires. Des enregistrements de la conformité de l'eau sont tenus et conservés.

[Document](#)

Comment le prouver: Lorsque l'entreprise est raccordée au réseau public, l'analyse d'eau potable en cours de validité du fournisseur et un croquis du réseau interne identifiant les points de puisage suffisent ; lorsque l'eau provient d'un puits propre, l'entreprise conserve ses propres résultats d'analyse d'un laboratoire accrédité selon l'intervalle convenu avec l'autorité. S'y ajoutent les enregistrements des dispositifs anti-retour, la maintenance des filtres à eau et des adoucisseurs, et le nettoyage des machines à glace. Une petite entreprise classe ensemble l'analyse, le croquis du réseau et l'enregistrement de maintenance de la machine à glace, et ajoute, pour les robinets rarement utilisés, une note sur la purge régulière contre la stagnation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

3.4-b L'évacuation des eaux est conçue et entretenue de manière que les eaux usées s'évacuent en toute sécurité, qu'aucun retour ne se produise vers les zones où sont manipulées des denrées alimentaires et que les conduites d'eaux usées ne passent pas sans protection au-dessus de denrées alimentaires manipulées à l'air libre ni au-dessus de surfaces au contact des denrées alimentaires. Les déchets sont retirés rapidement des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires et sont collectés jusqu'à leur enlèvement dans un lieu pouvant être fermé, nettoyé et protégé contre les nuisibles. Le point de collecte des déchets est positionné de manière à ne pas gêner les livraisons ni les flux de marchandises.

Comment le prouver: Comme preuve sert un croquis montrant les siphons de sol, le séparateur de graisses et le point de collecte des déchets, les enregistrements de maintenance et de vidange du séparateur de graisses, les enregistrements d'élimination ou les contrats de collecte avec le prestataire de gestion des déchets, et un enregistrement de nettoyage des siphons et de la zone de déchets. Lorsque des sous-produits animaux sont générés, les documents commerciaux du prestataire agréé d'élimination s'y ajoutent. Une petite entreprise consigne la vidange du séparateur de graisses et le nettoyage des siphons comme des lignes dans le plan de nettoyage qu'elle tient de toute façon, et classe derrière les reçus de collecte par ordre chronologique.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.4-c Pour le chauffage, le refroidissement, la réfrigération, la congélation et le maintien au chaud, des installations sont disponibles avec une capacité adaptée aux volumes et au débit réels de l'entreprise, et les températures peuvent être mesurées aux points que l'entreprise a définis pour sa surveillance. Pour le cas d'une défaillance de ces installations, il est défini qui est informé, comment le produit affecté est traité et à quel moment la production est interrompue. Les températures et les durées à respecter sont déterminées par l'entreprise à partir de ses propres produits, procédés et exigences légales.

Comment le prouver: Comme preuve sert une liste des installations de réfrigération, de congélation et de chauffage avec la capacité indiquée et une comparaison avec le volume de pointe, les enregistrements de maintenance et de réparation, les enregistrements de surveillance de la température, qu'ils soient issus d'un enregistreur de données ou manuscrits, et une brève procédure de défaillance avec la voie de signalement et la personne de contact. Une petite entreprise accroche une fiche avec un relevé quotidien et des initiales sur chaque unité de réfrigération et classe à côté une feuille décrivant la conduite à tenir en cas de panne de réfrigération, y compris l'enlèvement d'urgence, la réfrigération de secours et la règle d'élimination du produit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

3.4-d Les locaux où sont manipulées des denrées alimentaires sont ventilés de manière adéquate, naturellement ou mécaniquement, de sorte que la chaleur, les vapeurs et les odeurs soient évacuées et qu'aucune condensation ne se forme au-dessus des denrées alimentaires ou des surfaces au contact des denrées alimentaires. Le flux d'air est organisé de manière que l'air ne circule pas des zones souillées vers les zones propres. Les filtres et les ouvertures de ventilation sont accessibles, nettoyables et entretenus à intervalles définis. L'éclairage est conçu de manière que le travail et les contrôles visuels soient possibles de façon fiable, et les luminaires situés au-dessus de denrées alimentaires à l'air libre sont incassables ou munis d'une protection anti-éclats.

Comment le prouver: Comme preuve servent les enregistrements de maintenance et de changement de filtres des systèmes de ventilation et d'extraction avec la date et la personne ayant réalisé le travail, une note sur le sens du flux d'air, par exemple à partir du plan de l'installation ou d'un simple test de fumée avec photographie, et une liste des luminaires dans les zones avec denrées alimentaires à l'air libre indiquant la protection anti-éclats en place. Une petite entreprise consigne le nettoyage des filtres de la hotte d'extraction comme une ligne fixe dans le plan de nettoyage et justifie les caches de protection ou les tubes incassables par une photographie par local et la date de l'installation.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 3.4-e Pour les matières premières, les produits intermédiaires, les produits finis, les matériaux d'emballage, les produits de nettoyage et les déchets, des installations de stockage sont disponibles permettant un stockage séparé et identifié et maintenant les conditions de stockage que l'entreprise a définies pour les produits concernés. Les ingrédients contenant des allergènes sont stockés de manière à éviter le transfert vers d'autres produits, par exemple dans des récipients fermés et étiquetés et disposés de sorte que rien ne puisse tomber d'en haut. Les marchandises stockées ne reposent pas directement sur le sol et sont disposées de manière que le nettoyage et la lutte contre les nuisibles restent possibles.**

Comment le prouver: Comme preuve sert un plan de stockage ou une répartition des étagères avec des zones désignées, des photographies des récipients étiquetés pour les ingrédients allergènes ouverts, les enregistrements des températures de stockage, et une note de transvasement et d'étiquetage montrant que l'information de lot ou de date limite de consommation est conservée après le transvasement. Une petite entreprise étiquette les étagères de façon permanente, stocke les ingrédients allergènes tels que la farine ou les fruits à coque dans des boîtes fermées et différenciées par couleur sur les étagères basses, et maintient l'écart avec le sol au moyen de caillebotis ou de pieds d'étagère.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

4 Formation et compétence du personnel

4

- 4.1 Pour chaque tâche impliquant un contact avec les denrées alimentaires, les connaissances en hygiène nécessaires à la personne qui l'exécute sont définies ; le nouveau personnel, les aides temporaires et les travailleurs saisonniers reçoivent cette instruction avant de travailler pour la première fois sans surveillance, et les connaissances sont actualisées à intervalles définis.**

Comment le prouver: Une matrice de formation avec les colonnes tâche, sujet et intervalle, ainsi que des enregistrements de présence indiquant date, contenu, durée et signature. S'y ajoutent l'attestation d'instruction initiale au titre de l'article 43 de l'Infektionsschutzgesetz (loi allemande de protection contre les infections) et les enregistrements des instructions de suivi. Une petite entreprise conserve une feuille par personne dans un classeur : un briefing de 20 minutes en fin de service suffit dès lors que le sujet, la date et la signature sont consignés.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 4.2 Les personnes qui élaborent l'analyse des dangers et définissent les points de contrôle de l'entreprise possèdent une connaissance pratique des douze étapes d'application et des sept principes, et l'entreprise peut indiquer d'où proviennent ces connaissances ; toute personne qui surveille, mesure ou corrige ultérieurement en un point de contrôle a été instruite précisément pour cette tâche.**

Comment le prouver: Attestation de participation à un cours HACCP, un profil de qualification des personnes impliquées, et le contrat de conseil lorsqu'un accompagnement externe est utilisé. Pour la surveillance : un enregistrement d'instruction par personne et par point de contrôle, ainsi qu'une brève observation de la direction confirmant que la personne applique effectivement la limite propre de l'entreprise, sa propre méthode de mesure et sa propre voie de correction. Les dangers et les limites critiques applicables découlent des produits et des procédés de l'entreprise et doivent être élaborés au sein même de l'entreprise ; la formation ne fournit que les outils pour y parvenir. Une petite entreprise utilise un cours de la chambre de commerce ou de la chambre de métiers et travaille avec le guide sectoriel de bonnes pratiques d'hygiène.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 4.3 Le personnel connaît les allergènes soumis à déclaration dans les produits de son domaine, les règles internes contre le transfert involontaire pendant le stockage, la préparation et le nettoyage, et la voie définie par laquelle une question d'un client sur les ingrédients trouve réponse.**

Comment le prouver: Support de formation contenant la liste propre d'allergènes de l'entreprise par recette, preuve de participation, et un bref contrôle des connaissances dans le travail quotidien, par exemple en demandant à un employé de salle quels ingrédients contient un plat donné et où il le vérifie. Une petite entreprise affiche l'aperçu actuel des ingrédients à un endroit visible, désigne une personne de contact fixe par service pour ce type de questions, et consigne le briefing sur une seule feuille.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 4.4 La direction rend visible, par son propre comportement, en traitant les écarts ouvertement et sans chercher de coupable, et en restituant les résultats à l'équipe, que la sécurité des denrées alimentaires prime sur la rapidité et le volume ; l'efficacité de la formation est vérifiée par rapport à la pratique et non par la seule présence, et le personnel externe tel que le nettoyage, la maintenance ou le personnel intérimaire reçoit également une instruction avant de commencer à travailler.**

Comment le prouver: Bref compte rendu de la réunion d'hygiène avec les sujets et les décisions, des rondes d'observation de la direction avec des notes sur ce qui a été observé et la réponse apportée, une voie de signalement à seuil bas pour les contributions de l'équipe accompagnée de la preuve que ces contributions ont reçu une réponse, et des enregistrements d'instruction pour les entreprises externes signés avant la première intervention. Une petite entreprise consacre un quart d'heure par mois à l'équipe, en note trois lignes, et vérifie l'efficacité en posant des questions ciblées et en observant sur le poste de travail. Les fiches remplies documentent l'état propre de l'entreprise ; elles ne remplacent ni l'analyse des dangers de l'entreprise ni l'appréciation de l'autorité officielle de contrôle des denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5 Maintenance, nettoyage, lutte contre les nuisibles et déchets

9

- 5.1 Les sols, murs, plafonds, portes, fenêtres et surfaces des locaux où sont manipulées des denrées alimentaires sont dans un état permettant un nettoyage approfondi, et les défauts tels que fissures, peinture écaillée, carrelages cassés ou joints ouverts sont consignés et réparés dans un délai traçable.**

Comment le prouver: Liste de défauts ou journal de maintenance indiquant la date de constat du défaut, la personne responsable et la date de réparation, appuyé par des factures de prestataires ou des photos avant et après. Une petite entreprise tient une unique liste courante au mur ou dans un tableur où chaque employé peut consigner un défaut, et la direction vise l'achèvement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.2 Pour les équipements, machines et installations qui entrent en contact avec les denrées alimentaires ou affectent la sécurité des produits, tels que les unités de réfrigération, les fours, les trancheuses, les lave-vaisselle et les conduites d'eau, les intervalles de maintenance sont définis, et la maintenance réellement effectuée est justifiée.**

Comment le prouver: Plan de maintenance ou registre des équipements indiquant l'intervalle et la date de la dernière révision, appuyé par des enregistrements de maintenance, des rapports d'intervention du technicien ou des factures. Une petite entreprise se gère avec une liste d'équipements où chaque ligne nomme l'élément, l'intervalle et la date de la dernière révision, avec les rapports d'intervention classés derrière.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.3 Les instruments de mesure utilisés pour surveiller les paramètres pertinents pour la sécurité, en particulier les thermomètres pour la réfrigération, le chauffage et le maintien au chaud, sont vérifiés quant à leur précision à intervalles définis, et les appareils qui présentent un écart ou sont défectueux sont retirés du service.**

Comment le prouver: Enregistrement de vérification avec l'identification de l'appareil, la date de la vérification, la valeur cible, la valeur réelle et le résultat, appuyé par des certificats d'étalonnage pour les appareils de référence. Une petite entreprise vérifie ses thermomètres portatifs dans un bain d'eau glacée et consigne la date et la lecture dans une liste, où un seul thermomètre de référence certifié suffit comme étalon.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 5.4 Il existe un plan de nettoyage et de désinfection qui indique, pour chaque zone, surface et équipement, ce qui est nettoyé, avec quel produit, à quelle concentration, avec quel temps de contact, à quelle fréquence et qui en est responsable.**

[Document](#)

Comment le prouver: Plan de nettoyage et de désinfection affiché au mur ou conservé dans un classeur, recoupé avec les fiches techniques et les fiches de données de sécurité des produits utilisés afin que la concentration et le temps de contact correspondent aux spécifications du fabricant. Une petite entreprise construit le plan sous forme de tableau organisé par local et l'affiche dans le local concerné afin qu'il soit lisible au poste de travail.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

5.5 L'achèvement du nettoyage planifié est confirmé et son efficacité est vérifiée, et lorsqu'un contrôle révèle un état insatisfaisant, la reprise et l'élimination de la cause sont traçables.

Comment le prouver: Enregistrements de nettoyage signés par service ou par jour, résultats des contrôles visuels effectués par une deuxième personne et, lorsque c'est utile, résultats de laboratoire d'écouillons ou de boîtes de contact prélevés sur des surfaces au contact des denrées alimentaires avec date, emplacement et constat. Une petite entreprise combine le visa du plan de nettoyage avec un contrôle visuel hebdomadaire de la direction et fait analyser un ou deux écouillons en externe chaque trimestre.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.6 Les produits de nettoyage, les désinfectants et les autres produits chimiques sont conservés dans leur emballage d'origine étiqueté ou dans des récipients clairement marqués, stockés séparément des denrées alimentaires, du matériel d'emballage et des articles au contact des denrées alimentaires, l'accès est contrôlé, et pour les produits utilisés sur des surfaces au contact des denrées alimentaires, le fabricant confirme leur aptitude à l'emploi.

Comment le prouver: Photos ou croquis du local de stockage des produits chimiques, séparé ou fermé à clé, une liste des produits utilisés faisant référence à la fiche de données de sécurité et à la confirmation du fabricant de leur aptitude pour le secteur alimentaire, plus la formation dispensée aux employés sur leur manipulation sûre. Une petite entreprise utilise une armoire fermant à clé en dehors des locaux de production et interdit explicitement de transvaser des produits chimiques dans des bouteilles de boisson.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.7 L'entreprise tient les nuisibles et les animaux domestiques éloignés des zones où sont manipulées des denrées alimentaires : les voies d'entrée sont sécurisées, le bâtiment offre le moins de refuge et de nourriture possible, un système de surveillance avec des points d'inspection définis est en place, et les inspections ont lieu à intervalles fixes.

[Document](#)

Comment le prouver: Plan du site avec des points de surveillance numérotés pour les rongeurs et les insectes volants, rapports d'inspection du prestataire de lutte contre les nuisibles ou enregistrements d'inspection internes avec date et constat par point, appuyés par la preuve de mesures structurelles telles que joints de porte, moustiquaires ou traversées de tuyauterie scellées. Une petite entreprise peut numéroté et photographier elle-même les points de surveillance et les parcourir chaque semaine avec une brève liste de contrôle.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.8 En cas d'infestation confirmée ou suspectée, la voie de signalement, les mesures immédiates et la décision sur la manière de traiter le produit potentiellement affecté sont définies, les mesures de lutte sont réalisées par des personnes compétentes sans mettre en danger les denrées alimentaires, et l'efficacité ainsi que la cause profonde font l'objet d'un suivi.

Comment le prouver: Rapports d'infestation avec date, lieu, ampleur et mesure prise, enregistrements de blocage ou d'élimination du produit affecté, rapports d'intervention et preuve de la compétence du prestataire mandaté, plus des contrôles de suivi montrant que l'infestation a été éliminée. Une petite entreprise consigne la voie de signalement et le numéro d'urgence du prestataire sur une seule feuille dans le classeur de nettoyage, afin que le personnel temporaire sache également qui appeler.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

5.9 Les déchets, les restes alimentaires et les produits qui ne sont plus propres à la vente sont collectés dans des récipients marqués, suffisamment étanches et pouvant être fermés, retirés suffisamment rapidement pour ne pas s'accumuler dans les locaux de travail, stockés séparément lorsque cela est requis, et leur remise à des prestataires agréés de gestion des déchets est justifiée.

Comment le prouver: Contrats d'élimination des déchets et bordereaux de transfert ou documents commerciaux du prestataire, conservés séparément pour les sous-produits animaux et les graisses usagées, ainsi que les exigences de nettoyage des récipients à déchets et du local à déchets dans le plan de nettoyage. Une petite entreprise rassemble les reçus de collecte par ordre chronologique dans un seul classeur et consigne par écrit les jours de collecte et la responsabilité du nettoyage des poubelles.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

6 Personnel : santé, comportement hygiénique et formation

5

- 6.1 L'établissement a défini quels symptômes et maladies une personne doit signaler avant de travailler avec des denrées alimentaires, à qui le signalement est fait, et qui décide d'une réaffectation temporaire des tâches. La même règle s'applique au personnel occasionnel, au personnel intérimaire, aux stagiaires et aux membres de la famille qui collaborent, et les personnes concernées en ont connaissance.**

Comment le prouver: Règle de signalement écrite désignant une personne de contact responsable, avis des symptômes à signaler affiché dans le vestiaire, enregistrements de l'instruction initiale et des instructions de rappel au titre de la réglementation de protection contre les infections avec date et signature, une note informelle pour chaque exclusion du service et pour la reprise du travail. Un petit établissement tient une seule liste dans le dossier du personnel indiquant la date de la dernière instruction pour chaque personne.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.2 Les occasions où les mains doivent être lavées sont définies pour les tâches réellement effectuées sur le site, y compris le début du travail, l'utilisation des toilettes, la fin d'une pause, le contact avec les déchets, et tout passage entre un produit cru et un produit prêt à consommer. Les postes de lavage des mains nécessaires à cet effet sont accessibles depuis le poste de travail sans détour et sont équipés d'un produit de nettoyage et d'un moyen hygiénique de séchage.**

Comment le prouver: Plan d'hygiène des mains indiquant l'occasion, le produit et le temps de contact, avis affiché directement au-dessus du lavabo, enregistrements d'achat ou de livraison de savon et d'essuie-mains à usage unique comme preuve de la consommation réelle, initiales du responsable lors des contrôles ponctuels. Dans un petit établissement, le plan tient sur une page, et le contrôle ponctuel consiste en une coche mensuelle avec initiales sur cette même feuille.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.3 Pour chaque zone, il est défini quels vêtements de travail et équipements de protection, y compris la coiffe, sont portés, à quelle fréquence ils sont changés, et qui les lave et dans quelles conditions. Les vêtements de ville personnels et les vêtements de travail sont rangés séparément, et les vêtements visiblement souillés sont changés avant de poursuivre le travail.**

Comment le prouver: Règle vestimentaire par zone avec la fréquence de changement, liste de remise des vêtements signée par la personne qui les reçoit, preuve du blanchissage sous forme d'un contrat avec un service de blanchisserie ou d'une spécification interne de la température de lavage, casiers séparés ou au moins compartiments séparés. Un petit établissement justifie cela avec une liste de remise et une brève note indiquant qui lave et à quelle température.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 6.4 Des règles de comportement existent pour chaque zone où des denrées alimentaires non emballées sont manipulées ; elles s'appliquent également aux visiteurs, aux prestataires et aux chauffeurs et leur sont communiquées avant l'accès. Elles portent au moins sur : les bijoux, les montres, les faux ongles et les objets personnels, la couverture des plaies avec des pansements de couleur vive et, si nécessaire, détectables, et le fait de manger, boire et fumer uniquement dans les zones désignées à cet effet.**

Comment le prouver: Instruction du site exposant les règles de comportement avec accusé de réception signé par personne, règle d'accès pour les personnes externes avec une inscription sur la feuille des visiteurs et remise de vêtements à usage unique, un point de distribution fixe pour les pansements contrastés avec contrôle des stocks. Dans un petit établissement, un avis à l'entrée et une seule feuille de visiteurs à côté de la porte suffisent.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

6.5 Toute personne en contact avec des denrées alimentaires est formée avant de commencer à travailler puis à intervalles définis, en fonction de sa tâche. Outre l'hygiène de base, la formation couvre explicitement la manipulation des ingrédients allergènes et le transfert par les mains, les vêtements et les outils ; elle est dispensée sous une forme que tous les participants comprennent, et la direction démontre par son propre comportement que les écarts d'hygiène peuvent être signalés sans désavantage.

Comment le prouver: Plan de formation avec sujet, date et groupe cible, liste d'émargement avec signatures, supports utilisant des images plutôt que de longs textes en cas de barrières linguistiques, une vérification simple de l'efficacité telle qu'une boîte de contact des mains ou un bref questionnaire, plus des enregistrements des écarts signalés et des mesures prises en réponse. Un petit établissement forme pendant le briefing du matin et consigne date, sujet et initiales sur un formulaire unique.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7 Maîtrise des opérations

17

7.1 Le flux depuis la réception des marchandises jusqu'à l'expédition est saisi dans une cartographie de procédé propre qui couvre chaque étape, chaque point de stockage intermédiaire, chaque retraitement et chaque retour de produit dans le flux, et qui a été parcourue et confirmée sur le terrain pendant la production réelle. Les étapes devant être maîtrisées, et par quelle mesure, sont déterminées par l'entreprise à partir de sa propre analyse des dangers, car cela dépend des produits fabriqués, des équipements utilisés et des clients desservis, et ne peut pas être dicté de l'extérieur.

Comment le prouver: Un diagramme de flux ou une liste numérotée d'étapes portant une date, un auteur, et une note indiquant qui l'a vérifié sur le terrain et quand. À côté, un tableau qui attribue la mesure de maîtrise prévue à chaque étape et renvoie à la propre analyse des dangers de l'entreprise. Une voie praticable pour cette démarche : prendre comme point de départ les codes sectoriels de bonnes pratiques d'hygiène, les fiches d'orientation des autorités et la littérature technique, puis les parcourir étape par étape et décider ce qui s'applique réellement à cette entreprise. Une petite entreprise dessine la cartographie sur une seule page et y consigne les changements de recette, d'équipement ou de locaux avec une nouvelle date.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.2 Pour chaque étape où l'entreprise s'appuie sur le temps et la température pour maintenir un danger sous contrôle, comme le chauffage, le refroidissement, la conservation au froid, la congélation, le maintien au chaud ou le mûrissement, les valeurs à appliquer sont établies et justifiées par l'entreprise elle-même. Il est déterminé qui mesure, à quelle fréquence, à quel point, et ce qui doit se passer lorsque la valeur définie n'est pas atteinte.

Comment le prouver: Une description de procédure par étape indiquant la valeur propre de l'entreprise, le point de mesure, la fréquence et la règle d'action en cas d'écart, accompagnée des enregistrements des mesures effectuées. La justification d'une valeur provient d'exigences légales, de guides sectoriels publiés, ou de la propre série de mesures de l'entreprise sur le produit réel, par exemple des courbes de température à cœur dans la pièce la plus épaisse ou des courbes de refroidissement dans le récipient le plus rempli. Les valeurs utilisées par une autre entreprise ne constituent pas une preuve en elles-mêmes, elles doivent être confirmées sur le produit propre. Une petite entreprise documente cette confirmation avec un journal de mesures portant sur quelques lots et le répète chaque fois que la quantité, l'équipement ou la recette change.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.3 Les équipements de mesure et d'essai utilisés pour démontrer la maîtrise, tels que thermomètres, enregistreurs de données, balances, pH-mètres ou mesureurs d'activité de l'eau, sont adaptés à l'usage prévu, leur précision est vérifiée à intervalles définis, et ils sont ajustés, réparés ou retirés du service en cas d'écart. Lorsqu'il est constaté qu'un appareil a fourni des mesures incorrectes, une évaluation est réalisée pour déterminer quel produit a été jugé avec lui pendant la période concernée.

Comment le prouver: Une liste d'équipements indiquant l'emplacement, l'intervalle de vérification et la date de la dernière vérification, ainsi que les enregistrements de vérification eux-mêmes. En pratique, cela peut être géré avec un thermomètre de référence muni d'un certificat d'étalonnage, auquel les thermomètres de travail sont comparés dans de l'eau glacée à 0 degré Celsius et dans de l'eau bouillante, en notant la valeur cible, la valeur réelle et l'écart. Pour les erreurs de mesure détectées, une brève note suffit, indiquant quels lots ont été réexaminés et comment ils ont été traités.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

7.4 Pour les matières premières, les ingrédients, les additifs, les auxiliaires technologiques et les produits finis achetés, il existe des exigences définies par l'entreprise elle-même qui indiquent ce qu'elle accepte et ce qu'elle n'accepte pas. Elles portent au minimum sur l'origine, l'étiquetage, les déclarations d'allergènes, l'état de l'emballage, la température exigée à la livraison, et la durée de conservation.

Comment le prouver: Fiches de spécification ou un tableau des matières premières indiquant les critères d'acceptation par article, appuyés par les fiches techniques produit du fournisseur et les informations sur les allergènes. Une petite entreprise tient une seule liste avec une ligne par article et des colonnes pour le fournisseur, la température de livraison exigée, les allergènes et les points particuliers. Les fiches techniques sont mises à jour chaque fois que le fournisseur modifie une recette.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.5 Chaque livraison est vérifiée par rapport aux exigences définies avant d'être acceptée, le résultat est consigné, et le produit qui ne satisfait pas est refusé ou maintenu en quarantaine jusqu'à ce que la situation soit clarifiée. Le produit n'est pas accepté lorsqu'il apparaît qu'il est à ce point altéré, contaminé ou mal manipulé qu'il ne serait pas sûr même après un traitement ultérieur.

Comment le prouver: Un enregistrement de réception des marchandises avec date, fournisseur, article, numéro de lot, température mesurée pour les produits réfrigérés et congelés, une appréciation de l'état, et une signature. Les refus avec le motif et les preuves à l'appui, par exemple une photographie et un bon de retour, ou une mention sur le bon de livraison. Une petite entreprise utilise un formulaire simple, ou tamponne et signe le bon de livraison avec la température ajoutée à la main.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.6 Les fournisseurs et les articles qui leur sont achetés sont connus, sont sélectionnés selon des critères traçables, et sont réévalués à intervalles définis. Les constats issus de la réception des marchandises, des analyses, des réclamations clients ou des alertes officielles alimentent en retour cette évaluation et conduisent à une réaction vis-à-vis du fournisseur.

Comment le prouver: Une liste de fournisseurs avec les articles attribués à chacun et la date de la dernière évaluation, appuyée par les preuves sous-jacentes : questionnaires d'autoévaluation, preuves de tiers, rapports d'analyse, le numéro d'enregistrement ou d'agrément de l'établissement, et un historique des réclamations. Les réactions sont justifiées par une correspondance ou une note d'entretien. Une petite entreprise gère cela sous forme de tableau avec une ligne par fournisseur et une colonne pour les incidents de l'année en cours.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.7 L'eau qui entre en contact avec les denrées alimentaires, avec les surfaces au contact des denrées alimentaires ou avec les mains du personnel est de qualité potable. Il en va de même pour la glace qui touche les denrées alimentaires ou qui est utilisée pour les refroidir, et pour la vapeur qui entre directement en contact avec les denrées alimentaires ou les surfaces de contact. L'origine de l'eau est connue, et sa qualité est vérifiée à intervalles définis.

Comment le prouver: Lorsque l'entreprise est raccordée au réseau public : une analyse d'eau potable en cours de validité ou le rapport de qualité du fournisseur, plus un plan des points de puisage propres de l'entreprise montrant où se trouve un filtre, un adoucisseur ou une machine à glace, car la qualité peut se dégrader en aval de ces points. Lorsque l'eau provient d'un puits ou d'une source propre : un plan d'échantillonnage avec les paramètres, les points de prélèvement et la fréquence, ainsi que les résultats d'un laboratoire accrédité. Une petite entreprise classe les résultats à côté d'une brève note sur la manière dont elle agira en cas de résultat défavorable, qui est informé, et à quel moment l'utilisation est arrêtée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

7.8 L'eau qui n'est pas de qualité potable et qui n'est utilisée qu'à des fins sans contact avec les denrées alimentaires, telles que la lutte contre l'incendie, la production de vapeur sans contact avec le produit, ou le refroidissement, circule dans un réseau de conduites séparé et clairement identifié, sans raccordement au réseau d'eau potable et sans possibilité de retour vers celui-ci. Lorsque l'eau est traitée et réutilisée, il a été vérifié et justifié qu'il n'en résulte aucune altération pour la denrée alimentaire.

Comment le prouver: Un plan de tuyauterie ou un relevé photographique des conduites et points de sortie identifiés par couleur, la preuve des dispositifs anti-retour et de leurs essais. Pour l'eau réutilisée, par exemple dans un lavage à contre-courant, une brève évaluation écrite couvrant l'étape de traitement, les paramètres surveillés, et les critères de libération. Une petite entreprise sans réseau d'eau non potable l'indique exactement en une phrase, afin que la vérification reste traçable.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.9 Le produit cru et non traité est séparé du produit prêt à consommer et traité, par l'espace, par le temps, ou par des équipements et surfaces de travail dédiés. Le personnel, les outils, les récipients, les ustensiles de nettoyage et les circuits de circulation sont organisés de manière à ce que rien ne se transfère d'un côté à l'autre, et un nettoyage efficace est prévu entre les changements d'activité.

Comment le prouver: Un plan des locaux ou des zones montrant les circuits suivis par le personnel, le produit et les déchets, un codage couleur des planches, couteaux et ustensiles de nettoyage avec une légende, et une instruction de travail sur le lavage des mains et le changement de vêtements de protection. Lorsque la séparation n'est possible que dans le temps, le programme de production et l'enregistrement de nettoyage justifient la séquence. Une petite entreprise dotée d'une seule cuisine gère cela au moyen de créneaux horaires fixes et d'un nettoyage intermédiaire signé sur le plan de nettoyage.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.10 L'entreprise connaît chaque substance allergène présente sur le site en général, et pas seulement celles des recettes, mais aussi celles des matériaux auxiliaires, des auxiliaires technologiques, du retraitement, des agents d'enrobage et de démoulage, des ingrédients réservés à la zone du personnel, et des marchandises simplement conservées en stockage intermédiaire ou reconditionnées. L'aperçu peut être rattaché à un produit et à une zone, et il est actualisé à chaque changement de recette ou de fournisseur.

Comment le prouver: Une matrice d'allergènes avec les produits ou recettes en lignes et les groupes de substances à déclarer en colonnes, alimentée à partir des spécifications et des fiches techniques des fournisseurs. Ce qui compte est une date de modification sur chaque ligne et une personne responsable nommément désignée, afin qu'un changement de recette non signalé par un fournisseur soit détecté. Une petite entreprise tient la matrice dans un tableur et classe derrière les fiches techniques des fournisseurs.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.11 L'entreprise a évalué les voies par lesquelles une substance allergène peut atteindre involontairement un produit qui n'est pas censé la contenir, et a déduit de cette évaluation ses propres mesures, telles qu'un stockage séparé, des récipients fermés avec un étiquetage sans ambiguïté, une séquence de production définie, des équipements dédiés, ou un nettoyage intermédiaire à l'efficacité démontrée. L'efficacité de ces mesures est vérifiée et non simplement supposée.

Comment le prouver: Une évaluation écrite pour chaque voie d'entrée indiquant la mesure choisie et la personne responsable, un programme de production montrant la séquence définie, et une preuve d'efficacité : inspection visuelle après nettoyage avec signature, prélèvements par écouvillon ou tests rapides d'allergènes aux points critiques, et si nécessaire un résultat de laboratoire sur le premier produit après le changement. Une petite entreprise commence par une séquence fixe, d'abord sans allergènes, et justifie le nettoyage intermédiaire sur le plan de nettoyage avec l'heure et une signature. Une mention de précaution sur d'éventuelles traces ne remplace pas la mesure.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

7.12 L'information sur les substances allergènes présentes parvient au client de manière fiable, par l'étiquette pour les produits préemballés et par une forme de communication définie et connue en interne pour les produits vendus en vrac. Chaque changement de recette, d'ingrédient ou de fournisseur déclenche un réexamen de l'étiquetage et de la communication, et les étiquettes ou avis obsolètes sont retirés de la circulation.

[Document](#)

Comment le prouver: Une étape de libération pour les étiquettes et les cartes portant une date et le nom de la personne qui libère, un enregistrement de rapprochement entre la recette actuelle et le texte de l'étiquette, et pour les produits en vrac l'avis, le classeur ou la fiche portant l'information, plus la preuve que le personnel de vente a été instruit à ce sujet. Une petite entreprise tient un classeur avec une feuille par plat détaillant les ingrédients et les allergènes, et y note chaque changement avec une date. Les anciennes étiquettes détruites sont notées brièvement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.13 Pour chaque produit, la durée de conservation et les conditions de stockage sont établies et justifiées par l'entreprise elle-même, et chaque unité produite porte une identification permettant de la rattacher à un lot de production ou à un jour de fabrication. La même attribution s'applique au produit qui est retraité ou réutilisé à l'intérieur de l'entreprise.

Comment le prouver: Une fiche par produit indiquant le codage de date, la condition de stockage et la justification, appuyée par des essais de conservation en conditions réelles, des résultats de laboratoire sur la durée de conservation, ou des guides sectoriels publiés confirmés sur le produit propre. À côté, la règle de construction de l'identification du lot, par exemple date de fabrication plus un numéro séquentiel. Une petite entreprise note les lots dans le livre de production et colle le même numéro sur le récipient et sur l'échantillon témoin.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.14 Les matériaux d'emballage et de conditionnement sont adaptés au contact avec la denrée alimentaire concernée, sont stockés à l'abri et séparément des matières premières et des produits chimiques de nettoyage, et sont contrôlés visuellement quant à leur propreté et leur intégrité avant utilisation. Les récipients réutilisés ne sont remis en service que lorsqu'ils ont été nettoyés et sont adaptés à l'usage prévu.

Comment le prouver: Déclarations de conformité ou preuves d'aptitude des fournisseurs de matériaux pour chaque article, classées avec les spécifications, plus un lieu de stockage protégeant les matériaux de la poussière, des nuisibles et de l'humidité. Le contrôle visuel avant utilisation est visé sur l'enregistrement de production. Une petite entreprise classe les déclarations du fournisseur dans un classeur et en demande activement une chaque fois qu'un nouveau matériau est introduit.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

7.15 Le produit ne quitte l'entreprise qu'après une vérification que les étapes de maîtrise prévues ont été réalisées et que les enregistrements associés sont complets. Pendant le chargement et le transport, les températures exigées sont maintenues, et les véhicules et récipients sont propres, adaptés, et chargés de manière que les produits ne puissent pas s'affecter mutuellement de façon défavorable.

Comment le prouver: Une note de libération avec nom et date pour chaque lot ou livraison, une mesure de température au chargement, un contrôle de propreté du véhicule avec signature, plus le bon de livraison et le document de transport, et sur les trajets plus longs l'impression de l'enregistreur de température. Lorsqu'un transporteur externe est utilisé, l'accord contractuel sur le contrôle de la température. Une petite entreprise qui livre elle-même utilise une ligne par tournée avec l'heure de départ, la température dans l'espace de chargement, et une signature.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

- 7.16 L'entreprise peut indiquer, pour chaque produit, le fournisseur immédiat et le client professionnel immédiat, et peut mettre cette information à la disposition des autorités sur demande. Le lien entre les lots utilisés et les lots produits est suffisamment serré pour qu'un lot affecté puisse être délimité dans les deux sens, et les enregistrements sont conservés pendant une durée appropriée.** [Document](#)

Comment le prouver: Bons de livraison et factures pour les marchandises entrantes, enregistrements de production reliant les lots utilisés au lot produit, et documents de sortie indiquant client, date, article et quantité. La solidité ne se révèle que lors d'un exercice : prendre un produit fini au hasard, le retracer jusqu'aux lots de matières premières et le suivre en aval jusqu'à chaque client, avec le temps nécessaire et un rapprochement des quantités, et consigner le résultat avec une date. Une petite entreprise gère cela avec un livre de production et des bons de livraison classés, à condition que le numéro de lot figure sur les deux.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 7.17 Il existe une procédure que l'entreprise suit lorsqu'elle a des raisons de croire qu'une denrée alimentaire qu'elle a mise sur le marché n'est pas sûre : le produit concerné est bloqué et identifié sans ambiguïté, une personne désignée décide de son sort, le produit est retiré du marché et, s'il a pu déjà atteindre le consommateur, rappelé publiquement, et l'autorité compétente est avisée sans délai. Les responsabilités et les voies de contact sont également établies en dehors des heures de travail, et la procédure est exercée à intervalles définis pour confirmer qu'elle fonctionne.** [Document](#)

Comment le prouver: Une procédure écrite exposant les voies de décision et les noms et numéros de téléphone des responsables, de l'autorité, des laboratoires, des clients et, le cas échéant, de la presse, accompagnée de lettres types pour l'information des clients et pour la notification à l'autorité, et d'une étiquette de blocage pour le produit. La preuve est le registre de quarantaine avec lot, quantité, motif et la décision sur le devenir, les enregistrements de destruction ou de retour, et l'enregistrement de l'exercice indiquant date, durée, quantité récupérée, et les points faibles mis en évidence. Une petite entreprise expose la procédure sur une page, affiche la liste des contacts au bureau, et vérifie une fois par an, sur un lot réel, si la chaîne tient. Cette liste ne remplace pas une évaluation officielle et ne constitue pas un conseil juridique.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8 Information produit et sensibilisation du consommateur

4

- 8.1 Chaque lot qui quitte le site porte un identifiant unique visible sur le produit ou son emballage, et cet identifiant peut être relié, au sein du site, à la date de production ou d'expédition, aux matières premières utilisées et aux enregistrements de surveillance associés, afin qu'une quantité affectée puisse être délimitée en cas de besoin.** [Document](#)

Comment le prouver: Une règle de définition du lot indiquant ce qui délimite un lot, par exemple le jour de production, la cuve ou le lot de livraison entrant, accompagnée d'un modèle d'étiquette montrant l'identifiant et d'une liste de lots ou d'un enregistrement de production qui relie, par lot, les lots de matières premières utilisés et les clients approvisionnés. Une petite entreprise utilise la date de production comme code de lot et tient une seule feuille quotidienne sur laquelle figurent côte à côte la date, les articles produits, les lots fournisseurs utilisés et les clients approvisionnés.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

- 8.2 Le produit est libéré avec les informations dont le maillon suivant de la chaîne a besoin pour le manipuler en toute sécurité : dénomination, lot, date de durabilité minimale ou date limite de consommation, la température de stockage et de transport exigée et, le cas échéant, des indications de préparation ou de traitement ultérieur.**

Comment le prouver: Étiquettes, bons de livraison ou documents commerciaux par article, recoupés avec une liste maîtresse des produits qui établit la durée de conservation et la température exigée pour chaque produit, accompagnée des preuves sur lesquelles repose la déclaration de durée de conservation, telles que des essais de conservation, des résultats de laboratoire ou des informations du fournisseur. Une petite entreprise tient la liste maîtresse des produits comme un tableau simple et classe à côté le raisonnement de la durée de conservation sous forme d'une brève note datée.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

8.3 Pour chaque produit libéré, il est connu, et accessible au client, quels ingrédients allergènes il contient, y compris pour les produits en vrac ou non emballés ; l'information correspond aux ingrédients réellement utilisés et aux recettes, et elle est actualisée à chaque changement de recette ou de fournisseur.

[Document](#)

Comment le prouver: Recettes avec les allergènes signalés, dérivées des spécifications et des étiquettes des matières premières achetées, accompagnées de l'information sur les allergènes pour le client sous forme d'avis, de classeur, d'annexe au menu ou d'étiquette, plus un enregistrement des changements montrant quand quelle déclaration a été mise à jour. Une petite entreprise tient un classeur d'allergènes avec une ligne par plat et classe derrière les étiquettes des matières premières, afin que chaque déclaration puisse être retracée jusqu'à sa source à tout moment.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

8.4 Lorsque la sécurité du produit dépend d'une manipulation correcte par le consommateur, par exemple pour un produit devant être chauffé à coeur avant consommation, pour des produits réfrigérés ou pour des offres destinées à des groupes vulnérables, le consommateur reçoit une information compréhensible à ce sujet, et le personnel est capable de répondre correctement aux questions sur les ingrédients et la manipulation.

Comment le prouver: Échantillons de l'information au consommateur sur l'étiquette, l'avis, le menu ou le site internet, accompagnés du briefing du personnel avec date et liste de présence, précisant qui fournit l'information et d'où elle provient. Une petite entreprise tient une feuille au comptoir avec les réponses standard et une note indiquant qu'en cas de doute, il faut consulter le classeur d'allergènes plutôt que de deviner la réponse.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9 Transport et livraison

3

9.1 Les véhicules, remorques, compartiments de chargement et récipients réutilisables utilisés pour transporter des denrées alimentaires sont conçus et entretenus de manière à pouvoir être nettoyés à fond, ils sont nettoyés à intervalles définis et chaque fois que le chargement change entre produits critiques, et les récipients ou citernes utilisés pour des marchandises non emballées en transport en vrac sont visiblement réservés à un usage alimentaire exclusif.

Comment le prouver: Un registre des véhicules et récipients avec l'intervalle de nettoyage, des enregistrements de nettoyage signés par véhicule indiquant date et personne responsable, l'inclusion des compartiments de chargement et des caisses de transport dans le plan de nettoyage, plus le marquage d'usage alimentaire sur les citernes ou récipients. Une petite entreprise qui livre avec un break ou une remorque frigorifique tient une seule feuille dans le véhicule sur laquelle le conducteur vise le nettoyage et un contrôle visuel avant chaque tournée, et signale les dommages aux joints ou aux revêtements de paroi dans la liste de défauts en cours.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

9.2 Les marchandises sont protégées contre la contamination pendant le transport, emballées ou couvertes, et le chargement est organisé de manière que les denrées alimentaires crues et prêtes à consommer, les marchandises avec et sans allergènes, et les articles alimentaires et non alimentaires ne puissent pas s'affecter mutuellement, et lorsque le même véhicule a transporté auparavant d'autres marchandises, un nettoyage efficace a eu lieu avant le chargement suivant de denrées alimentaires.

Comment le prouver: Une règle de chargement ou un plan de chargement qui définit la séparation par groupe de produits et par allergène, un contrôle visuel du compartiment de chargement avant chargement avec visa, et, lorsque le véhicule est utilisé pour des chargements mixtes, un enregistrement de la charge précédente indiquant le dernier chargement non alimentaire et le nettoyage qui a suivi. Une petite entreprise gère cela avec des caisses de transport fermables séparées par couleur ou par étiquette avec une répartition écrite, et interdit expressément de transporter des produits de nettoyage, outils ou objets personnels dans le compartiment de chargement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

9.3 Pour les denrées alimentaires devant être maintenues réfrigérées, congelées ou chaudes, la température est maintenue et surveillée dans la plage exigée pendant tout le transport, y compris le chargement et le déchargement, les écarts conduisent à une décision traçable concernant les marchandises affectées, et lorsqu'un transporteur ou un service de livraison est mandaté, les exigences de température et l'obligation de tenue d'enregistrements sont convenues contractuellement et leur respect est vérifié.

Comment le prouver: Enregistrements de température du véhicule frigorifique ou de l'enregistreur de données pour chaque tournée, relevés pris au chargement et à la remise inscrits sur le bon de livraison, enregistrements de rétention et de décision en cas de dépassement des limites, plus un accord de transport avec le prestataire accompagné de contrôles ponctuels des marchandises livrées. Une petite entreprise place un simple enregistreur de données dans la glacière, mesure avec un thermomètre à sonde au départ et à l'arrivée et inscrit les deux relevés sur le bon de livraison, que le destinataire contresigne.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10 Le plan HACCP : les douze étapes d'application

12

10.1 L'entreprise a désigné une équipe pour élaborer et tenir à jour le plan HACCP, l'équipe couvre l'expertise disponible sur les produits, la technologie, l'hygiène et les matières premières, l'expertise manquante est délibérément apportée de l'extérieur, et le champ d'application du plan est défini : quels produits, quelles étapes de procédé et quels sites il couvre et où il s'arrête.

Comment le prouver: Désignation nominative des personnes impliquées avec leur rôle et la preuve de leur qualification, certificats de formation ou contrats de conseil pour l'expertise achetée à l'extérieur, plus une page décrivant le champ d'application et ses limites. Dans une petite entreprise, l'équipe se réduit souvent à une seule personne, auquel cas une déclaration écrite suffit : qui est responsable, quelle formation détient cette personne et quel organisme spécialisé externe est consulté en cas de question.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.2 Une description existe pour chaque produit ou groupe de produits qui recense les caractéristiques pertinentes pour la sécurité, telles que la composition et les matières premières, les propriétés physiques et chimiques, le traitement avant libération, l'emballage, les conditions de stockage et de transport, la durée de conservation et les allergènes présents soumis à étiquetage.

Comment le prouver: Fiche produit ou fiche recette par groupe de produits, fondée sur les spécifications du fournisseur et les déclarations d'allergènes. Une petite entreprise regroupe les articles similaires, par exemple par méthode de production, et décrit le groupe plutôt que chaque article individuel, tant que les caractéristiques pertinentes pour la sécurité sont identiques au sein du groupe.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

10.3 Pour chaque produit, il est consigné comment il est destiné à être utilisé, quel traitement ultérieur le client applique et à quels groupes de personnes il est fourni, en tenant explicitement compte des groupes de consommateurs particulièrement vulnérables, et en tenant compte également d'un mésusage raisonnablement prévisible.

Comment le prouver: Usage prévu et groupe cible indiqués dans la fiche produit, recoupés avec l'étiquetage réel, les instructions de préparation sur l'étiquette et la voie de distribution. Une petite entreprise consigne en une ou deux phrases par groupe de produits si l'aliment est chauffé avant consommation et si des enfants, des personnes âgées, des femmes enceintes ou des personnes malades figurent parmi les consommateurs, car cela affine l'évaluation ultérieure.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

10.4	Un diagramme de flux est établi pour chaque procédé, cartographiant toutes les étapes en séquence et sans lacune, depuis la réception des marchandises en passant par le stockage intermédiaire, la transformation et l'emballage jusqu'à la libération, et les entrées du procédé ainsi que ses sorties sont visibles, à savoir les matières premières achetées, les additifs, l'eau, l'emballage, le retraitement, le produit retourné et les déchets.	Document
	Comment le prouver: Diagramme de flux par groupe de produits avec des étapes numérotées, une date et une version, afin que les évaluations ultérieures puissent se référer sans ambiguïté à un numéro d'étape. Une petite entreprise dessine le diagramme à la main sous forme d'une chaîne de cases sur une feuille et le numérise, aucun logiciel de dessin n'est requis, ce qui compte c'est que les étapes soient complètes.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
Preuve / justification		
10.5	Le diagramme de flux a été vérifié sur site pendant le fonctionnement par rapport à la manière dont le travail est réellement effectué, sur tous les postes et horaires de fonctionnement pendant lesquels le procédé se déroule, les différences entre le papier et la réalité ont été corrigées dans le diagramme, et la vérification est justifiée avec date et personne.	
	Comment le prouver: Note sur le diagramme ou un bref relevé de ronde avec date, heure, poste et la signature de la personne ayant effectué la vérification, accompagné de la version précédente à des fins de comparaison. Une petite entreprise parcourt une fois l'intégralité du trajet du produit avec le diagramme imprimé en main, le corrige directement sur la feuille et le vise avec une date.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
Preuve / justification		
10.6	Pour chaque étape du diagramme de flux confirmé, l'entreprise a identifié elle-même quels dangers biologiques, chimiques, physiques et liés aux allergènes peuvent y apparaître, y augmenter ou y persister, a évalué chacun de ces dangers selon la gravité de l'effet possible sur la santé et la probabilité d'occurrence, a nommé les causes des dangers évalués comme significatifs et leur a attribué des mesures de maîtrise, et l'évaluation repose sur des sources traçables et les conditions propres de l'entreprise, et non sur une liste reprise d'ailleurs. Le résultat de cette étape n'est pas prédéterminé, il diffère pour chaque entreprise, chaque produit et chaque procédé et doit être élaboré ici de manière autonome.	Document
	Comment le prouver: Analyse des dangers sous forme de tableau dans lequel chaque ligne est un danger à une étape de procédé numérotée, avec des colonnes pour le type de danger, la cause, l'évaluation de la gravité et de la probabilité, la justification de l'évaluation, la référence de la source et la mesure de maîtrise attribuée. Les sources appropriées sont la littérature technique, les guides de bonnes pratiques d'hygiène du secteur concerné, les avis de rappel, les alertes officielles, les réclamations propres de l'entreprise et les résultats de laboratoire. Une petite entreprise parcourt le guide sectoriel étape par étape, vérifie la pertinence de chaque danger qui y est nommé pour sa propre entreprise et documente également le raisonnement expliquant pourquoi un danger n'est pas significatif pour elle.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
Preuve / justification		
10.7	À partir des dangers évalués comme significatifs, l'entreprise a déterminé elle-même à quelles étapes du procédé la maîtrise est essentielle afin de prévenir ou d'éliminer le danger ou de le réduire à un niveau acceptable, la détermination est justifiée de manière traçable pour chaque étape, et il est également justifié pourquoi une étape ne constitue pas un tel point essentiel malgré l'existence d'une mesure de maîtrise, parce qu'une étape ultérieure ramène le danger sous contrôle. Ces étapes découlent uniquement de la propre analyse des dangers de l'entreprise et de son propre procédé et ne sont pas prescrites ici.	Document
	Comment le prouver: Détermination traçable par danger significatif, par exemple avec un arbre de décision ou un tableau d'évaluation motivé montrant quelles questions ont été posées, comment elles ont été répondues et quelle conclusion en découle. Il importe que les décisions positives comme les décisions négatives soient justifiées, car lors d'une inspection officielle, le raisonnement des points écartés est examiné avec la même rigueur que celui des points retenus. Une petite entreprise joint l'arbre de décision rempli pour chaque danger en annexe de l'analyse des dangers.	
	Ouvert En cours Satisfait Non applicable	
Preuve / justification		

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

10.8	Pour chaque point critique défini, un critère mesurable est établi qui sépare l'état sûr de l'état qui ne l'est plus, la valeur est choisie de manière que son respect maîtrise effectivement le danger significatif, et cette adéquation a été démontrée avant utilisation, par exemple par des exigences légales, la littérature scientifique, des guides sectoriels, des données du fabricant de l'équipement ou les propres essais et séries de mesures de l'entreprise. La valeur elle-même dépend du produit, de la recette, de la quantité, de l'équipement et de la méthode, elle doit donc être établie et justifiée par l'entreprise et ne peut pas être recopiée d'un modèle. Comment le prouver: Une fiche par point critique avec le critère choisi, la variable mesurée, la plage de tolérance et la source qui étaye la valeur, accompagnée de la preuve elle-même : extrait de l'exigence légale, référence bibliographique, documentation du fabricant pour l'équipement ou l'enregistrement de la propre série de mesures de l'entreprise avec date, conditions et résultats. Il est également utile de fixer un seuil d'action interne plus strict en amont du critère réel, afin qu'une tendance soit détectée avant que la plage sûre ne soit quittée. Une petite entreprise s'appuie sur les valeurs du guide sectoriel mais documente que son produit et son équipement relèvent du champ d'application de ce guide.	Document
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		
10.9	Pour chaque point critique, il est établi qui mesure ou observe, quand, avec quoi et à quelle fréquence, la méthode détecte un écart par rapport à la plage sûre suffisamment tôt pour qu'une intervention reste encore possible, l'équipement de mesure utilisé est vérifié, les personnes qui effectuent la surveillance sont formées pour cette tâche, et les résultats sont consignés immédiatement au moment de l'observation et contresignés par une personne désignée. Comment le prouver: Plan de surveillance avec une ligne par point critique, des colonnes pour la variable mesurée, la méthode, la fréquence, l'équipement de mesure et la personne responsable, accompagné des enregistrements complétés de l'exploitation quotidienne indiquant date, heure, valeur mesurée, initiales et contresignature. Les enregistrements sont tenus immédiatement, pas remplis après coup. Une petite entreprise utilise des fiches quotidiennes préimprimées au point de mesure ou un enregistrement automatique par enregistreurs de données, mais la vérification de l'enregistreur reste la tâche d'une personne.	Document
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		
10.10	Pour chaque point critique, il est établi à l'avance ce qui se passe lorsque la surveillance montre un écart par rapport à la plage sûre : qui décide, comment le procédé est ramené dans la plage sûre, comment le produit affecté depuis la dernière mesure sûre est identifié, retenu et évalué, qui décide de son devenir et comment la cause est trouvée et éliminée. Chaque écart et chaque mesure prise en réponse sont consignés. Comment le prouver: Plan d'actions correctives par point critique indiquant le déclencheur, la mesure immédiate, le traitement du produit affecté, l'autorité de décision et la voie de signalement, accompagné des rapports d'écart de l'exploitation quotidienne indiquant date, quantité affectée, identification du lot, décision sur le produit, cause et vérification de l'efficacité. Une petite entreprise tient le plan sous forme de tableau si-alors directement à côté de la fiche de surveillance, afin que même un travailleur temporaire du poste tardif sache qui appeler et que le produit ne parte pas à la vente tant qu'une décision n'a pas été prise.	Document
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		
10.11	À intervalles définis, l'entreprise vérifie, par des moyens autres que la surveillance de routine, si le plan fonctionne réellement dans la pratique et s'il convient toujours à l'entreprise, ce qui inclut le rapprochement des enregistrements avec les exigences, la vérification de l'équipement de mesure, l'analyse du produit ou de l'environnement et l'évaluation des réclamations et des retours, et le plan est également réexaminé et ajusté chaque fois qu'il y a une raison de le faire, lorsque la recette, la matière première, l'équipement, la méthode, l'emballage, l'usage ou la situation légale change ou lorsque de nouvelles connaissances sur un danger deviennent disponibles. Comment le prouver: Plan de vérification avec les contrôles prévus, leur fréquence et la personne responsable, accompagné des résultats : notes de revue sur les enregistrements de surveillance, constats de laboratoire, certificats d'étalonnage, analyse des réclamations et un enregistrement de la revue périodique du plan dans son ensemble avec date, motif, participants et décisions sur les changements. Une petite entreprise fixe une revue annuelle du plan complet et ajoute une règle qui déclenche une réévaluation immédiate de l'étape de procédé concernée chaque fois qu'une recette ou un équipement change.	
Ouvert En cours Satisfait Non applicable		
Preuve / justification		

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

10.12

Les informations documentées du plan et les enregistrements créés dans l'entreprise sont adaptés en portée et en niveau de détail à la nature et à la taille de l'entreprise, ils sont à jour, clairement rattachables à une version, protégés contre toute modification non autorisée ou rétroactive et disponibles pour l'autorité sur demande, les durées de conservation sont définies et suivent au moins la durée de conservation des produits, et le personnel trouve à son poste de travail les documents dont il a besoin pour son travail.

[Document](#)

Comment le prouver: Aperçu de tous les documents et enregistrements applicables avec version, date, personne responsable, lieu de classement et durée de conservation, accompagné d'échantillons du classement actuel montrant que les fiches sont effectivement remplies rapidement. Une petite entreprise tient un seul classeur avec des intercalaires pour le plan, les plans de maîtrise et les enregistrements, et place en tête un sommaire avec la date de version. Une fiche entièrement remplie justifie qu'un contrôle a été réalisé, elle ne remplace ni l'évaluation technique indépendante ni l'appréciation de l'autorité officielle de contrôle des denrées alimentaires.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

11 Compétence et formation pour le système HACCP

1

11.1

Toute personne qui manipule des denrées alimentaires reçoit une instruction en hygiène et sur les mesures de maîtrise applicables à ses tâches avant de commencer à travailler puis à intervalles répétés par la suite, et cela inclut le personnel temporaire, le personnel intérimaire et le personnel de nettoyage ; les personnes qui élaborent, actualisent et réexaminent le plan HACCP peuvent démontrer la compétence nécessaire pour ce rôle, le contenu est dispensé dans une langue et à un niveau que les participants comprennent réellement, et il est adapté chaque fois que les produits, les procédés, les équipements, les allergènes ou les exigences légales changent, ou chaque fois que des écarts, des réclamations ou des résultats d'inspection révèlent une lacune de compréhension.

Comment le prouver: Un plan de formation listant les sujets, les groupes cibles et les intervalles, des enregistrements de présence indiquant date, sujet, durée, signature et le nom du formateur, une instruction initiale documentée pour le nouveau personnel avant qu'il commence à travailler, et une preuve de compétence pour les responsables HACCP telle que des certificats de cours, des qualifications professionnelles pertinentes ou des enregistrements de conseil externe, accompagnée d'une forme de vérification de la compréhension, par exemple un bref questionnaire ou une observation au poste de travail, avec le résultat consigné par écrit. Une petite entreprise tient une seule feuille par personne sur laquelle chaque session d'instruction est inscrite avec une date et des initiales, utilise des points minute de dix minutes au poste de travail plutôt que de longues journées de formation, fournit des affiches ou des documents illustrés dans les langues réellement parlées par le personnel, et classe l'instruction sanitaire obligatoire des manipulateurs de denrées alimentaires avec les enregistrements de compétence dans le même dossier personnel.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

12 Obligations légales de l'exploitant du secteur alimentaire envers l'autorité compétente

5

12.1

Tout établissement dans lequel des denrées alimentaires sont produites, transformées, stockées, transportées ou fournies a été notifié à l'autorité compétente en sécurité des denrées alimentaires avant le début de l'activité, les informations sur l'activité, l'adresse et la personne responsable sont tenues à jour, et les changements tels qu'un changement de propriétaire, une nouvelle gamme de produits, un site supplémentaire ou la fermeture de l'entreprise sont également signalés.

Comment le prouver: Une copie de la notification ou de l'enregistrement déposé auprès de l'autorité compétente, l'accusé de réception ou l'inscription au registre de l'autorité, accompagnés de la licence d'exploitation et, lorsque l'activité requiert un agrément plutôt qu'une simple notification, la décision d'agrément incluant le numéro d'agrément. Une petite entreprise conserve la notification, la réponse de l'autorité et chaque avis de changement ultérieur dans un seul classeur par ordre chronologique, afin de pouvoir démontrer immédiatement lors d'une inspection que l'état actuel de l'entreprise a été signalé.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

Autoévaluation, pas une preuve. L'analyse des dangers et les points de maîtrise doivent être élaborés par chaque entreprise elle-même. Font foi la loi et l'autorité de sécurité des denrées alimentaires.

12.2 L'entreprise peut démontrer à l'autorité, sur demande, que les exigences d'hygiène et les procédures fondées sur les principes HACCP sont réellement appliquées dans la pratique quotidienne, et les informations documentées et les enregistrements nécessaires à cet effet sont tenus de manière à refléter le déroulement réel des opérations plutôt qu'à être établis après coup. [Document](#)

Comment le prouver: Les enregistrements réellement tenus dans l'établissement : contrôles de température, contrôles des marchandises entrantes, enregistrements de nettoyage, enregistrements de formation, résultats de la surveillance des points critiques que l'entreprise a définis elle-même, et la preuve des actions correctives prises en cas d'écart. Chaque enregistrement porte la date, la valeur ou le constat, et les initiales de la personne qui l'a établi. Une petite entreprise se contente de quelques formulaires remplis sur le lieu de travail. Ce qui compte n'est pas le volume mais que les inscriptions soient authentiques et faites au moment même.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

12.3 Pour les informations documentées et les enregistrements pertinents pour l'hygiène, il est défini combien de temps ils sont conservés, où ils sont détenus et qui les administre, la durée de conservation est adaptée à la durée de conservation des produits et aux besoins de traçabilité, et les documents restent lisibles et accessibles pendant toute cette période. [Document](#)

Comment le prouver: Un aperçu des types de documents avec durée de conservation, lieu de stockage et personne responsable, plus des échantillons tirés de l'archive montrant que des enregistrements de l'ensemble de la période sont effectivement présents. Une entreprise qui stocke les enregistrements sous forme numérique montre également comment ils sont sauvegardés contre la perte de données. Une petite entreprise étiquette un classeur par année, conserve les enregistrements de marchandises entrantes et les enregistrements de lot au moins aussi longtemps que les marchandises restent propres à la consommation, et fixe une durée minimale justifiée pour les produits frais à courte durée de conservation plutôt que de jeter les enregistrements immédiatement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

12.4 L'étendue et la forme des procédures et des enregistrements sont adaptées à la nature et à la taille de l'entreprise, et l'entreprise peut justifier pourquoi la solution choisie est appropriée pour ses produits et ses procédés, notamment lorsqu'elle s'appuie sur un guide sectoriel de bonnes pratiques d'hygiène ou maintient délibérément ses enregistrements allégés.

Comment le prouver: Le guide sectoriel ou la solution modèle utilisé, avec l'éditeur et l'édition, plus une brève justification écrite indiquant quelles parties ont été adoptées et lesquelles ont été adaptées à l'entreprise elle-même. L'adaptation à la taille de l'entreprise réduit l'effort de documentation, elle ne dispense pas l'entreprise de maîtriser les dangers. Une petite entreprise expose sur une page quels produits et procédés elle a, quel guide elle utilise et où elle s'écarte de ce guide, afin que l'autorité puisse suivre le raisonnement.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification

12.5 Les relations avec l'autorité compétente sont encadrées : il est défini qui accompagne l'inspecteur et fournit des informations pendant une inspection, les constats relevés sont consignés, traités avec une échéance et une personne responsable et examinés quant à leur cause profonde, et l'autorité est avisée sans délai chaque fois qu'une denrée alimentaire est suspectée de ne pas être sûre.

Comment le prouver: Rapports d'inspection de l'autorité et résultats d'analyses officielles, accompagnés de la liste d'actions propre de l'entreprise consignait chaque constat avec sa cause, la mesure prise, l'échéance, la personne responsable et la date d'achèvement, et en outre la preuve des notifications à l'autorité et des retraits ou rappels. Une petite entreprise note le numéro de téléphone du service compétent et le suppléant de la direction sur une feuille du classeur d'hygiène et classe derrière chaque rapport d'inspection accompagné de la liste d'actions complétée correspondante.

Ouvert En cours Satisfait Non applicable

Preuve / justification