

CHECKLIST HACCP QUOTIDIENNE

Outil pratique - à adapter au plan d'autocontrôle de votre établissement

ÉTABLISSEMENT / ZAAK: _____

DATE: _____

1. RÉCEPTION ET STOCKAGE

- ☐ Contrôler l'état, l'identification et les conditions des marchandises reçues.
- ☐ Vérifier les températures prévues par les procédures de l'établissement.
- ☐ Ranger immédiatement les produits dans la zone de stockage appropriée.
- ☐ Enregistrer toute non-conformité et la décision prise.

2. PRÉPARATION ET SERVICE

- ☐ Séparer les denrées crues et les produits prêts à consommer.
- ☐ Limiter les croisements de produits, de déchets et de personnel.
- ☐ Utiliser du matériel propre et adapté à chaque opération.
- ☐ Respecter les limites et contrôles définis dans le plan HACCP.

3. NETTOYAGE, HYGIÈNE ET TRAÇABILITÉ

- ☐ Appliquer le plan de nettoyage et de désinfection.
- ☐ Vérifier l'hygiène des mains, des tenues et des postes de travail.
- ☐ Conserver les références, dates, lots et documents nécessaires.
- ☐ Documenter les anomalies et vérifier les actions correctives.