



Food Store Quality Standard

Référentiel d'inspection pour l'évaluation de la sécurité
et de la conformité des denrées alimentaires distribué
en point de vente

A large, abstract 3D graphic at the bottom of the page consists of several overlapping, semi-transparent blue and grey rectangular blocks. The blocks are arranged in a way that creates a sense of depth and perspective, with some blocks appearing to be in front of others. The overall shape is elongated and somewhat irregular, resembling a stylized architectural element or a modern logo component.

Version 3



Food Store Quality Standard

L'association FSQA publie des informations et exprime des opinions de bonne foi mais ne peut être tenue responsable de toute erreur, omission ou information pouvant éventuellement prêter à confusion, présente dans ses publications, spécifiquement dans ce document.

Le propriétaire du référentiel est :

L'association Food Store Quality Association

Tous droits réservés. Toutes les publications sont protégées par les lois internationales du copyright. Sans le consentement écrit du propriétaire du référentiel FSQS, toute utilisation non autorisée est interdite et sujette à des poursuites légales. Ceci est notamment valable pour la reproduction par photocopie, USB ou l'inclusion dans une base de données/un logiciel électronique(s).

Aucune traduction ne sera effectuée sans l'autorisation écrite du propriétaire du référentiel FSQS.

REMERCIEMENTS

L'association Food Store Quality Association (FSQA) tient à remercier l'ensemble des membres ayant participé à la révision du référentiel :

Sylvie Aussant	Franprix, France
Bertrand Bouf	Cora, France
Anne Groguenin	Leader Price, France
Sandra Amoura	Groupe Carrefour, France
Joyce Amah	Promocash, France
Cécile Minard	Groupe Carrefour, France
Charlène Chalon	Monoprix, France
Yvan Chamielec	Monoprix, France
Jean-Charles Delvas	Auchan, France
Pierre De Ginestel	Auchan, France
Nadir Djebaili	Groupe Casino, France
David Legoff	Groupe Casino, France
Sophie Reveilhac	Coopérative U Enseignes, France
Sylvie Vaissaire	Coopérative U Enseignes, France
Alicia Elfitesse	Groupement Les Mousquetaires, France
Olivier Touze	Groupement Les Mousquetaires, France
Ingrid Thérésine	Groupe E. Leclerc, France
Aurélie Peau	Groupe E. Leclerc, France
Florence Foucher	Groupe In Vivo, France
Laure-Amandine Carrois	Groupe In Vivo, France
Emmanuelle Bourdeaux	Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution, France
Emilie Tafournel	Fédération des entreprises du Commerce et de la Distribution, France
Claire Dromard	Représentant des Organismes d'inspection, France
Pauline Maigrat	Food Store Quality Association

L'Association Food Store Quality Association tient également à remercier les magasins et les organismes d'inspection.

SOMMAIRE

PARTIE 1 : PROTOCOLE D'INSPECTION **8**

1. HISTORIQUE DU REFERENTIEL FOOD STORE QUALITY STANDARD	8
1.1 HISTORIQUE DU REFERENTIEL RAS	8
1.2 HISTORIQUE DU REFERENTIEL FOOD STORE QUALITY STANDARD	9
2. INTRODUCTION : OBJET ET CONTENU DU PROTOCOLE D'INSPECTION	9
3. PERIMETRE DE L'INSPECTION	9
4. VISITE PREPARATOIRE, INSPECTION MAGASIN : FREQUENCE ET DUREE	11
4.1 VISITE PREPARATOIRE AU SIEGE DE L'ENSEIGNE	11
4.2 INSPECTION MAGASIN	12
4.3 DETERMINATION DE LA FREQUENCE DES INSPECTIONS	12
4.4 DUREE DES INSPECTIONS	12
5. NOTATION DES EXIGENCES – PRINCIPES ET PARTICULARITES	13
5.1 LE GUIDE D'INTERPRETATION DESTINE AL'INSPECTEUR	13
5.2 LES DIFFERENTS TYPES D'EXIGENCES ET LEUR NOTATION	13
5.2.1 Les items	13
5.2.2 Les items système	14
5.2.3 Les items KO	14
5.2.4 Les items Alerte	15
5.2.4.1 L'item « Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte » Tableau n° 4 :	
Item « Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte »	16
5.2.4.2 L'item « Alerte reconditionnement »	16
Tableau n° 5	16
5.2.4.3 L'item « Alerte agrément »	16
5.2.4.4 L'item « Alerte situation sanitaire critique »	Erreur ! Signet non défini.
5.2.5 La double décote	17
5.2.6 Notation N/E	17
5.2.7 Notation S/O	17
5.3 LES ITEMS CHAMPS DE MESURE	18
5.3.1 Les champs de mesure de température	18
5.3.2 Les champs de mesure des surfaces sales	18
5.3.3 Les champs de mesure des dates dépassées	18
5.3.4 Les champs de mesure des références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité sanitaire	19
5.3.5 Les champs de mesure des références de fruits et légumes 1 ^{ère} gamme dont l'étiquetage est non conforme et qui sont non commercialisables	20
5.4 CALCUL DE LA NOTE DE LA DECLINAISON	20
5.5 CALCUL DE LA NOTE DE L'ACTIVITE	21
5.6 CALCUL DE LA NOTE « MAGASIN »	21
5.7 CALCUL DE LA NOTE STANDARDISEE	21
5.8 NOTATION	22

6. PROCESSUS D'INSPECTION DES POINTS DE VENTE	23
6.1 SELECTION DE L'ORGANISME D'INSPECTION	23
6.2 PREPARATION DE L'INSPECTION MAGASIN	23
6.3 PLAGES D'HORAIRE D'INTERVENTION	23
6.4 PLAN D'INSPECTION TYPE	24
6.4.1 Prise de contact	24
6.4.2 Évaluation documentaire versus inspection terrain	24
6.4.3 Préparation des conclusions	24
6.4.4 Réunion de clôture	25
7. REDACTION DU RAPPORT D'INSPECTION	25
8. ÉMISSION DU RAPPORT	26
9. PROCEDURE D'APPELS ET DE RECLAMATIONS	26
10. PROPRIETE ET UTILISATION DU LOGO ET DU REFERENTIEL FOOD STORE QUALITY STANDARD	26
11. PROPRIETE DU RAPPORT D'INSPECTION	27
12. REVISION DU REFERENTIEL	27
ANNEXE 1 : Processus d'inspection	28

PARTIE 2 : EXIGENCES **29**

1. DETAIL DES EXIGENCES	29
--------------------------------	-----------

PARTIE 3 : EXIGENCES POUR LES ORGANISMES D'ACCREDITATION, LES ORGANISMES D'INSPECTION ET LES INSPECTEURS – PROCESSUS D'ACCREDITATION ET D'INSPECTION FSQS **38**

0. INTRODUCTION	38
1. EXIGENCES POUR LES ORGANISMES D'ACCREDITATION	38
1.1 EXIGENCES GENERALES	38
1.2 FORMATION DU COMITE D'ACCREDITATION (OU DE LA PERSONNE COMPETENTE)	38
1.3 COMPETENCES DE L'EVALUATEUR DE L'ORGANISME D'ACCREDITATION	38
1.4 FREQUENCE DES EVALUATIONS DES ORGANISMES D'INSPECTION	39
1.5 ACCREDITATION D'UN ORGANISME D'INSPECTION OPERANT A L'INTERNATIONAL	39
1.6 CONDITIONS DE RECOUVREMENT D'ACCREDITATION APRES UN RETRAIT OU UNE SUSPENSION	40
2. EXIGENCES POUR LES ORGANISMES D'INSPECTION	40
2.1 EXIGENCES GENERALES	40
2.2 EXIGENCES SPECIFIQUES D'IMPARTIALITE	40
2.3 RESPONSABILITES DES ORGANISMES D'INSPECTION	41
2.4 PROCESSUS D'ACCREDITATION ISO/CEI 17020 POUR LE REFERENTIEL FSQS	42
2.5 SIGNATURE DU CONTRAT AVEC LE PROPRIETAIRE DU REFERENTIEL FSQS	42
2.6 TRANSFERT D'ACCREDITATION	42
2.7 NOMINATION DU REFERENT FSQS	42
2.7.1 Sélection et qualification du référent FSQS	43
2.7.2 Formation FSQS « Référent »	44
2.8 NOMINATION D'UN CORRESPONDANT ENSEIGNE	44
3. COMPETENCES ET EXPERIENCES DES INSPECTEURS	44
3.1 PRINCIPE	44

3.2	COMPETENCES ET EXPERIENCES REQUISES	45
3.2.1	Compétences requises	45
3.2.2	Expériences requises	45
4.	SELECTION ET QUALIFICATION DE L'INSPECTEUR	46
4.1	PRINCIPE	46
4.2	SELECTION DE L'INSPECTEUR	46
4.3	PROCESSUS DE FORMATION INITIALE ET DE QUALIFICATION DE L'INSPECTEUR	46
4.4	CHANGEMENT D'ORGANISME D'INSPECTION	47
5.	FORMATION DES INSPECTEURS	47
5.1	PRINCIPE	47
5.2	FORMATION INITIALE	47
5.3	FORMATION CONTINUE	47
6.	SURVEILLANCE DE L'INSPECTEUR	48
6.1	PRINCIPE	48
6.2	SURVEILLANCE PAR LA RELECTURE DE RAPPORTS D'INSPECTION	48
6.3	SURVEILLANCE PAR LA SURVEILLANCE D'INSPECTION IN SITU	49
7.	SCHEMA DES PROCESSUS DE SELECTION, FORMATION, QUALIFICATION ET SURVEILLANCE	49
 PARTIE 4 : REPORTING ET ANNEXES		 51
8.	INTRODUCTION	51
9.	REPORTING DE LA VISITE PREPARATOIRE AU SIEGE DE L'ENSEIGNE	51
9.1	LA PAGE DE GARDE	51
9.2	LA SECONDE PAGE : DETAIL DE L'INSPECTION REALISEE	52
9.3	LE DETAIL DES ITEMS SYSTEME	52
10.	REPORTING D'INSPECTION MAGASIN	52
10.1	LA PAGE DE GARDE	52
10.2	LA SECONDE PAGE : DETAIL DE L'INSPECTION REALISEE	53
10.3	LA SYNTHESE GENERALE	53
10.4	LA SYNTHESE PAR ACTIVITE	54
10.5	LE DETAIL DES CARACTERISTIQUES INSPECTEES	54
	ANNEXE 1 : Caractéristiques détaillées des activités couvertes par l'inspection	55
	ANNEXE 2 : Outil de cotation fraîcheur des poissons – méthode simplifiée	59
	ANNEXE 3 : Proposition de mise en page du rapport de visite préparatoire au siège de l'enseigne	60
	ANNEXE 4 : Proposition de mise en page du rapport d'inspection magasin	62
	ANNEXE 5 : Caractéristiques détaillées d'évaluation des activités	69
	Activité : Direction et services d'appui	70
	Activité : Boucherie	72
	Activité : Charcuterie, rôtisserie, traiteur sans fabrication	76
	Activité : Fromage/Crèmerie	81
	Activité : Atelier traiteur	86
	Activité : Rôtisserie, point chaud, pizza	91
	Activité : Snacking – sandwiches	96
	Activité : Restauration	100
	Activité : Marée	105
	Activité : Sushis et Traiteur asiatique	110

Activité : Boulangerieviennoiserie	116
Activité : Terminaux de cuisson (boulangerie/viennoiserie) et vente pâtisserie	121
Activité : Pâtisseriesviennoiserie	126
Activité : Fruits et légumes	131
Activité : PGCalimentaires	138
Activité : Drive	140
Activité : Livraison à domicile	147
Activité : Animation	148
Activité : Autre	154
ANNEXE 6 : Glossaire/liste des définitions	160

Partie 1 : Protocole d'inspection

1. Historique du référentiel Food Store Quality Standard

1.1 Historique du référentiel RAS

Le référentiel RAS est né de la volonté des enseignes de la grande distribution alimentaire française, membres de la FCD (Fédération (française) des entreprises du Commerce et de la Distribution), de mesurer de manière factuelle le niveau de maîtrise de leurs points de vente au regard de la sécurité sanitaire des aliments commercialisés.

Afin de créer un « outil » de mesure unique, impartial, objectif et reconnu, un référentiel d'exigences a été créé ainsi qu'un guide d'interprétation permettant aux organismes d'inspections et aux inspecteurs reconnus de mener à bien ces évaluations (inspections).

Le référentiel RAS est issu de la mutualisation des savoirs et des expériences des différentes enseignes membres de la FCD ; les exigences retenues sont structurées et hiérarchisées selon une approche matricielle. Cette méthodologie a permis d'exploiter le référentiel RAS aussi bien au niveau des supermarchés avec des activités de vente parfois assurées uniquement par la voie du libre-service consommateur, que des hypermarchés plus vastes et ayant des activités et modes de distribution plus variés.

L'expérience, les évolutions de la législation et la volonté d'internationalisation du référentiel ont fait apparaître le besoin de travailler sur une révision du référentiel RAS (version 2). Un questionnaire détaillé et exhaustif a été développé, afin de permettre à la majorité des utilisateurs concernés d'être impliqués dans le développement de la nouvelle version. Ce questionnaire a été envoyé par e-mail en 2012 aux organismes d'inspection et aux distributeurs travaillant avec la version 2 du RAS, permettant à toutes les parties impliquées de prendre part au processus. Tous les questionnaires retournés ont été soumis à une analyse détaillée.

L'analyse de tous les questionnaires, associée aux apports reçus de la part de toutes les parties prenantes, a permis de définir les objectifs suivants, qui ont constitué la base de révision du référentiel RAS :

- Suppression des redondances,
- Vérification de la clarté des exigences,
- Précisions sur le guide d'interprétation,
- Adaptation du référentiel aux nouvelles pratiques et aux nouveaux process des points de vente,
- Adaptation du référentiel à la législation et à la réglementation en vigueur,
- Optimisation des interprétations et cotations d'écarts en fonction des risques sanitaires,
- Intégration de toutes les notes de doctrines,
- Internationalisation du référentiel.

1.2 Historique du référentiel Food Store Quality Standard

Afin d'apporter une dimension internationale au référentiel RAS, ce dernier a été révisé et « pris en charge » par la marque IFS (International Featured Standards), aboutissant au référentiel IFS Food Store, applicable du 1^{er} janvier 2014 au 31 décembre 2018. Le référentiel a été repris au cours de l'année 2018 par l'Association Food Store Quality Association, aboutissant au référentiel Food Store Quality Standard (FSQS), applicable à partir du 15 janvier 2019.

Les objectifs premiers du référentiel Food Store Quality Standard sont :

- D'établir un référentiel commun, avec un système d'évaluation uniforme,
- De travailler avec des organismes d'inspections accrédités et des inspecteurs qualifiés,
- D'assurer la transparence et la possibilité de comparaisons entre points de vente des enseignes de la grande distribution.

De plus, un autre objectif du référentiel FSQS est de mesurer l'évaluation de la sécurité sanitaire et de la conformité des aliments des différents points de vente, en référence aux Bonnes Pratiques d'Hygiène de la profession, aux exigences de la réglementation en vigueur dans le pays d'implantation et aux plans de maîtrise sanitaire des enseignes. Les résultats des inspections FSQS permettent aussi aux différents points de vente, magasins et enseignes de mettre en œuvre des plans d'actions et d'amélioration appropriés, afin d'accroître le niveau de sécurité sanitaire pour les consommateurs.

Le référentiel FSQS Version 3 est applicable à partir du 1^{er} février 2023.

2. Introduction : objet et contenu du protocole d'inspection

Ce protocole d'inspection décrit les exigences spécifiques pour les organisations impliquées dans les inspections suivant le référentiel FSQS.

L'objet du protocole est de définir les critères devant être suivis par un organisme d'inspection qui effectue des inspections selon les exigences du référentiel FSQS, comme stipulé dans la norme d'accréditation ISO/CEI 17020.

Seuls les organismes d'inspection accrédités selon la norme ISO/CEI 17020 de type A ou C pour le référentiel FSQS, et qui ont signé un contrat avec le propriétaire du référentiel, peuvent effectuer des inspections selon le référentiel FSQS. Les exigences du référentiel FSQS concernant les organismes d'inspection sont clairement décrites dans la partie 3 du présent document.

Toute modification du référentiel doit être notifiée par l'association FSQA à l'organisme d'accréditation et aux organismes d'inspection.

3. Périmètre de l'inspection

Le référentiel FSQS est un référentiel destiné à l'inspection des activités alimentaires des points de vente de la distribution.

Le périmètre de l'inspection doit faire référence aux activités décrites ci-dessous et dans l'Annexe 1 de la Partie 4.

Présentation des activités à auditer en distribution :

- Direction et services d’appui
- Boucherie
- Charcuterie, pâtisserie, traiteur sans fabrication
- Fromagerie/crèmerie
- Atelier traiteur
- Pâtisserie, point chaud, pizza
- Snacking – sandwiches
- Marée
- Sushis et Traiteur asiatique
- Boulangerie-viennoiserie
- Terminaux de cuisson (boulangerie/viennoiserie) et vente de pâtisserie
- Pâtisserie-viennoiserie
- Restauration
- Fruits & Légumes
- Produits industriels libre-service
- PGC alimentaires
- Livraison à domicile
- Drive
- Animation
- Autre

Les magasins des stations-service, Cash and Carry et les Drive Solo (Drive qui ont leur propre identité juridique) rentrent également dans le périmètre du référentiel FSQS. Toutes les activités alimentaires (y compris les compléments alimentaires) à destination des consommateurs doivent être évaluées, qu’elles soient gérées en direct par le magasin, par un prestataire sous-traitant (cas des rayons concédés, évalués dans l’activité Autre hors « Sushis et Traiteur asiatique »), qu’elles soient permanentes ou temporaires (cas des animations). En ce qui concerne les activités non véritablement concédées (encaissement en chiffre d’affaires à part, location d’emplacement, gestion indépendante, matériel et personnel compris), la prise en compte de l’activité pendant l’inspection doit être définie pendant la visite préparatoire.

Les activités de restauration collective, l’animalerie (vente de denrées alimentaires destinées aux animaux de compagnie), le DPH (Droguerie Produits d’Hygiène) et les espaces beauté (sauf les compléments alimentaires) ne rentrent pas dans le périmètre de l’inspection.

La restauration commerciale ou autre activité hiérarchiquement rattachée au magasin (par exemple le Click and Collect, livraisons à pied, ...) doivent être intégrées au périmètre d’inspection dans le cas d’une entité juridique commune ou sur un même site/centre commercial, rattaché au magasin/directeur et à marque de l’enseigne.

Afin de pouvoir s’adapter au plus près du fonctionnement des différents types de magasins concernés (taille, concept, découpage métier ...), le référentiel FSQS laisse la possibilité d’évaluer une même activité en plusieurs déclinaisons. Une déclinaison est donc une duplication de l’évaluation d’une activité en vue de scinder les écarts constatés par responsabilité. Exemple : dans l’activité « Produits industriels libre-service » on peut envisager les déclinaisons suivantes : « Produits frais libre-service » et « Produits surgelés libre-service ».

Le périmètre de l'inspection est l'ensemble des déclinaisons (parfois unique) de toutes les activités du magasin. Ce périmètre doit être défini et validé entre le magasin (ou le siège de l'enseigne) et l'organisme d'inspection avant la réalisation de l'inspection. Il doit être clairement établi, de manière non ambiguë, dans le contrat entre le magasin (ou le siège de l'enseigne) et l'organisme d'inspection, ainsi que dans le rapport d'inspection.

En cas de process de préparation ou de vente non prévu au contrat, celui-ci sera évalué dans l'activité Autre.

4. Visite préparatoire, inspection magasin : fréquence et durée

4.1 Visite préparatoire au siège de l'enseigne

Cette réunion entre un organisme d'inspection (choisi par l'enseigne) et le service qualité central de l'enseigne doit permettre, si nécessaire, de valider le choix des *items système* (voir chapitre 5.2.2) et la communication des informations clés de fonctionnement de l'enseigne (système de management de la sécurité sanitaire issu entre autres du Plan de Maitrise Sanitaire développé par le service qualité central).

L'inspecteur doit présenter le même profil qu'un référent sans pour autant l'être. Cette rencontre doit avoir lieu au minimum une fois par an. L'enseigne ayant la possibilité de solliciter une visite préparatoire dès la mise en place d'une évolution importante de son système de management de la sécurité des aliments ou pour valider des *items système* supplémentaires.

NB. : Il peut être envisagé que cette visite préparatoire au siège de l'enseigne n'ait pas de raison d'être, notamment lorsque par exemple les procédures et le management de la qualité et de la sécurité sanitaire des aliments sont gérés exclusivement par les points de vente.

La visite préparatoire se déroule sur rendez-vous de la manière suivante :

- L'enseigne propose préalablement une liste d'*items système* à l'organisme d'inspection ainsi que les éléments de fonctionnement.
- Lors de la visite, l'organisme d'inspection vient valider la pertinence de ces choix. L'inspecteur doit pouvoir évaluer :
 - La présence et l'exactitude des éléments exigés dans les items retenus,
 - Leur création centralisée au niveau de l'enseigne,
 - Les modalités de diffusion de l'information sur les magasins.

Dans certains cas, l'inspecteur pourra avoir recours à des méthodes d'échantillonnage.

La durée de la visite préparatoire est adaptée par l'organisme d'inspection en fonction du nombre et du contenu des *items système* à évaluer.

A l'issue de la visite, l'inspecteur émet un compte-rendu formalisé sur le format (à minima) :

Titre de l'item système choisi, notation (acceptation ou non) et commentaire. (Cf. Partie 4 : Reporting).

Si un *item système* choisi n'est pas atteint complètement (cotation B, C ou D), la notation obtenue (par l'enseigne) est reportée automatiquement sur toutes les inspections magasins tant qu'une nouvelle évaluation (visite préparatoire) n'a pas eu lieu.

Le compte rendu prévoit aussi le périmètre des magasins où sont appliqués ces *items système*. Ce compte rendu est envoyé à l'enseigne par l'organisme d'inspection dans les 15 jours ouvrables suivant la visite préparatoire.

Chaque enseigne s'engage à communiquer ce compte-rendu dans les plus brefs délais, à tous les organismes d'inspection contractuellement liés à elle pour les inspections magasin.

Les évolutions d'évaluations des *items système* retenus, ainsi que les évolutions des systèmes de management de la sécurité sanitaire devront être communiquées par les enseignes/magasins aux organismes d'inspection contractuellement liés à elles/eux chaque fois que nécessaire.

Les mises à jour des PMS et des procédures doivent être communiquées aux organismes d'inspection par les enseignes/magasins au fur et à mesure de leur mise en place sur les magasins.

La communication des fonctionnements spécifiques d'enseigne (horaires, modalités de communication, indépendance ou liens entre service qualité siège et représentant qualité en magasin ...) n'apparaît pas dans le protocole, mais devra apparaître dans le contrat entre enseigne/magasin et organisme d'inspection.

4.2 Inspection magasin

L'inspection magasin correspond à l'évaluation permettant d'évaluer la maîtrise sanitaire via le processus d'inspection par un organisme accrédité (Cf. Partie 3 : Exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes d'inspection et les inspecteurs – Processus d'accréditation et d'inspection FSQS).

Les interventions magasin peuvent être inopinées ou sur rendez-vous. Les modalités devront être définies entre l'organisme d'inspection, l'enseigne et/ou le magasin.

La notion d'intervention inopinée s'entend par une inspection planifiée à la discrétion de l'inspecteur. Pourront être considérées en inspections inopinées, des interventions annoncées au magasin dans une période couvrant une plage minimale d'un mois.

Les notions de « sur rendez-vous » ou « inopinée » doivent apparaître sur le rapport d'inspection (Cf. Partie 4 : Reporting).

4.3 Détermination de la fréquence des inspections

La fréquence minimale requise est portée à une inspection par an et par magasin. Les magasins ou les enseignes ont la possibilité de déterminer un nombre ou une fréquence supérieure. Ces informations seront retranscrites dans le contrat entre le magasin ou l'enseigne et le(s) organisme(s) d'inspection qu'il (elle) aura retenu(s).

Cette fréquence peut également être revue et augmentée.

4.4 Durée des inspections

Les organismes d'inspection disposent d'un système approprié pour estimer le temps nécessaire pour réaliser l'inspection d'un magasin (Cf. Chapitre 6.4 : Plan d'inspection type).

La durée requise pour réaliser une inspection complète dépend :

- de la surface dumagasin,
- du périmètre de l’inspection : activités présentes et déclinaisons souhaitées,
- de la présence, du nombre et du type d’items système inspectés en visite préparatoire (en absence d’items système, le temps d’inspection doit être allongé en conséquence).

La durée d’une inspection d’un magasin est de l’ordre :

- Magasin de moins de 2 000 m² de surface de vente totale : durée de 1 à 5 heures selon le nombre d’activités rencontrées et de déclinaisons inspectées,
- Magasin de 2 000 m² à 5 000 m² de surface de vente totale : durée de 4 à 7 heures selon le nombre d’activités rencontrées et de déclinaisons inspectées,
- Magasin de 5 000 m² à 10 000 m² de surface de vente totale : durée de 7 à 12 heures selon le nombre d’activités rencontrées et de déclinaisons inspectées,
- Magasin de plus de 10 000 m² de surface de vente totale : durée minimale de 12 heures selon le nombre d’activités rencontrées et de déclinaisons inspectées.

5. Notation des exigences – Principes et particularités

L’évaluation permet de mesurer la conformité, la déviation ou la non- conformité aux exigences du référentiel FSQS à l’aide du guide d’interprétation destiné à l’inspecteur.

Dans le référentiel, il existe 4 types d’exigences :

- Les items,
- Les items système,
- Les items KO (Knock Out),
- Les items Alerte.

Ces différents types d’exigences et leur notation sont détaillés ci-après.

5.1 Le guide d’interprétation destiné à l’inspecteur

Le guide d’interprétation du référentiel FSQS est un outil mis à la disposition des inspecteurs pour préciser les modalités d’évaluation d’items et la gradation des écarts observés en B, C, D, KO ou Alerte.

La réglementation évolue régulièrement. Les textes en vigueur au moment de la rédaction du présent référentiel, sont sujets à être modifiés ou complétés par de nouveaux textes. Il appartiendra au lecteur de rechercher les versions actualisées des textes applicables.

L’inspecteur a l’obligation de signalement (réunion de clôture et direction enseigne) de toute situation à risque sanitaire (qualité, sécurité et légalité) même si cette situation n’est pas mentionnée dans le guide d’interprétation. Ce guide est disponible auprès de l’association FSQA.

5.2 Les différents types d’exigences et leur notation

5.2.1 Les items

Les items représentent la majorité des exigences du référentiel FSQS. L’inspecteur devra juger de la

conformité ou de la déviation de ces exigences.

Dans le cadre de l'inspection FSQS, il existe 4 possibilités de notation. Des points sont attribués à chaque exigence selon le tableau suivant :

Tableau n° 1 : Notation des items

Observations	Résultat de l'évaluation	Points
Conformité totale avec l'exigence	A	20 points
Conformité quasi totale avec l'exigence, mais une légère déviation a été détectée	B (déviation)	15 points
Seule une faible proportion de l'exigence est respectée	C (déviation)	5 points
L'exigence n'est pas respectée	D (déviation)	0 point

L'inspecteur doit justifier de façon précise toutes les notations B, C et D dans le rapport d'inspection.

L'item 131 : « Présence de lave- mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés » fait l'objet d'une notation spécifique : A partir du moment où l'item est décoté en D on retire 10 points à la note de l'activité.

5.2.2 Les items système

Les items système correspondent à des exigences dont le management et la gestion reviennent aux services centraux des enseignes (qualité, ...).

Ils sont évalués lors de la visite préparatoire au siège de l'enseigne (voir chapitre 4.1) et ne sont pas évalués lors de l'inspection en magasin. Lors de cette visite préparatoire, les items proposés et retenus comme items système sont évalués et notés selon les mêmes modalités que décrites ci-dessus (notation : A, B, C, D).

Ils sont repérés sur les supports d'inspection par le signe *item système* et ne seront pas réévalués lors de l'inspection magasin. La notation de ces exigences lors des inspections magasin correspond à la notation obtenue lors de la dernière visite préparatoire au siège de l'enseigne.

5.2.3 Les items KO

Dans le référentiel FSQS, certaines exigences particulières sont définies comme des exigences KO. Elles sont identifiées comme très importantes pour la sécurité sanitaire des denrées alimentaires, pouvant mettre en péril la santé ou la sécurité des consommateurs en cas de non-conformité. Ces items KO ne peuvent être jugés que conformes (A) ou non conformes (D) ou sans objet (S/O).

Si, au cours de l'inspection, l'inspecteur détecte que ces exigences items KO ne sont pas respectées par le magasin, cela entraîne une décote importante.

Dans tous les cas, l'inspection doit être réalisée en totalité et toutes les exigences doivent être évaluées afin de donner au magasin une vue globale sur son niveau.

Dans le cadre du référentiel FSQS, les 8 items suivants sont les items KO :

Tableau n° 2 : Les items KO

N° Item	Exigences
56	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage
19/139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire
157	Application de durée de vie (DLC) non validée supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation
225	Produits non-conformes isolés et balisés
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation

Tableau n° 3 : Notation des items KO

Évaluation	Explication	Points attribués / Résultat
A	Conformité totale avec l'exigence	20 points
B (déviation)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « B »
C (déviation)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « C »
KO (= D) (Non-conformité)	L'exigence n'est pas respectée	0 point Et pénalité sur la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité

Important !

Il n'est pas possible d'attribuer une note « B » ou « C » à une exigence KO. L'inspecteur ne peut utiliser que les notes A ou D (= KO). L'item KO devra être noté S/O lorsqu'il est rattaché à une étape ou une déclinaison d'activité S/O (Cf. Chapitre 5.2.7 : Notation S/O).

L'inspecteur doit justifier de façon précise toutes les notations D dans le rapport d'inspection.

Lorsqu'une exigence KO a été notée D, une soustraction de 25 points (sur une base 100) est appliquée à la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité concernée.

5.2.4 Les items Alerte

Dans le référentiel FSQS, ces exigences sont définies comme des non-conformités graves. Elles sont identifiées comme un comportement critique du magasin. Ces items ne peuvent être jugés que conforme (A) ou non conformes (D) ou sans objet (S/O). Si, au cours de l'inspection, l'inspecteur détecte que ces exigences ne sont pas respectées par le magasin, cela entraîne une très forte décote. L'inspecteur doit justifier de façon précise

toutes les notations D dans le rapport d'inspection. Dans tous les cas, l'inspection doit être réalisée en totalité et toutes les exigences doivent être évaluées afin de donner au magasin une vue globale sur sa maîtrise.

5.2.4.1 L'item « Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte »

Tableau n° 4 : Item « Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte »

N° Item	Exigence
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte

L'item « Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte » est déclenché lorsque des produits concernés par une alerte (parmi les 5 dernières alertes) sont présents à la vente.

5.2.4.2 L'item « Alerte reconditionnement »

Tableau n° 5 : Item « Alerte reconditionnement »

N° Item	Exigence
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date

L'item « Alerte reconditionnement » est déclenché lorsque l'action de déconditionner un produit préemballé par le magasin, puis de le reconditionner en lui donnant une nouvelle durée de vie plus longue que la durée de vie initiale est observée. Cette pratique est considérée comme une tromperie sur la qualité substantielle, elle est parfois aussi nommée « remballé ».

L'item « Alerte » est déclenché aussi lorsque l'action de ré-étiqueter un produit même si celui-ci n'a pas été déconditionné et reconditionné, en lui donnant une nouvelle durée de vie plus longue que la durée initiale, est observée.

5.2.4.3 L'item « Alerte situation sanitaire critique »

Tableau n° 6 : Item « situation sanitaire critique »

N° Item	Exigence
238	Situation sanitaire critique

L'item « Alerte situation sanitaire critique » est déclenché lorsqu'un magasin présente des défauts d'infrastructure, de dégradation ou de propreté des locaux ou du matériel pouvant entraîner un risque sanitaire critique.

5.2.5 Notation des « items Alerte »

Tableau n° 8 : Notation des « items Alerte »

Évaluation	Explication	Points attribués / Résultat
A	Conformité totale avec l'exigence	20 points
B (déviaton)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « B »
C (déviaton)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « C »
ALERTE (= D) (Non-conformité grave)	L'exigence n'est pas respectée	0 point Et pénalité sur la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité et sur la note magasin

Important !

Il n'est pas possible d'attribuer une note « B » ou « C » aux exigences Alerte. L'inspecteur ne peut utiliser que les notes A ou D (= ALERTE).

Lorsque ces exigences ont été notées D, une soustraction de 100 points (sur une base 100) est appliquée à la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité concernée (mise à zéro). La note exprimée sur le rapport n'est jamais négative, toutefois, cette note obtenue après soustraction de 100 points sera prise en compte dans le calcul de la note globale magasin. De plus, une soustraction de 20 points (sur une base 100) est appliquée à la note finale du magasin.

5.2.6 La double décote

Le référentiel FSQS est construit avec l'objectif de mesurer la maîtrise de la sécurité sanitaire par domaine de responsabilité. Aussi, en cas de déviation ou de non-conformité pouvant être rattachée à plusieurs activités/ déclinaisons, il convient de répercuter cet écart sur chaque activité/déclinaison.

Exemple 1 : Un lave-mains mal approvisionné commun pour l'activité Fromage/crèmerie et l'activité Atelier traiteur. Les 2 activités seront décotées pour l'item « Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés »

Exemple 2 : Un magasin ne maîtrise pas l'item « Bonne réalisation des opérations de contrôles température » car il n'effectue pas de contrôle sur la chambre froide négative de plus de 10 m³, l'item « Auto- contrôles température enregistrés et archivés » sera coté en « D », l'item « Actions correctives contrôle et enregistrement température réalisées, enregistrées et archivées » sera lui aussi coté en « D » si le personnel interrogé ne connaît pas les seuils d'acceptabilité lors de l'inspection.

Par contre, il convient de ne pas appliquer de double décote pour un même item dans une même activité/déclinaison pour une même déviation ou non-conformité observée à plusieurs étapes.

Exemple : Un personnel intervenant à 2 étapes d'une même activité (préparation et vente traditionnelle.) et n'ayant pas une tenue adaptée n'impliquera qu'une seule décote « Propreté et conformité de la tenue » pour l'activité/déclinaison concernée.

5.2.7 Notation N/E

N/E = non évalué.

L'item n'a pas pu être évalué le jour de l'inspection (que ce soit de visu, ou par interview). Le motif de non-évaluation doit être justifié dans les observations.

Note 1 : Un document absent ou non présentable est un « D » dans les items « présence du document ... » sauf l'item « Comptabilité matière viande bovine » dans le cadre d'une inspection inopinée.

5.2.8 Notation S/O

S/O = Sans Objet.

L'item (ou l'item système, ou l'item KO, ou l'item Alerte) n'est pas applicable sur le magasin, l'activité ou l'étape parce que l'exigence est inexistante.

S'il n'y a pas de conditionnement pour une activité ou une déclinaison, la notation se fait de la manière suivante :

Exemple : Fromagerie/crèmerie sans conditionnement, toute l'étape doit être notée S/O.

5.3 Les items champs de mesure

Certaines lignes des grilles d'inspection ne sont pas des exigences attendues, mais des requêtes de valeur (écart de température mesuré, nombre d'UVC, nombre de surface sales, ...) permettant de quantifier une déviation observée.

5.3.1 Les champs de mesure de température

Ces champs de mesure sont les suivants :

N° Item	Champs	N° Item	Item de rattachement
17 et 210	Écart constaté avec une sonde de référence	16 et 209	Présence et fonctionnement du thermomètre
18 et 211	Écart constaté lors du test eau glace	16 et 209	Présence et fonctionnement du thermomètre

Format de réponse = valeur numérique exprimée en °C (une décimale). Ces champs de mesure collectent des valeurs qui permettront d'aider l'inspecteur à évaluer la conformité ou la déviation des items de rattachement auxquels ils sont liés.

Si besoin, l'inspecteur peut apporter un complément d'information dans le commentaire de l'item de rattachement. Exemple: L'endroit/le produit exact mesuré.

5.3.2 Les champs de mesure des surfaces sales

Ces champs de mesure sont les suivants :

N° Item	Champs	N° Item	Item de rattachement
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire	102	Propreté du matériel au contact des aliments et à risque sanitaire

Format de réponse = valeur numérique en nombre entier

Ces champs permettent de quantifier le nombre de matériels dont les surfaces au contact des aliments sales, dans une activité ou une déclinaison d'activité, et à une étape précise (préparation, vente traditionnelle, ...).

Une pénalité de **10x (nombre de matériels sales en contact avec les aliments)** est retranchée à la note de l'activité ou déclinaison d'activité.

Mode de rédaction : « Matériel » et éventuellement « Localisation », « précision et/ou emplacement de la salissure ».

Exemple : Cuve batteur laboratoire pâtisserie : Présence de moisissures sur les bords intérieurs et au fond. On compte 1 matériel sale.

5.3.3 Les champs de mesure des dates dépassées

Ces champs de mesure sont les suivants :

Étape	N° Item	Champs	N° Item	Item de rattachement
Stockage, vente traditionnelle, vente libre-service, vente vrac	154	Nombre d'UVC à DLC dépassée	153	Respect des DLC
Stockage, vente traditionnelle, vente libre-service, vente vrac	156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)	155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs

Format de réponse = valeur numérique en nombre entier.

Item 154 : Ce champs permet de quantifier le nombre d'UVC produits, en DLC dépassée, dans une activité ou une déclinaison d'activité, et à une étape précise (stockage, vente traditionnelle, vente libre-service, vente vrac).

Une pénalité de $3 \times$ (nombre d'UVC en DLC dépassée) est retranchée à la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité.

Item 156 : Ce champs permet également de quantifier le nombre d'UVC produits, à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs), dans une activité ou une déclinaison d'activité, et à une étape précise (stockage, vente traditionnelle, vente libre-service, vente vrac).

Une pénalité de $1 \times$ (nombre d'UVC) est retranchée à la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité.

Mode de rédaction : Nombre d'UVC x « Type de produit » et éventuellement « Marque commerciale et « Par Combien » », DLC ou DDM : « Date dépassée ».

Exemple : 3 UVC x Yaourts « Marque X », DLC : 31/09/2013.

5.3.4 Les champs de mesure des références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité sanitaire

Ces champs de mesure sont les suivants :

Étape	N° Item	Champs	N° Item	Item de rattachement
Vente traditionnelle, vente libre-service, vente vrac	128	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire	127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires

Format de réponse = valeur numérique en nombre entier. Maximum 3.

NB : 3 décotes maximum conformément au plan d'échantillonnage.

Ces champs permettent de quantifier le nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire, dans une activité ou une déclinaison d'activité et à une étape précise (vente traditionnelle, vente LS ou vente vrac).

Une pénalité de $10 \times$ (nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire) est retranchée à la note de l'activité ou déclinaison d'activité.

Mode de rédaction : « libellé de vente de la référence et PLU (EAN13) concerné », « non-conformité(s) observée(s) ».

Une référence qui a deux non-conformités (par exemple, une DLC absente et un allergène non indiqué) = 1 seule décote.

5.3.5 Les champs de mesure des références de fruits et légumes 1^{ère} gamme dont l'étiquetage est non conforme et qui sont non commercialisables

Ces champs de mesure sont les suivants :

Étape	N° Item	Champs	N° Item	Item de rattachement
Vente traditionnelle, vente vrac de l'activité Fruits & Légumes	167	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme	166	Conformité de l'étiquetage des fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires
	169	Nombre de références de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables	168	Présence à la vente de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables

Format de réponse = valeur numérique en nombre entier.

Ces champs permettent de quantifier le nombre de références non commercialisables et dont le balisage est non conforme.

Une pénalité de **1x (nombre de références)** est retranchée à la note de l'activité ou déclinaison d'activité.

Mode de rédaction : « libellé de vente de la référence et PLU (EAN13) concerné », « non-conformité(s) observée(s) ».

Une référence qui a deux non-conformités = 1 seule décote.

5.4 Calcul de la note de la déclinaison

A l'issue de l'inspection, chaque déclinaison d'activité se voit attribuer une note sur 100.

Étant donné que certaines exigences peuvent ne pas être inspectées (N/E ou S/O), l'utilisation d'une notation avec un total de points peut induire en erreur pour l'évaluation. Le système de notation du référentiel FSQS est ainsi basé sur la note totale possible. Ce mode de calcul est utilisé pour le calcul de la note de déclinaison d'activité.

Cette note est calculée de la manière suivante :

$$\text{Note de déclinaison} = \frac{\text{Nombre de points obtenus}}{\text{Nombre d'exigences évaluées} \times 20} \times 100$$

- (pénalités surfaces sales)
- (pénalités dates dépassées)
- (pénalités étiquetage non conformes à la sécurité sanitaire)
- (pénalités KO)

Rappel L'item 131 : « Présence de lave- mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés » fait l'objet d'une notation spécifique : A partir du moment où l'item est décoté en D on retire 10 points à la note de la déclinaison.

Note : A l'issue de ce calcul, une décote de 100 points sera appliquée à la note de la déclinaison pour chaque alerte mais la note de la déclinaison sera exprimée à 0 sur le rapport d'inspection. Ainsi, si la note calculée est négative (du fait d'un grand nombre de pénalités), la note exprimée sur le rapport est égale à 0 mais cette note négative est prise en considération pour le calcul de la note magasin.

5.5 Calcul de la note de l'activité

La note de l'activité est l'indicateur de mesure de la conformité de l'ensemble des déclinaisons d'une même activité.

Note de l'activité = (Moyenne des notes des déclinaisons de l'activité)

Note : Lorsque l'activité est évaluée avec une seule et unique déclinaison, la note activité = note déclinaison.

5.6 Calcul de la note « magasin »

A l'issue de l'inspection, le magasin se voit attribuer une note sur 100. Cette note est calculée de la manière suivante :

Note du magasin = (Moyenne réelle des notes activités – (20 × le nombre d'alertes))

NB : Si la note calculée est négative (du fait d'un grand nombre de pénalités), la note exprimée sur le rapport sera égale à 0.

5.7 Calcul de la note standardisée

Le système de notation « historique » prévoit que la note de chaque activité soit la moyenne des notes des déclinaisons de l'activité. Or si une activité est déclinée plusieurs fois au sein d'un magasin, la note moyenne de l'activité est atténuée par le nombre de déclinaisons.

Exemple :

Le magasin M1 possède 2 déclinaisons de l'activité A.
 La déclinaison d1 obtient 90%, la déclinaison d2 obtient 10%
 → Note moyenne de l'activité A : 50%

Le magasin M2 possède 8 déclinaisons de l'activité A
 Notes obtenues : 90% 90% 90% 90% 90% 90% 90% et 10%
 → Note moyenne de l'activité A : 80%

Les magasins qui déclinent faiblement leurs activités sont pénalisés par rapport à ceux qui multiplient les déclinaisons dans une même activité.

La standardisation va consister à comptabiliser les scores les plus bas obtenus sur les items, pour chaque déclinaison d'une même activité. Les N/E et S/O restent transparents. La standardisation s'applique aux items standards, KO, alertes, systèmes et items de mesure.

PRINCIPE DE LA STANDARDISATION :

On va comptabiliser « les plus mauvais » scores obtenus sur les items, pour chaque déclinaison d'une même activité. Les N/E et S/O restent transparents.

Déclinaison 1	Déclinaison 2	Déclinaison 3	Déclinaison 4	Bilan Activité
Vente trad	Vente trad	Vente trad	Vente trad	Vente trad
101 A	101 A	101 A	101 A	101 A
102 A	102 A	102 A	102 A	102 A
103 0	103 0	103 0	103 0	103 0
104 A	104 B	104 D	104 S/O	104 D
105 A	105 A	105 A	105 A	105 A
106 A	106 A	106 A	106 A	106 A
107 A	107 A	107 KO	107 S/O	107 KO
108 A	108 A	108 A	108 A	108 A
121 A	121 A	121 A	121 A	121 A
123 A	123 A	123 A	123 A	123 A
124 0	124 10	124 0	124 5	124 15
Note 100%	Note 67.22%	Note 52.78%	Note 85.00%	Note standardisée 37.78%
Note non standardisée 76.25%				

5.8 Notation

Un des objectifs du référentiel FSQS est de pouvoir mesurer le niveau de maîtrise de la sécurité sanitaire et de la conformité des aliments des points de vente. Les différents niveaux de notations (notes déclinaisons, notes activités, notes magasin) permettent à l'encadrement de chaque magasin (éventuellement avec le soutien du service qualité de son enseigne) de pouvoir évaluer son niveau atteint à la date de l'inspection. La direction du magasin a le devoir d'engager les actions correctives requises pour garantir la sécurité des denrées alimentaires et pour améliorer son niveau de maîtrise.

Si elle le juge nécessaire, la direction d'un magasin ou d'une enseigne pourra demander une inspection complémentaire complète et rapprochée.

6. Processus d'inspection des points de vente

6.1 Sélection de l'organisme d'inspection

Afin de réaliser l'inspection FSQS, le magasin ou l'enseigne fait appel à un organisme d'inspection accrédité pour effectuer ce type d'inspection selon la norme ISO/CEI 17020 de type A ou C. Seuls les organismes d'inspection ayant signé un contrat avec l'Association Food Store Quality Association (FSQA), propriétaire du référentiel FSQS peuvent effectuer des inspections FSQS.

Un contrat doit exister entre le magasin ou l'enseigne et l'organisme d'inspection. Ce contrat détaille à minima le périmètre (activités et déclinaisons à inspecter pour chaque point de vente) par point de vente, la fréquence des inspections si elle est supérieure à la fréquence minimale définie, la liste des magasins (si contrat enseigne), les particularités de fonctionnement de l'enseigne (horaires d'ouverture,...). Il relève de la responsabilité du magasin et/ou de l'enseigne de vérifier que l'organisme d'inspection est accrédité pour l'inspection FSQS.

L'inspection doit être effectuée dans une des langues du point de vente et l'organisme d'inspection doit désigner un inspecteur dont la langue maternelle ou la langue principale de travail est une des langues du point de vente.

6.2 Préparation de l'inspection magasin

Avant d'être inspecté, le magasin doit étudier en détail toutes les exigences du référentiel FSQS. Le magasin est responsable de l'application de la version en vigueur du référentiel.

Lors des interventions sur rendez-vous, le rendez-vous est pris par l'organisme d'inspection auprès du magasin concerné. Une confirmation du rendez-vous est obligatoirement transmise par écrit (fax, courrier, courriel) au magasin. La confirmation doit comprendre à minima :

- Le nom de l'organisme d'inspection,
- Le jour et l'heure de démarrage de l'inspection.

6.3 Plage d'horaires d'intervention

Les inspections sont réalisées en jours ouvrables, sur des journées consécutives, si elles ont lieu sur plusieurs jours. Il est possible de démarrer une inspection le vendredi et de la terminer le lundi. En revanche, de manière générale, il n'est pas possible d'interrompre une inspection pendant une période donnée autre que le week-end (par exemple : pour une inspection devant durer deux jours, l'inspection ne peut pas être réalisée le lundi, le mardi après-midi et le mercredi matin). Toute exception à cette règle doit être soumise à l'autorisation de l'enseigne.

L'organisation des interventions sur la journée est sous la responsabilité de l'organisme d'inspection. L'inspection doit être réalisée pour couvrir au mieux les différentes étapes de toutes les activités du magasin (possibilité d'intervenir avant l'ouverture du magasin). Le balisage et le contrôle des dates en surface de vente (vente traditionnelle ou libre-service) ne peuvent être inspectés que durant les horaires d'ouverture au public. Contrairement aux bonnes pratiques d'hygiène des activités des ateliers de fabrication, des réserves, de la préparation et du montage des rayons de vente ou les autres activités des « services d'appui », qui, elles, pourront être inspectées avant l'ouverture.

6.4 Plan d'inspection type

L'inspection est composée des cinq éléments suivants :

- Prise de contact,
- Évaluation documentaire,
- Inspection de terrain et entretiens avec le personnel,
- Préparation des conclusions,
- Réunion de clôture.

6.4.1 Prise de contact

A son arrivée sur le magasin, outre le fait de se soumettre aux règles et consignes de sécurité du magasin, l'inspecteur doit se présenter et annoncer son intervention d'inspection à un cadre du magasin (du secteur alimentaire de préférence).

Les objectifs de cette prise de contact sont les suivants :

- Présentation des objectifs de l'inspection FSQS,
- Validation éventuelle des activités et des déclinaisons qui seront inspectées (cf. contrat entre l'organisme d'inspection et le magasin ou l'enseigne),
- Estimation de l'horaire de réunion de clôture.

6.4.2 Évaluation documentaire versus inspection terrain

En suivant le référentiel et à l'aide du guide d'interprétation destiné à l'inspecteur, l'inspecteur mesure la conformité des différentes exigences des activités et déclinaisons au niveau documentaire, au niveau de l'application et au niveau de la connaissance des opérateurs en poste. Pour cela l'inspecteur sera amené à pratiquer des :

- Vérifications visuelles des Bonnes Pratiques Hygiéniques, du matériel, des locaux, des documents, etc. ...,
- Questionnements des opérateurs,
- Mesures de température (à l'aide de son thermomètre étalonné (précision attendue : 0,1 °C – incertitude de mesure : 1 °C maximum)),
- Évaluations de fraîcheur des poissons à l'aide de l'outil de cotation simplifiée des poissons (Cf. Partie 4 : annexe 2).

A l'issue de l'inspection de chaque activité, l'inspecteur assure un compte-rendu oral, rapide et systématique à une personne du rayon, (en priorité le responsable de rayon), notamment pour les déviations importantes (notation D) et les non-conformités (notation KO ou Alerte).

6.4.3 Préparation des conclusions

À l'issue de son inspection, l'inspecteur vérifie que l'ensemble des items a été évalué. Il prépare la liste des items pour lesquels il a constaté des déviations importantes (notation D) et les non-conformités (notation KO ou Alertes) afin de les présenter en réunion de clôture.

6.4.4 Réunion de clôture

Il est recommandé que le dirigeant du magasin ou son représentant soit présent lors de la réunion de clôture, de façon à ce que toutes les déviations importantes (notation D) et les non-conformités (notation KO ou Alertes) puissent être commentées.

Comme indiqué dans la norme ISO/CEI 17020, l'inspecteur ne peut émettre d'avis définitif sur les conclusions de l'inspection à la fin de son évaluation. Aussi, la note ne sera communiquée au magasin qu'après le processus d'approbation du rapport par une personne autorisée de l'organisme d'inspection (Cf. Chapitre 8 : Émission du rapport).

L'inspecteur a l'obligation de signalement (réunion de clôture et direction enseigne) de situation à risque sanitaire (qualité, sécurité et légalité) même si ces situations ne sont pas mentionnées dans le guide d'interprétation.

7. Rédaction du rapport d'inspection

Après chaque inspection, un rapport écrit complet doit être préparé dans le format convenu (Cf. Partie 4 : Reporting).

Le rapport d'inspection doit assurer la transparence et donner confiance au lecteur, il doit être rédigé par l'inspecteur. Le rapport d'inspection est composé de plusieurs sections:

- Présentation générale de l'inspection avec notamment une description du périmètre (différentes activités et déclinaisons inspectées), le moment et les conditions de réalisation de l'inspection (dates, horaires, sur rendez-vous ou non, les coordonnées (du magasin et de l'organisme d'inspection) et la note finale magasin obtenue.
- Résumé des notations obtenues par activité ou déclinaison avec le détail du nombre de notation en A, des déviations en
- « B », « C » et « D », le nombre de non-conformités « D » des items KO et des items Alerte, le nombre de matériels dont les surfaces en contact alimentaire sont sales et le nombre de produits en date dépassée.
- Notation détaillée de chaque item ou déclinaison d'activité reprenant l'ensemble des exigences évaluées selon le référentiel FSQS.

Toutes les déviations (B, C, D) et les non-conformités des items KO ou Alerte (notées D) doivent être systématiquement commentées en détail pour expliquer le(s) constat(s). La rédaction doit être suffisamment explicite, autoportante, non-ambigüe pour un lecteur n'ayant pas participé à l'inspection.

Exemple : Dans le cadre d'un écart à l'étape de process vente libre-service, il est important de mentionner suffisamment de caractéristiques relatives au produit en dissociant les produits préemballés par le magasin en vue de leur vente immédiate des produits industriels vendus en libre-service (Exemple : propreté insuffisante du bac de vente des pâtisseries pré-emballées en vue de leur vente immédiate).

Toutes les notations « N/E » doivent également être commentées pour justifier les raisons de l'impossibilité d'évaluation.

Étant donné que le référentiel FSQS va être utilisé à l'international, il est important que les services qualité groupe des enseignes comprennent la langue du rapport d'inspection, en particulier les non-conformités et les déviations identifiées par l'inspecteur.

8. Émission du rapport

L'organisme d'inspection doit émettre et envoyer un rapport d'inspection complet et approuvé dans un délai de 15 jours ouvrés après l'inspection.

Le rapport d'inspection est à minima adressé en 1 exemplaire au client concerné. Des modalités supplémentaires d'envoi pourront être définies dans le contrat liant l'organisme d'inspection et le magasin ou l'enseigne concerné(e).

9. Procédure d'appels et de réclamations

L'organisme d'inspection doit disposer de procédures documentées pour la prise en compte et la résolution d'appels contre les résultats d'une inspection. Ces procédures doivent être indépendantes de l'inspecteur et doivent être prises en compte par la direction de l'organisme d'inspection. Les réponses aux appels doivent être finalisées dans les 20 jours ouvrés à compter de la réception de l'information par l'organisme d'inspection.

L'organisme d'inspection doit disposer d'une procédure documentée pour la prise en charge des réclamations reçues de la part du magasin inspecté et/ou d'autres parties concernées. Une lettre de confirmation de la réception de la réclamation sera émise dans un délai maximal de 5 jours ouvrés. Une réponse initiale sera donnée dans les 10 jours ouvrés à compter de la réception de la réclamation. Une réponse écrite complète sera transmise après la réalisation d'une étude exhaustive de la réclamation.

Le déroulement de la gestion des réclamations reçues de la part de l'association FSQA se déroule de la façon suivante :

- Si la réclamation porte sur la qualité du contenu des inspections FSQS ou des rapports d'inspections FSQS, l'association FSQA demande à l'organisme d'inspection de fournir une analyse des causes et des actions mises en œuvre pour régler le problème dans un délai de 2 semaines.
- Si la réclamation porte sur des erreurs administratives, par exemple dans des rapports d'inspections FSQS ou sur la base de données FSQS, l'Association FSQA demande à l'organisme d'inspection de fournir une analyse des causes et de corriger le problème dans un délai d'une semaine. La réponse doit être formalisée, par courrier électronique ou postal.

10. Propriété et utilisation du logo et du référentiel Food Store Quality Standard

Le logo et le référentiel FSQS sont la propriété exclusive de l'association FSQA. Toute utilisation et reproduction ne peut se faire que dans le cadre de la réalisation des inspections.

Un magasin a la possibilité de communiquer ses rapports d'inspections FSQS auprès des autorités, de ses collaborateurs, de ses partenaires des domaines de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des aliments, mais ne doit en aucun cas publier d'informations sur ses inspections FSQS à des fins promotionnelles à destination du consommateur final.

Conditions générales pour l'utilisation du logo FSQS et communication sur l'inspection FSQS :

Forme, design et couleur du logo FSQS

Le logo FSQS peut être reproduit uniquement en respectant strictement son échelle, sa forme et sa couleur. S'il est utilisé sur des documents, l'impression en noir et blanc est aussi autorisée. Le logo FSQS peut être utilisé sous forme imprimée, en version électronique, sur films, à condition que les formes et les formats soient dûment respectés.

Abandon d'opinion et d'interprétation

Lorsqu'un magasin inspecté selon le référentiel FSQS, une enseigne qui soutient le référentiel FSQS ou un organisme d'inspection FSQS publie différentes sortes de documents portant le logo FSQS, les opinions et interprétations se référant au référentiel FSQS doivent être clairement visibles et identifiées.

Autres restrictions d'utilisation du logo FSQS

Le logo FSQS ne doit pas être utilisé de façon à laisser supposer ou croire que le propriétaire du référentiel FSQS est responsable du respect des exigences d'inspection, ainsi que des constats ou des interprétations qui en sont déduits.

Communication sur l'inspection FSQS

Toutes les règles mentionnées ci-dessus sont applicables à tout type de communication sur le référentiel FSQS. Cela signifie aussi que l'usage des termes « FSQA », « Food Store Quality Association », « FSQS » ou « Food Store Quality Standard » ou termes similaires n'est pas autorisé pour la communication sur les points de vente à destination du consommateur final.

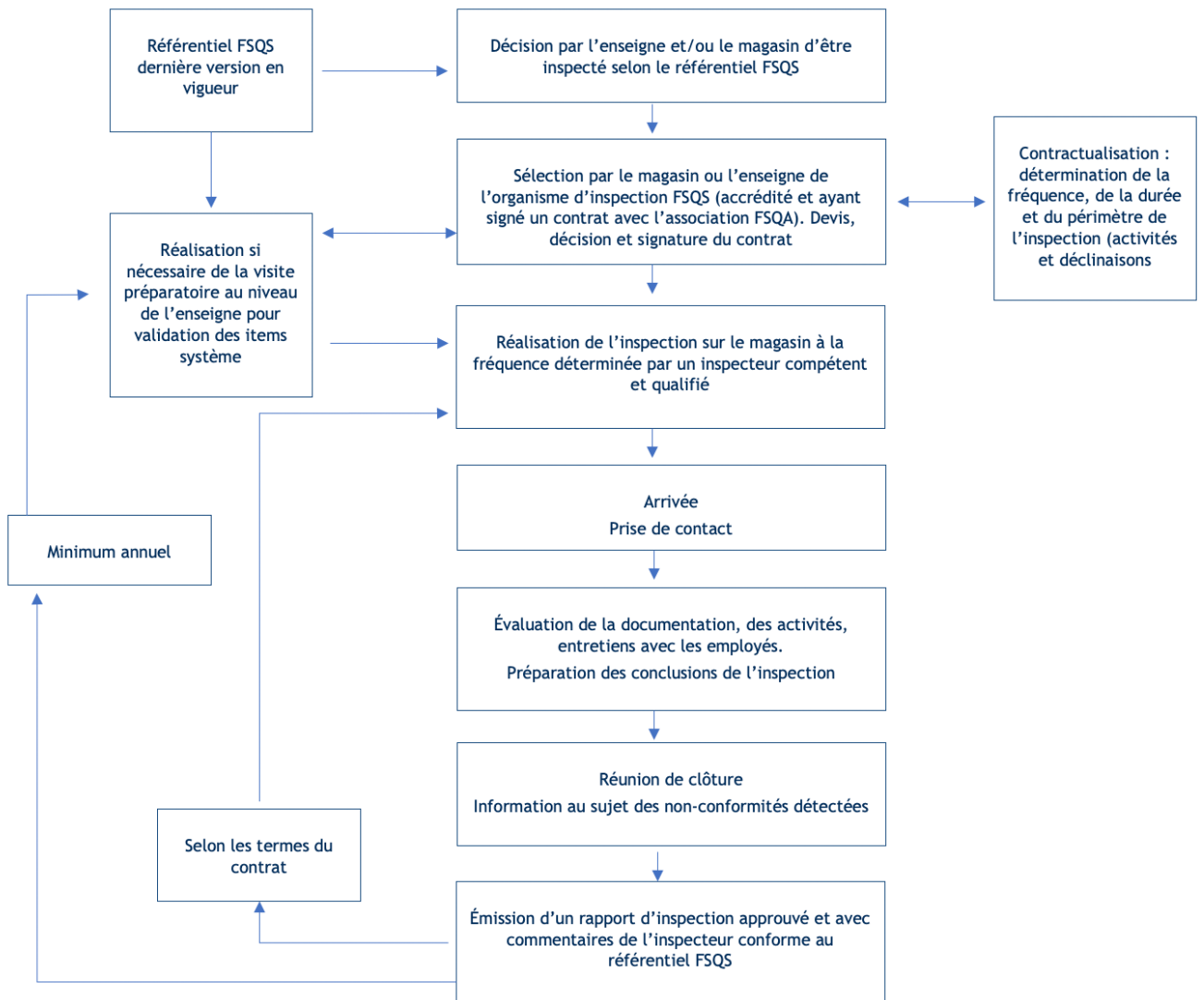
11. Propriété du rapport d'inspection

Le rapport d'inspection ainsi que ses éventuelles annexes établies par l'organisme d'inspection, sont envoyés à l'attention exclusive du demandeur (le magasin ou l'enseigne) qui en reste le propriétaire.

12. Révision du référentiel

Le comité de révision doit démontrer la maîtrise de la qualité du contenu du référentiel, et il évaluera la nécessité de réviser le référentiel et le protocole chaque année pour s'assurer qu'ils sont encore conformes à ses exigences et ses objectifs. Le comité de révision pourra faire appel à des participants impliqués dans le processus d'inspection : des représentants des distributeurs, des représentants des organismes d'inspection. L'objectif du comité de révision est de partager des expériences, de débattre et de décider des changements à apporter au référentiel et aux exigences concernant le rapport d'inspection et la formation des inspecteurs.

ANNEXE 1 : Processus d'inspection



Partie 2 : Exigences

Le référentiel FSQS est construit selon une approche matricielle dont les exigences sont rattachées aux matrices suivantes :

- **Activités** (voir détail partie 1 – chapitre 3)
- **Étapes du process** (réception, stockage, préparation, vente traditionnelle, vente libre-service, vente en vrac, transport, locaux communs, vestiaires sanitaires, commun et documentaire)
- **5M et PDCA** (approches combinées de management de la qualité): **Milieu**, **Matériel**, **Main d'œuvre**, **Matières** et **Méthode** (déclinée en *Méthode-Plan*, *Méthode-Do*, *Méthode-Check*, *Méthode-Act*)
- **Éléments du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS)** : Programmes Prérequis (BPH), HACCP, Gestion des Non-conformités et Traçabilité
- **Thèmes** : Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH), HACCP, Nettoyage & Désinfection, Équipement, Température, Étiquetage, Traçabilité et Gestion de Crise.

Voici ci-après le détail des items. Le développement se réalise en fonction des activités et des étapes de process présentes pour constituer le cœur du rapport d'inspection (Cf. Partie 4 : Annexe 5 : Caractéristiques détaillées d'évaluation des activités).

1. Détail des exigences

Légende :

Les « items KO » et « Items Alerte » sont en « caractères gras ».

Les items de mesure sont en *italique*.

Direction et services d'appui

Réception

42	État des locaux et du matériel
1	Propreté et rangement zone extérieure
2	Propreté des bennes, containers, compacteurs
3	Emplacement des bennes, containers, compacteurs
4	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments en zone réception
5	Absence de nuisibles
43	Température de la zone de stockage adaptée
6	Température produit satisfaisante
45	Bonne réalisation des opérations de contrôles température de stockage
46	Autocontrôles température de stockage enregistrés et archivés

47	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage réalisées, enregistrées et archivées
7	Emplacement des pièges à nuisibles
8	Existence d'une procédure formalisée des contrôles à réception
9	Bonne réalisation des opérations de contrôles à réception
10	Autocontrôles réception enregistrés et archivés
11	Actions correctives contrôles à réception réalisées, enregistrées et archivées
12	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué
13	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés
14	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)
15	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage
16	Présence et fonctionnement du thermomètre
17	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>
18	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>
19	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)
20	Comportement des opérateurs en zone réception
21	Protection des Produits

Locaux communs

22	Propreté et rangement des couloirs
23	Armoire à pharmacie conforme

Vestiaires-sanitaires

24	Gestion des tenues professionnelles (linge, tabliers plastiques, chaussures...)
25	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés
26	Propreté et rangement vestiaires/sanitaires
27	Lavage des mains adapté et conforme, absence de plaies non protégées

Documentaire

29	Existence d'un plan de contrôle analytique formalisé et adapté
30	Bulletins d'analyse accessibles et archivés
31	Actions correctives plan de contrôle analytique réalisées, enregistrées et archivées
32	Existence d'une procédure formalisée pour la traçabilité interne
33	Conformité de la traçabilité interne
49	Existence de procédure formalisée pour les dons aux associations caritatives
50	Application des procédures pour les dons aux associations caritatives
35	Connaissance des fournisseurs référencés par le magasin
36	Existence d'un planning/protocole de nettoyage formalisé

51	Présence d'un programme d'entretien des systèmes de brumisation/nébulisation
52	Application et archivage du programme d'entretien et de surveillance des systèmes de brumisation/nébulisation
37	Existence d'une procédure formalisée pour les contrôles et enregistrements des températures de stockage et/ou de vente en froid
59	Existence d'une procédure de dégustation
38	Formation renouvelée des opérateurs à l'hygiène des denrées alimentaire
40	Existence d'un plan de lutte préventive anti-nuisibles formalisé
41	Archivage des bons d'intervention (lutte anti-nuisibles)
54	Validité instruments de mesure de masses
53	Existence d'une Procédure formalisée des contrôles de tare automatique
55	Existence de procédures formalisées pour les alertes
56	Isolément et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)
58	Alertes : Gestion documentaire (remontée d'info, ...)
60	Présence d'un certificat pour les activités bio concernées

Commun

225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)
238	Situation sanitaire critique (Alerte)
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente
242	Communication des indicateurs qualité
243	Définition de l'organisation qualité du magasin et des domaines de responsabilité

Activités de vente

Stockage

100	Capacités de stockage
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire
200	État des locaux et du matériel
104	Conformité des matériaux au contact des aliments
105	Protection des produits
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires

110	Identification des denrées alimentaires
111	Conditions de resserre satisfaisantes
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante
120	Rotation des produits
153	Respect des DLC
154	Nombre d'UVC à DLC dépassée
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs
156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)
125	Bonne application des durées de vie
135	Température de la zone adaptée
138	Température produit satisfaisante
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)

Préparation

101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire
200	État des locaux et du matériel
104	Conformité des matériaux au contact des aliments
105	Protection des produits
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires
109	Bonnes conditions de retrait de la moelle épinière des ovins et caprins de 12 mois ou plus
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes
115	Conditions de décongélation satisfaisantes
116	Existence de fiches recettes
117	Respect des fiches recettes
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux
151	Existence de consigne formalisée pour les opérations de hachage
152	Respect des consignes pour les opérations de hachage
120	Rotation des produits
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids
160	Qualité huile de friture
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés

130	Propreté et conformité de la tenue
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés
132	État des mains et absence de bijoux
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées
134	Comportement des opérateurs
159	Bonne réalisation des opérations de picking ou de ramasse pour le respect de la chaîne du froid
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée
141	Bonne réalisation des opérations de congélation
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées

Vente traditionnelle

101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire
200	État des locaux et du matériel
104	Conformité des matériaux au contact des aliments
105	Protection des produits
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)
153	Respect des DLC
154	Nombre d'UVC à DLC dépassée
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs
156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)

125	Bonne application des durées de vie
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires
166	Conformité de l'étiquetage des fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires
167	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme
168	Présence à la vente de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables
169	Nombre de références de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires
128	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids
130	Propreté et conformité de la tenue
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés
132	État des mains et absence de bijoux
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées
134	Comportement des opérateurs
135	Température de la zone adaptée
136	Affichage température en état de fonctionnement
137	Respect des limites de charge des meubles
138	Température produit satisfaisante
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées

Vente libre-service

101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)
153	Respect des DLC

154	Nombre d'UVC à DLC dépassée
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs
156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)
125	Bonne application des durées de vie
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires
128	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids
134	Comportement des opérateurs
135	Température de la zone adaptée
136	Affichage température en état de fonctionnement
137	Respect des limites de charge des meubles
138	Température produit satisfaisante
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées

Vente vrac

101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire
105	Protection des produits
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires
120	Rotation des produits
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)
153	Respect des DLC
154	Nombre d'UVC à DLC dépassée
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs
156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)
125	Bonne application des durées de vie
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)

126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires
166	Conformité de l'étiquetage des fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires
167	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme
168	Présence à la vente de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables
169	Nombre de références de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires
128	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids
134	Comportement des opérateurs
135	Température de la zone adaptée
136	Affichage température en état de fonctionnement
137	Respect des limites de charge des meubles
138	Température produit satisfaisante
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)

Transport

101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)
134	Comportement des opérateurs
135	Température de la zone adaptée

Commun

233	Existence de procédures formalisées pour la livraison à domicile
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue
202	Marche en avant – séparation des secteurs
226	Propreté des abords de la zone de chargement véhicule Client
203	Hottes et extraction efficaces
234	Absence de nuisibles
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO).
236	Emplacement des pièges à nuisibles
227	Présence de dossier HACCP pour tous les processus de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne

244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets
209	Présence et fonctionnement du thermomètre
210	Écart constaté avec une sonde de référence =
211	Écart constaté lors du test eau glace =
228	Bonne réalisation des opérations de livraisons à domicile
229	Existence d'une procédure de gestion de l'activité Drive
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage
220	Durées de vie définies et validées
230	Connaissance et maîtrise du danger parasitisme des poissons
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique
165	Respect de la procédure de dégustation
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base
223	Conformité de la traçabilité interne
224	Comptabilité matière viande bovine
231	Surveillance des autres PRPo/CCP
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente

Partie 3 : Exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes d'inspection et les inspecteurs – Processus d'accréditation et d'inspection FSQS

0. Introduction

L'inspection FSQS répond avant tout aux exigences générales de fonctionnement des organismes d'inspection accrédités selon la norme ISO/CEI 17020, mais présente également des exigences spécifiques et complémentaires pour les organismes et pour les inspecteurs. Le détail de ces principes est présenté dans la partie 3 ci-après.

1. Exigences pour les organismes d'accréditation

1.1 Exigences générales

Les organismes d'accréditation doivent respecter les exigences de la norme ISO/CEI 17011 « Évaluation de la conformité – Exigences générales pour les organismes d'accréditation procédant à l'accréditation d'organismes d'évaluation de la conformité » et doivent être signataires des accords de reconnaissance (MLA) définis par EA et ILAC.

Afin de garantir une communication interactive, l'organisme d'accréditation doit désigner un interlocuteur FSQS au sein de son organisme.

1.2 Formation du comité d'accréditation (ou de la personne compétente)

De manière générale, tout le personnel des organismes d'accréditation engagé dans l'activité d'accréditation FSQS doit avoir suffisamment de connaissances sur le référentiel FSQS et sur les documents normatifs.

Les décisions d'accréditation ne peuvent être prises que sur recommandation d'une personne compétente ou du comité d'accréditation. La personne responsable, ou au moins un membre du comité d'accréditation, doit avoir participé à une session de formation « Référentiel FSQS » (formation « Référent »), organisée par l'association FSQA, ou doit pouvoir démontrer un niveau de connaissances équivalent et doit avoir suffisamment de connaissances dans le domaine agro-alimentaire.

Dans le cas d'un comité, la personne formée transmet les informations nécessaires aux autres membres du comité d'accréditation. Ces informations sont basées sur les points principaux de la formation « FSQS », principalement sur la partie 1 (protocole d'inspection FSQS), la partie 3 (exigences pour les organismes d'accréditation, les organismes d'inspection et les inspecteurs – Processus d'accréditation et d'inspection FSQS), la partie 4 (reporting).

1.3 Compétences de l'évaluateur de l'organisme d'accréditation

L'/les évaluateur(s) de l'organisme d'accréditation est/sont responsable(s) de :

- L'accompagnement des inspecteurs FSQS lors d'inspections FSQS (observation d'activité),
- L'évaluation de l'implantation où sont réalisées les activités d'inspection FSQS sur la base des exigences de la norme ISO/CEI 17020 de type A ou C et des exigences FSQS.

De plus, les évaluateurs en charge des observations d'activités doivent au minimum :

- Avoir participé à la formation « Référentiel FSQS » (Formation « Référent »), ou démontrer un niveau de connaissances équivalent,
- Avoir au minimum 2 ans d'expérience dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments.

Les évaluateurs de l'implantation où sont réalisées les activités d'inspection FSQS doivent au minimum :

- Avoir une connaissance spécifique du référentiel FSQS,
- Avoir une connaissance spécifique des documents normatifs associés.

1.4 Fréquence des évaluations des organismes d'inspection

Pour les évaluations initiales, une évaluation de l'implantation où sont réalisées les activités d'inspection FSQS (incluant la revue d'au moins un processus complet d'inspection) et au moins une observation d'activité d'inspection sur site doivent être réalisées.

L'organisme d'inspection est autorisé à réaliser au maximum 5 inspections avant d'obtenir l'accréditation. Dans ce cas, au moins l'une de ces inspections doit être évaluée par l'organisme d'accréditation (observation d'activité d'inspection sur site) et toutes les inspections (incluant au moins un processus complet d'inspection) doivent être évaluées (observation documentaire) par l'organisme d'accréditation lors de l'évaluation de l'implantation où sont réalisées les activités d'inspection FSQS.

Pour les réévaluations, une évaluation de l'implantation où sont réalisées les activités d'inspection FSQS (incluant la revue d'au moins un processus complet d'inspection) et au moins une observation d'activité d'inspection sur site doivent être réalisées.

Lors d'un cycle d'accréditation, les évaluations ont lieu selon la fréquence définie par le plan de surveillance de l'organisme d'accréditation. Le nombre d'observations d'activité et d'implantations à visiter par cycle d'accréditation est déterminé de manière à garantir une évaluation appropriée des compétences revendiquées par les organismes d'inspection et est fixé selon les principes établis par l'organisme d'accréditation.

Pendant les évaluations, la documentation échantillonnée et évaluée correspond à un nombre significatif de dossiers d'inspecteurs qualifiés FSQS et de dossiers d'inspection FSQS (au minimum deux dossiers d'inspecteurs et 2 dossiers d'inspection). Pour deux observations d'activités d'inspection sur site consécutives, l'organisme d'accréditation doit, dans la mesure du possible, sélectionner deux inspecteurs FSQS de l'organisme d'inspection différents.

1.5 Accréditation d'un organisme d'inspection opérant à l'international

Les observations d'activités doivent couvrir les activités raisonnablement attendues (comprenant les activités à l'international et les implantations où sont réalisées les activités d'inspection FSQS) de l'organisme d'inspection. Si l'organisme d'accréditation sous-traite une évaluation, l'organisme d'accréditation sous-traitant doit être signataire du MLA (accord multilatéral) défini par EA et ILAC.

1.6 Conditions de recouvrement d'accréditation après un retrait ou une suspension

Si un organisme d'accréditation décide de retirer ou de suspendre une accréditation, les organismes d'inspection doivent arrêter de réaliser des inspections FSQS. Pour recouvrer l'accréditation suite à un retrait, les mêmes conditions que pour l'évaluation initiale s'appliquent.

En cas de suspension d'accréditation, l'organisme d'accréditation déterminera les exigences pour lever la suspension.

2. Exigences pour les organismes d'inspection

2.1 Exigences générales

Les organismes souhaitant utiliser le référentiel FSQS pour inspecter des points de vente doivent être accrédités selon les exigences de la norme ISO/CEI 17020 « Critères généraux pour le fonctionnement de différents types d'organismes procédant à l'inspection » de type A ou C avec des exigences de :

- Impartialité et indépendance
- Confidentialité
- Organisation et management
- Système de management
- Processus de qualification et de formation des inspecteurs
- Méthodes et procédures d'inspection

2.2 Exigences spécifiques d'impartialité

L'organisme d'inspection doit être en mesure de démontrer à tout moment que l'inspecteur mandaté pour une inspection selon le référentiel FSQS sera objectif et impartial en répondant aux points suivants :

- Pour la visite préparatoire au siège d'une enseigne :
 - L'inspecteur n'a pas agi en tant que formateur au siège de l'enseigne depuis moins de 24 mois sur les thèmes : Mise en application de la réglementation et des Guides de Bonnes Pratiques Sectoriels.
 - L'inspecteur n'a pas agi en tant que conseiller (assistance conseil, consulting, coaching) au siège de l'enseigne depuis moins de 24 mois sur les thèmes : Mise en application de la réglementation et des Guides de Bonnes Pratiques Sectoriels, Principes HACCP, Traçabilité, Gestion des produits non conformes.
- Pour l'inspection d'un magasin :
 - L'inspecteur n'a pas agi en tant que formateur sur le point de vente depuis moins de 12 mois sur les thèmes : Bonnes pratiques et procédures de l'enseigne (Plan de Maitrise Sanitaire).

- L'inspecteur n'a pas agi en tant que conseiller (assistance conseil, consulting, coaching) sur le point de vente depuis moins de 12 mois sur les thèmes : Bonnes pratiques d'hygiène, Principes HACCP, Traçabilité, Gestion des produits non conformes.

L'organisme d'inspection doit être en mesure de démontrer à tout moment que le(s) référent(s) FSQS mandaté(s) selon le référentiel FSQS sera/seront objectif(s) et impartial(aux) en répondant au point suivant :

- Pour la qualification et/ou la surveillance d'un inspecteur :
 - Le référent n'a pas agi en tant que formateur sur le point de vente depuis moins de 12 mois sur les thèmes : Bonnes pratiques et procédures de l'enseigne (Plan de Maîtrise Sanitaire).
 - Le référent n'a pas agi en tant que conseiller (assistance conseil, consulting, coaching) sur le point de vente depuis moins de 12 mois sur les thèmes : Mise en application de la réglementation et des Guides de Bonnes Pratiques Sectoriels, Principes HACCP, Traçabilité, Gestion des produits non conformes.

Ces exigences s'entendent à compter de la date de la réalisation de l'inspection (visite préparatoire au siège de l'enseigne ou inspection magasin), mais sans antériorité à la date de parution du présent référentiel.

N.B. : Il est recommandé à l'organisme de mettre en œuvre un système de traçabilité fiable permettant de pouvoir suivre ses interventions (inspections FSQS, missions de conseil, formation du personnel) au sein d'un point de vente ou au siège d'une enseigne, ainsi que toutes les missions affectées à ses intervenants (à minima les personnels qualifiés inspecteur FSQS).

2.3 Responsabilités des organismes d'inspection

Les organismes d'inspection ont les responsabilités suivantes :

- Faciliter les observations d'activités (réalisées par les organismes d'accréditation).
- Assurer qu'au moins un membre permanent de leur personnel est un référent FSQS ayant participé à la formation FSQS « Référent ». Le référent FSQS est responsable de former en interne tous les inspecteurs souhaitant devenir ou étant déjà inspecteurs FSQS. Les personnes souhaitant devenir référents FSQS doivent respecter les exigences mentionnées en 2.7.
- Assurer que l'inspecteur est compétent pour le périmètre de l'inspection et pour sa réalisation.
- Conserver les documents sur les compétences des inspecteurs et des référents.
- Assurer qu'aucun inspecteur n'effectue plus de 2 années consécutives des inspections FSQS au sein du même point de vente (il s'agit d'une période de 2 ans de date à date).
- L'organisme d'inspection doit disposer d'au moins un référent, qui doit être un membre permanent de l'organisme d'inspection.
- Les inspecteurs doivent être supervisés par le référent lors de leur qualification initiale.
- Les inspecteurs doivent être supervisés par le référent lors de la surveillance et du maintien de leur qualification.

Donc, l'organisme d'inspection doit disposer d'au moins deux inspecteurs (dont un référent) pour rendre le dispositif pérenne et pouvoir répondre aux exigences du référentiel FSQS.

2.4 Processus d'accréditation ISO/CEI 17020 pour le référentiel FSQS

L'organisme d'inspection doit être accrédité selon la norme ISO/CEI 17020 de type A ou C pour le référentiel FSQS par un organisme d'accréditation reconnu par ILAC ou par EA.

Les organismes d'inspection en cours d'accréditation ISO/CEI 17020 pour le référentiel FSQS peuvent prévoir des inspections avant de disposer du statut d'accrédité. Ils doivent dans ce cas démontrer que leur demande d'accréditation a été jugée recevable par l'organisme d'accréditation.

Remarque: S'il y a un retrait ou une suspension de l'accréditation ISO/CEI 17020 pour le référentiel FSQS de l'organisme d'inspection, le processus complet d'inspection est stoppé et l'organisme d'inspection n'est plus autorisé à réaliser des inspections FSQS.

2.5 Signature du contrat avec le propriétaire du référentiel FSQS

Après avoir demandé l'accréditation ISO/CEI 17020 pour le référentiel FSQS et afin de pouvoir réaliser des inspections FSQS, l'organisme d'inspection doit signer un contrat avec l'association FSQA – propriétaire du présent référentiel – dans lequel il s'engage à respecter l'ensemble des exigences du référentiel FSQS.

L'organisme d'inspection n'est pas autorisé à émettre des rapports d'inspection FSQS (**sauf pour la (les) première(s) observations d'activité lors du processus d'accréditation**) avant d'avoir signé ce contrat.

2.6 Transfert d'accréditation

Si un organisme d'inspection décide de transférer ses activités d'inspection à un autre organisme, le nouvel organisme d'inspection doit vérifier toutes les inspections FSQS en cours, afin de décider si des actions supplémentaires (par exemple, nouvelle inspection) sont nécessaires.

De plus, une surveillance des inspecteurs « transférés » doit être réalisée à la fois par des relectures aléatoires de rapport, et à la fois par une surveillance d'inspection in situ par le(s) référent(s) FSQS. A l'issue des relectures et/ou des surveillances in situ, un plan d'action devra être engagé si nécessaire pour ajuster les processus d'inspection des inspecteurs qualifiés FSQS.

2.7 Nomination du référent FSQS

Dans le cadre de l'organisation et du management de ses ressources, l'organisme d'inspection doit nommer et qualifier au minimum un référent FSQS.

L'organisme d'inspection doit qualifier un ou deux référent(s) FSQS pour 1 à 10 inspecteurs (référent(s) compris).

Il peut qualifier des référents FSQS supplémentaires selon le nombre d'inspecteurs et les modalités suivantes :

- 2 référents FSQS pour 11 à 20 inspecteurs (référents compris),
- 3 référents FSQS pour 21 à 30 inspecteurs (référents compris),

- etc.

Les référents FSQS supplémentaires doivent être qualifiés selon le cursus de qualification prévu au référentiel.

Le départ d'un organisme d'inspection et/ou l'intégration d'un référent FSQS doit être communiqué à l'association FSQA qui tient à jour un listing des référents FSQS.

L'organisme d'inspection est responsable de la vérification des compétences de son futur référent FSQS.

2.7.1 Sélection et qualification du référent FSQS

Le référent FSQS de l'organisme d'inspection est une personne identifiée pour :

- Être interlocuteur du comité technique FSQS. Remarque : cette mission peut être confiée au responsable technique de l'organisme d'inspection sous réserve d'avoir suivi la formation FSQS initiale.
- Sélectionner, qualifier, former et surveiller les inspecteurs au respect de la philosophie et du contenu du référentiel FSQS,
- Maintenir à jour et rendre disponible auprès de l'association FSQA une liste des inspecteurs qualifiés FSQS.

Le référent doit présenter le profil suivant (qui sera vérifié par l'association FSQA via une trame de CV type disponible auprès de l'association) :

- Être un membre permanent de l'organisme d'inspection,
- Pouvoir démontrer une expérience d'au moins 5 années dans les métiers d'auditeur, d'inspecteur, d'hygiéniste conseil dans le domaine de la grande distribution à destination des consommateurs finaux (tous formats de magasin : hypermarché, supermarché, ...),
- Avoir des compétences pédagogiques,
- Connaître la législation et la réglementation alimentaires du pays dans lequel se déroulent les inspections,
- Se tenir informé des évolutions des PMS/Procédures enseignes,
- Avoir participé à la session de formation initiale FSQS « Référent » d'une journée organisée par l'association FSQA,
- Parler et écrire couramment les langues utilisées lors des formations et des inspections.

Afin de mettre à jour ses connaissances du référentiel FSQS, chaque référent FSQS doit participer à un séminaire de formation FSQS de 1 journée, tous les 2 ans.

Ces séminaires sont organisés par l'association FSQA et doivent servir de base pour la formation interne de tous les inspecteurs.

Le référent doit réaliser, en étant supervisé, deux évaluations. Ces évaluations doivent être réalisées dans deux points de vente différents (de la même enseigne si besoin) avec activités de fabrication.

Les deux évaluations d'habilitation des référents FSQS doivent être réalisées soit pour l'une par le directeur technique de l'association FSQA et pour l'autre, par un évaluateur superviseur enseigne ayant suivi la formation initiale FSQS ou une formation équivalente, soit par deux évaluateurs superviseurs enseigne ayant suivi la formation FSQS ou une formation équivalente.

La décision de qualification du référent FSQS est accordée par le comité technique FSQS. Cette attestation doit comprendre à minima le nom-prénom du(es) superviseur(s) et leur enseigne le cas échéant, la date, le nom et prénom du référent, et doit faire référence au référentiel FSQS. L'attestation délivrée est nominative et non liée à un organisme d'inspection.

En cas d'avis défavorable d'au moins un des deux évaluateurs superviseurs, une autre évaluation doit être réalisée dans les mêmes conditions mais en présence d'une tierce personne membre de l'association FSQA. L'avis de qualification du référent est alors décidé et est délivré de manière formelle conjointement entre l'association FSQA et l'enseigne. La décision de qualification du référent FSQS est accordée par le comité technique FSQS.

En cas de refus des évaluateurs superviseurs dès la première série ou à l'issue de la troisième évaluation à « blanc », l'organisme d'inspection devra présenter un nouveau candidat. Le candidat refusé ne pourra pas se représenter à cette candidature pendant 1 an.

(Cf. Chapitre 7 : Schéma des processus de sélection, formation, qualification, surveillance).

2.7.2 Formation FSQS « Référent »

La formation FSQS « Référent » est dispensée par l'association FSQA. Lorsqu'une nouvelle version du référentiel est publiée, le(s) référent(s) de l'organisme d'inspection doit/doivent participer à la nouvelle formation FSQS organisée par l'association FSQA et dispenser la formation en interne à tous les inspecteurs déjà qualifiés FSQS de son organisme avant de réaliser des inspections selon la nouvelle version.

Si de nouvelles notes de doctrine sont publiées, le référent FSQS doit former tous les inspecteurs FSQS avant l'entrée en vigueur de ces notes.

2.8 Nomination d'un correspondant enseigne

Dans le cadre de l'organisation et du management de ses ressources, l'organisme d'inspection doit nommer un correspondant enseigne pour chacune des enseignes avec lesquelles il s'engage. Une même personne peut être le correspondant de plusieurs enseignes. Le correspondant enseigne doit être à minima un référent ou inspecteur qualifié FSQS.

Le correspondant enseigne de l'organisme d'inspection est la personne identifiée pour :

- Être l'interlocuteur privilégié de(s) enseigne(s) notamment pour la communication des mises à jour de procédures ou de consignes, des informations clés de fonctionnement de(s) enseigne(s), etc.,
- Former les futurs inspecteurs au fonctionnement et spécificités de l'enseigne considérée.

3. Compétences et expériences des inspecteurs

3.1 Principe

Les compétences doivent englober les capacités (démonstrées par l'inspecteur) à appliquer des connaissances et des aptitudes notamment d'ordre :

- Qualités personnelles et relationnelles

- Intègre, sincère, honnête, ouvert d'esprit, diplomate, observateur, perspicace, capable de décision, autonome, bon communicant...
- Savoir-faire :
- Appliquer les principes et techniques d'inspection,
- Planifier et organiser le travail de manière efficace,
- Réaliser l'inspection dans le temps imparti,
- Définir les priorités et se concentrer sur les sujets importants,
- Recueillir les informations par des entretiens efficaces, en écoutant, en observant et en faisant la revue des documents, des enregistrements et des données,
- Vérifier l'exactitude des informations recueillies,
- Confirmer le caractère suffisant et adéquat des preuves pour étayer les constats et les conclusions d'inspection,
- Utiliser les documents de travail pour enregistrer les activités d'inspection,
- Respecter la confidentialité et la sûreté des informations.

3.2 Compétences et expériences requises

3.2.1 Compétences requises

L'inspecteur doit pouvoir démontrer des connaissances et des aptitudes en :

- Conduite d'audit seconde ou tierce partie,
- Connaissance de la réglementation applicable dans le pays d'implantation des points de vente inspectés dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (traçabilité, étiquetage, ...),
- Connaissance de la réglementation applicable dans le pays d'implantation des points de vente inspectés dans le domaine de la GMS (températures produits, dérogation d'agrément, ...),
- Maîtrise des principes relatifs à l'hygiène et la sécurité des denrées alimentaires des GBPH de la GMS et l'HACCP (du Codex Alimentarius),
- Maîtrise des process Métiers de l'alimentaire de la GMS : Process de réalisation, connaissances des produits : cotation fraîcheur ...
- Langue, si un inspecteur souhaite réaliser des inspections dans une langue différente de sa langue maternelle, il doit apporter les preuves qu'il maîtrise cette/ces autre(s) langue(s).

Ces compétences ayant pu être acquises durant le cursus scolaire et/ou universitaire ou dans le cadre de la formation continue.

3.2.2 Expériences requises

Les inspecteurs doivent respecter les exigences suivantes :

- Ils doivent avoir signé un contrat avec l'organisme d'inspection.
- Ils doivent avoir participé à la formation interne sur le référentiel FSQS organisée par l'organisme d'inspection.

- Ils doivent avoir fourni à l'organisme d'inspection toutes les informations appropriées concernant leurs compétences.
- Leur organisme d'inspection doit avoir observé sur site et confirmé leurs qualifications professionnelles et leurs compétences.
- Ils doivent pouvoir démontrer des expériences professionnelles de 2 années d'activité dans le domaine agroalimentaire dont au moins **6 mois** en tant qu'auditeur ou hygiéniste-conseil dans le domaine de la grande distribution à destination des consommateurs finaux (tous formats de magasin : hypermarché, supermarché, ...) **ou de l'artisanat multi métiers (boucherie, charcuterie traiteur, poissonnerie, boulangerie pâtisserie, crèmerie).**

4. Sélection et qualification de l'inspecteur

4.1 Principe

La qualification est un processus systématique qui comprend l'évaluation des compétences, l'éducation (formation initiale), les expériences de travail (à l'inspection).

4.2 Sélection de l'inspecteur

La sélection de l'inspecteur est réalisée par l'organisme d'inspection sur la base des compétences requises, mais aussi sur l'expérience professionnelle.

4.3 Processus de formation initiale et de qualification de l'inspecteur

La qualification de l'inspecteur doit répondre au schéma suivant :

- L'inspecteur doit participer à une session de formation théorique d'une journée au contenu et à la philosophie du référentiel FSQS dispensée par un référent FSQS de l'organisme d'inspection. Le support d'animation de cette formation est fourni par l'association FSQA. La participation d'un inspecteur à la formation FSQS organisée par l'association FSQA peut sur demande, remplacer la formation dispensée par le référent FSQS de l'organisme d'inspection.
- L'inspecteur doit avoir une connaissance précise du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS), procédures de (ou des) enseigne(s) choisie(s). La communication/formation des fonctionnements spécifiques d'enseigne(s)/ou de magasin(s) (horaires, modalités de communication, indépendance ou liens entre service qualité siège et représentant qualité en magasin, procédures spécifiques, contenu des PMS, GBPH, ...) doit être faite par l'enseigne et/ou les magasins vers le (ou les) organisme(s) d'inspection.
- A l'issue de la formation initiale, l'inspecteur réalise une inspection magasin en doublon en tant qu'observateur avec un inspecteur qualifié FSQS ou avec un référent FSQS.

Puis il réalise deux inspections magasin en doublon en tant qu'inspecteur avec l'accompagnement d'un inspecteur qualifié dans l'enseigne ou avec un référent FSQS. La seconde inspection doit obligatoirement être supervisée par un référent FSQS. Au moins une de ces 2 inspections doit être réalisée sur un magasin ayant des activités de vente traditionnelle ou de vente de produits transformés sur magasin (laboratoire, atelier de fabrication). En cas de « défaillance » de l'inspecteur en cours de qualification, le superviseur (inspecteur qualifié ou référent FSQS) peut terminer l'inspection FSQS et approuver le rapport FSQS.

Le référent FSQS ne doit délivrer la qualification à l'inspecteur qu'après avoir validé la bonne réalisation des étapes citées et après avoir jugé favorablement les conditions de réalisation de l'inspection supervisée ainsi que le rapport associé.

A l'issue de ce processus, pour être qualifié pour inspecter sur d'autres enseignes, l'inspecteur doit avoir reçu la formation spécifique enseigne : Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et procédure(s) de(s) enseigne(s) choisie(s).

4.4 Changement d'organisme d'inspection

Lorsqu'un inspecteur qualifié FSQS change d'organisme d'inspection, l'organisme d'inspection est responsable des compétences et du maintien de la qualification de l'inspecteur FSQS. Le changement d'organisme d'inspection d'un inspecteur qualifié FSQS doit être notifié à l'association FSQA.

5. Formation des inspecteurs

5.1 Principe

La formation des inspecteurs doit permettre de proposer et développer des connaissances, des compétences et des comportements afin de répondre aux exigences de Bonnes Pratiques d'inspection.

La formation se décline en 2 temps :

- Formation initiale,
- Formation continue.

5.2 Formation initiale

La formation initiale doit permettre aux futurs inspecteurs de connaître l'ensemble des informations nécessaires avant tout engagement dans le processus de qualification (Cf. Chapitre 4) :

- Philosophie et contenu du référentiel FSQS.
- Procédures d'hygiène et de sécurité des aliments et Plan de Maîtrise Sanitaire de l'enseigne.

5.3 Formation continue

La formation continue doit permettre d'entretenir les compétences et les connaissances des inspecteurs notamment dans les domaines suivants :

- Hygiène et sécurité des denrées alimentaires (mise à jour des GBPH de la GMS par exemple, ...),
- Réglementation applicable dans le pays d'implantation des points de vente inspectés dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments,
- Réglementation applicable dans le pays d'implantation des points de vente inspectés dans

le domaine de la GMS,

- Process Métiers : innovations dans les process de réalisation et/ou dans les produits,
- Référentiel FSQS et documents normatifs associés : évolution et mise à jour,
- Procédures et PMS des enseignes : en cas d'évolution ou de mise à jour.

Le contenu et les modalités de mise en œuvre de ces sessions de formation sont définis par chaque organisme d'inspection, si nécessaire, en lien avec les enseignes.

6. Surveillance de l'inspecteur

6.1 Principe

La surveillance est un processus d'ajustement de la variabilité, de la subjectivité et de l'erreur de l'inspecteur en vue de recueillir des résultats comparables de façon significative dans le temps, entre les inspecteurs et le référentiel.

La surveillance des inspecteurs est réalisée à la fois par des relectures aléatoires de rapport, et à la fois par des surveillances d'inspection in situ par un référent FSQS.

A l'issue des relectures et/ou des surveillances in situ, un plan d'action devra être engagé si nécessaire pour ajuster les processus d'inspection des inspecteurs qualifiés.

6.2 Surveillance par la relecture de rapports d'inspection

La personne responsable de la surveillance par la relecture des rapports (personne en charge de la revue) doit être un référent FSQS ou doit répondre aux règles suivantes:

- Être un inspecteur qualifié FSQS depuis au moins 2 ans,
- Avoir réalisé au moins 30 inspections FSQS dans les 12 mois précédents,
- Avoir participé à la formation FSQS « Référent »,
- Être différent de la personne qui a réalisé l'inspection.

La personne en charge de la revue doit assurer des relectures de rapports d'inspection afin de s'assurer de la cohérence de :

- L'interprétation des différentes exigences des items,
- La cotation des écarts,
- La prise en compte des procédures internes de l'enseigne,
- La rédaction des écarts dans les rapports d'inspection.

Au moins 10% des rapports doivent être relus et chaque inspecteur doit être relu au minimum 1 fois par an.

Ces relectures doivent être documentées par l'organisme d'inspection. Les conclusions de ces relectures doivent être conservées par l'organisme d'inspection et devront alimenter, si nécessaire, son plan d'action d'amélioration.

6.3 Surveillance par la surveillance d'inspection in situ

Un référent FSQS doit suivre en surveillance l'ensemble de ses inspecteurs qualifiés au minimum une fois tous les 2 ans après leur qualification.

Cette surveillance par accompagnement in situ lors d'une inspection magasin doit permettre de s'assurer de la cohérence :

- Du protocole d'inspection (Cf. Partie 1 : Chapitre 6 : Processus d'inspection des points de vente),
- Des techniques d'inspection (interviews, mesures, vérifications visuelles, prise de note, ...)
- Des constats donnant lieu à des écarts (déviation ou non-conformité, règles de la double décote ...),
- Des modalités de conclusion de conformité aux exigences aux items,
- De l'usage des cotations S/O et N/E (Cf. Partie 1 : Chapitre 5.2.6 : Notation N/E et Chapitre 5.2.7 : Notation S/O),
- Des communications (avec les personnels des activités, avec l'encadrement du magasin).

Les conclusions de ces surveillances doivent être conservées par l'organisme d'inspection et devront alimenter, si nécessaire, son plan d'action d'amélioration.

Pour les OI de petite taille (cas des OI n'ayant qu'un référent), il y a une exception : il est possible qu'un inspecteur (le référent) fasse l'objet d'une surveillance sur site par un autre inspecteur de l'organisme qui ne soit pas qualifié référent. Cette dérogation est également valable pour la surveillance par relecture des rapports à condition que le relecteur remplisse les conditions citées Partie 3 : chapitre 6.2.

7. Schéma des processus de sélection, formation, qualification et surveillance

Données d'entrée	PROCESSUS	Données de sortie
------------------	-----------	-------------------

	REFERENTS FSQS	
Expérience d'au moins 5 ans dans l'audit, l'inspection ou le conseil en hygiène dans le domaine de la grande distribution (tous formats de magasin) et doit avoir des compétences pédagogiques	Sélection sur dossier du référent FSQS	Dossier individuel
Formation en salle par FSQA 1 Journée	Formation initiale du référent FSQS au contenu et à la philosophie du référentiel FSQS	Attestation de formation
	Qualification du référent FSQS : Réalisation de 2 inspections à « blanc » sur 2 magasins supervisées soit par le directeur technique de l'association FSQA et par un évaluateur superviseur enseigne, soit par deux évaluateurs superviseurs enseigne. Si nécessaire (en cas d'avis défavorable par l'une des 2 enseignes ou du directeur technique), réinspection à blanc avec un membre tiers de la FSQA.	Attestation de qualification délivrée par FSQA
	INSPECTEURS FSQS	
Expérience d'au moins 2 années d'activité dans le domaine agroalimentaire dont au moins une année en tant qu'auditeur ou hygiéniste conseil dans le domaine de la grande distribution à destination des consommateurs finaux (tous formats de magasin)	Sélection sur dossier de l'inspecteur	Dossier individuel
Formation en salle par le référent FSQS 1 Journée	Formation initiale de l'inspecteur : Au contenu et à la philosophie du référentiel FSQS Au PMS et procédures de ou des enseigne(s) choisie(s)	Attestations de formation
Formation au PMS et procédures de l'enseigne	Qualification de l'inspecteur 1 Inspection en doublon en tant qu'observateur 2 Inspections en doublon en temps qu'inspecteur avec supervision (dont la seconde par le référent FSQS)	Attestation de qualification délivrée par le référent FSQS
Plan de formation	Formation continue de l'inspecteur	Attestations de formation
Planning de relecture et Planning de surveillance	Surveillance de l'inspecteur Relecture aléatoire de rapports d'inspection Supervision d'inspection in situ par le référent FSQS	Conclusions de relecture et/ou de surveillance et plans d'action éventuels

Partie 4 : Reporting et annexes

8. Introduction

Après la réalisation d'une évaluation des exigences FSQS, qu'elle soit visite préparatoire au siège de l'enseigne ou inspection magasin, un rapport complet et structuré doit être rédigé. Les rapports d'inspection doivent être préparés conformément aux formats suivants.

9. Reporting de la visite préparatoire au siège de l'enseigne

Le rapport de la visite préparatoire au siège de l'enseigne doit être construit selon le schéma suivant : (Cf. Annexe 3 : Proposition de mise en page du rapport de visite préparatoire au siège de l'enseigne).

9.1 La page de garde

Elle doit comporter au minimum:

- Mention « visite préparatoire au siège de l'enseigne dans le cadre de la réalisation d'inspection magasin selon le référentiel FSQS pour l'évaluation de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires distribuées en point de vente » + logo FSQS ;
- Identifiant unique du document, par exemple la date d'émission (édition)/ou référence documentaire (ou référence d'intervention) ;
- Identification de l'organisme d'inspection émetteur : Nom + adresse + éventuellement logo de l'organisme ;
- Nom et prénom de l'inspecteur et éventuellement Nom et pré- nom de la personne qui valide le rapport (selon le processus retenu par l'organisme d'inspection pour la validation des rap- ports) (Cf. Chap. 7.4 de la norme ISO/CEI 17020) ;
- Logo et nom de l'organisme d'accréditation, numéro d'accréditation de l'organisme d'inspection et mentions légales relatives à l'usage de la marque d'accréditation définie par l'organisme d'accréditation. Au cas où l'inspection siège et l'inspection magasin sont réalisées par 2 organismes d'inspection accrédités différents (ce n'est pas un cas de sous-traitance), indiquer les informations de l'organisme d'inspection ayant effectué l'inspection au siège ;
- Identification de l'enseigne inspectée : Nom d'enseigne + Nom et adresse du siège ;
- Date de l'inspection ;
- Mention : « Les résultats s'appliquent uniquement aux travaux, objets ou lots spécifiés dans la demande » ;
- Mention : « Le rapport ne peut être copié qu'avec l'accord de l'organisme et du demandeur et ce, uniquement dans son entièreté ».

Note : au cas où une partie des travaux a été sous-traitée, le sous-traitant doit être accrédité selon la norme ISO/CEI 17020 de type A ou C pour le référentiel FSQS et l'identification du sous-traitant doit être indiquée : par exemple par la mention : « Inspection sous traitée à : xxx ».

9.2 La seconde page : détail de l'inspection réalisée

Elle doit comporter au minimum:

- Identification des items inspectés : en référence à la liste des
- « Items système » proposée par l'enseigne ;
- Mention : « Inspection réalisée selon le protocole d'inspection décrit dans le référentiel FSQS ;
- Nom et prénom d'accompagnateur : dans le cas échéant ;
- Nom et prénom des personnes rencontrées au siège de l'enseigne.

9.3 Le détail des items système

On retrouvera ici l'ensemble des items système choisis par l'enseigne et validés. Ces items sont présentés sous le format :

Dans un même champ visuel et sur une même ligne :			détail des commentaires :
N° Item	Intitulé de l'item système	notation (A, B, C, D, KO)	Le détail des commentaires doit être facile à rattacher à une exigence (en face, en dessous, éventuellement en fin de liste avec le N° d'item pour faire le lien, ...)

Enfin, le périmètre des magasins où seront appliqués ces « items système » est décrit sous forme d'un listing.

10. Reporting d'inspection magasin

Le rapport d'inspection magasin doit être construit selon le schéma suivant (Cf. Annexe 4 : Proposition de mise en page du rapport d'inspection magasin):

10.1 La page de garde

Elle doit comporter au minimum:

- Mention « Inspection selon le référentiel FSQS pour l'évaluation du niveau de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires distribuées en point de vente » + logo FSQS ;
- Identifiant unique du document, par exemple la date d'émission (édition)/ou référence documentaire (ou référence d'intervention) ;
- Identification de l'organisme d'inspection émetteur : Nom + adresse + éventuellement logo de l'organisme ;
- Nom et prénom de l'inspecteur et éventuellement Nom et pré- nom de la personne qui valide le rapport (selon le processus retenu par l'organisme d'inspection pour la validation des rap- ports) (Cf. Chapitre 7.4 de la norme ISO/CEI 17020) ;

- Logo et nom de l'organisme d'accréditation, numéro d'accréditation de l'organisme d'inspection et mentions légales relatives à l'usage de la marque d'accréditation définie par l'organisme d'accréditation. Au cas où l'inspection siège et l'inspection magasin sont réalisées par 2 organismes d'inspection accrédités différents (ce n'est pas un cas de sous-traitance), indiquer les informations de l'organisme d'inspection ayant effectué l'inspection en magasin ;
- Identification du client : Nom d'enseigne + Nom et adresse du magasin ;
- Date de l'inspection ;
- Mention : « Les résultats s'appliquent uniquement aux travaux, objets ou lots spécifiés dans la demande » ;
- Mention : « Le rapport ne peut être copié qu'avec l'accord de l'organisme et du demandeur et ce, uniquement dans son entièreté ».

Notes :

Au cas où une partie des travaux a été sous-traitée, le sous-traitant doit être accrédité selon la norme ISO/CEI 17020 de type A ou C pour le référentiel FSQS et l'identification du sous-traitant doit être indiquée : par exemple par la mention :« Inspection sous traitée à : xxx ».

10.2 La seconde page : détail de l'inspection réalisée

Elle doit comporter au minimum :

- Période d'inspection sur la journée : « Heure de démarrage : » et « Heure de fin d'inspection : » ;
- Identification des activités inspectées : liste des activités/déclinaisons inspectées ;
- Identification des inspections non réalisées si le contrat n'a pas été effectué dans son entièreté (par exemple cas d'un rayon fermé pour cause de travaux le jour de l'inspection) ;
- Mention : « Inspection réalisée selon le protocole d'inspection décrit dans le référentiel FSQS et les items système retenus par l'enseigne et accepté le : par _____ l'organisme d'inspection : xxxxx » ;
- Identification des équipements utilisés pour les mesures et les essais : par exemple par les mentions : Thermomètre utilisé (réf.) : _____ Date de validité de l'étalonnage : _____ ;
- Nom et prénom d'accompagnateur : dans le cas échéant ;
- Conditions de réalisation de l'inspection : sur rendez-vous ou inopinée ;
- Nom et prénom de l'interlocuteur principal rencontré sur le magasin.

10.3 La synthèse générale

Une synthèse générale à destination du dirigeant du magasin, avec à minima :

- Note finale magasin ;
- Note de chacune des activités/déclinaisons ;
- Vision globale des KO, des Alertes et des pénalités de propreté matériel à contact alimentaire et des pénalités de marchandises en dates dépassées.

Afin d'améliorer la lisibilité des rapports seule la note finale est obligatoirement indiquée sur les rapports à destination des magasins. Les notes standardisées FSQS servant à la comparaison inter-enseignes seront communiquées aux magasins si les enseignes en font la demande. Les deux notes (finale et standardisée) seront communiquées à la FSQA par le biais de la base de données commune.

10.4 La synthèse par activité

Une synthèse plus fine détaillée par activité, à destination des managers rayon ou des responsables de département, avec à minima :

- Note finale de chaque activité,
- Note de chacune des déclinaisons,
- Répartition des notations A, B, C, D par activité,
- Vision par déclinaison des KO, des Alertes et des écarts de propreté matériel à contact alimentaire et des écarts de marchandises en dates dépassées.

10.5 Le détail des caractéristiques inspectées

On retrouvera ici l'ensemble des items, des activités et/ou déclinaisons inspectés (Cf. Annexe 2 : Caractéristiques détaillées d'évaluation des activités). Ces items sont présentés par activité sous le format :

Dans un même champ visuel et sur une même ligne			détails des commentaires
N° Item	Intitulé de la caractéristique	notation (A, B, C, D, N/E, KO, S/O)	Le détail des commentaires doit être facile à rattacher à une exigence (en face, en dessous, éventuellement en fin de liste avec le N° d'item pour faire le lien, ...)

ANNEXE 1 : Caractéristiques détaillées des activités couvertes par l'inspection

Activité		Stockage-Matières premières	Préparations éventuelles	Vente
1	Direction et services d'appui	Toute activité de management de la sécurité des denrées alimentaires (gestion documentaire, gestion de crise, procédure, ...) et activités transverses non liées à la vente (réception, vestiaires, locaux communs, ...).		
2	Boucherie	Viandes PAD. Viandes en vrac. Carcasses et quartiers. Gras. Boyaux. Épices, condiments.	Découpe et conditionnement de viandes. Préparations type chair, saucisserie. Préparations à cuire à base de viandes crues + ingrédients (brochettes...), viandes marinées, viandes en saumure... Découpe en laboratoire réfrigéré ou à l'arrière du rayon. Préparation de viande hachée, steak haché à la demande.	Vente en rayon traditionnel ou en préemballé et UCVI si produits sous responsabilité de l'activité.
3	Charcuterie, rôtisserie, traiteur sans fabrication	Charcuteries, produits de rôtisseries et produits traiteurs fournisseurs.	Vente de produits sans manipulations autres que découpe et reconditionnement et cuisson des produits de rôtisseries. Activités en laboratoire réfrigéré ou à l'arrière du rayon.	Vente en rayon traditionnel, en préemballé ou vrac et UCVI si produits sous responsabilité de l'activité.
4	Fromagerie/ crèmerie	Fromages entiers ou portions, produits laitiers. Œufs en coquille.	Vente de produits sans manipulations autres que découpe et reconditionnement. Activités en laboratoire réfrigéré ou à l'arrière du rayon.	Vente en rayon traditionnel, en préemballé ou vrac et UCVI si produits sous responsabilité de l'activité. Vente des œufs en vrac.
5	Atelier traiteur	Toutes matières premières.	Préparations maison avec ou sans cuisson, en laboratoire réfrigéré et en zone de cuisson. Cuisson de plats cuisinés fournisseur. Refroidissement éventuel.	Vente en rayon traditionnel ou préemballé, froid, à température ambiante ou chaud.
6	Rôtisserie, point chaud, pizza	Poulets crus, matières premières à cuire ou non.	Peu de préparation. Épiçage des poulets, assemblage de denrées avec/sans cuisson éventuelle (cas des pizzas). Préparation généralement réalisée à l'arrière du rayon. Cuisson sur le lieu de vente puis conditionnement éventuel. Refroidissement éventuel des denrées après cuisson pour vente réfrigérée, en vente traditionnelle ou libre-service.	Vente traditionnelle ou en libre-service à température ambiante, sur plaque chauffante, en étuve ou en meuble froid.

Activité		Stockage-Matières premières	Préparations éventuelles	Vente
7	Snacking - sandwiches	Toute matière première.	Préparation de sandwiches froids. Préparation de sandwiches réchauffés au moment de la vente (paninis), cuisson de viande et frites pour kebabs. Hot dog.	Vente traditionnelle (caisse autonome à l'entrée du magasin avec sandwiches, pâtisseries, boissons), ou vente traditionnelle ou libre-service de sandwiches dans le magasin.
8	Restauration	Toute matière première.	Assemblage, cuisson et remise en température pour l'élaboration de composants d'un repas (entrée, plat et dessert).	Service de repas. Les buffets seront évalués à l'étape de process vente vrac. Le service à l'assiette sera évalué en vente traditionnelle.
9	Marée	Poissons entiers ou filets, coquillages, crustacés vivants, poissons séchés, préparations à cuire, préparations cuites.	Vente produits de la pêche avec ou sans manipulations (écaillage/vidage des poissons). Préparation de fruits de mers. Découpe et/ou conditionnement en laboratoire réfrigéré ou à l'arrière du rayon. Fabrication de poêlée, sushi, cuisson de coquillages refroidis pour être vendus froids.	Vente sur étal (glace), en préemballé ou vrac et UVCI si produits sous responsabilité de l'activité.
10	Boulangerie-viennoiserie	Matières premières pour boulangerie-viennoiserie toutes natures (sèches, surgelées, fraîches). Ingrédients type lardons, noix pour fougasses, pains spéciaux.	Fabrication et cuisson de pains et viennoiseries fabriqués maison.	Vente traditionnelle, en libre-service ou vrac si produits sous responsabilité de l'activité.
11	Terminaux de cuisson (boulangerie/viennoiserie) et vente pâtisserie	Produit prêt à cuire ou prêt à vendre après éventuelle remise en température.	Cuisson de pains et viennoiseries fournisseurs. Décongélation de pâtisserie. Déconditionnement/reconditionnement. Nappage et dorure.	Vente traditionnelle, en libre-service ou vrac si produits sous responsabilité de l'activité.
12	Pâtisserie-viennoiserie	Matières premières pour pâtisseries-viennoiseries toutes natures (sèches, surgelées, fraîches, fruits entiers).	Fabrication de pâtisseries-viennoiseries fraîches, décongélation pâtisseries fournisseurs, cuisson de pâtisseries maison ou fournisseur. Activité saisonnière de fabrication de glaces/sorbets (possibilité d'inspecter dans activité Autre si l'enseigne souhaite dissocier les responsabilités).	Vente traditionnelle, en libre-service ou vrac si produits sous responsabilité de l'activité.

Activité		Stockage-Matières premières	Préparations éventuelles	Vente
13	Fruits et légumes	Fruits et légumes entiers, secs et 4ème gamme.	Vente en l'état de fruits et légumes. Épluchage, découpe, préparation de jus.	Vente de fruits et légumes entiers, 4ème gamme, fruits secs en libre-service, en vente traditionnelle ou vrac Vente traditionnelle, en libre-service ou vrac de jus, de préparations, de fruits secs. La vente sur étal sera évaluée en vente vrac.
14	Produits industriels libre-service	Produits frais (réfrigérés) et surgelés.	Pas de préparation.	Vente en libre-service ou vrac.
15	PGC alimentaires	Produits alimentaires non soumis à température dirigée.	Pas de préparation.	Vente en libre-service ou vrac (y compris les compléments alimentaires).
16	Drive	Tout type de produit.	Pas de fabrication. Préparation de commandes.	Mise à disposition du client.
17	Livraison à domicile	Tout type de produits frais, secs, surgelés sous certaines conditions.	Pas de fabrication. Préparation de commandes.	Mise en caisse après achat par les clients et livraison à domicile ou commande e-commerce, préparation de colis et livraison à domicile.
18	Animation	Toute matière première.	Toute préparation d'une activité définie dans le temps (sur une période donnée) et sur un lieu défini.	Tout type de vente d'une activité définie dans le temps (sur une période donnée) et sur un lieu défini (y compris le vrac).
19	Sushis et Traiteur asiatique	Toute matière première.	Préparation de plats cuisinés asiatiques à base de produits crus, cuits ou frits. Epicerie.	Vente traditionnelle, libre-service.
20	Autre	Toute matière première.	Toute préparation	Tout type de vente (y compris le vrac).

Particularité des activités de E-commerce :

Activités concernées	Activité audité	Étapes auditées
Drive - Achats en ligne Drive commun préparant des commandes pour plusieurs points de vente Picking magasin Transport Remise au client	Drive	Toutes
Livraison à domicile Achats en magasin par le client Stockage Transport assuré par le point de vente ou	Livraison à domicile	Toutes

par un prestataire de service mandaté par le magasin		
Livraison Intersites (1)	Livraison à domicile	Toutes
Livraison Intersites (2)	Rayon concerné	Stockage Commun
Livraison via prestataire de service mandaté par le client La commande est passée via la plateforme du prestataire Préparation par le magasin Mise en relation avec livreur qui est indépendant	Livraison à domicile	Stockage Commun
Livraison à domicile Prestation de service avec fourniture du matériel par le magasin Exemple : My Box Man...	Livraison à domicile	Toutes
Casier - Lockers Dans galerie marchande ou sur Parking	Non audité	

Particularité des stands concédés :

Les audits de stands concédés sont retranscrits dans l'activité « autre » sauf pour l'activité Sushi et traiteur asiatique et sauf si une demande spécifique de l'enseigne a été faite et indiquée lors de la visite préparatoire au siège de l'enseigne ou dans le contrat de prestation.

Définition d'une activité ouverte :

Une activité ouverte est une activité qui présente soit des produits à la vente soit des produits en stockage. Dans ces deux cas de figure elle doit être auditée.

S'il n'y a ni stockage, ni produit à la vente, l'activité n'est pas ouverte dans la grille d'inspection.

Champs d'application de l'inspection :

L'audit des activités (Drive ou restauration) se trouvant dans une galerie marchande, sur le parking d'un point de vente ou déportées par rapport au point de vente sera défini par l'enseigne. L'activité devra être hiérarchiquement rattachée au magasin.

ANNEXE 2 : Outil de cotation fraîcheur des poissons – méthode simplifiée

Nom Espèce	Traçabilité Fournisseur	Date Réception	PEAU		OEIL		BRANCHIE		CHAIR	Moyenne
			Pigment	Mucus	Pupille	Cornée	Couleur		Rigidité	

GRILLE D'APPRECIATION	
de 2,66 à 3	QUALITE EXTRA
de 2 à 2,65	QUALITE SATISFAISANTE
de 1 à 1,99	QUALITE INSUFFISANTE
inférieur à 1	QUALITE MEDIOCREA RETIRER

Extrait de la Cotation CEE	0	1	2	3
Pigmentation Mucus Pupille Cornée Branchies Chair	Terne grise Laiteux Grise Concave laiteuse Enduit jaune Molle	Décolorée ternie Opaque Opaque Plate opaque Perte coloration Souple	Vive lustrée Trouble Noire atténuée Affaissée opalescente Coloration atténuée Élastique	Irisée chatoyante Transparent Noir vif Bombée transparente Colorée luisante Ferme

**ANNEXE 3 : Proposition de mise en page du rapport de visite préparatoire
au siège de l'enseigne**

RAPPORT D'INSPECTION		Logo organisme d'accréditation*	Logo organisme d'inspection
Référence :	_____		
Etablissement :	_____		
Edition du :	_____		
Date(s) de l'inspection :	_____		
			
Visite préparatoire au siège de l'enseigne dans le cadre de la réalisation d'inspection magasin			
Référentiel : Food Store Quality Standard – version 2.1 Pour l'évaluation de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires distribuées en point de vente			
Organisme d'inspection :			
Nom :	_____		
Adresse :	_____		

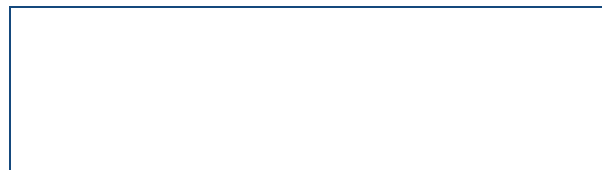
N° Accréditation :	_____		
Inspection réalisée par :			
Nom :	_____		
Prénom :	_____		
Enseigne inspectée :			
Nom d'enseigne :	_____	Nom	du
siège :	_____		
Adresse siège :	_____		
Date de l'inspection : _____			
Les résultats s'appliquent uniquement aux travaux, objet ou lot spécifiés dans la demande. Le rapport ne peut être copié qu'avec l'accord de l'organisme et du demandeur et ce, uniquement dans son intégralité.			

RAPPORT D'INSPECTION

Logo organisme
d'inspection

Référence :

Etablissement : _____



Identification des items système :

Les items système sont ceux proposés par l'enseigne et décrits dans le contenu de ce rapport.

Identification des inspections non réalisées si le contrat n'a pas été effectué dans son intégralité

Item(s) système : _____

Raison(s) : _____

Inspection réalisée selon le protocole d'inspection décrit dans le référentiel FSQS

Accompagnateur éventuel

Nom et Prénom : _____

Rôle : _____

Interlocuteur principal rencontré au siège

Nom et Prénom : _____

Fonction : _____

* Le logo de l'organisme d'accréditation ne peut pas s'utiliser seul mais doit être accompagné des mentions légales appropriées et en respect des exigences à l'usage de la marque d'accréditation définie par l'organisme d'accréditation.

ANNEXE 4 : Proposition de mise en page du rapport d'inspection magasin

Référence :	_____	Logo organisme d'accréditation*	Logo organisme inspection
Etablissement :	_____		
Edition du :	_____		
Date(s) de l'inspection :	_____		



RAPPORT D'INSPECTION

Référentiel : Food Store Quality Standard – version 2.1

Pour l'évaluation de la sécurité et de la conformité des
denrées alimentaires distribuées en point de vente

Organisme d'inspection :

Nom : _____

Adresse : _____

N° Accréditation : _____

Inspection réalisée par :

Nom : _____

Prénom : _____

Magasin inspecté :

Nom d'enseigne : _____

Nom magasin : _____

Adresse magasin : _____

Date de l'inspection : _____

**Les résultats s'appliquent uniquement aux travaux, objet ou lot spécifiés dans la demande.
Le rapport ne peut être copié qu'avec l'accord de l'organisme et du demandeur et ce, uniquement
dans son intégralité.**

Référence _____ Etablissement : _____		Logo organisme d'inspection		
Période d'Inspection sur la journée		JOUR 1	JOUR 2	JOUR 3
Heure de démarrage :				
Heure de fin d'inspection :				
Identification des activités inspectées				
Direction et services d'appui				
Boucherie				
Charcuterie, rôtisserie, traiteur sans fabrication				
Fromagerie/crèmerie				
Atelier traiteur				
Rôtisserie, point chaud, pizza				
Snacking – sandwiches				
Marée				
Sushis et Traiteur asiatique				
Boulangerie viennoiserie				
Terminaux de cuisson (boulangerie/viennoiserie) et vente pâtisserie				
Pâtisserie viennoiserie				
Restauration				
Fruits & Légumes				
Produits industriels libre-service				
PGC alimentaires				
Livraison à domicile				
Drive				
Animation				
Autre activité				
Identification des inspections non réalisées si le contrat n'a pas été effectué dans son intégralité				
Activité(s) concernée(s) :				
Raison(s) :				

Inspection réalisée selon le protocole d'inspection décrit dans le référentiel FSQS et les items système retenus par l'enseigne	
Date et organisme d'inspection ayant réalisé la dernière visite préparatoire de l'enseigne	
Date :	
Nom :	
Adresse :	
Equipements utilisés pour les mesures et les essais	
Thermomètre(s) utilisé(s) (identifiant(s)) :	
Validité(s) :	
Accompagnateur éventuel	
Nom et Prénom :	
Rôle :	
Condition de réalisation de l'inspection	
Inspection réalisée sur Rendez-vous :	
Interlocuteur principal rencontré sur magasin	
Nom et Prénom :	
Fonction :	

* Le logo de l'organisme d'accréditation ne peut pas s'utiliser seul mais doit être accompagné des mentions légales appropriées et en respect des exigences à l'usage de la marque d'accréditation définie par l'organisme d'accréditation.

Logo organisme

D'inspection

Référence : _____

Etablissement : _____

	NOTE FINALE	NOTE STANDARDISEE
Note générale magasin		
Nombre d'alerte		
Nombre total de K.O.		
Nombre total de pénalités de propreté matériel à contact alimentaire		
Nombre total de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité sanitaire		
Nombre total de pénalités de marchandises en DLC dépassée		
Nombre total de pénalités de marchandises en DDM dépassée		
Note de chacune des activités		
Direction et services d'appui		
Boucherie		
Charcuterie, rôtisserie, traiteur sans fabrication		
Fromagerie/crèmerie		
Atelier traiteur		
Rôtisserie, point chaud, pizza		
Snacking – sandwiches		
Marée		
Sushis et Traiteur asiatique		
Boulangerie viennoiserie		
Terminaux de cuisson (boulangerie/viennoiserie) et vente pâtisserie		
Pâtisserie viennoiserie		
Restauration		
Fruits & Légumes		
Produits industriels libre-service		
PGC alimentaires		
Livraison à domicile		
Drive		
Animation		
Autre activité		

Référence : _____	Logo organisme d'inspection
Etablissement : _____	

LEGENDE

Notation des « items »

Observations	Résultat de l'évaluation	Points
Conformité totale avec l'exigence	A	20 points
Conformité quasi totale avec l'exigence, mais une légère déviation a été détectée	B (déviation)	15 points
Seule une faible proportion de l'exigence est respectée	C (déviation)	5 points
L'exigence n'est pas respectée	D (déviation)	0 point

L'inspecteur doit justifier de façon précise toutes les notations B, C et D dans le rapport d'inspection.

Notation des « items KO »

Évaluation	Explication	Points attribués/Résultat
A	Conformité totale avec l'exigence	20 points
B (déviation)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « B »
C (déviation)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « C »
KO (= D) (non-conformité)	L'exigence n'est pas respectée	0 point Et pénalité sur la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité

L'inspecteur doit justifier de façon précise toutes les notations KO dans le rapport d'inspection.

Notation des « items Alerte »

Évaluation	Explication	Points attribués/Résultat
A	Conformité totale avec l'exigence	20 points
B (déviation)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « B »
C (déviation)		Il n'est pas possible d'attribuer une note « C »
ALERTE (= D) (non-conformité grave)	L'exigence n'est pas respectée	0 point Et pénalité sur la note de l'activité ou de la déclinaison d'activité et sur la note magasin

L'inspecteur doit justifier de façon précise toutes les notations « ALERTE » dans le rapport d'inspection.

N/E, S/O

N/E (Non évalué)	Exigence non évaluée	Les exigences N/E sont exclues de la notation finale
S/O (Sans objet)	Exigence non applicable	Les exigences S/O sont exclues de la notation finale

Exemple de reporting

Référence : Établissement : _____	Logo organisme d'inspection
<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: auto;"></div>	

RAPPORT D'INSPECTION

Référentiel : Food Store Quality Standard – version2

Pour l'évaluation de la sécurité et de la conformité des denrées alimentaires distribuées en point de vente

Synthèse

Activité : Direction et services d'appui

Note générale de l'activité	
Nombre d'alerte	
Nombre de K.O.	
Nombre de pénalités de propreté matériel à contact alimentaire	
Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité sanitaire	
Nombre de pénalités de marchandises en DLC dépassée	
Nombre de pénalités de marchandises en DDM dépassée	

ANNEXE 5 : Caractéristiques détaillées d'évaluation des activités

Les caractéristiques sont détaillées ci-après sous forme de check-list développée pour chaque activité.

Légende :

N°	Intitulé Item	A	B	C	D

N° : Numéro de l'item issu de l'approche matricielle.

Intitulé Item : Description de l'exigence de l'item qu'il soit « item », « item KO » ou « item de mesure ».

A, B, C, D : Système d'évaluation et de gradation de la conformité, de la déviation ou de la non-conformité de l'exigence.

 Notation impossible

 Attribution d'un KO ou d'une alerte

Les items KO et Item Alerte sont en « **caractères gras** »

Les items de mesures sont en « *caractère italique* ».

Activité : Direction et services d'appui

Réception

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
42	État des locaux et du matériel				
1	Propreté et rangement zone extérieure				
2	Propreté des bennes, containers, compacteurs				
3	Emplacement des bennes, containers, compacteurs				
4	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments en zone réception				
5	Absence de nuisibles				
43	Température de la zone de stockage adaptée				
6	Température produit satisfaisante				
45	Bonne réalisation des opérations de contrôles température de stockage				
46	Autocontrôles température de stockage enregistrés et archivés				
47	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage réalisées, enregistrées et archivées				
7	Emplacement des pièges à nuisibles				
8	Existence d'une procédure formalisée des contrôles à réception				
9	Bonne réalisation des opérations de contrôles à réception				
10	Autocontrôles réception enregistrés et archivés				
11	Actions correctives contrôles à réception réalisées, enregistrées et archivées				
12	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
13	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
14	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
15	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
16	Présence et fonctionnement du thermomètre				
17	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
18	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
19	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
20	Comportement des opérateurs en zone réception				
21	Protection des produits				

Locaux communs

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
22	Propreté et rangement des couloirs				
23	Armoire à pharmacie conforme				

Vestiaires-sanitaires

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
24	Gestion des tenues professionnelles (linge, tabliers plastiques, chaussures...)				
25	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
26	Propreté et rangement vestiaires/sanitaires				
27	Lavage des mains adapté et conforme, absence de plaies non protégées				

Documentaire

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
29	Existence d'un plan de contrôle analytique formalisé et adapté				
30	Bulletins d'analyse accessibles et archivés				
31	Actions correctives plan de contrôle analytique réalisées, enregistrées et archivées				
32	Existence d'une procédure formalisée pour la traçabilité interne				
33	Conformité de la traçabilité interne				
49	Existence de procédure formalisée pour les dons aux associations caritatives				
50	Application des procédures pour les dons aux associations caritatives				
35	Connaissance des fournisseurs référencés par le magasin				
36	Existence d'un planning/protocole de nettoyage formalisé				
51	Présence d'un programme d'entretien des systèmes de brumisation/nébulisation				
52	Application et archivage du programme d'entretien et de surveillance des systèmes de brumisation/nébulisation				
37	Existence d'une procédure formalisée pour les contrôles et enregistrements des températures de stockage et/ou de vente en froid				
59	Existence d'une procédure de dégustation				
38	Formation renouvelée des opérateurs à l'hygiène des denrées alimentaire.				
40	Existence d'un plan de lutte préventive anti-nuisibles formalisé				
41	Archivage des bons d'intervention (lutte anti-nuisibles)				
54	Validité instruments de mesure de masses				
53	Existence d'une procédure formalisée des contrôles de tare automatique				
55	Existence de procédures formalisées pour les alertes				
56	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
58	Alertes : Gestion documentaire (remontée d'info,...)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
238	Situation sanitaire critique (Alerte)				

241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				
242	Communication des indicateurs qualité				
243	Définition de l'organisation qualité du magasin et des domaines de responsabilité				

Activité : Boucherie

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
109	Bonnes conditions de retrait de la moelle épinière des ovins et caprins de 12 mois ou plus				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
151	Existence de consigne formalisée pour les opérations de hachage				
152	Respect des consignes pour les opérations de hachage				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/CR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
200	État des locaux et du matériel				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
224	Comptabilité matière viande bovine				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Charcuterie, rôtisserie, traiteur sans fabrication

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO).				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Fromage/Crèmerie

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				

107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				

108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Atelier traiteur

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				

139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
-----	--	--	--	--	--

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Rôtisserie, point chaud, pizza

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage/décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Snacking – sandwiches

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/ UR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Restauration

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante				
120	Rotation des produits				

153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
109	Bonnes conditions de retrait de la moelle épinière des ovins et caprins de 12 mois ou plus				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
151	Existence de consigne formalisée pour les opérations de hachage				
152	Respect des consignes pour les opérations de hachage				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente à service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service – Buffet

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				

125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant - séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
230	Connaissance et maîtrise du danger parasitisme des poissons				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Marée

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante				
120	Rotation des produits				

153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
211	Écart constaté lors du test eau glace =				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
230	Connaissance et maîtrise du danger parasitisme des poissons				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Sushis et Traiteur asiatique

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				

110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
159	Bonne réalisation des opérations de picking ou de ramasse pour le respect de la chaîne du froid				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				

125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Transport

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
230	Connaissance et maîtrise du danger parasitisme des poissons				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Boulangerieviennoiserie

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant - séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Terminaux de cuisson (boulangerie/viennoiserie) et vente pâtisserie

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	Nombre d'UVC à DLC dépassée				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Pâtisseriesviennoiserie

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant - séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Fruits et légumes

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
166	Conformité de l'étiquetage des fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
167	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme				
168	Présence à la vente de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables				
169	Nombre de références de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				

134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
166	Conformité de l'étiquetage des fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
167	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme				
168	Présence à la vente de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables				
169	Nombre de références de fruits et légumes de 1 ^{ère} gamme altérés non commercialisables				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				

138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Produits industriels libre-service

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
200	État des locaux et du matériel				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
234	Absence de nuisibles				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : PGC alimentaires

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				

156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)				
125	Bonne application des durées de vie				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
153	Respect des DLC				
154	Nombre d'UVC à DLC dépassée				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	Nombre d'UVC à DLC dépassée				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
200	État des locaux et du matériel				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant - séparation des secteurs				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
237	Absence de défaut d'infrastructure ou de propreté ayant une conséquence directe sur les produits (KO)				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Drive

Réception

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
42	État des locaux et du matériel				
1	Propreté et rangement zone extérieure				
4	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments en zone réception				
43	Température de la zone de stockage adaptée				
6	Température produit satisfaisante				
8	Existence d'une procédure formalisée des contrôles à réception				
9	Bonne réalisation des opérations de contrôles à réception				
10	Autocontrôles réception enregistrés et archivés				

11	Actions correctives contrôles à réception réalisées, enregistrées et archivées				
19	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
20	Comportement des opérateurs en zone réception				
21	Protection des produits				

Vestiaires-sanitaires

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
25	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
26	Propreté et rangement vestiaires/sanitaires				
27	Lavage des mains adapté et conforme, absence de plaies non protégées				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
159	Bonne réalisation des opérations de picking ou de ramasse pour le respect de la chaîne du froid				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Stockage avant préparation de commande

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation de commande

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
134	Comportement des opérateurs				
159	Bonne réalisation des opérations de picking ou de ramasse pour le respect de la chaîne du froid				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				

135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Stockage des commandes

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Transport

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant - séparation des secteurs				
226	Propreté des abords de la zone de chargement véhicule Client				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
229	Existence d'une procédure de gestion de l'activité Drive				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Livraison à domicile

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
200	État des locaux et du matériel				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
135	Température de la zone adaptée				

Transport

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
233	Existence de procédures formalisées pour les livraisons à domicile				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant - séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	Écart constaté avec une sonde de référence =				
211	Écart constaté lors du test eau glace =				
228	Bonne réalisation des opérations de livraisons à domicile				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

Activité : Animation

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
109	Bonnes conditions de retrait de la moelle épinière des ovins et caprins de 12 mois ou plus				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
151	Existence de consigne formalisée pour les opérations de hachage				
152	Respect des consignes pour les opérations de hachage				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				

145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
230	Connaissance et maîtrise du danger parasitisme des poissons				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
224	Comptabilité matière viande bovine				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				

Activité : Autre

Stockage

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
100	Capacités de stockage				
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
110	Identification des denrées alimentaires				
111	Conditions de resserre satisfaisantes				
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante				
120	Rotation des produits				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
135	Température de la zone adaptée				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Préparation

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
109	Bonnes conditions de retrait de la moelle épinière des ovins et caprins de 12 mois ou plus				
113	Conditions de déconditionnement satisfaisantes				
114	Conditions de déballage décartonnage satisfaisantes				
115	Conditions de décongélation satisfaisantes				
116	Existence de fiches recettes				
117	Respect des fiches recettes				
118	Existence d'un protocole formalisé de décontamination des végétaux				
119	Respect du protocole de décontamination des végétaux				
151	Existence de consigne formalisée pour les opérations de hachage				
152	Respect des consignes pour les opérations de hachage				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
160	Qualité huile de friture				
161	Autocontrôles huiles de friture réalisés, enregistrés et archivés				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
159	Bonne réalisation des opérations de picking ou de ramasse pour le respect de la chaîne du froid				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
140	Existence d'une procédure de congélation formalisée				
141	Bonne réalisation des opérations de congélation				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente traditionnelle

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
200	État des locaux et du matériel				
104	Conformité des matériaux au contact des aliments				
105	Protection des produits				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
130	Propreté et conformité de la tenue				
131	Présence de lave-mains, accessibles, conformes, propres et approvisionnés				
132	État des mains et absence de bijoux				
133	Lavage des mains ou changement de gants adapté et conforme, absence de plaies non protégées				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
142	Existence d'une procédure formalisée pour les opérations de cuisson, remise et maintien en température				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				
147	Existence d'une procédure cycles de refroidissement				
148	Bonne réalisation des opérations de refroidissement				
149	Autocontrôles cycles de refroidissement réalisés, enregistrés et archivés				
150	Actions correctives cycles de refroidissement réalisées, enregistrées et archivées				

Vente libre-service

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
112	Condition de manipulation de la glace satisfaisante				
122	Absence de reconditionnement avec prolongation de date (Alerte)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage – mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage – sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				
143	Bonne réalisation des opérations de cuisson et remise en température				
144	Bonne réalisation des opérations de maintien en température				
145	Autocontrôles de température lors de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisés, enregistrés et archivés				
146	Actions correctives de la cuisson, de la remise et du maintien en température réalisées, enregistrées et archivées				

Vente vrac

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
102	Propreté du matériel en contact direct avec les aliments et à risque sanitaire				
103	<i>Nombre de matériels dont surface(s) en contact avec les aliments sales et à risque sanitaire</i>				
105	Protection des produits				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
108	Fraîcheur et aspect des denrées alimentaires				
120	Rotation des produits				
121	Respect des DLC/DUR/DDM ingrédients, des produits déconditionnés et absence de post-datage (KO)				
153	Respect des DLC				
154	<i>Nombre d'UVC à DLC dépassée</i>				
155	Respect des DDM/DUR/DCR-7 des œufs				
156	<i>Nombre d'UVC à date dépassée (DDM/DUR/DCR-7 des œufs)</i>				
125	Bonne application des durées de vie				
157	Application de durée de vie (DLC) non validée ou supérieure à la durée de vie validée dans le PMS ou dans les GBPH (KO)				
126	Conformité de l'étiquetage - mentions générales hors sécurité des denrées alimentaires				
127	Conformité de l'étiquetage - sécurité des denrées alimentaires				
128	<i>Nombre de références dont l'étiquetage est non conforme à la sécurité alimentaire</i>				
158	Bonne application de la tare pour la pesée de produit vendu au poids				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				
136	Affichage température en état de fonctionnement				
137	Respect des limites de charge des meubles				
138	Température produit satisfaisante				
139	Absence de rupture de chaîne du froid ou du chaud pouvant constituer un risque sanitaire (KO)				

Transport

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
101	Propreté locaux et équipements sans contact direct avec les aliments				
106	Séparation des denrées alimentaires de nature différente				
107	Absence de contamination croisée pouvant entraîner un risque sanitaire direct (KO)				
134	Comportement des opérateurs				
135	Température de la zone adaptée				

Commun

N°	Intitulé Item	A	B	C	D
239	Isolement et balisage des produits concernés par une alerte, Affichage des rappels en cours (KO)				
240	Retrait effectif des produits dans le cas d'une alerte (Alerte)				
201	Utilisation des locaux et équipements selon leur destination attendue				
202	Marche en avant – séparation des secteurs				
203	Hottes et extraction efficaces				
234	Absence de nuisibles				
235	Infestation massive de nuisibles avec dégradation de produits à la vente avec un impact avéré sur les produits (KO)				
236	Emplacement des pièges à nuisibles				
227	Présence de dossier HACCP pour tous les process de l'activité non couverts par les GBPH officiels ou guide interne enseigne				
244	Présence des documents administratifs nécessaires à la pratique des activités de fabrication et de manipulation (KO)				
207	Absence de pratiques non autorisées par la réglementation (KO)				
208	Conformité des poubelles. Traitement hygiénique des déchets				
209	Présence et fonctionnement du thermomètre				
210	<i>Écart constaté avec une sonde de référence =</i>				
211	<i>Écart constaté lors du test eau glace =</i>				
212	Bonne réalisation des opérations de contrôle des températures de stockage et/ou de vente en froid				
213	Autocontrôles température de stockage ou de vente en froid enregistrés et archivés				
214	Actions correctives contrôle et enregistrement température de stockage ou de vente en froid réalisées, enregistrées et archivées				
215	Planning/protocole de nettoyage connu et appliqué				
216	Conformité et états du matériel de nettoyage et désinfection.				
217	Autocontrôles des tâches de nettoyage réalisés, enregistrés et archivés				
218	Conformité des produits d'entretien (agrée contact alimentaire)				
219	Entreposage isolé des produits d'entretien et matériel de nettoyage				
220	Durées de vie définies et validées				
230	Connaissance et maîtrise du danger parasitisme des poissons				
221	Conditions de stockage des emballages et conditionnements satisfaisantes				
163	Bonne réalisation des autocontrôles de tare automatique				
165	Respect de la procédure de dégustation				
222	Sensibilisation aux règles d'hygiène de base				
223	Conformité de la traçabilité interne				
224	Comptabilité matière viande bovine				
225	Produits non-conformes isolés et balisés (KO)				
231	Surveillance des autres PRPo / CCP				
241	Formalisation des plans d'action des non-conformités relevées lors de la visite précédente				

ANNEXE 6 : Glossaire/liste des définitions

Lexique spécialisé servant à expliquer le vocabulaire technique et spécifique du référentiel FSQS.

TERME	DÉFINITION
Activité	Ensemble de processus fortement liés (généralement par métier) mettant en commun des moyens matériels (humains, locaux, équipement, ...) et/ou immatériels (procédures, objectifs, ...).
Action corrective	Action visant à éliminer la cause d'une non-conformité ou d'une autre situation indésirable détectée.
Activités soumises à agrément ou dispense	Activité de remise à des consommateurs non finaux de denrées animales ou d'origine animale définie par le règlement européen n°853/2004.
Alerte	Une alerte peut correspondre à isolement- consignation, un retrait ou un rappel.
Animation	Activité de vente ponctuelle définie dans le temps (sur une période donnée) et sur un lieu défini. Gérée par un prestataire ou par le magasin.
Assemblage	Action de fabriquer, d'élaborer des produits finis à partir de produits semi-finis et/ou de produits finis (exemple : la confection de plats cuisinés à partir de kits).
Atelier	Lieu, local en dehors de la surface de vente où sont réalisées des opérations de préparation et/ou de conditionnement de produit.
Autocontrôles	Mode de contrôle selon lequel une personne physique exerce son propre contrôle sur le résultat de son travail et dont les règles sont formellement définies dans les dispositions d'assurance de la qualité ou de gestion de la qualité.
BPH	Les Bonnes Pratiques d'Hygiène reprennent l'ensemble des conditions et des règles nécessaires à mettre en place dans une organisation afin d'assurer la sécurité et la salubrité des aliments.
Chaîne du chaud ou liaison chaude	Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa commercialisation consistant à le garder à une température chaude (généralement supérieure à 63 °C) en vue de maintenir ou stabiliser sa qualité sanitaire.
Chaîne du froid ou liaison froide	Méthode de conservation d'un produit entre sa fabrication et sa commercialisation consistant à en abaisser rapidement la température immédiatement après sa fabrication et à maintenir constamment cette température tout au long de la conservation (température positive ou négative) en vue de maintenir ou stabiliser sa qualité sanitaire.
Conditionnement	<ol style="list-style-type: none"> 1. Matériau : toute enveloppe en contact direct avec un produit, destinée à protéger le contenu contre toute re-contamination microbologique, physique ou chimique (exemple : viande sous pellicule plastique). On considère le conditionnement comme la « 1ère enveloppe » 2. Opération qui consiste à placer un produit dans un conditionnement. Cf. « Emballage ».
Conformité	Satisfaction à une exigence ; La conformité correspond au niveau « A » du guide d'interprétation destiné à l'inspecteur.

TERME	DÉFINITION
Congélation illicite	Activité de congélation ne respectant pas les dispositions réglementaires.
Contaminant	Tout agent biologique ou chimique, toute matière étrangère ou toute autre substance n'étant pas ajoutée intentionnellement au produit alimentaire et pouvant compromettre la sécurité ou la salubrité.
Contrôle	Evaluation de la conformité par observation et jugement professionnel accompagné si nécessaire de mesures, d'essais ou de calibrages.
Correction	Action visant à éliminer une non-conformité.
Cuisson	Étape de processus visant à transformer une denrée alimentaire crue en une denrée alimentaire cuite. Ce processus microbiologiquement assainissant fait intervenir une élévation de température.
Danger (sanitaire)	Agent biologique, chimique ou physique, présent dans un aliment ou état de cet aliment pouvant entraîner un effet néfaste sur la santé.
Déballage	Opération destinée à supprimer le suremballage des denrées alimentaires en vue de ne conserver que des denrées conditionnées.
Décartonnage	Opération destinée à supprimer les cartons.
Déconditionnement	Opération destinée à supprimer la première enveloppe ou le premier contenant placé au contact direct des denrées alimentaires.
Décontamination	Réduction par des procédés physiques ou chimiques du nombre de microorganismes viables susceptibles de compromettre l'aptitude à l'emploi des denrées alimentaires ou des matériaux destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
Denrée alimentaire ou aliment	Toute substance ou tout produit, transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain.
Denrée alimentaire pré-emballée	L'unité de vente destinée à être présentée en l'état au consommateur final et aux collectivités, constituée par une denrée alimentaire et l'emballage dans lequel elle a été conditionnée avant sa présentation à la vente, que cet emballage la recouvre entièrement ou partiellement, mais de telle façon que le contenu ne puisse être modifié sans que l'emballage subisse une ouverture ou une modification.
Denrées alimentaires de nature différente	Denrées ayant un potentiel de risque de présence ou d'apparition d'un danger différent. (Exemple : viande de volailles vs viande bovine face au danger microbiologique).
Denrée microbiologiquement sensible	Toute denrée alimentaire qui peut devenir dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
Denrée microbiologiquement très sensible	Toute denrée alimentaire périssable qui peut devenir rapidement dangereuse, notamment du fait de son instabilité microbiologique, lorsque la température de conservation n'est pas maîtrisée.
Déviations	Non-respect d'une exigence mais n'ayant pas d'impact sur la sécurité des aliments liée aux produits et aux processus. Dans le référentiel FSQS, les déviations correspondent aux exigences évaluées B, C et D.

TERME	DÉFINITION
DLC/DDM	Dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine et dans le cas des denrées pour lesquelles la réglementation en matière de contrôle sanitaire fixe une durée de conservation, cette date est une <u>Date Limite de Consommation (DLC)</u> . Dans les autres cas cette date est une <u>Date de Durabilité Minimale (DDM)</u> .
DUR	<u>Date d'Utilisation Recommandée</u> . Le type de date de durabilité est appliqué par quelques fournisseurs sur certains types de matières premières (exemple : viande de porc).
Durée de conservation	La période précédant la date limite de consommation des produits ou la date de durabilité minimale. (la date jusqu'à laquelle cette denrée alimentaire conserve ses propriétés spécifiques dans les conditions de conservation appropriées).
Durée de vie microbiologique	Période à partir de la date d'origine (J_0) pendant laquelle l'aliment respecte dans les critères microbiologiques fixés.
EA	<u>European co-operation for Accreditation</u> existe pour coordonner et diriger l'infrastructure européenne d'accréditation pour permettre la transversalité des résultats des services d'évaluation de conformité d'un pays à l'autre sans autre examen, pour le bénéfice de la communauté européenne et l'économie mondiale. (www.european-accreditation.org)
Emballage	1. Matériau : toute enveloppe ou conteneur destiné à la manutention d'un produit conditionné. On considère l'emballage comme la « 2ème enveloppe » 2. Opération qui consiste à placer un produit dans un emballage. Cf. aussi « Conditionnement ».
Enregistrement	Document faisant état de résultats obtenus ou apportant la preuve de la réalisation d'une activité.
Etiquetage	Les mentions, indications, marques de fabrique ou de commerce, images ou signes se rapportant à une denrée alimentaire et figurant sur tout emballage, document, écriteau, étiquette, bague ou collerette accompagnant ou se référant à cette denrée alimentaire.
Etiquetage – sécurité des denrées alimentaires	Pour les denrées conditionnées les mentions pouvant avoir une incidence sur la santé ou la sécurité des consommateurs : DLC, conditions de conservation, indication des allergènes majeurs, ... En vente assistée, le personnel doit savoir répondre aux clients sur les questions ayant trait aux allergènes majeurs (Exemple : « Y a-t-il du gluten dans tel produit ? »).
Fabrication	Action de fabriquer : élaborer des produits finis à partir de matières premières.
Fabrication maison	Denrée alimentaire préparée de manière non industrielle et selon une recette traditionnelle sur le lieu de commercialisation pour une vente directe au consommateur.
GMS	Grande et Moyenne Surface. Ce domaine regroupe essentiellement les hypermarchés et les supermarchés.
HACCP	Système qui définit, évalue et maîtrise les dangers qui menacent la sécurité des aliments.

TERME	DÉFINITION
Hypermarché	Point de vente dont la surface de vente est supérieure à 2 500 M ² et qui propose un assortiment à dominante alimentaire.
ILAC	l'International Laboratory Accreditation Cooperation – est une coopération internationale d'organismes d'accréditation de laboratoires et d'inspection formée il y a plus de 30 ans pour aider à éliminer les obstacles techniques au commerce. (www.ilac.org)
Item	Détail d'exigence sur lequel l'auditeur devra juger de la conformité ou de la déviation. Certaines lignes d'items ne sont pas des caractéristiques attendues, mais des requêtes de valeur (température mesurée, nombre d'UVC, ...). Format de réponse = valeur numérique ou alphanumérique.
Item Alerte	Item identifié comme très important pour la sécurité des denrées alimentaires et la légalité des produits et services. Ne peut être jugé que conforme ou non conforme. En cas de notation « D », cette non-conformité grave engage une notation particulière.
Item KO	Item identifié comme critique pour la sécurité des denrées alimentaires pouvant mettre en péril la santé des consommateurs en cas de non-conformité. Ces items ne peuvent être jugés que conformes ou non-conformes. En cas de notation « D », cette non-conformité engage une notation particulière.
Item système	Les « Items système » sont à définir avec chaque enseigne. Ils correspondent aux items dont la gestion revient aux services centraux des enseignes et pas aux magasins. Ces items ne sont pas à évaluer en magasin. Les résultats de l'évaluation de ces items seront pré-renseignés dans les trames d'inspection magasin à la suite d'une visite préparatoire au siège de l'enseigne.
Liaison chaude	Mode de conservation de préparations alimentaires (de leurs élaborations jusqu'à leurs utilisations/consommation) assurée par la chaleur.
Liaison froide	Mode de conservation de préparations alimentaires (de leurs élaborations jusqu'à leurs utilisations/consommation) assurée par le froid.
Limites de charge des meubles	Niveau maximum de remplissage d'un meuble de vente défini par le constructeur, matérialisé ou non (en général par une ligne sur le bord du meuble), permettant de garantir le bon fonctionnement de l'appareil et le maintien des températures visées pour le produit (chaud ou froid).
Linéaire de vente	Ensemble de tous les meubles de vente rattachés à une même activité.
Matériau contaminant	Matériau vecteur de danger microbiologique, physique ou chimique. Ici sont considérés comme matériaux contaminants : suremballages, carton, bois ...

TERME	DÉFINITION
MLA	L'accord multilatéral (<u>M</u> ulti <u>L</u> ateral <u>A</u> greement) est un accord signé entre les états membres européens par lequel les signataires reconnaissent et acceptent l'équivalence des systèmes d'accréditation proposées par les membres signataires, ainsi que la fiabilité des résultats de l'évaluation de la conformité prévues par les organismes d'évaluation de la conformité accrédités par les membres signataires.
Métrie	Incertitude : L'incertitude de mesure est un paramètre, associé au résultat du mesurage, qui caractérise la dispersion des valeurs qui pourraient raisonnablement être attribuées au mesurande. Le thermomètre de l'inspecteur doit avoir une incertitude de mesure de 1 °C maxi. Tolérance : Ecart admis par rapport à une norme. Valeurs comprises entre la cible et la valeur critique.
Non-conformité	Non-satisfaction d'une exigence spécifique. Dans le référentiel FSQS, les non-conformités définies sont les items KO et l'item alerte notés D.
Nuisibles	Insectes, oiseaux, rongeurs ou autres mammifères dont la présence est indésirable ou imprévue et qui, souvent, causent des dommages aux aliments, aux biens ou aux équipements.
PGC	<u>P</u> roduits de <u>G</u> rande <u>C</u> onsumation.
Plan de <u>M</u>aîtrise <u>S</u>anitaire (PMS)	Ensemble de documents décrivant les mesures prises par un établissement pour assurer l'hygiène et la sécurité sanitaire de ses productions vis à vis des dangers biologiques, physiques et chimiques. Le PMS comprend les éléments nécessaires à la mise en place (procédures, instruction, consigne, ...) et les preuves de l'application (enregistrement) : <ul style="list-style-type: none"> - des bonnes pratiques d'hygiène ou prérequis - du plan HACCP fondé sur les 7 principes du codex Alimentarius - de la gestion des produits non conformes (dont retrait/rappel) - de la mise en place d'un système de traçabilité
Plan de surveillance	Ensemble de mesures visant à la collecte systématique et permanente d'informations qui sont analysées et comparées pour mettre en place des actions correctives si nécessaire.
Planning de nettoyage	Planification des actions de nettoyage reprenant le QQQQCP = Qui, Quand, Où, Quoi, Comment, Pourquoi.
Post-datage	Étiquetage d'une denrée conditionnée par le magasin avec une DLC postérieure à la DLC de la (ou d'une) matière première constituant cette denrée.
Procédure	Manière spécifiée d'effectuer une activité ou un processus. NOTE 1 Les procédures peuvent ou non faire l'objet de documents NOTE 2 Lorsqu'une procédure fait l'objet de documents, les termes « procédure écrite » ou « procédure documentée » sont utilisés.
Produit pré-emballé en vue de sa consommation immédiate	Il s'agit des denrées conditionnées et vendues en libre-service sur le lieu de vente après fabrication ou manipulation. Ne pas confondre avec les produits pré-emballés par les industriels et vendus en libre-service.
Protection des produits	Tout moyen visant à limiter les contaminations (couverture, film alimentaire, housse, ...).

TERME	DÉFINITION
Protocole de nettoyage	Manière spécifique de réaliser les actions de nettoyage.
Rappel	Toute mesure visant à obtenir le retour d'une denrée dangereuse que le producteur/fabricant ou le distributeur a déjà fourni au consommateur ou mis à sa disposition. Cf. aussi « Retrait »
Reconditionnement avec prolongation de DLC	Pratique interdite. Action de déconditionner volontairement un produit préemballé, puis le reconditionner en lui apposant une nouvelle durée de vie plus longue que la durée de vie initiale.
Référence produit	Ensemble des UVC identiques (même produit, même format, même gencod).
Refroidissement rapide	Moyen ou équipement permettant d'abaisser très rapidement la température d'une denrée chaude en vue de la stocker en liaison froide. Cible généralement visée : passer de +63°C à une température inférieure à +10°C en moins de 2 heures (sauf si l'analyse des dangers a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des denrées.
Remise en température	Etapes de processus visant à réchauffer un aliment pour le faire passer de l'état de liaison froide à l'état de liaison chaude. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre +10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.
Resserre	Denrées alimentaires conformes sorties de l'espace de vente traditionnel, à la fermeture client de l'espace de vente, en vue de les stocker en réserve ou chambre froide pour les retravailler/remettre en vente ultérieurement dans le respect des durées de vie et de leurs qualités organoleptiques.
Restauration collective	Activité de restauration hors foyer caractérisée par la fourniture de repas à une collectivité de consommateurs réguliers, liée par accord ou par contrat. Par exemple préparation de repas pour le personnel travaillant sur un magasin.
Retrait	Toute mesure visant à empêcher la distribution et l'exposition d'une denrée dangereuse ainsi que son offre au consommateur. Cf. aussi « Rappel ».
Risque (sanitaire)	Fonction de la probabilité d'un effet néfaste sur la santé et de la gravité de cet effet d'un ou de plusieurs dangers dans un aliment.
Siège d'une enseigne ou enseigne	Implantation d'organisation où se trouve concentré le système de management de la qualité d'un ou plusieurs magasins.
Sécurité des denrées alimentaires	Assurance que les aliments ne causeront pas de dommages au consommateur quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés.

TERME	DÉFINITION
Supermarché	Point de vente d'une surface de vente compris entre 400 et 2500 M ² et dont l'assortiment est à dominante alimentaire.
Surveillance	Procéder à une série programmée d'observations ou de mesurages afin d'évaluer si les mesures de maîtrise fonctionnent comme prévu.
TACT	Moyen mnémotechnique de se rappeler les 4 paramètres clés pour les opérations de nettoyage/désinfection (<u>T</u> empérature de l'eau, <u>A</u> ction mécanique, <u>C</u> oncentration, <u>T</u> emps d'action).
Traçabilité interne dans un magasin	Capacité à retrouver, à travers les étapes de la réception à la vente, le cheminement d'une denrée alimentaire, ou d'une substance incorporée dans une denrée alimentaire transformée par le magasin.
Transformation	Toute action entraînant une modification importante du produit initial, y compris par chauffage, fumaison, salaison, maturation, dessiccation, marinage, extraction, extrusion, ou une combinaison de ces procédés.
UVC	<u>U</u> nité de <u>V</u> ente <u>C</u> onsummateurs. Conditionnement élémentaire d'un article ou d'une référence produit.
Validation	Processus d'approbation et de confirmation par des preuves tangibles que des exigences ont été satisfaites
Vente libre-service	Méthode de vente caractérisée par la présentation et le libre accès par le client/consommateur de produits conditionnés par un fournisseur ou par le magasin.
Vente traditionnelle	Méthode de vente assistée par personnel du magasin ou prestataire (rayon concédé). Le client/consommateur n'a pas d'accès direct au produit.
Vente vrac	Méthode de vente caractérisée par la présentation et le libre accès par le client/consommateur de produits non conditionnés. Le client/consommateur choisit la quantité et conditionne lui-même. Les Fruits et Légumes pré-emballés mais disposés sur l'étal et en libre-service pour le consommateur doivent être considérés comme « vrac ».
Vérification	Confirmation, par des preuves tangibles, que les exigences spécifiées ont été satisfaites.
Zone extérieure	Environnement extérieur du magasin en lien avec l'activité alimentaire (cour de réception, zone stockage extérieur, zone stockage déchets, ...).



© Food Store Quality Association

Janvier 2023