

Êtes-vous prêt pour un contrôle ?



L'inspection blanche : 32 points, une heure, zéro complaisance — le contrôle que vous vous faites avant qu'on vous le fasse.

Établissement : _____ Responsable : _____

1 La méthode

- Faites le tour **comme un inspecteur** : on regarde, on ouvre, on demande les documents — on ne se raconte pas d'histoire.
- Chaque point : **OK** ou **À corriger**. Pas de « presque ».
- Chaque « À corriger » part au **registre des non-conformités** avec son action et sa date.
- Rythme conseillé : **une fois par trimestre**, et avant toute réouverture ou gros changement.

Le contrôle le moins cher de votre vie est celui que vous vous faites vous-même.

Qui sommes-nous ?

Retrouvez d'autres fiches pratiques gratuites et toutes les réglementations HACCP à jour sur notre site : methodehaccp.com – la référence pour les professionnels de la cuisine et des laboratoires.

Retrouvez tous les docs gratuits sur methodehaccp.com

L'inspection blanche — 32 points



Établissement : _____ Date : _____ Réalisée par : _____

Case cochée = conforme · case vide = point à corriger, reporté au registre des non-conformités.

1 Locaux & équipements

- ☐ Sols, murs, plafonds propres et en bon état
- ☐ Postes de lavage mains complets (savon, essuie-mains)
- ☐ Enceintes froides propres, joints en état
- ☐ Éclairage protégé, aération fonctionnelle
- ☐ Local ou zone déchets propre, poubelles fermées
- ☐ Stockage surélevé, rien à même le sol

2 Températures

- ☐ Relevés matin/soir à jour, sans trou
- ☐ Consignes des enceintes connues et affichées
- ☐ Thermomètre sonde présent et étalonné (registre)
- ☐ Anomalies tracées avec action corrective
- ☐ Refroidissements rapides enregistrés
- ☐ Liaison chaude ≥ 63 °C maîtrisée

3 Traçabilité

- ☐ Étiquettes fournisseurs conservées
- ☐ Produits entamés étiquetés (date + DLC secondaire)
- ☐ Registre des allergènes à jour et accessible
- ☐ Fiche de réception tenue
- ☐ Congélations maison tracées
- ☐ Plats témoins (si collective) : 100 g, 5 jours

4 Personnel

- ☐ Tenues propres et dédiées, cheveux couverts
- ☐ Formation hygiène : attestation disponible
- ☐ Lavage des mains observé aux moments clés
- ☐ Zéro bijou, ongles courts, blessures couvertes

5 Nettoyage & nuisibles

- ☐ Plan de nettoyage affiché, visé au jour le jour
- ☐ Produits homologués contact alimentaire, dosés
- ☐ Lavettes par zone, changées chaque jour
- ☐ Plan nuisibles : postes contrôlés, rapports classés

6 Documentation (PMS)

- ☐ Classeur PMS complet et retrouvable en 1 minute
- ☐ GBPH du métier présent
- ☐ Registre des non-conformités vivant
- ☐ Le personnel sait où est chaque document

Score : _____ / 32 OK Points « À corriger » reportés au registre des non-conformités : ☐ fait