

CHECKLIST

AUDIT HACCP

Évaluez la conformité sanitaire de votre établissement

10 sections · 56 points de contrôle



ÉTABLISSEMENT

DATE

AUDITEUR

MODE D'EMPLOI

- OUI** Conforme, rien à signaler
- NON** Problème constaté, à corriger rapidement
- NA** Ne s'applique pas à votre établissement
- Point critique : un seul NON invalide l'audit**

01

LOCAUX & ENVIRONNEMENT

	Réponse	Observation
Les zones de cuisine sont-elles propres et bien rangées ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les sols, murs et plafonds sont-ils propres et en bon état ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La ventilation / extraction fonctionne-t-elle correctement ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Y a-t-il absence de traces de nuisibles (rongeurs, insectes) ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les poubelles sont-elles fermées et la zone déchets propre ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

02

RÉCEPTION DES MARCHANDISES

	Réponse	Observation
Les températures sont-elles contrôlées à chaque livraison ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les DLC sont-elles vérifiées à réception ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les emballages sont-ils intacts à la livraison ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les étiquettes fournisseurs sont-elles présentes ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les produits non conformes sont-ils refusés et tracés ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

03

STOCKAGE

	Réponse	Observation
La réserve sèche est-elle propre, organisée et ventilée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La règle FIFO (premier entré, premier sorti) est-elle respectée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Tous les produits sont-ils identifiés avec une date ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Y a-t-il absence de produits périmés en stock ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La chambre froide positive est-elle entre 0°C et 4°C ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le congélateur est-il à -18°C ou moins ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Aucun produit décongelé n'a-t-il été recongelé ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les denrées crues et cuites sont-elles séparées ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____ NON total _____ NA total _____		

04

PERSONNEL & HYGIÈNE

	Réponse	Observation
La tenue de travail est-elle propre et adaptée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le lavage des mains est-il fréquent et correctement réalisé ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le lave-mains est-il équipé (savon, essuie-mains) et fonctionnel ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les gants sont-ils utilisés et changés correctement ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Aucun téléphone n'est-il utilisé en zone de production ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le personnel est-il formé aux règles d'hygiène alimentaire ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____ NON total _____ NA total _____		

05

PRODUCTION EN CUISINE

	Réponse	Observation
Les postes de travail sont-ils propres avant démarrage ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La séparation cru / cuit est-elle respectée (planches, couteaux) ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les températures de cuisson sont-elles atteintes et contrôlées ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le maintien au chaud est-il assuré à 63°C ou plus ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le refroidissement rapide est-il maîtrisé (63°C à 10°C en moins de 2h) ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Tous les produits préparés sont-ils datés ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Aucune denrée n'est-elle laissée à température ambiante prolongée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les produits finis sont-ils couverts et protégés ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

06

HUILE DE FRITURE

	Réponse	Observation
La fréquence de remplacement de l'huile est-elle respectée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La température du bac friture est-elle maîtrisée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Un test de qualité de l'huile est-il réalisé régulièrement ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La traçabilité des vidanges est-elle assurée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

07

NETTOYAGE & DÉSINFECTION

	Réponse	Observation
Le plan de nettoyage est-il affiché et à jour ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les fiches de nettoyage sont-elles complétées et signées ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les surfaces alimentaires sont-elles nettoyées après chaque usage ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Aucun produit chimique n'est-il en contact avec les aliments ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le matériel de nettoyage est-il propre et bien identifié ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

08

ÉQUIPEMENTS

	Réponse	Observation
Les équipements de cuisson sont-ils fonctionnels et propres ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le matériel frigorifique est-il en bon état (joints, fermeture) ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les ustensiles sont-ils propres et en bon état ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Absence de matériel bois ou verre inapproprié en cuisine ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

09

DOCUMENTATION & TRAÇABILITÉ

	Réponse	Observation
Le Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) est-il disponible et à jour ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les procédures écrites sont-elles accessibles à l'équipe ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les bons de livraison sont-ils archivés ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La traçabilité des lots de matières premières est-elle assurée ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les relevés de température sont-ils enregistrés quotidiennement ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
La déclaration d'activité est-elle à jour et présentable à tout moment ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
L'attestation de formation HACCP (14h) est-elle disponible pour le référent hygiène ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

10

ALLERGÈNES & RÉGLEMENTATION

	Réponse	Observation
L'affichage réglementaire des allergènes est-il en place ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Les fiches recettes mentionnent-elles les allergènes ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
Le contrat de dératisation / désinsectisation est-il valide ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
L'eau potable est-elle conforme ?	☐ OUI ☐ NON ☐ NA	
OUI total _____	NON total _____	NA total _____

Bilan de l'audit

BILAN · Comptage des réponses		
Nombre de OUI	Nombre de NON	Nombre de NA
OUI _____	NON _____	NA _____

Point critique

Si vous cochez NON sur une ligne à fond jaune, l'audit est non validé, quel que soit votre score global.

Interprétation du résultat

Résultat	Critère	Action recommandée
Très satisfaisant	53 OUI ou plus (95% et plus)	Maintenir les bonnes pratiques
Satisfaisant	45 à 52 OUI (80 à 94%)	Corriger les écarts mineurs identifiés
Améliorable	39 à 44 OUI (70 à 79%)	Plan d'amélioration à formaliser sous 30 j
Non satisfaisant	Moins de 39 OUI (moins de 70%)	Plan d'action correctif immédiat requis
NON VALIDÉ	1 point critique NON ou plus	Re-audit obligatoire · Fermeture possible



Passez à l'audit digital avec Komia

Fini les audits papier. Relevés automatiques, alertes en temps réel, traçabilité complète et rapports générés en 1 clic.

Demander une démo gratuite

Conclusion & Signature

Statut final de l'audit

Conforme / Non conforme / Audit non validé

Actions correctives engagées

Décrivez les mesures prises...

Date du prochain audit

JJ / MM / AAAA

Signature de l'auditeur

Passez à l'audit digital avec Komia



Finis les audits papier. Relevés automatiques, alertes en temps réel, traçabilité complète et rapports générés en 1 clic.

Demander une démo gratuite