

# HYGIENOSCOPIE

## 1 VESTIAIRE

Propreté générale  
Armoire séparée  
Sanitaires bien équipés  
Lavabos bien équipés

## 3 STOCKAGE NEGATIF

Propreté générale  
Rangement FIFO  
Relevés des T°  
Présence de produits congelés sur place.

## 5 RESERVES

Séparation produits entretien /épicerie  
Bon rangement général  
Gestion des DLC /DLUO FIFO  
Bon état de propreté  
Stockage au sol

## 7 PRODUCTIONS CHAUDES

Propreté générale  
Respect des T° réglementaires  
Eaux stagnantes  
Lavabos bien équipés  
Présence d'emballages

## 9 NETTOYAGE

Plan de nettoyage  
Respect des procédures

OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS

## 2 SECTEUR RECEPTION

Propreté générale  
Contrôles températures  
Decartonnage  
Traçabilité (étiquettes, dlc)

## 4 STOCKAGE POSITIF

Propreté générale  
Rangement FIFO  
Relevés des T°  
Produits filmés et identifiés  
Repas témoins

## 6 PREPARATIONS PRELIMINAIRES

Respect de la marche en avant  
Ouverture des conserves en légumerie  
Evacuation immédiate des déchets  
Lave mains approvisionné

## 8 MATERIELS

Bon entretien général  
Poubelles à commande non manuelles  
Outils de contrôles  
Bon stockage des matériels

## 10 SELF

Relevés des températures  
Produits mis sur le self trop tôt

OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS
OUI	NON	PROPOSITIONS