



AUDIT HYGIENE

Adresse :

COMMUNE

Responsable du site :

Accompagnateur :

LES BATIMENTS

1.1. L'environnement

1.2. Le périmètre de l'établissement

1.3. L'extérieur des bâtiments

1.4. L'organisation rationnelle des locaux

1.5. La circulation des fluides

1.6. La finition des locaux

1.1. L'environnement (évaluation des sources potentielles de contamination)

	oui	non	Mal définie
Existe-t-il une zone d'accès contrôlée : ZAC <i>Accès à la zone d'exploitation accessible par un point d'accès contrôlé qui peut être sécurisé.</i>			
Existe-t-il une zone d'accès restreint : ZAR <i>Zone d'accès pour le Personnel et les équipements est plus restreint que dans la ZAC ;</i>			
Existe-t-il un point d'accès contrôlé : PAC <i>Point d'entrée délimité visuellement et par lequel les travailleurs, l'équipement et les camions de livraison passent pour pénétrer dans la ZAC ou la ZAR</i>			
Y a-t-il présence ?	< 50 m	50 à 100 m	> 100 m
Eau stagnante			
Terrains cultivés			
Ordures ménagères			

Y-a-t-il dans votre région des vents dominants ?

1.2. Le périmètre de l'établissement (Evaluer les problèmes en remplissant le tableau ci-dessous)

1.3. L'extérieur des bâtiments

1.4. L'organisation rationnelle des locaux

1.5. La circulation des fluides

1.6. La finition des locaux

LES EQUIPEMENTS

2.1. Les équipements de production

2.2 L'hygiène en cours de fabrication

2.2.1. Les équipements sanitaires

2.2.2. La ventilation

2.2.1. Les équipements sanitaires

LE PERSONNEL

3.1. Les personnes : leur santé, leur hygiène

3.2. La formation à l'hygiène

3.3. Les vêtements de travail

3.4. Le comportement au travail

LE TRANSPORT ET LE STOCKAGE**4.1. Le transport des Ovo produits****4.2. Le stockage des Ovo produits****4.3. La gestion des déchets et des produits périmés****4.2. Le stockage des aliments et autre****4.3. La gestion des déchets et des produits non alimentaire****LES RAVAGEURS****5.1. La lutte contre les ravageurs****NETTOYAGE ET DESINFECTION****6.1. Le nettoyage et le désinfection****6.2. Le programme de nettoyage****6.1. Le nettoyage et la désinfection****ASSURANCE QUALITE****7.1. L'assurance qualité appliquée à l'hygiène des denrées****7.2. L'assurance qualité appliquée à l'hygiène des fournisseurs et services****7.1. L'assurance qualité appliquée à l'hygiène des denrées****A 1 B GESTION INTEGREE DES ORGANISMES NUISIBLES**

Un programme ECRIT de gestion intégrée des organismes nuisibles assure des contrôles efficaces et les procédés nécessaires pour minimiser l'activité d'organismes nuisibles.				
Exigences critiques	0	1	2	Observations
Exigences mineures				
Evaluation de l'établissement				
Une évaluation annuelle de l'efficacité du programme de gestion intégrée des organismes nuisibles est effectué chaque année ;				
Documents sur les dispositifs de surveillance				

QUESTIONS ?	0	1	2	Observations
--------------------	----------	----------	----------	---------------------

2 : la référence est connue et appliquée / 1 : la référence n'est pas appliquée (ou partiellement)
0 : la référence n'est pas connue / NC : non constatée (à mettre dans la colonne 0)

COMMENTAIRES :

QUESTIONS ?	0	1	2	Observations
Dispositifs intérieurs de surveillance des rongeurs				

QUESTIONS ?	0	1	2	Observations
Pièges lumineux pour insectes				

Dispositif de surveillance à phéromone				
Les dispositifs de surveillance à phéromone sont installés suivant les exigences (lépidoptères ou diptères).				

Contrôle des oiseaux				
Habitat des organismes nuisibles				