



PRELLABO

LABORATOIRE D'ANALYSES ALIMENTAIRES · COFRAC

Checklist : préparer son contrôle d'hygiène (DDPP)

Un inspecteur peut passer sans prévenir. Voici les documents et points à avoir prêts en permanence.

Établissement : _____ Dernière revue : ____ / ____ / ____

DOCUMENTS À PRÉSENTER

- ☐ Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) à jour et accessible
- ☐ Plan de nettoyage et de désinfection (avec relevés signés)
- ☐ Relevés de température (frigos, congélateurs) archivés
- ☐ Rapports d'analyses microbiologiques récents (accrédités)
- ☐ Factures fournisseurs et bons de livraison (traçabilité)
- ☐ Attestation de formation hygiène alimentaire

SUR LE TERRAIN

- ☐ Locaux, surfaces et matériel propres et en bon état
- ☐ Chaîne du froid respectée et démontrable
- ☐ Marche en avant respectée, pas de contamination croisée
- ☐ Stockage correct (filmage, datage, séparation cru/cuit)
- ☐ Plats témoins conservés (si concerné)
- ☐ Hygiène du personnel irréprochable

LES NIVEAUX ALIM'CONFIANCE

- ☐ Je connais les 4 niveaux : Très satisfaisant · Satisfaisant · À améliorer · À corriger de manière urgente
- ☐ J'ai un plan d'action prêt en cas de non-conformité

Le point qui fait la différence : la preuve. Vos analyses récentes prouvent que vous maîtrisez réellement votre hygiène. Prellabo intervient rapidement, même en urgence avant un contrôle, et remet des rapports opposables à l'administration. **01 84 79 24 34** · prellabo.fr