



PRELLABO

LABORATOIRE D'ANALYSES ALIMENTAIRES · COFRAC

Checklist HACCP quotidienne en cuisine

À cocher chaque jour pour garder la maîtrise de votre sécurité alimentaire et anticiper un contrôle.

Établissement : _____ Date : ____ / ____ / ____ Responsable : _____

À L'OUVERTURE

- ☐ Températures des chambres froides relevées et conformes (0–3 °C)
- ☐ Températures des congélateurs conformes (≤ -18 °C)
- ☐ Aucun produit périmé (DLC) en stock ou en vitrine
- ☐ Plans de travail nettoyés et désinfectés
- ☐ Tenue propre, mains lavées, pas de bijoux

PENDANT LE SERVICE

- ☐ Respect de la marche en avant (pas de croisement propre/sale)
- ☐ Produits sensibles maintenus au froid jusqu'au dressage
- ☐ Cuissons à cœur suffisantes (notamment viande hachée, volaille)
- ☐ Refroidissement rapide des préparations (+63 °C à +10 °C en < 2 h)
- ☐ Plats témoins prélevés et identifiés (si concerné)

À LA FERMETURE

- ☐ Nettoyage et désinfection complets (sols, surfaces, matériel)
- ☐ Poubelles vidées, locaux déchets nettoyés
- ☐ Stockage correct des denrées entamées (filmées, datées)
- ☐ Relevés de température archivés
- ☐ Aucune trace de nuisibles constatée

Besoin de prouver que vos pratiques fonctionnent ? Une checklist décrit vos bonnes pratiques ; les analyses microbiologiques en sont la preuve. Prellabo réalise vos prélèvements sur place et vous remet des rapports accrédités COFRAC, prêts pour la DDPP. Devis gratuit : **01 84 79 24 34** · prellabo.fr