Visite DDPP

10 points qu'ils inspecteront **forcément** !!

1. Contrôle de la présence d'un registre pour enregistrer les températures des réfrigérateurs, des congélateurs et des moyens de transport frigorifique ;

2. Vérification de la température aussi bien pour les liaisons froides que chaudes.

3. Vérification de la DLC sur des produits emballés pris au hasard lors de leur recherche ;

4. Vérification de l'hygiène du personnel ;

5. Vérification de l'hygiène des locaux ;

6. Vérification d'un suivi de la traçabilité ;

7. Vérification des produits congelés (voir s'il y a une rupture de la chaine du froid compte tenu d'un aspect particulier des denrées alimentaires ;

8. Pour les restaurants proposant du poisson cru, vérification de la maitrise du danger Anisakis ;

9. Présence d'un plan de maitrise sanitaire ;

10. Présence d'une personne au moins sur le site ayant réalisé une formation en hygiène alimentaire.

✉ 19, La Guère 85 2602 LES BROUZILS mgn.myriamguitton@wanadoo.fr
☎ 02 51 42 96 59 📱 06 30 46 82 37
www.mgn-conseils-et- formation.fr
Siret : 422 603 472 0000 24 Code APE-NAF : 7112B