



# **AUTOCONTROLE CAFE/RESTAURANT 3. FEUILLES DE CONTROLE**



*Document d'aide à l'élaboration de l'autocontrôle,  
non exhaustif, non contractuel,  
à adapter selon l'entreprise considérée*

---

## 1 FEUILLES DE CONTROLE

En remplissant les feuilles de contrôle, vous vous assurez que les mesures à respecter pour éviter qu'un danger n'apparaisse dans votre établissement sont bien appliquées et suivies.

<b>Nom de la feuille de contrôle</b>	<b>Code</b>
Analyse des dangers*	FCO.DAN.00
Informations sur l'établissement et le personnel	FCO.ETA.01
Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue	FCO.HYP.02
Plan de nettoyage	FCO.HYE.03
Contrôle des nettoyages	FCO.HYE.04
Contrôle des infrastructures et des appareils	FCO.HYE.05
Contrôle réception des marchandises	FCO.REC.06
Contrôle des températures	FCO.REF.07
Lutte contre les nuisibles	FCO.NUI.08

*\* cf. Autocontrôle café/restaurant 1. Théorie et analyse des dangers*

*NB : ces feuilles de contrôle ne sont pas exhaustives.  
Il appartient au responsable de la sécurité alimentaire de les adapter à son établissement et à ses activités.*

**FCO.ETA.01**

## Informations sur l'établissement et le personnel

*Document d'aide non exhaustif et non contractuel*

**Nom et Adresse de l'établissement :** .....

.....

.....

.....

.....

.....

### Nom de l'exploitant\*

au sens de la Loi sur la restauration, le débit de .....

boissons, l'hébergement et le divertissement .....

(LRDBHD), détenteur du Diplôme cantonal de .....

cafetiers, restaurateurs et hôteliers

*\*L'exploitant est la personne responsable de la sécurité au sens de l'art. 73 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objet usuels (ODAI/OU, RS 817.02).*

### Descriptif de l'entreprise :

- Type d'établissement  café/restaurant  bar  tea-room
- Nombre de places assises .....
- Nombre de repas/jours .....
- Nombre de collaborateurs en cuisine .....
- Type de denrées .....
- (Traditionnelles, exotiques, plat du jour, etc.) .....
- Jours d'ouverture L Ma Me J V S D
- Horaires d'ouverture .....
- Adresse postale .....
- (Si différente de l'adresse physique) .....
- .....

**Date de rédaction/mise à jour** .....

FCO.HYP.02

Liste des personnes en cuisine et formation initiale/continue

Document d'aide non exhaustif et non contractuel



Nom de l'établissement : .....

NOM	Prénom	Formation de base	Formation délivrée à l'interne		Formation délivrée à l'externe (nom du cours, date, visa)
			Formation à l'hygiène (date, visa)	Formation à l'autocontrôle de l'établissement (date, visa)	
<i>Ex : DUPONT</i>	<i>Marc</i>	<i>CFC de cuisinier</i>	<i>05.03.2010, MD</i>	<i>10.06.2016, MD</i>	<i>Cours gastrosuisse sur les allergènes, 05.06.2018, MD</i>

**FCO.HYE.03**

**Plan de nettoyage**  
*Document d'aide non exhaustif et non contractuel*



Nom de l'établissement : .....

Les fréquences sont à décider par le responsable : l'objectif est de disposer de surfaces, de locaux et d'appareils propres. Respecter les modes d'emploi des produits de nettoyage et de désinfection et en particulier les temps de contact.

Infrastructure et appareil	Fréquence				Remarque
	Jour	Sem.	Mois	Autre	
<i>Ex : Hotte</i>		<b>1x</b>			<b>A nettoyer</b>
<i>Ex : Friteuse (changement d'huile)</i>				<b>Selon utilisation</b>	<b>Changer l'huile si composés polaires &gt; 27 %</b>

**FCO.HYE.04**

**Contrôle des nettoyages**  
*Document d'aide non exhaustif et non contractuel*



Nom de l'établissement : .....

Mois de : .....

Infrastructure et appareil	Date des nettoyages/Visa de l'opérateur																															Remarque						
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31							
<b>Changement huile(s) de friture</b>																																						

**FCO.HYE.05**

**Contrôle des infrastructures et des appareils**

*Document d'aide non exhaustif et non contractuel*



Nom de l'établissement : .....

Les fréquences sont à décider par le responsable : l'objectif est de disposer de surfaces, de locaux et d'appareils en bon état.

Infrastructure et appareil	Fréquence				Date du contrôle	Remarque	Visa
	Sem.	Mois	An	Autre			
<i>Ex : Local de production (carrelages, joints, trous au mur, etc.)</i>			<b>1x</b>		<b>10.10.2018</b>	<i>Les trous au mur ont été rebouchés</i>	<b>MD</b>
<i>EX : Cuisinière (bon état de marche)</i>			<b>2x</b>		<b>01.12.2018</b>	<i>OK, en bon état</i>	<b>MD</b>

**FCO.REC.06**

**Contrôle réception des marchandises**  
*Document d'aide non exhaustif et non contractuel*



Nom de l'établissement : .....

Les températures des denrées alimentaires livrées réfrigérées ou surgelées sont à contrôler avec un thermomètre et à relever au minimum 1 à 2 fois/semaine pour chaque fournisseur (fréquence à fixer).

**Rappel :** Poisson frais ≤ 2 °C (glace fondante), Viande hachée ≤ 2 °C, Viande fraîche ≤ 7 °C, Viande fraîche de volaille ≤ 4 °C, Préparation de viande (cordon bleu cru, rôti cru, etc.) et produits à base de viande (charcuteries, saucisses, etc.) ≤ 4 °C, aliments facilement périssable ≤ 5 °C, Ovoproduits ne se conservant pas à température ambiante ≤ 4 °C, produits congelés (uniquement à réception) ≤ -15 °C.

Un contrôle visuel des marchandises concernant le datage, l'emballage et la qualité doit également être effectué.

**Tout produit non conforme doit être refusé et rendu au fournisseur.**

Date de réception	Fournisseur	Contrôle visuel des marchandises (datage, emballage, qualité, etc.)	T °C	Visa	Mesures prises en cas de produits non-conformes
25.09.2018	Poissonnerie x	OK	7 °C	MD	Poisson retourné au fournisseur
25.09.2018	Boucherie y	OK	3 °C	MD	RAS



**FCO.REF.07**

**Contrôle des températures**

*Document d'aide non exhaustif et non contractuel*



Nom de l'établissement : .....

Mois de : .....

Les températures des denrées alimentaires stockées dans les installations réfrigérées sont à contrôler avec un thermomètre et à relever au minimum 2 fois/semaine. Si les températures sont non conformes : noter la température réelle, décrire l'action corrective menée, avertir le responsable, puis recontrôler la température 2 ou 3 heures plus tard.

Rappel des exigences légales :

- Poisson frais 2 °C max. (Glace fondante)
- Viande hachée crue 5 °C max.
- Viande fraîche 5 °C max.
- Viande fraîche de volaille 5 °C max.
- Préparation de viande (cordon bleu cru, rôti cru, etc.) et produits à base de viande (charcuteries, saucisses, etc.) 5 °C max.
- Aliments facilement périssables 5 °C max.
- Ovoproduits ne se conservant pas à température ambiante 4 °C max.
- Surgelés -18 °C min.

Date	Appareil N° 1 T ≤ ..... °C	Appareil N° 2 T ≤ ..... °C	Appareil N° 3 T ≤ ..... °C	Appareil N° 4 T ≤ ..... °C	Visa	Action corrective Remarque
Ex.	T ≤ 2 °C 2 °C, OK	T ≤ 4 °C 4 °C, OK	T ≤ 4 °C 15 °C	T ≤ -18 °C -18 °C, OK	MD	Jeter la marchandise stockée dans l'appareil N° 3 et vérifier son bon fonctionnement
1						
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						

**FCO.NUI.08**

**Lutte contre les nuisibles**  
*Document d'aide non exhaustif et non contractuel*



Nom de l'établissement : .....

Suivi des enregistrements des mesures en cas de présence avérée de nuisibles.

Date	Observation	Mesure effectuée	Visa
25.11.2018 :	présence de rats et de cafards	La société X a été contactée le 25.11.2018 et interviendra le 26.11.2018	MD