Infrastructure, entretien, vestiaires et toilettes

PM

BPHR 2.2.1, 2.2.3, 2.2.8 – 2.2.16

Objectif

Des locaux et des équipements faciles à nettoyer et en bon état.

À faire, à respecter

- État des lieux annuel pour planifier l'entretien et les investissements ; contrôle visuel permanent et réparation rapide.
- Murs, plafonds, portes, plans de travail et meubles faciles à nettoyer ; joints en silicone ou mastic intacts ; pas d'angle mort entre appareils et murs.
- Matériaux en contact avec les aliments conformes (ordonnance sur les objets usuels) ; vaisselle sans fissure ; machines et ustensiles en parfait état.
- Ventilation et hottes suffisantes, filtres accessibles et entretenus ; éclairage suffisant en cuisine.
- Vestiaires et sanitaires pour le personnel (armoires séparées ville / travail si possible) ; toilettes séparées des locaux alimentaires et sans accès direct à la cuisine, équipées de savon, désinfectant, papier ou séchoir, poubelles ; nettoyées chaque jour.
- Appareils de la cuisine entretenus selon les consignes écrites des fabricants (contrats de service, fichier d'entretien).

Si ce n'est pas conforme (mesures correctives)

- Réparer ou remplacer ; noter la date et la personne qui a agi ; nettoyer en attendant.

Qui contrôle, à quelle fréquence, comment l'enregistrer

Contrôle visuel permanent ; état des lieux au moins une fois par an ; toilettes et vestiaires contrôlés chaque jour avec visa.

Contrôle fait le : _____ visa : _____ Remarques : _____