BJ FORMA Connecté à votre succès

Guide gratuit · restaurants et commerces de bouche

Contrôle d’hygiène : 10 points examinés, à vérifier vous-même

Ces points viennent du guide d’inspection officiel que suivent les services de contrôle pour les restaurants et les commerces de bouche. Cochez ce qui est en place chez vous ; ce qui ne l’est pas vous dit par où commencer.

① Températures et refroidissement rapide

- ☐ Refroidissement rapide, dès la fin de la cuisson : passer de +63 °C à +10 °C le plus vite possible (cellule, ou petites portions en enceinte froide suffisante).
- ☐ Une méthode de refroidissement suivie (la vôtre ou celle de votre GBPH), et chaque refroidissement surveillé et noté.
- ☐ Plats maintenus au chaud (bain-marie, étuve) : à +63 °C ou plus.
- ☐ Vitrines réfrigérées : elles conservent pendant la vente, jamais elles ne refroidissent des denrées.

Repère : en restauration collective, +63 °C → +10 °C en moins de 2 h (arrêtés de 2009 et 2013) ; en restaurant, pas de délai fixé, mais le plus vite possible.

Fait baisser la note : Température réglementaire de conservation non respectée : écart de 2 °C à moins de 3 °C, note C ; plus de 3 °C, note D.

Réf. C403L09, C401L02, C401L01

② Réception des marchandises

- ☐ Produits d’origine animale : achetés à des fournisseurs agréés ou dérogataires à l’obligation d’agrément.
- ☐ À la livraison, sondez au besoin les denrées les plus sensibles et notez laquelle a été sondée.
- ☐ Œufs : venant d’un centre d’emballage agréé, et uniquement de catégorie A.

Fait baisser la note : Un problème constaté à la livraison n’est noté nulle part, pas plus que la mesure prise : peut valoir une note C.

Réf. C3L02, C3L01, C3L04

③ Nettoyage, désinfection et vaisselle

- ☐ Produits d’entretien rangés à l’écart des denrées, sans risque qu’ils se renversent dessus.
- ☐ Les anomalies de nettoyage sont notées, avec ce que vous avez fait pour y remédier.
- ☐ Planches, plateaux, vaisselle en bon état : pas d’assiette ébréchée, de verre entartré, de plastique rayé.

Fait baisser la note : Produit d’entretien sans identification ni étiquette (un flacon anonyme, par exemple) : peut valoir une note C.

Réf. B5L01, B2L02, B5L04

④ Lutte contre les nuisibles

- ☐ Aucun nuisible ni trace de leur passage, dans l’ensemble de vos locaux.
- ☐ Prestataire extérieur : contrat consultable, et ses fiches d’intervention signalant un problème archivées.
- ☐ Nuisibles constatés : notez-le, avec leur nature exacte et les dates des traitements.

Fait baisser la note : Produits contre les nuisibles stockés tout près des denrées, avec risque de déversement : peut valoir une note D.

Réf. B3L03, B3L04, B3L01

⑤ Hygiène et tenue du personnel

- ☐ Chacun porte une tenue de travail propre, complète et adaptée à ce qu’il fait.
- ☐ Toilettes communes clients et personnel (restaurant) : lavabo équipé pour se laver et sécher les mains hygiéniquement.
- ☐ Votre équipe connaît et applique vos règles : tenue, entretien de la tenue, lavage des mains.

Fait baisser la note : Pour aller au vestiaire, il faut passer par une zone où l’on manipule les denrées : peut valoir une note C.

Réf. F1L05, F1L03, F1L06, B1L01

⑥ Formation à l’hygiène en restauration

- ☐ Restaurant traditionnel ou rapide (même mobile), cafétéria, libre-service : 1 personne de l’effectif formée en hygiène.
- ☐ Justificatif sur place : attestation 14 h, diplôme ou titre listé par arrêté, ou 3 ans de gestion dans l’alimentaire.
- ☐ Attestation établie depuis le 1er février 2026 : elle porte le n° de l’arrêté préfectoral autorisant l’organisme.

Fait baisser la note : Personne, dans l’effectif du restaurant, ne peut justifier d’une formation ou reconnaissance en hygiène : note D.

Réf. F2L02, F2L01

⑦ Traçabilité, DLC et étiquetage

- ☐ Aucune denrée ne dépasse sa DLC, y compris les produits sortis de leur emballage d’origine.
- ☐ Produit sorti de son emballage : vous gardez son identification et sa durée de vie tant qu’il est chez vous.
- ☐ Coquillages vivants : leurs étiquettes sont conservées 60 jours.

Fait baisser la note : Livraison acceptée sans bon de livraison ni autre document d’accompagnement : peut valoir une note C.

Réf. C7L02, D1L04, D1L01

⑧ Information sur les allergènes

- ☐ Restaurant : par écrit, lisible et visible, la liste des allergènes de chaque plat, ou comment la consulter librement.
- ☐ L’inspecteur compare par sondage vos mentions aux étiquettes, fiches et factures des produits utilisés.
- ☐ Commerce (vrac, emballé à la demande ou pour vente immédiate) : info sur le produit ou juste à côté, sans ambiguïté.

Fait baisser la note : Allergènes indiqués seulement de vive voix, sur demande : le texte attend une information écrite. Réf. C7L02

⑨ Analyse des dangers et procédés à risque

- ☐ Votre analyse des dangers peut s’appuyer sur un guide de bonnes pratiques d’hygiène (GBPH) adapté à votre activité.
- ☐ Sous vide, basse température, conserves… : pour ces procédés à risque, un diagramme de fabrication est requis.
- ☐ Friteuse : vous pouvez prouver que la qualité de l’huile est testée régulièrement (bandelettes, testeur…).

Fait baisser la note : Steak haché insuffisamment cuit servi à un enfant de moins de 5 ans : note D. Réf. C1, C1L03, C403L08, C6L01

⑩ Locaux, hotte et déchets

- ☐ Hotte : ramonage périodique du conduit, certificat d’entretien du conduit et de la VMC disponible.
- ☐ Vous disposez d’un local ou d’un dispositif pour stocker les déchets.
- ☐ Huiles de friture usagées : ni poubelle, ni canalisation, ni bac à graisse ; enlèvement par une entreprise mandatée.

Fait baisser la note : Déchets entassés hors des contenants ou mauvaises odeurs, faute d’enlèvement assez fréquent : peut valoir une note D.

Réf. B1L05, B4L03, B1L01, E2L02, E1L01, B1L03

Bon à savoir : Afficher votre niveau d’hygiène (Alim’Confiance) est un choix. Si vous l’affichez : bien visible, celui de votre dernier contrôle, retiré au bout d’un an. Une affichette falsifiée vaut une note C.

Établissement éligible aux mesures de flexibilité ? Certaines procédures peuvent rester orales ; notez au moins les anomalies constatées et ce que vous avez fait. « Note C » et « note D » : les deux niveaux les plus défavorables de la grille d’inspection.

Un regard extérieur avant le contrôle ?

Audit hygiène sur place : visite pendant votre activité, rapport noté, plan d’actions. 200 € HT. Démarche volontaire.

06 42 17 20 61

bjforma.fr

Source : ministère de l’Agriculture et de la Souveraineté alimentaire (DGAL), vade-mecum sectoriel « Remise directe », version 3 de septembre 2026 ; les références (lignes du vade-mecum) sont indiquées sous chaque point. Ce guide ne remplace pas la réglementation et ne préjuge pas du résultat d’un contrôle. BJ Forma est indépendant et n’a aucun lien avec les services de contrôle. BJ Forma · Benoît JUGLAIR EI · Noisy-le-Grand · contact@bjforma.fr