

Rapport HACCP mensuel

Document d'autocontrôle AFSCA. Guide G-023 v2 (HORECA)

Établissement

NOM LÉGAL

Resto démo

ADRESSE

1 rue de la Démo, 1000 Bruxelles

N° TVA

—

N° AFSCA

—

RESPONSABLE

Gérant démo

Période

Septembre 2026

1 JOURS ACTIFS	2 RELEVÉS T°	50% CONFORMITÉ
1 ANOMALIES	1/1 ACTIONS DOC.	2/2 SERVICES SOUMIS

Ce document atteste de la mise en œuvre du plan d'autocontrôle de l'établissement pour la période indiquée. Conservation requise minimum 2 ans (art. 6 du Règlement (CE) n° 852/2004 et obligations AFSCA pour le secteur HORECA).

Frigo

Catégorie : Frigo positif

Seuil légal applicable : **0°C à 4°C**

2 relevés par jour requis (matin + soir). Toute valeur hors plage doit être suivie d'une action corrective documentée.

DATE	HEURE	VALEUR	CONFORME	RESPONSABLE	ACTION CORRECTIVE
30/09/2026	16:56	3°C	OK	Équipier A	—

Frigos

Catégorie : Frigo positif

Seuil légal applicable : **0°C à 4°C**

2 relevés par jour requis (matin + soir). Toute valeur hors plage doit être suivie d'une action corrective documentée.

DATE	HEURE	VALEUR	CONFORME	RESPONSABLE	ACTION CORRECTIVE
30/09/2026	16:55	9°C	HORS	Équipier A	Porte mal fermée. Frigo refermé, contrôle dans 30 minutes.

Anomalies & actions correctives

Toute non-conformité fait l'objet d'une action corrective documentée. Le responsable atteste de la véracité des actions décrites.

Frigos, 30/09/2026 16:55

Température frigos (ouverture)

Valeur : 9°C Seuil : 0°C à 4°C

Action corrective :

Porte mal fermée. Frigo refermé, contrôle dans 30 minutes.

Constatée par Équipier A

Plan de nettoyage & hygiène

Liste des opérations de nettoyage et hygiène des mains réalisées sur la période, classées par jour.

DATE	CATÉGORIE	OPÉRATION	RÉALISÉ PAR
30/09/2026	Nettoyage	Nettoyer plans de travail (avant service)	Équipier A
30/09/2026	Mains	Laver mains + tenue propre	Équipier A
30/09/2026	Nettoyage	Nettoyer plaques, four, grill, friteuse (extérieur)	Équipier A
30/09/2026	Nettoyage	Nettoyer plancha avec glaçons	Équipier A
30/09/2026	Nettoyage	Nettoyer plans de travail	Équipier A
30/09/2026	Nettoyage	Désinfecter couteaux et planches	Équipier A
30/09/2026	Nettoyage	Nettoyer hottes (rapide)	Équipier A
30/09/2026	Nettoyage	Nettoyer éviers et siphons	Équipier A
30/09/2026	Nettoyage	Nettoyer poignées / interrupteurs	Équipier A

Synthèse fermetures & ouvertures

DATE	POSTE	SERVICE	HEURE	SOU MIS PAR	COMPLÉTION
30/09/2026	Cuisine	Ouverture	16:56	Équipier A	27/28 (96%)
30/09/2026	Cuisine	Fermeture	16:57	Équipier A	22/23 (96%)

Attestation

Document généré électroniquement le **30/09/2026 17:50:44** par **Gérant démo**.

Signé sous la responsabilité de **Gérant démo**, gérant de **Resto démo**.

Cette attestation engage la responsabilité du gérant de l'établissement quant à l'exactitude des données reportées. Conformément aux obligations AFSCA, ce rapport doit être conservé au minimum 2 ans et présenté sur demande à un contrôleur.