

## 5.9 PLANIFICATION DE LA VÉRIFICATION DU PMS

<b>Établissement :</b>		<b>Date de création de la fiche :</b>	
<b>Type d'activité :</b>	( ) cuisine fabrication sur place	( ) cuisine satellite	( ) cuisine pavillonnaire

### VÉRIFICATION DU RESPECT DES PROCÉDURES

Actions de vérification :	Oui/Non	Fréquence	Archivage*	Observations
Pertinence globale du PMS au regard du fonctionnement de l'établissement		Annuelle	3 ans	
Nettoyage et désinfection		Hebdomadaire	3 ans	
Maintenance locaux matériel		Annuelle	3 ans	
Santé du personnel		Bisannuelle	5 ans	
Formation du personnel (historique, contenu, dernière attestation...)		Annuelle	3 ans	
Maîtrise des moyens de mesure températures : (thermomètres)		Annuelle	3 ans	
Lutte contre les nuisibles (suivi de l'application et des résultats)		Semestrielle	3 ans	
Contrôle des enregistrements de la surveillance/suivi des actions correctives (température de stockage, refroidissement rapide, remise en température, contrôle à réception)		Hebdomadaire	3 ans	
Compétence du(des) laboratoire(s) d'analyses : portée et validité de l'accréditation ou participation effective à des échanges inter-laboratoires		Annuelle	3 ans	
Analyses bactériologiques produits finis et matières premières		Annuelle trimestrielle mensuelle	3 ans	
Analyses bactériologiques de l'eau		Annuelle	3 ans	
Analyses bactériologiques des surfaces (matériel...)		Trimestrielle/ mensuelle	3 ans	

Actions de vérification :	Oui/Non	Fréquence	Archivage*	Observations
Évaluation des fiches de non-conformités		immédiat	3 ans	
Autre : ....				

\* Durée proposée à titre d'exemple

#### MAINTENANCE DU MATÉRIEL

Matériel	Certificat d'étalonnage valide jusqu'au	Date	Intervenant	Opération ou vérification effectuées	Résultat	Décision de maintien en fonctionnement

Pièces jointes :

- Contrat d'entretien (dispositifs fixes)
- Certificats d'étalonnage des appareils (le cas échéant)

Date et visa du responsable :