

Grille d'Audit Hygiène Alimentaire Excel à Télécharger

Cette grille d'audit Excel vous permet d'évaluer rapidement et méthodiquement les pratiques d'hygiène dans votre établissement (restaurant, commerce alimentaire, atelier de production). Elle est conçue pour être adaptée à tout type de structure, des plus petites aux plus grandes.

Cet outil est fourni à titre d'exemple et ne remplace pas une évaluation réalisée par un professionnel qualifié. Adaptez les critères à votre contexte et à la réglementation en vigueur.

Mode d'emploi

1. Téléchargez le fichier Excel et ouvrez-le dans un tableur (Excel, LibreOffice, Google Sheets).
2. Personnalisez l'onglet 'Paramètres' : renseignez le nom de l'établissement, la date d'audit, le nom de l'auditeur et le type d'établissement.
3. Parcourez les critères de la grille. Pour chaque critère, attribuez une note de 0 à 5 selon la conformité (0 = non conforme, 5 = parfaitement conforme).
4. Complétez la colonne 'Commentaires' avec des observations précises pour justifier la note et identifier les actions correctives.
5. Utilisez les formules automatiques pour calculer le score total et le pourcentage de conformité.
6. Analysez les résultats et définissez un plan d'action prioritaire pour les points les plus faibles.

Contenu de la grille

La grille comporte 5 catégories principales : Hygiène du personnel, Locaux et équipements, Stockage et conservation, Nettoyage et désinfection, Maîtrise des températures. Chaque catégorie contient des critères détaillés (par exemple : 'Port de la charlotte et du masque', 'État des sols et des murs', 'Respect de la chaîne du froid'). Des colonnes supplémentaires permettent de noter la conformité, la criticité et les actions correctives.

Comment utiliser les scores

La note globale est calculée automatiquement. Un score supérieur à 80% indique un bon niveau d'hygiène, entre 60% et 80% nécessite des améliorations, et en dessous de 60% exige des actions correctives immédiates. Utilisez les commentaires pour documenter les écarts.

Modèle prêt à adapter

Téléchargez le fichier Excel prêt à l'emploi : [\[Lien de téléchargement\]](#). Le fichier contient plusieurs onglets : 'Instructions', 'Grille d'audit', 'Paramètres'. Dans l'onglet 'Grille d'audit', les colonnes sont : Catégorie, Critère, Note (0-5), Commentaires, Criticité (Haute/Moyenne/Basse), Action corrective. Les formules calculent automatiquement le total et le pourcentage.

Checklist

- ☐ Télécharger le fichier Excel
- ☐ Personnaliser les paramètres (nom, date, auditeur)
- ☐ Imprimer ou utiliser en version numérique
- ☐ Auditer chaque critère un par un
- ☐ Attribuer une note de 0 à 5
- ☐ Renseigner les commentaires
- ☐ Calculer le score total
- ☐ Identifier les points critiques
- ☐ Planifier les actions correctives
- ☐ Archiver le rapport

Questions fréquentes

Puis-je utiliser cette grille pour un food truck ?

Oui, la grille est adaptable. Il suffit de modifier les critères pour prendre en compte les spécificités d'un food truck (par exemple, l'approvisionnement en eau, le stockage limité). Vous pouvez ajouter ou supprimer des lignes dans le fichier Excel.

Cette grille est-elle conforme à la réglementation ?

La grille est un outil d'aide basé sur les principes généraux d'hygiène (HACCP). Elle ne remplace pas une évaluation officielle par un organisme compétent. Pour une conformité totale, consultez un conseiller en hygiène alimentaire.

Comment interpréter le score final ?

Le score final est un indicateur de niveau d'hygiène. Plus le pourcentage est élevé, meilleure est la conformité. Utilisez-le pour suivre les progrès dans le temps. Un score faible indique des actions correctives urgentes.