

APPEL À CANDIDATURE DE LA VILLE DE NOUMÉA

« LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE »

La Ville de Nouméa émet un appel à candidature aux établissements alimentaires pour le « **LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE** » qui vise à :

- Valoriser les restaurateurs dans leur activité
- Sensibiliser les professionnels de la restauration à la salubrité des denrées
- Informer les consommateurs sur les professionnels engagés dans une démarche qualité en matière d'hygiène

Les modalités d'attribution du label sont définies par *l'arrêté N°2020-3227 modifiant l'arrêté N°2018/1455* créant et réglementant le label Hygiène alimentaire de la Ville de Nouméa.

Ce projet, piloté par la Ville de Nouméa, est mené en partenariat avec la Chambre de Commerce et d'Industrie de Nouvelle-Calédonie (CCI-NC). Celle-ci sera en charge du recueil des inscriptions, du pré-diagnostic de labellisation et de l'audit de labellisation.

Des réunions techniques du label Hygiène alimentaire, tenues par des représentants de la Ville de Nouméa et de la CCI-NC, auront pour objectifs d'instruire les dossiers et de valider les candidatures au label.

Parmi les candidatures validées, 20 établissements de restauration commerciale seront choisis, selon les modalités d'attribution définies dans le présent document.

Le label Hygiène alimentaire, représenté par un logo où seront indiqués les noms de l'établissement et de son propriétaire ainsi que son millésime, a une validité de trois ans.

Les lauréats pourront en faire usage sur les enseignes, les vitrines, les emballages, les documents, les supports commerciaux et publicitaires de leur établissement, afin de valoriser leur engagement en matière d'hygiène alimentaire et être identifiés par les consommateurs.

MODALITÉS DE PARTICIPATION

1° Dépôt des dossiers d'inscription

Durant la période d'ouverture des inscriptions, les candidats devront compléter le dossier d'inscription en annexe et fournir les pièces administratives demandées.

Le dossier d'inscription est à retirer entre le 7 et le 21 juin (inclus) 2021 :

- À la réunion d'information qui se déroulera le 7 juin 2021
- À l'accueil de la CCI-NC (15, rue de Verdun, du lundi au vendredi de 08h00 à 17h00)
- À l'accueil de l'hôtel de ville (16, rue du Général Mangin, du lundi au vendredi de 07h15 à 15h30)
- À l'accueil de la direction des Risques Sanitaires de la Ville de Nouméa (100, rue Edouard Unger, du lundi au vendredi de 7h15 à 15h30)
- En téléchargement sur www.noumea.nc ou sur www.cci.nc

Seuls les dossiers complets comprenant les documents listés ci-après pourront être déposés :

- Le formulaire d'inscription complété et signé
- Le formulaire descriptif de l'établissement et de ses activités complété et signé
- La charte d'engagement du label Hygiène alimentaire de la Ville de Nouméa signée
- Une carte de menu
- Le dernier rapport d'inspection sanitaire réalisée par la Ville
- Un historique sanitaire de l'établissement
- La fiche statut de l'établissement à jour

Les dossiers complets devront être déposés **au plus tard le 21 juin 2021 à 17h** aux coordonnées suivantes :

- Pour un dépôt physique : à l'accueil de CCI-NC
- Pour un envoi dématérialisé : hygiene@cci.nc

2° Validation des candidatures

Les candidatures seront validées en réunion technique du label Hygiène alimentaire.

Pour le projet, 20 établissements seront sélectionnés sur la base des documents fournis dans le dossier d'inscription.

Les participants aux réunions techniques du label Hygiène alimentaire sélectionneront les candidats afin qu'ils soient représentatifs des différents types de structures de restauration commerciale exercés à Nouméa.

MODALITÉS D'ATTRIBUTION

1° Pré-diagnostic

Ce dispositif vise à accompagner le gérant d'établissement dans l'élaboration de son plan d'hygiène (recueil documentaire relatif aux 5 M : matière, méthode, main d'œuvre, milieu, matériel et à l'hygiène globale des zones destinées à recevoir la clientèle).

Ce pré-diagnostic consistera en la réalisation d'un état des lieux de l'établissement alimentaire par la CCI-NC, qui permettra d'orienter au mieux le professionnel vers les attentes du label et de l'aider à élaborer son plan d'hygiène en fournissant les documents nécessaires (*cf. annexe 1 : le plan d'hygiène du label*).

2° Audit de labellisation

Suite à la réalisation du pré-diagnostic et du plan d'hygiène, la CCI-NC réalisera, de façon inopinée, l'audit de labellisation.

Cette étape évaluera l'engagement pris dans le plan d'hygiène et dans son application au niveau de l'établissement. Pour ce faire, l'outil utilisé est une grille d'évaluation regroupant plusieurs critères pour chacun des 5M et l'hygiène globale des zones destinées à recevoir la clientèle (*cf. annexe 2 : méthode d'évaluation du label, parties 1, 2 et 3*).

3° Attribution du label

Au terme des audits, les représentants de la Ville de Nouméa et de la CCI-NC se réuniront en réunion technique du label Hygiène alimentaire afin d'attribuer les labels.

Durant cette réunion, les dossiers de labellisation seront présentés et qualifiés selon **leur score d'audit** :

- Supérieur ou égal à 75% : labellisation d'office
- Compris entre 70% et 75% : labellisation sur avis de la réunion technique du label hygiène alimentaire
- Inférieur à 70% : labellisation refusée

Ne pourront prétendre à la labellisation, les candidats :

- Ayant fait l'objet d'une inspection sanitaire qui s'est révélée négative dans le cadre du respect de *la délibération n°155* et/ou ayant présenté un risque sanitaire au cours des 6 mois précédant le dépôt du dossier d'inscription
- Ayant fait l'objet d'une plainte avérée en matière d'hygiène ou dans le cadre d'une toxi-infection alimentaire (TIA) et d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC)
- Ayant présenté un plan d'hygiène incomplet
- Ayant obtenu un score d'audit inférieur à 70%
- Ayant obtenu un score inférieur à 70% à l'évaluation des critères critiques

Conformément à l'arrêté N°2020-3227 modifiant l'arrêté N°2018/1455 créant et réglementant le label Hygiène alimentaire de la Ville de Nouméa, le label sera nominativement attribué, par un arrêté de labellisation.

Le label sera remis par un représentant de la Ville de Nouméa aux établissements lors de la cérémonie d'attribution du label.

Réunions techniques du label Hygiène alimentaire

Les réunions techniques ont pour objets la validation des candidatures et la formulation d'avis sur les dossiers d'audit de labellisation.

Les participants aux réunions techniques sont définis comme suit :

- Représentants de la Ville de Nouméa :
 - Le Maire ou son représentant
 - Le directeur de la direction des Risques Sanitaires ou son représentant
 - Le chef du service de l'Inspection Sanitaire ou son représentant
 - Le chef de la section Inspection Alimentaire ou son représentant

- Représentants de la Chambre de Commerce et d'Industrie (CCI-NC) :
 - Élu membre de la CCI-NC ou son représentant
 - Le responsable tourisme et commerce extérieur ou son représentant
 - Le chargé de développement touristique ou son représentant

Calendrier prévisionnel de la procédure de labellisation

- Le dépôt d'un dossier d'inscription : du 7 au 21 juin (inclus) 2021
- La sélection des candidats : 21 juin 2021
- Le pré-diagnostic de labellisation : du 21 juin au 2 juillet (inclus)
- Le dépôt du plan hygiène : 31 août 2021
- Les audits de labellisation : du 16 août au 10 septembre 2021
- L'attribution du label : 11 octobre 2021

DOSSIER D'INSCRIPTION

LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA PROJET 2021

Ce dossier complet est à **déposer au plus tard le 21 juin 2021** :

Le dossier complet se compose :

- Du formulaire d'inscription complété et signé
- Du formulaire descriptif de l'établissement et de ses activités complété et signé
- De la charte d'engagement du label Hygiène alimentaire de la Ville de Nouméa signée
- D'une carte de menu
- Du dernier rapport d'inspection sanitaire réalisée par la Ville
- D'un historique sanitaire de l'établissement
- De la fiche statut de l'établissement à jour

Le dossier complet des éléments demandés est à déposer aux coordonnées suivantes :

→ **Pour un dépôt physique** : à l'accueil de la CCI-NC (15, rue de Verdun, du lundi au vendredi de 8h à 17h)

→ **Pour un envoi dématérialisé** : hygiene@cci.nc

Les dossiers déposés seront conservés et archivés par la Ville de Nouméa.
Il est recommandé au candidat d'en faire une copie.

Tout dossier incomplet ou transmis hors délais, ainsi que ceux n'appartenant pas à l'activité de restauration commerciale, ne seront pas traités par la CCI-NC.

FORMULAIRE D'INSCRIPTION

LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA PROJET 2021

Nom de l'enseigne commerciale :

Adresse physique de l'établissement :

.....

Nom du responsable :

Nom du gérant :

Téléphone :

E-mail :

Adresse postale :

Code postal :

Situation administrative : Personne physique Entreprise Société

Numéro de ridet :

Nombre d'employés :

Signature du responsable légal
de l'établissement

FORMULAIRE DESCRIPTIF DE L'ÉTABLISSEMENT ET DE SES ACTIVITÉS

LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA

PROJET 2021

Nom de l'enseigne commerciale :

Adresse physique de l'établissement :

.....

Nombre d'employés :

Type d'activité alimentaire exercée (restauration commerciale) :

Restaurant Snack

Type de production :

Jours et horaires d'ouvertures :

.....

Jours et horaires de livraison :

.....

Horaires de nettoyage :

.....

Signature du responsable légal
de l'établissement

CHARTRE D'ENGAGEMENT

LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA PROJET 2021

Je m'engage, au sein de mon établissement alimentaire, à améliorer ma politique « hygiène alimentaire » en respectant les exigences suivantes :

CONDITIONS GÉNÉRALES :

1. Être déclaré à *la délibération n°155 relative à la salubrité des denrées*
2. Accepter annuellement un diagnostic de mon entreprise au niveau de l'hygiène alimentaire réalisé par les partenaires du label Hygiène alimentaire
3. Expliquer la charte du label Hygiène alimentaire à ma clientèle
4. Fournir à l'auditeur de la charte du label Hygiène alimentaire les éléments justifiant du respect des clauses de la charte

MAIN D'ŒUVRE :

1. Former mon personnel encadrant et encourager la transmission des connaissances au sein du personnel
2. Veiller au respect du port d'une tenue de travail adaptée pour mon personnel et pour toutes personnes étrangères au sein des lieux de production
3. Suivre médicalement l'ensemble de mon personnel

MATIÈRE :

1. Mettre en place et tenir à jour un registre des fournisseurs agréés pour de la mise sur le marché
2. Contrôler mes marchandises à réception
3. Gérer mes denrées (DLC, invendus)
4. Décontaminer mes matières premières avant utilisation
5. Gérer l'élimination de mes huiles usagées

MÉTHODE :

1. Réaliser et veiller au respect du descriptif des opérations par zone de fabrication
2. Mettre en place des consignes de suivi et de maîtrise des prérequis au cours des fabrications
3. Réaliser et mettre en application une procédure de gestion des produits à risque
4. Réaliser et mettre en application un plan de lutte contre les nuisibles

CHARTRE D'ENGAGEMENT (suite)

LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA PROJET 2021

MILIEU :

1. Réaliser et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection des locaux
2. Maintenir en bon état de propreté les zones extérieures à mon établissement
3. Réaliser et mettre en application une procédure maîtrisant les causes pouvant occasionner des nuisances aux abords des locaux

MATÉRIEL :

1. Identifier et mettre à disposition des équipements et ustensiles adaptés à l'activité
2. Réaliser et mettre en application une procédure d'utilisation des équipements spécifiques ainsi qu'une procédure d'entretien et d'utilisation des véhicules réfrigérés
3. Réaliser et mettre en application un plan de nettoyage et de désinfection du matériel
4. Réaliser et mettre en application un plan de maintenance préventive et curative des différents équipements de l'établissement
5. Suivre les températures des enceintes froides et chaudes

QUALITÉ CLIENTÈLE :

1. Entretenir et maintenir en bon état de propreté les zones destinées à la clientèle
2. Garantir une bonne présentation générale de l'établissement

Signature du responsable légal
de l'établissement

ANNEXE N°1

LE PLAN D'HYGIÈNE DU LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA PROJET 2021

Le plan d'hygiène est un dispositif permettant de vérifier si les objectifs de sécurité des denrées alimentaires fixés par le label Hygiène alimentaire sont réalisés.

Ce dispositif sera à réaliser suite à la visite de pré-diagnostic de la CCI-NC. Cette dernière sert à accompagner le gérant d'établissement pour établir les axes d'orientation pour l'élaboration du plan d'hygiène qui devra être remis à la CCI-NC avant le début des audits de labellisation.

Les objectifs sont :

- Mettre en place des actions pour assurer la sécurité sanitaire des denrées alimentaires vis-à-vis des dangers biologiques, chimiques et physiques
- Apporter la preuve que ces actions sont mises en place et respectées sur site

C'est une synthèse écrite du fonctionnement de l'établissement. Il doit contenir des documents relatifs aux 5M et un chapitre supplémentaire qui évalue l'hygiène globale des zones de l'établissement destinées à recevoir la clientèle :

• La main d'œuvre :

- Une attestation de formation à l'hygiène alimentaire des encadrants
- Un système de suivi des aptitudes médicales du personnel et des encadrants
- Une procédure de gestion des personnes étrangères à l'établissement, entrant dans les zones de fabrication

• La matière :

- Un registre des fournisseurs agréés pour de la mise sur le marché
- Une procédure de contrôle des matières premières à réception
- Une procédure de gestion des non conformités à réception
- Un système de suivi des non conformités à réception
- Une procédure de gestion des invendus et des retours
- Une procédure de gestion de la température de conservation en fonction du type de denrées
- Une procédure de décontamination des denrées
- Une procédure de gestion des huiles alimentaires usagées

ANNEXE N°1 (suite)

LE PLAN D'HYGIÈNE DU LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA PROJET 2021

- **La méthode** :

- Un descriptif des opérations par zone de fabrication
- Des procédures de suivi et maîtrise des prérequis
- Une procédure de gestion des produits à risque (sashimi, buffet à volonté, fabrication à base d'œuf cru...)
- Un plan de lutte contre les nuisibles comprenant les fiches techniques de produits utilisés

- **Le milieu** :

- Un plan de nettoyage et de désinfection comprenant les fiches techniques des produits utilisés
- Une procédure maîtrisant les causes pouvant occasionner des nuisances

- **Le matériel** :

- Les procédures d'utilisation du matériel et équipements spécifiques (cellule de refroidissement, machine à glace...)
- Une procédure d'entretien et d'utilisation des véhicules réfrigérés
- Un plan de nettoyage et de désinfection du matériel et des équipements comprenant les fiches techniques des produits utilisés
- Un plan de maintenance préventive et curative des équipements et matériels
- Une procédure de gestion des anomalies liées aux équipements
- Un système de suivi des anomalies liées aux équipements
- Une procédure de gestion des non-conformités liées aux températures des enceintes froides et chaudes
- Un système de suivi des températures des enceintes froides et chaudes

Les moyens de maîtrise de la sécurité sanitaire décrits dans le plan d'hygiène doivent être mis en application et respectés par l'ensemble du personnel. Certaines procédures doivent être affichées, des documents de suivi doivent être utilisés et archivés pour une traçabilité.

ANNEXE N°2 (partie n°1)

MÉTHODE D'ÉVALUATION DU LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA PROJET 2021

La grille d'audit est un outil qui permet de vérifier la conformité des pratiques professionnelles aux engagements définies par le projet de labellisation. Celle-ci regroupe l'évaluation du plan hygiène et de son application au sein de l'établissement.

Les critères évaluent la maîtrise du risque sanitaire au niveau de la salubrité des denrées et reposent sur la méthode des 5 M (main d'œuvre, matière, méthode, milieu, matériel) et l'hygiène globale des zones destinées à recevoir la clientèle.

L'évaluation des critères se réalise selon l'échelle de notation suivante :

Absence	0%	Absence
Non conforme	35%	Réalisé mais non-conforme
A améliorer	70%	Il existe une preuve que la bonne pratique est mise en place mais nécessite des modifications ou n'est pas totalement en adéquation
Conforme	100%	Il existe une preuve que la bonne pratique est toujours réalisée
NA	NA	N'est pas concerné

Chaque critère est pondéré de la façon suivante :

- 0.25 : les critères « qualité clientèle »
- 1 : les critères relatifs à la mise en place et à la réalisation des documents formants le plan d'hygiène
- 2 : les critères relatifs aux points critiques et au respect des procédures

L'audit définit un score moyen sur l'ensemble des items pondérés. Le score minimum requis pour l'obtention du label est de 70%.

Les critères critiques sont :

- La formation du personnel encadrant et leur présence dans l'établissement
- La mise en place de consignes de suivi et de maîtrise des prérequis au cours de fabrication (hygiène corporelle, contrôles des marchandises, utilisation des locaux, marche en avant)
- La réalisation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux
- La réalisation d'un plan de nettoyage et de désinfection du matériel
- La réalisation d'une procédure de gestion des non-conformités liées aux températures

Ces critères critiques représentent les prérequis indispensables à la bonne maîtrise des risques sanitaires au sein d'un établissement alimentaire. Ils seront donc évalués en priorité et leur résultat sera décisif pour l'attribution du label. Un audit révélant un score inférieur à 70% pour l'un des critères critiques entraînera obligatoirement un refus de la demande de label.

ANNEXE N°2 (partie n°2)
**MÉTHODE D'ÉVALUATION DU LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA
 PROJET 2021**

	Critères	Pas concerné	Conforme (100 %)	A améliorer (70%)	Non conforme (35%)	Absence 0%	Indice de pondération	Score
CHAPITRE 1: MAIN D'ŒUVRE								
MO.1 Formation	Le personnel encadrant est formé à l'hygiène alimentaire et est présent dans l'établissement.						2	
	Réalisation d'un suivi de la formation des encadrants avec planification de la mise en place de session de formation de rappel.						1	
	Transmission des bonnes pratiques d'hygiène aux employés par le personnel encadrant.						2	
MO.2 Tenue de travail	Les tenues de travail portées par le personnel correspondent aux tâches réalisées.						2	
	Mise en place d'une procédure de gestion des personnes étrangères à l'établissement, entrant dans les zones de fabrication.						1	
	Respect de la procédure de gestion des personnes étrangères à l'établissement, entrant dans les zones de fabrication						2	
MO.3 Suivi médical	Réalisation d'un système de suivi médical du personnel et des encadrants dans l'établissement.						1	
	Tenue du système de suivi médical du personnel et des encadrants.						2	
CHAPITRE 2: MATIÈRE								
MAT.1 Fournisseurs agréés à la mise sur le marché	Mise en place d'un registre des fournisseurs agréés pour de la mise sur le marché						1	
	Tenue du registre des fournisseurs agréés pour de la mise sur le marché						2	
MAT.2 Contrôle à réception	Réalisation d'une procédure de contrôle des matières premières à réception (état des denrées, état des emballages, vérification des DLUO/DLC).						1	
	Mise en application de la procédure de contrôle des matières premières à réception (état des denrées, état des emballages, vérification des DLUO/DLC).						2	
	Réalisation d'une procédure de gestion des non conformités à réception.						1	
	Respect de la procédure de gestion des non conformités à réception.						2	
MAT.3 Gestion des denrées	Réalisation d'une procédure de gestion des invendus, des retours.						1	
	Respect de la procédure de gestion des invendus, des retours.						2	
	Réalisation d'une procédure de gestion des températures de conservation en fonction du type de denrées.						2	
	Contrôle de la gestion des températures de conservation en fonction des types de denrées.						2	
	Application d'une méthode de rangement des denrées permettant le respect du FIFO.						2	
	Application d'une méthode de gestion des denrées (stocks, étiquetage, traçabilité)						2	
MAT.4 Étapes de	Mise en place d'une procédure de décontamination des denrées (fruits, légumes, boîtages).						1	



décontamination des denrées	Affichage, suivi et respect de la procédure de décontamination des denrées (fruits, légumes, boîtages).							2	
MAT.5 Gestion des déchets	Réalisation d'une procédure de gestion des huiles alimentaires usagées.							1	
	Suivi et respect de la procédure de gestion des huiles alimentaires usagées.							2	
CHAPITRE 3 : MÉTHODE									
METH.1 Descriptif des opérations	Descriptif des opérations par zone de fabrication.							1	
	Respect des opérations définies par zone de fabrication.							2	
METH.2 Maîtrise des bonnes pratiques d'hygiène	Mise en place de consigne de suivi et de maîtrise des prérequis au cours de fabrication (hygiène corporelle, contrôles des marchandises, utilisation des locaux, marche en avant).							2	
	Affichage, suivi et respect des consignes de suivi et de maîtrise des prérequis au cours de fabrication.							2	
METH.3 Maîtrise des procédés de fabrication	Réalisation d'une procédure de gestion des produits à risque (sashimi, buffet à volonté, fabrication à base d'œuf cru...).							1	
	Identification et gestion des produits à risque (sashimi, buffet à volonté, fabrication à base d'œuf cru...).							2	
METH.4 Lutte contre les nuisibles	Réalisation d'un plan de lutte contre les nuisibles et mise à disposition des fiches techniques des pesticides utilisés							1	
	Respect et suivi du plan de lutte contre les nuisibles.							2	

ANNEXE N°2 (partie n°3)
**MÉTHODE D'ÉVALUATION DU LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA
PROJET 2021**

Critères		Pas concerné	Conforme (100 %)	A améliorer (70%)	Non conforme (35%)	Absence 0%	Indice de pondération	Score
4 : MILIEU								
MI.1 Entretien des locaux	Réalisation d'un plan de nettoyage et de désinfection des locaux.						2	
	Réalisation d'un plan de nettoyage « espaces clients ».						1	
	Respect du plan de nettoyage et de désinfection des locaux.						2	
	Contrôle de la réalisation du nettoyage et de désinfection des locaux.						1	
MI.2 Entretien des zones extérieures	Maintien de la propreté des zones extérieures.						2	
MI.3 Maitrise des causes de nuisances	Réalisation d'une procédure maitrisant les causes pouvant occasionner des nuisances aux abords des locaux (déchets, odeurs, pollutions..)						1	
	Application de la procédure maitrisant les causes pouvant occasionner des nuisances aux abords des locaux (déchets, odeurs, pollutions..)						2	
CHAPITRE 5 : MATÉRIEL								
MA.1 Identification et entretien des équipements	Présence et identification des équipements nécessaires à l'activité (bac à graisse, hotte d'extraction, chauffe-eau, lave mains, stockage en froid et en chaud, climatisation....).						1	
	L'ensemble des équipements et ustensiles est adapté à l'activité (manipulation, entreposage et le transport des denrées).						1	
	Mise en place de procédure sur l'utilisation de l'équipement spécifique (cellule de refroidissement, machine à glace...).						1	
	Respect des procédures d'utilisation du matériel dont les équipements spécifiques (cellule de refroidissement, machine à glace...).						2	
	Réalisation d'une procédure d'entretien et d'utilisation des véhicules réfrigérés.						1	
	Respect de la procédure d'entretien et d'utilisation des véhicules réfrigérés.						2	
MA.2 Nettoyage et désinfection	Réalisation d'un plan de nettoyage et de désinfection du matériel.						2	
	Respect du plan de nettoyage et de désinfection du matériel.						2	
	Contrôle de la réalisation du nettoyage et de désinfection du matériel						1	
MA.3 Maintenance préventive et curative	Réalisation d'un plan de maintenance préventive et curative des différents équipements de l'établissement.						1	
	Respect du plan de maintenance préventive et curative des différents équipements de l'établissement.						2	
	Contrôle de la réalisation de la maintenance préventive et curative des équipements						1	
	Réalisation d'une procédure de gestion des anomalies liées aux équipements						1	
	Respect de la procédure de gestion des anomalies liées aux équipements						2	



MA.4 Suivi des températures de conservation	Suivi des températures des enceintes froides.						1	
	Suivi des températures des enceintes chaudes.						1	
	Réalisation d'une procédure de gestion des non-conformités liées aux températures.						2	
	Gestion des non conformités liés aux températures.						2	

ANNEXE N°2 (partie n°4)
**MÉTHODE D'ÉVALUATION DU LABEL HYGIÈNE ALIMENTAIRE DE LA VILLE DE NOUMÉA
 PROJET 2021**

CHAPITRE 6: QUALITÉ CLIENTÈLE									
QC. 1 Qualité clientèle	Maintien de la propreté de la façade, de la devanture et des abords.						0.25		
	La vitrophanie et l'enseigne commerciale sont en bon état.						0.25		
	Le vitrage est propre.						0.25		
	Le tapis de sol extérieur est présent et propre.						0.25		
	Le tapis de sol intérieur est présent et propre.						0.25		
	Intégrité des locaux (plafonds, murs, portes, sols...).						0.25		
	Intégrité des équipements visibles par la clientèle (poignées de portes, interrupteurs, ventilation, tables, chaises...).						0.25		
	Les vitrines de présentation sont harmonieuses (pas de plateau vide, produits regroupés...).						0.25		
	La salle est aménagée de façon ordonnée.						0.25		
	Intégrité du petit équipement de salle (nappes, ménagères, vaisselle, couverts, carte de menu, panières à pain...)						0.25		
	Les sanitaires clients sont propres, en bon état et approvisionnés (savon, papier toilette, essuie-main, brosse WC...).						1		
							Score final (moyenne des scores par items)		