

**COMPTE RENDU DE VISITE JEAN CUISTOT TRAITEUR A CHIVES**

DATE : 08/09/2015

**S A NS**

**HYGIENE DU PERSONNEL 2 points**

Propreté et lavage des mains

Respect de la tenue réglementaire


**STOCKAGE DES PRODUITS 6 points**

Propreté du lieu

Absence d'emballages polluants (cartons, cageots,...)

Protection des produits entamés

Absence de stockage à même le sol

Respect des DLC/DLC

Protection des produits entamés

x		
x		
x		
x		
x		
x		

**PRODUCTION 7 points**

Propreté et rangement général

Etat et propreté des tables de travail

Décartonnage

Nettoyage des conserves avant ouverture

Décontamination des légumes avec javel ou vinaigre blanc 8° d'alcool

Températures des entrées froides

Températures des plats cuisinés

x		
x		
x		
x		
x		
x		
x		

**LAVE-MAINS 2 points**

Lave-mains pourvu de savon bactéricide

Lave-mains pourvu de d'essuie-mains unique

x		
x		

**NETTOYAGE ET DESINFECTION 2 points**

Présence de fiche de nettoyage par poste de préparation

Enregistrements du suivi du nettoyage

x		
x		

**TRACABILITE 1 point**

Conservation des étiquettes d'origine

x		
---	--	--

**NOTE SUR 20**

**18/18**

**COMMENTAIRES /CONCLUSION**

Pas d'activité lors de la visite, absence de personnel.  
Rien à signaler.

**SIGNATURES**  
**SITE**

**BIOVAL**

