

COMPTE RENDU CONTRÔLE HYGIENOSCOPIE

Client :

JEAN CUISTOT TRAITEUR

31 RUE DE L 'OCEAN

17510 CHIVES

jeancuistot.traiteur@club-internet.fr

Tél. 05 46 33 64 21

Date de l'examen :

28-oct-2013

Technicien :

Michel Bazin

Remarques générales :

Etablissement modèle pour la mise en place des procédures HACCP, d'un système qualité et du Plan de Maîtrise Sanitaire.

Etablissement modèle pour les efforts sur le plan de la propreté du matériel et des locaux.

L'audit est réalisé hors période de production, et sur rendez-vous.

Vestiaires - Sanitaires

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté des étagères - casiers	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'un lave-mains, savon, papier	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence de papier à usage unique	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement protection des tenues propres	Acceptable	Satisfaisant
Fréquence de changement des tenues	Satisfaisant	Satisfaisant
Séparation tenues propres - salles de ville	Satisfaisant	Satisfaisant
Mise à disposition : charlotte - gants	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence de toilettes - de douches	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'une armoire à pharmacie	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Bon rangement et séparation des tenues de travail et civiles.

Zone réception (zone 1)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté des chariots ou matériel de transport	Satisfaisant	Satisfaisant
Séparation poubelle - quai réception	Satisfaisant	Satisfaisant
Système de lutte contre les insectes	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Système de contrôle des matières premières	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'un thermomètre de contrôle	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'un lave-mains, savon, papier	Satisfaisant	Satisfaisant
Attente des produits frais et congelés	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Zone bien nettoyée. Rien à signaler.

Réerves sèches (zone 1)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement	Satisfaisant	Satisfaisant
Qualité des conditionnements	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect des D.L.C.	Satisfaisant	Satisfaisant
Prévention - lutte contre les insectes	Satisfaisant	Satisfaisant
Prévention - lutte contre les rongeurs	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence de lave-mains proche	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'une ventilation	Satisfaisant	Satisfaisant
Moyen de transport utilisé uniquement pour la zone de stockage	Satisfaisant	Satisfaisant
Etat des moyens de transport	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Zone bien nettoyée. Rien à signaler.

Chambre froide matières premières (zone 1)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté des étagères	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect des D.L.C.	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des denrées	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect des étiquetages	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé des températures journaliers ou enregistreurs (> 10 m3)	Satisfaisant	Satisfaisant
Etats des conditionnements	Satisfaisant	Satisfaisant
Température relevée	4°C	2°C
Absence de bois - carton	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Rien à signaler.

Légumerie (zone 1)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Température du local	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement et protection des denrées	Absence	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol avec siphon	Satisfaisant	Satisfaisant
Protection du trancheur	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois- carton - torchon	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des barquettes	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé température	11°C	9°C
Présence d'un lave-mains, savon, brosse	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Les protocoles de travail sont bien appliqués par l'ensemble du personnel.

Le matériel et les locaux sont bien entretenus et bien nettoyés.

Pesée, préparations froides (zone 2)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Température du local	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement et protection des denrées	Absence	Absence
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol avec siphon	Satisfaisant	Satisfaisant
Protection du trancheur	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté de la machine sous-vide	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois - carton - torchon	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des barquettes	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé température	11°C	9°C
Présence d'un lave-mains, savon, brosse	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Les protocoles de travail sont bien appliqués par l'ensemble du personnel.
Le matériel et les locaux sont bien entretenus et bien nettoyés.

Cuisson, refroidissement (zone 3)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté du piano et des fours	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des ustensiles propres	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence et utilisation d'une armoire à U.V. pour couteau	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol avec siphon	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'un plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Séparation des produits d'entretien	Satisfaisant	Satisfaisant
Contrat d'entretien dégraissage hotte	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois-carton-éponge	Satisfaisant	Satisfaisant
Enregistrement des passages en cellule de refroidissement	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'une poubelle	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'un lave-mains, savon, brosse	Satisfaisant	Satisfaisant
Mise sous vide	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Port des tenues	Satisfaisant	Satisfaisant

Cuisson, refroidissement (zone 3) (suite)

Remarques :

Les protocoles de travail sont bien appliqués par l'ensemble du personnel.
Le matériel et les locaux sont bien entretenus et bien nettoyés.

Filage, conditionnement (zone 4)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Non vérifié	Satisfaisant
Température du local	Non vérifié	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Non vérifié	Satisfaisant
Rangement et protection des denrées	Absence	Absence
Plan de nettoyage	Non vérifié	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol avec siphon	Non vérifié	Satisfaisant
Protection du trancheur	Non vérifié	Satisfaisant
Propreté de la machine thermoscelleuse	Non vérifié	Satisfaisant
Absence de bois- carton - torchon	Non vérifié	Satisfaisant
Rangement des barquettes	Non vérifié	Satisfaisant
Relevé température	5°C	5°C
Présence d'un lave-mains, savon, brosse	Non vérifié	Satisfaisant

Remarques :

Le matériel et les locaux sont bien entretenus et bien nettoyés.

Laverie et stockage vaisselle propre

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence de poubelle	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'une centrale de nettoyage proche	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'une machine lave vaisselle	Satisfaisant	Satisfaisant
Produits d'entretien efficace (nettoyant et désinfectant)	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois - torchon - éponge	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des plats et ustensiles propres	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation des poubelles journalière	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Le matériel est bien entretenu et la vaisselle bien nettoyée.

Plats témoins (zone 5)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Température du local	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement et protection des denrées	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol avec siphon	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois - carton - torchon	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des barquettes	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé température	5°C	5,0°C
Etiquetage des repas témoins	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Rien à signaler.

Boissons et SAS produits finis (zone 6)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Congélateur	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des denrées	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des boissons et bacs	Non vérifié	Satisfaisant
Propreté contenaires iso bleus	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Rien à signaler

Quai livraison et sas matériel (zone 7)

	20-sept-12	28-oct-13
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des contenaires	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Aucune denrée à même le sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté contenaires iso bleus	Satisfaisant	Satisfaisant
Suivi température - DLC	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Rien à signaler.

Hygiène du personnel

	20-sept-12	28-oct-13
Port des tenues (blouse - charlotte - gant)	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect du plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Utilisation des lave-mains	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Sensibilisation à l'hygiène	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect des zones non fumeurs	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Les protocoles de travail sont bien appliqués par l'ensemble du personnel.