

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 :

19-oct-2016

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'ensemble du personnel du laboratoire est sensibilisé au développement durable, à la lutte des gaspillages.

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

Vestiaires - Sanitaires

	28-oct-15	19-oct-16
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	Satisfaisant	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 dans la lingerie.

Bon rangement et séparation des tenues de travail et civiles au niveau des vestiaires.

Zone réception (zone 1)

	28-oct-15	19-oct-16
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.

Deux réceptions de denrées réfrigérées ont eu lieu pendant la visite.

Les procédures de réception sont affichées, connues et mises en place.

Les denrées bien ont été contrôlées et rangées correctement et rapidement.

Réerves sèches (zone 1)

	28-oct-15	19-oct-16
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 négative matière première (zone 1)		
	28-oct-15	0-janv-00
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
Respect des étiquetages	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé des températures journaliers ou	Satisfaisant	Satisfaisant
Etats des conditionnements	Satisfaisant	Satisfaisant
Température	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Chambre froide négative : -20°C.

Aucun stockage à même le sol, grâce à l'utilisation de supports sur roulettes.

Présence de témoin d'ouverture de porte visible à distance.

Présence de plats cuisinés issus d'une surgélation maison bien identifiés, tracés. Leurs fiches de surgélation ont été bien renseignées et archivées.

Chambre froide positive matières premières (zone 1)

	28-oct-15	19-oct-16
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	3,8°C
Absence de bois - carton	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Toutes les denrées sont rangées, protégées, datées, identifiées. Une sectorisation des denrées est mise en place avec des affichages.

Bon état de propreté de la chambre froide.

Légumerie (zone 1)

	28-oct-15	19-oct-16
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
Protection du trancheur	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois- carton - torchon	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des barquettes	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé température	6°C	6°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.

Le tri des déchets organiques et des emballages se réalise dès ce stade.

Les procédures sont accessibles facilement, les affichages sont claires et précis.

Pesée, préparations froides (zone 2)

	28-oct-15	19-oct-16
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	9°C	10,3°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.

La traçabilité est archivée sur IPAD avec preuve à l'appui des lots, dlc, nature de produits,

Les menus standards et diététiques, les recettes, le planning sont gérés en amont sur IPAD avec utilisation de codes couleur (nutritionnel, tournées,...).

La climatisation des zones de fabrication a été améliorée en efficacité et rentabilité.

(La production d'eau chaude par la récupération de la chaleur des fluides frigorigènes).

Cuisson, refroidissement (zone 3)

	28-oct-15	19-oct-16
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
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.

La traçabilité est archivée sur IPAD avec preuve à l'appui des températures exactes de cuisson et de refroidissement.

Le refroidissement par cellule est maîtrisé avec archivage informatique et étiquette systématique.

La ventilation des hottes a été améliorée (puissance) avec réduction du bruit.

Une nouvelle VMC fonctionnant sur cette zone permet un renouvellement complet et rapide de l'air de la zone cuisson et facilite le refroidissement des plats

Laverie et stockage vaisselle propre (zone 4)

	28-oct-15	19-oct-16
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, bien rangée.

Conditionnement, stockage plateau (zone 5)

	28-oct-15	19-oct-16
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 des plateaux repas	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté de la machine thermoscelleuse	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois- carton - torchon	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des barquettes	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé température	6,8°C	6,9°C
Présence d'un lave-mains, savon, brosse	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

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

La nouvelle thermoscelleuse permet une meilleure information pour l'étiquetage des plats cuisinés. (nutritionnel , dlc, allergène, température, recette, date en toute lettre de dlc "vendredi" ...).

L'espace dédié au stockage des allotissements est plus grand.

La zone 5 réfrigérée comprend maintenant trois espaces bien délimités entre l'espace conditionnement, mise en place des plateaux repas et stockage des plateaux et bacs.

Chambre froide produits finis (zone 6)

	28-oct-15	19-oct-16
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	1,8°C	1,9°C
Etiquetage des repas témoins	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Nouvelle extension du local.

Espace propre et réfrigéré.

Les plat témoins sont représentatifs, conservés 5 jours après dlc (100 g minimum).

Gestion correcte.

Les plats des convives absents chez eux sont conservés jusqu'à leur dlc finale.

SAS réception emballage, produits entretien

	28-oct-15	19-oct-16
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

Remarques :

Rangement bien maîtrisé.

Hygiène du personnel

	28-oct-15	19-oct-16
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.

Une attention particulière est apportée à la formation des salariés et à la transmission des savoirs.