

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 :

22-nov-2021

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.

Etablissement modèle pour les efforts sur le plan des innovations technologiques (cuisson basse température, pasteurisation, informatisation, IPAD, montre connectée, traçabilité informatisée, four géré à distance) et du développement durable, et à la lutte des gaspillages (deuxième établissement à avoir été certifié ENVOL en Charente Maritime).

L'ensemble du personnel du laboratoire est sensibilisé au développement durable.

L'audit est réalisé en période de production (effectif complet).

Rapport rédigé par : M.Bazin

Rapport vérifié par : C.Boyer

Vestiaires - Sanitaires

	16-nov-20	22-nov-21
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.

De nouveaux casiers neufs ont été installés dans les vestiaires hommes.

Zone réception (zone 1)

	16-nov-20	22-nov-21
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 :

Cette zone récente est équipée avec une centrale de désinfection, un lave-mains complet, des étagères et de trois nouvelles chambres froides positives accolées (n°1: légumes / n°2: poissons/ n°3: viandeBOF) et d'un coin épicerie.

Zone bien nettoyée. Rien à signaler.

Les procédures de réception sont connues et mises en place.

Les denrées ont été contrôlées et rangées correctement et rapidement.

Tous les supports papier d'information sont accessibles avant de rentrer dans la première zone de production.

Toutes les procédures et documents d'enregistrements sont informatisés.

Réserves sèches (zone 1)

	16-nov-20	22-nov-21
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)		
	16-nov-20	22-nov-21
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 enregistreurs (> 10 m3)	Satisfaisant	Satisfaisant
Etats des conditionnements	Satisfaisant	Satisfaisant
Température	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Chambre froide négative : -19°C.

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

Un boîtier de système d'alarme à distance est relié aux chambres froides et prévient sur un portable des dépassements des seuils d'alarme.

Chambres froides positives matières premières (zone 1)

	16-nov-20	22-nov-21
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	3,6°C	Satisfaisant
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. Zone bien nettoyée. Rien à signaler.

Les échelles de denrées sont housées (le distributeur de housse est fixé au mur le plus prêt de la zone).

Les procédures de stockage et de maintenance du froid sont affichées et connues.

Un boîtier de système d'alarme à distance est relié aux chambres froides et prévient sur un portable des dépassements des seuils d'alarme.

Légumerie et salle conditionnement (zone 1)

	16-nov-20	22-nov-21
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	Satisfaisant
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.

Présence d'une centrale de désinfection et d'un néon désinsectiseur mural.

Présence d'une chambre froide positive pour les produits intermédiaires issus de la zone de déconditionnement et légumerie.

Pesée, préparations froides (zone 2)

	16-nov-20	22-nov-21
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	9,0°C	Satisfaisant
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 machine à glaçons est propre.

Cuisson, refroidissement (zone 3)

	16-nov-20	22-nov-21
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. Trois nouvelles cellules de refroidissement ont remplacé les petites cellules.

Trois dispositifs de cuisson basse température fonctionnent régulièrement avec maîtrise du couple temps/température.

Le responsable est tenu informé même à distance du fonctionnement des fours RATIONAL sur écran digital, par internet (au domicile) et sur sa montre connectée.

Laverie et stockage vaisselle propre (zone 4)

	16-nov-20	22-nov-21
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.

Les étagères les plus basses ont été supprimées pour permettre un nettoyage facilité dessous.

Conditionnement, stockage plateau (zone 5)

	16-nov-20	22-nov-21
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	6,8°C
Présence d'un lave-mains, savon, brosse	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

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

L'espace est dédié au conditionnement des plats cuisinés par la première machine ILPRA. La nouvelle thermoscelleuse permet une meilleure information pour l'étiquetage des plats cuisinés. (nutritionnel, dlc, allergène, température, recette, date en toute lettre de dlc "lundi", lot, CE, à conserver entre 0 et 3°C...) et facilement lisible et compréhensible pour par exemple une personne âgée (une étoile en face de l'allergène, le jour de la semaine est indiquée en plus de la date en chiffre, une étiquette sur le côté résume les régimes spéciaux pour ne pas se tromper de convive).

Les supports à tablette sont aimantables sur les murs (objectif du zéro papier).

Entreposage Plateaux et bacs (zone 6)

	16-nov-20	22-nov-21
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 plateaux et des bacs	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé température	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Espace propre et réfrigéré.

Chambre froide Laitage n° 7 (zone 6)

	16-nov-20	22-nov-21
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	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois - carton	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Bon état de propreté de la chambre froide.

Les procédures de stockage et de maintenance du froid sont affichées et connues.

Conditionnement ILPRA 2 (zone 7)

	16-nov-20	22-nov-21
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
Propreté de la machine thermoscelleuse	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois- carton - torchon	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des barquettes	Satisfaisant	Satisfaisant
Relevé température	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

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

L'espace est dédié au conditionnement des plats cuisinés par la deuxième machine ILPRA. (sauces, soupes, petits, moyens, grands volumes). Cette machine permet un auto-nettoyage en circuit fermé et un conditionnement sans risque de contamination croisée par les mains ou autre (automatisation des tâches).

Chambre froide produits finis n°8 (zone 8)

	16-nov-20	22-nov-21
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	Satisfaisant	Satisfaisant
Absence de bois - carton	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Bon état de propreté de la chambre froide.

Les procédures de stockage et de maintenance du froid sont affichées et connues.

SAS intermédiaire réception emballage

	16-nov-20	22-nov-21
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Respect de la marche en avant	Satisfaisant	Satisfaisant
Rangement des emballages et jetables	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Evacuation de l'eau au sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Aucune denrée à même le sol	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté emballages	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Rangement bien maîtrisé entre les emballages, les films, les jetables, les sacs.

Les barquettes non entamées sont maintenues dans leur suremballage de protection.

Nouvel aménagement du local.

Présence d'un local spécifique pour le stockage des produits d'entretien (gestion risque chimique).

Zone expédition

	16-nov-20	22-nov-21
Propreté (sol, mur, plafond)	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté des chariots ou matériel de transport	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté des contenaires	Satisfaisant	Satisfaisant
Séparation poubelle - quai expédition	Satisfaisant	Satisfaisant
Plan de nettoyage	Satisfaisant	Satisfaisant
Présence d'un lave-mains, savon, papier	Satisfaisant	Satisfaisant
Propreté des camions	Satisfaisant	Satisfaisant
Attente des produits frais et congelés	Satisfaisant	Satisfaisant

Remarques :

Un sas est équipé d'une cloison jusqu'au plafond, d'un pédiluve, d'un distributeur de gel alcoolisé mural extérieur.

Présence d'une zone de stockage de chariots et caisses propres en attente de livraison.

Zone bien nettoyée. Rien à signaler.

Hygiène du personnel

	16-nov-20	22-nov-21
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, à la transmission des savoirs et aux toutes dernières innovations technologiques mises en place, car le personnel de production tourne sur tous les postes (polyvalence).

L'audit a lieu pendant les activités de production : le port des tenues réglementaires est respecté par l'ensemble du personnel.

Un lave-botte neuf va être installé au pédiluve avant d'entrer en zone de production.