

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

DATE : 16/02/2022

S A N S

**HYGIENE DU PERSONNEL 2 points**

Propreté et lavage des mains

X

Respect de la tenue réglementaire

X

**STOCKAGE DES PRODUITS 6 points**

Propreté du lieu

X

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

X

Protection des produits entamés

X

Absence de stockage à même le sol

X

Respect des DLC/DLC

X

Protection des produits entamés

X

**PRODUCTION 7 points**

Propreté et rangement général

X

Etat et propreté des tables de travail

X

Décartonnage

X

Nettoyage des conserves avant ouverture

X

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

X

Températures des entrées froides

X

Températures des plats cuisinés

X

**LAVE-MAINS 2 points**

Lave-mains pourvu de savon bactéricide

X

Lave-mains pourvu de d'essuie-mains unique

X

**NETTOYAGE ET DESINFECTION 2 points**

Présence de fiche de nettoyage par poste de préparation

X

Enregistrements du suivi du nettoyage

X

**TRACABILITE 1 point**

Conservation des étiquettes d'origine

X

**NOTE SUR 20**

**20/20**

**COMMENTAIRES /CONCLUSION**

Visite réalisée pendant la production.

Rien à signaler.

Audit réalisé par M. Bazin