

COMPTE RENDU DE VISITE JEAN CUISTOT TRAITEUR A CHIVES

DATE : 11/03/2013

S A NS

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

COMMENTAIRES /CONCLUSION

Rien à signaler, les procédures en place sont pertinentes, le personnel reste très impliqué et soucieux des règles d'hygiène.

**SIGNATURES
SITE**

BIOVAL

