

|          |   |                 |
|----------|---|-----------------|
| E1207    | Viande hachée, mixés  | Pas Observé     |
| E1210    | Plat témoin<br><i>A : Conservation des plats témoins en double ( froid positif et négatif ) sur une semaine.</i>  | Conforme        |
| E1221    | Excédents, denrées alimentaires   | Conforme        |
| E1222    | Indication, origine viande bovine   | Conforme        |
| E13      | Respect procédures traçabilité, retrait des produits, gestion des non conformités<br><i>A : gestion correcte des documents commerciaux et conservation des étiquetages d'origine pendant 6 mois.</i>  | Conforme        |
| <b>F</b> | <b>Enregistrements agréments autorisations</b>  | <b>Conforme</b> |
| F01      | Conformité des activités observées aux enregistrements, agréments, autorisations  | Conforme        |
| <b>G</b> | <b>Plan de maîtrise sanitaire (établissement agréé ou non)</b>  | <b>Conforme</b> |
| G01      | Descriptif de l'établissement et de ses activités   | Conforme        |
| G02      | Plan de lutte contre les nuisibles  | Pas Observé     |
| G03      | Plan de nettoyage et de désinfection et plan de maintenance   | Conforme        |
| G04      | Procédures relatives à l'hygiène du personnel   | Pas Observé     |
| G05      | Plan de formation du personnel  | Pas Observé     |
| G06      | Suivi médical du personnel  | Pas Observé     |
| G07      | Qualité de l'eau  | Pas Observé     |
| G08      | Procédures de traçabilité de l'amont à l'aval et de retrait des produits  | Conforme        |
| G09      | Procédures de maîtrise des températures   | Conforme        |
| G10      | Procédures de contrôle de conformité à réception et expédition  | Conforme        |
| G11      | Autres documents  | Pas Observé     |
| G12      | Plan HACCP<br><i>A : Plan HACCP interne à la société de restauration.<br/>Étapes disposant d'un suivi particulier : réception des matières premières - température de stockage en chambre froide - température à la distribution des plats - qualité de l'huile de friture - nettoyage / désinfection des surfaces.</i> | Conforme        |
| G1201    | Analyse des dangers   | Conforme        |
| G1202    | Détermination des points critiques pour la maîtrise (CCP)   | Conforme        |
| G1203    | Limites critiques pour les CCP  | Conforme        |
| G1204    | Système de surveillance des CCP   | Conforme        |
| G1205    | Actions correctives   | Conforme        |
| G13      | Vérification du plan de maîtrise sanitaire<br><i>A : suivi de l'activité par un responsable de secteur interne à la société de restauration ( Mme CARTIER ) et réalisation des audits par le laboratoire SILIKER pouvant impliquer des ajustements du plan de maîtrise sanitaire.</i>                                   | Conforme        |
| G14      | Système de documentation et d'enregistrement associé au PMS   | Conforme        |

**Descripteurs d'intervention**

Conditions ambiantes : en activité

**Evaluation de l'atelier sur les points inspectés :**

Notation : A = Conforme

**Commentaire global :**

Cuisine globalement conforme même si quelques non conformités mineures sont apparues lors de l'inspection,

**Signature :**

Le 30/04/2010

MASSARD Daniel


