



Check liste Bonne Pratique d'hygiène

référence

ENR-CQA-19

Date

08/10/2019

Version

01

Unité de OULED MOUSSA

Date

07/09/2021

Journée du

06/09/2021

Objectif

80%

LIGNE GAUFRETTE

Chek liste de verification de CQ

Critère à vérifier	% effectué	Progression	Chef de quart			OBSERVATION
			Mr KETTAB	Mr CHENNOUFI	Mr OUMOHAND	
			GRP 1	GRP 2	GRP 3	
Personnel porte charlotte et tenue réglementaire	62	<div></div>				-
les tenues du personnel sont propres	41	<div></div>				-
Atelier Gaufretterie Propre et Bien Rangée	62	<div></div>				-
Absence de signe de nuisible (insecte, rongeurs, Pigeons,)	82	<div></div>				-
Absence de cumul de déchets et produits non conformes	72	<div></div>				-
Produit sortie machine conforme (datage, emballage,,)	69	<div></div>				-
Palettes des produits finis porte une fiche palette renseignée	69	<div></div>				-
Produit destiné au recyclage sont bien étiquetés, propre,	82	<div></div>				-
Absence de fuite de produit au niveau de la tuyauterie,	41	<div></div>				-
Pétrin pâte GAUFRETTE propre	72	<div></div>				-
Pétrin crème de fourrage GAUFRETTE propre	51	<div></div>				-
Salle préparation propre et bien rangée	62	<div></div>				-
Four GAUFRETTE Propre	41	<div></div>				-
Humidificateur GAUFRETTE propre	82	<div></div>				-
Tartineuse GAUFRETTE propre	41	<div></div>				-
Frigo de refroidissement GAUFRETTE propre	82	<div></div>				-
Découpeuse GAUFRETTE propre	82	<div></div>				-
Conditionneuse GAUFRETTE propre	41	<div></div>				-
Bacs de conditionnement sont propres	82	<div></div>				-
Sol propre	62	<div></div>				-
Efficacité	62		73	50	62	