

SOBCO		CHECK LISTE DE VALIDATION DE NETTOYAGE DE LA LIGNE GORRERI (GENOISE)		N° Réf	ENR-CQA-025
				Date de création	31/05/2020
				Version	02
Ligne:		GORRERI		Groupe:	01
Nettoyage effectué le:		28/10/2020		Heure de validation:	
Produit Précédent:		Mon Gouter Choco		Type de larret:	
Produit à oeuvre:		Mini Roll 45gr		Arret Programmé	
Circulez que:				OK	NOK
Le nettoyage effectué est efficace pour toute la ligne (visuel, microbiologique)					
Pétrins de pate sont bien nettoyés avec la soude et l'acide					
Surface externe du pétrin pate propre et bien nettoyé					
Pétrins de crème sont bien nettoyés					
Surface externe du pétrin crème propre et bien nettoyé					
Tapis de four est bien nettoyé					
Surface externe du four est bien nettoyée					
Dépositaire de pate bien nettoyé propre et désinfecté					
Tapis de table de travail propre et désinfecté					
Enrobeuse propre					
Tapis enrobeuse propre					
Surface externe de tunnel de refroidissement est propre					
Tapis de tunnel de refroidissement propre et désinfecté					
Flowpacks sont bien nettoyés et propres					
Pupitres de commande sont propres					
Murs et sol sont propres sec et bien nettoyés					
Bords des machines (PIEDS,ZONES INACCESSIBLES,...) sont propre					
Le plan de nettoyage est respecté					
Valeur ATP mètre (RLU)					
Tapis table de travail:		Tapis Frigo de refroidissement 01:			
Tapis Frigo de refroidissement 02:		Tapis de ramassage:			
Observation:					
Vérification chef de groupe:			Validation Qualité:		
Nom & prénom:			Nom & Prénom:		
date:			Date: 28/10/2020		
Visa:			Visa:		

Insérer les donner par une liste déroulante

Type de larret:

Arret Programmé

Mettre les valeur d'ATP mètre de chaque point

Toutes les checklists de nettoyage et démarrage

19	Tapis de four est bien nettoyé			
20	Surface externe du four est bien nettoyée			

Validation nettoyage genoise

Validation nettoyage Gaufrette

Checkliste de démarrage

+