|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| ligne :  Produit précédent :  Nettoyage effectué le : | | | | |
| Produit à œuvre :  N° de lot : | | | | |
| S’assure que : | | | Nature de vide de ligne | |
| Arrêt programmé | Changement de produit (parfum) |
| Le nettoyage effectué est efficace pour toute la ligne (visuel, microbiologique) | | |  |  |
| Les frigos sont bien nettoyés dans les deux cotés | | |  |  |
| Absence de fuite de produit au niveau de toute la ligne | | |  |  |
| Dessous de la machine est propre, absence d’eau | | |  |  |
| Les moules sont propres et ils ne sont pas mélangés | | |  |  |
| Les EPI sont disponibles (gants, charlottes, tenue réglementaire) | | |  |  |
| Absence des traces de produit précédent (emballage, produit à recycler...) | | |  |  |
| Absence des traces de parfum précédent dans la tuyauterie, les tanks tampons et les dépositaires. | | |  |  |
| Les seaux colorés sont disponibles et ils sont vidés et prêts à utiliser | | |  |  |
| Le scellage est conforme | | |  |  |
| Validation dateur, N° de lot, poids, lisibilité, emplacement de prochain produit | | |  |  |
| L’emballage est disponible et adéquat avec le produit à œuvre. | | |  |  |
| Les dépositaires sont propres et ne sont pas bouchés | | |  |  |
| Les dépositaires de produit précédent sont bien nettoyés et bien stockés | | |  |  |
| Les chiffons et les raclettes alimentaires sont disponibles | | |  |  |
| *Observation :* | | | | |
| Effectué par : | Vérification chef de groupe : | validation contrôle de qualité : | | |
| Nom :  Date :  Visa : | Nom :  Date :  Visa : | Nom :  Date :  Visa : | | |