|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Ligne : Heure de validation :  Nettoyage effectué le : Groupe : | | | |
| Produit précédent :  Produit à œuvre : | | | |
| 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 dépositaires sont propres et ne sont pas bouchés | |  |  |
| Les turbo mixeurs, pétrins, cuves crème sont bien nettoyés | |  |  |
| Les fours sont bien nettoyés. | |  |  |
| Les tapis sont propres | |  |  |
| Les SPS Sont propres | |  |  |
| Dessous de la machine est propre, | |  |  |
| Absence de fuite de produit au niveau de toute la ligne | |  |  |
| Absence des traces de produit précédent (emballage, produit à recycler...) | |  |  |
| Le scellage du produit est conforme. | |  |  |
| Validation dateur (Date production, péremption, N° de lot, poids, tolérance) lisibilité, | |  |  |
| L’emballage est disponible et adéquat avec le produit à œuvre. | |  |  |
| L’étiquetage sur l’emballage est conforme par rapport à la recette | |  |  |
| Matière première utilisée dans la recette validée par R&D | |  |  |
| Les EPI sont disponibles (gants, charlottes, tenue réglementaire) | |  |  |
| Les chiffons (bleu ‘sol’ blanc ‘tapis’ et les raclettes alimentaires sont disponibles | |  |  |
| *Observation :* | | | |
| Vérification chef de groupe :  Nom :  Date :  Visa : | validation contrôle de qualité :  Nom :  Date :  Visa : | | |