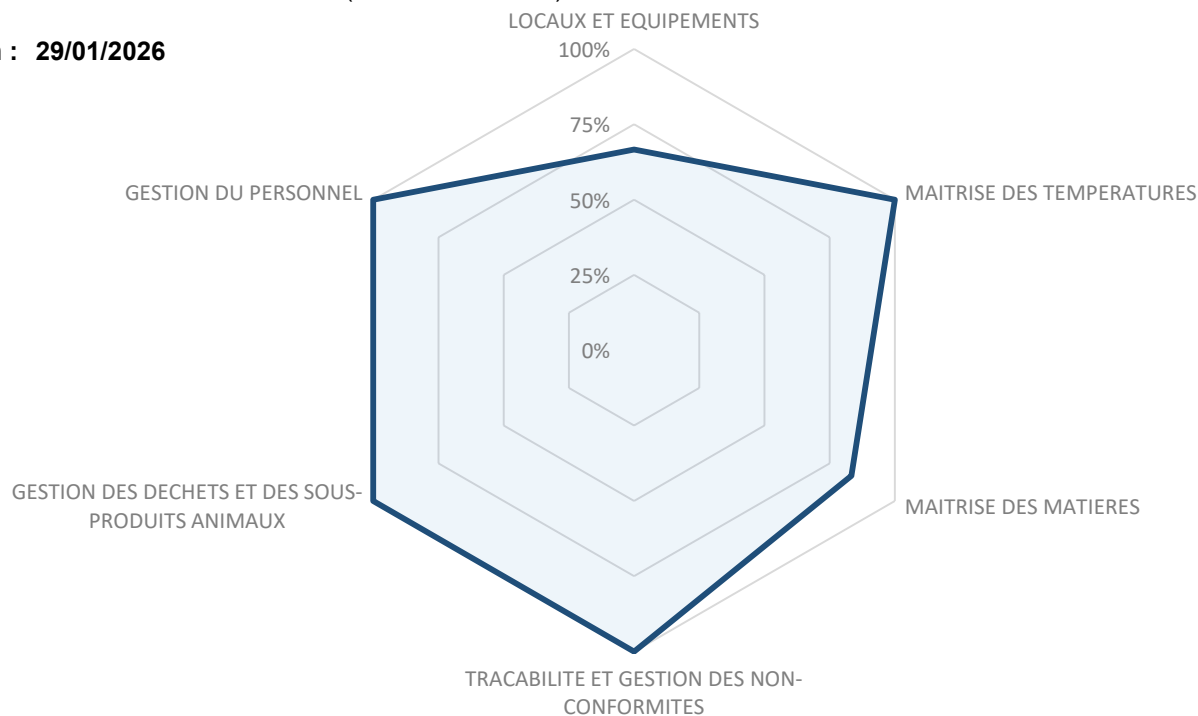


CARTOGRAPHIE RADAR DES "BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES"

Adresse : PETIT JEAN BEAUMONT (94217544900019)

Date de l'exécution : 29/01/2026



Nombre de KO = 0
Amendes potentielles = 0,00 €






Maîtrise de l'hygiène à :  **91,66 %**

ACTIONS CORRECTIVES ATTENDUES

Ecart constaté	Actions correctives définies par le responsable	Délai	Réalisation		Vérification
			Quand	Visa	
Prévoir une palette plastique sous la farine					
Le trempage ne doit pas dépasser 15 min					
Le matériel de nettoyage est posé au sol					
Le contrôle à réception doit être accessible					

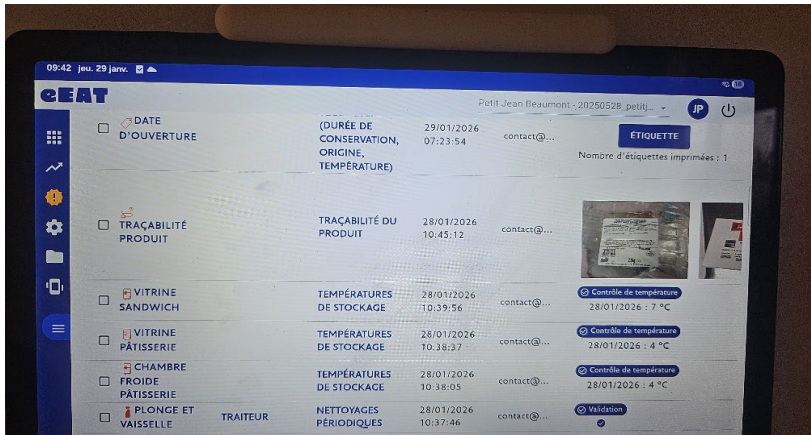
Date de l'exécution :
29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN BEAUMONT (94217544900019)

	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS			67%			
Lutte contre les nuisibles		1	33%	Contrat 3D en place	Conforme	
Maintenance des locaux et équipements		0,7	23%	Ensemble bien entretenu Présence d'une palette en bois	Conforme Prévoir une palette plastique sous la farine	
Nettoyage et désinfection des locaux et équipements		0,3	10%	Le matériel de nettoyage est posé au sol Produits de nettoyage conformes au plan de nettoyage affiché Le trempage ne doit pas dépasser 15 min Enregistrement du nettoyage effectué	Accrochez le matériel de nettoyage Conforme Conforme	  




Date de l'exécution :
29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN BEAUMONT (94217544900019)

29/01/2026	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
2. MAITRISE DES TEMPÉRATURES			100%			
Maîtrise du froid positif et négatif (enregistrement de températures, températures effectives, joints, givre...)		1	50%	Froid maîtrisé	Conforme	
				Enregistrement des relevés de températures effectué	Conforme	
Maîtrise du chaud (Bain-marie, friteuses, grilles de four...)		1	50%	Chaud maîtrisé	Conforme	
				enregistrement des changements d'huile	Conforme	

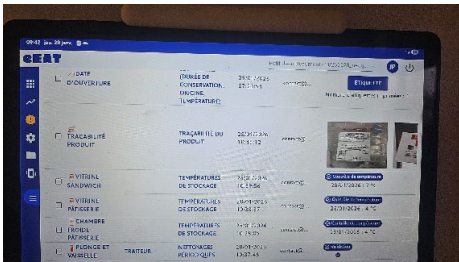
Date de l'exécution :
29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN BEAUMONT (94217544900019)

	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
3. MAITRISE DES MATIÈRES			83%			
Contrôle à réception		0,5	17%	BL pris en photo avec prise de température	non accessible sur la tablette	
Gestions des conditionnements et emballages		1	33%	Absence de cartons et emballages primaires en zone de production. Les aliments sont protégés et datés.	Conforme	 
Affichage		1	33%	Présence des affichages	Conforme	


Date de l'exécution :
29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN BEAUMONT (94217544900019)

	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
4. TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES			100%			
Système de traçabilité (Réalisation, qualité des photos, traçabilité fonctionnelle...)		1	33%	La traçabilité est fonctionnelle	Conforme	
Gestion des non-conformités		1	33%	La gestion des non-conformités est réalisée	Conforme	
Gestion des actions correctives de l'audit précédent		1	33%	Des actions correctives de l'audit précédent ont été mises en place	Conforme	

Date de l'exécution :
29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN BEAUMONT (94217544900019)

		KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
5. GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX				100%			
Gestion des déchets			1	50%	Les déchets sont régulièrement évacués	Conforme	
Gestions des poubelles			1	50%	Présence de poubelles fermées à pédale	Conforme	

29/01/2026	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
6. GESTION DU PERSONNEL			100%			
Hygiène et équipements du personnel (lave-mains et consommables, sanitaires, vestiaires...)		1	50%	Tenue de travail conforme Présence de lave-mains propres avec tous les consommables, vestiaires et sanitaires propres.	Conforme Conforme	
Formation et instructions à disposition du personnel		1	50%	Personnel formé et attestations présentes	Conforme	oui
NOTE TOTALE obtenue pour l'ensembles des Bonnes Pratiques d'Hygiène :			91,66%	nombre de KO :	0	* 1 : conforme ; 0,7 : non-conformité mineur ; 0,3 : non-conformité moyenne ; 0 : non-conformité majeur