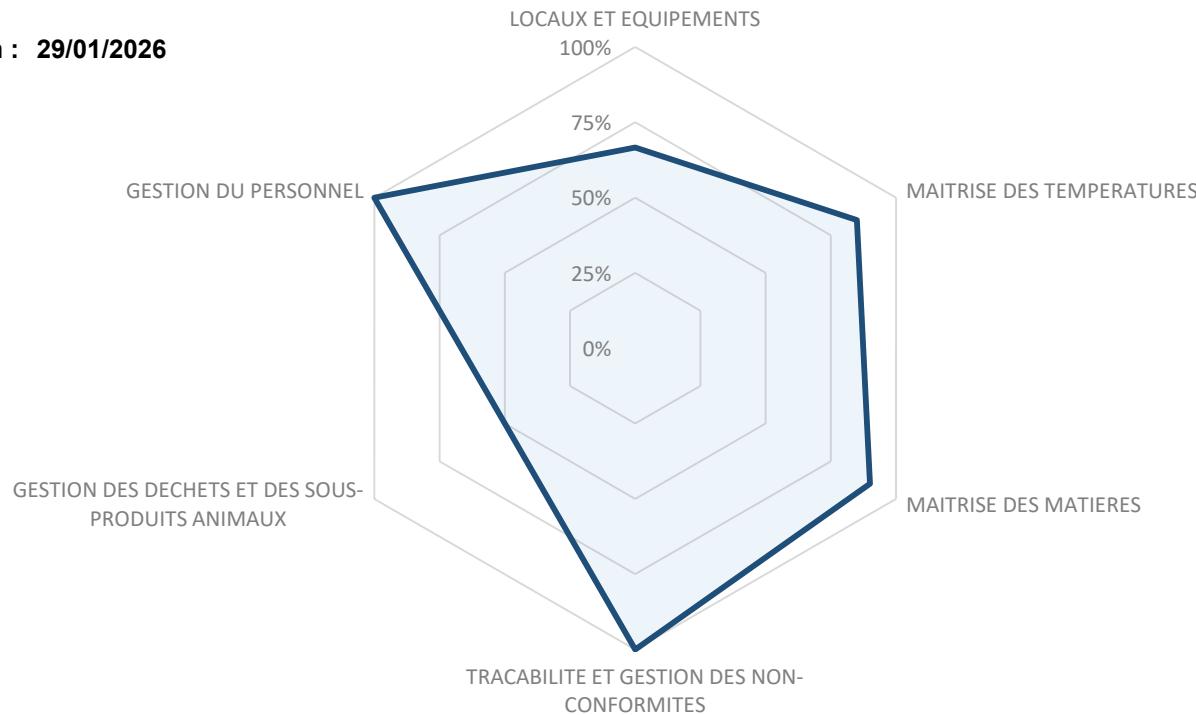


CARTOGRAPHIE RADAR DES "BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES"

Adresse : PETIT JEAN LA SALINES (81879641900021)

Date de l'exécution : 29/01/2026



Nombre de KO = 1

Amendes potentielles = 2 250,00 €

Maîtrise de l'hygiène à : ! 81,94 %

ACTIONS CORRECTIVES ATTENDUES

Ecart constatés	Actions correctives définies par le responsable	Délai	Réalisation		Vérification
			Quand	Visa	
Présence de rouille					
Présence de salissures anciennes : moisissures					
Le matériel de nettoyage est posé au sol					
Présence de givre excessif					
Présence d'aliment(s) à DLC dépassée = 2 250€ d'amendes /aliment concerné.					
Présence de déchets non évacués					

AUDIT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Anne SUQUET
anne@alexann.fr
06 46 45 67 33

Date de l'exécution :

29/01/2026

Adresse :

PETIT JEAN LA SALINES (81879641900021)

	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%		Présence de rouille Ensemble bien entretenu	Prévoir des travaux de rénovation Conforme	 
Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	0,3	10%		Présence de salissures anciennes : moisissures Produits de nettoyage conformes au plan de nettoyage affiché Le matériel de nettoyage est posé au sol Enregistrement du nettoyage effectué	Effectuez un nettoyage plus approfondi Conforme Accrochez le matériel de nettoyage Conforme	 

AUDIT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Anne SUQUET
anne@alexann.fr
06 46 45 67 33

Date de l'exécution :
29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN LA SALINES (81879641900021)

KO *	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)	
2. MAITRISE DES TEMPÉRATURES		85%			
Maîtrise du froid positif et négatif (enregistrement de températures, températures effectives, joints, givre...)	0,7	35%	Froid maîtrisé Enregistrement des relevés de températures effectué Présence de givre excessif	Conforme Conforme Prévoir une maintenance	 
Maîtrise du chaud (Bain-marie, friteuses, grilles de four...)	1	50%	Chaud maîtrisé enregistrement des changements d'huile	Conforme Conforme	

AUDIT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Anne SUQUET
anne@alexann.fr
06 46 45 67 33

Date de l'exécution :

29/01/2026

KO

*

Adresse : PETIT JEAN LA SALINES (81879641900021)

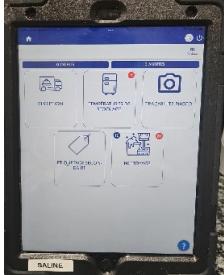
Note

90%

Commentaires

Actions correctives

Photo(s)

3. MAITRISE DES MATIÈRES						
Contrôle à réception	1	33%	BL pris en photo avec prise de température	Conforme		
Gestions des conditionnements et emballages	1	0,7	23% Absence de cartons et emballages primaires en zone de production. Les aliments sont protégés et datés. Présence d'aliment(s) à DLC dépassée = 2 250€ d'amendes /aliment concerné.	Conforme Attention à bien respecter les DLC annoncées		
Affichage	1	33%	Présence des affichages	Conforme		vu

Date de l'exécution :

29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN LA SALINES (81879641900021)

	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	

AUDIT
LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Anne SUQUET
anne@alexann.fr
06 46 45 67 33

Date de l'exécution :

29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN LA SALINES (81879641900021)

KO

*

Note

Commentaires

Actions correctives

Photo(s)

5. GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX		50%			
Gestion des déchets	0	0%	Présence de déchets non évacués	Evacuez les déchets de la zone de production dès que possible	
Gestions des poubelles	1	50%	Présence de poubelles fermées à pédale	Conforme	

AUDIT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Anne SUQUET
anne@alexann.fr
06 46 45 67 33

Date de l'exécution :

29/01/2026

Adresse : PETIT JEAN LA SALINES (81879641900021)

	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 :	81,94%		nombre de KO :	1	* 1 : conforme ; 0,7 : non-conformité mineur ; 0,3 : non-conformité moyenne ; 0 : non-conformité majeur	