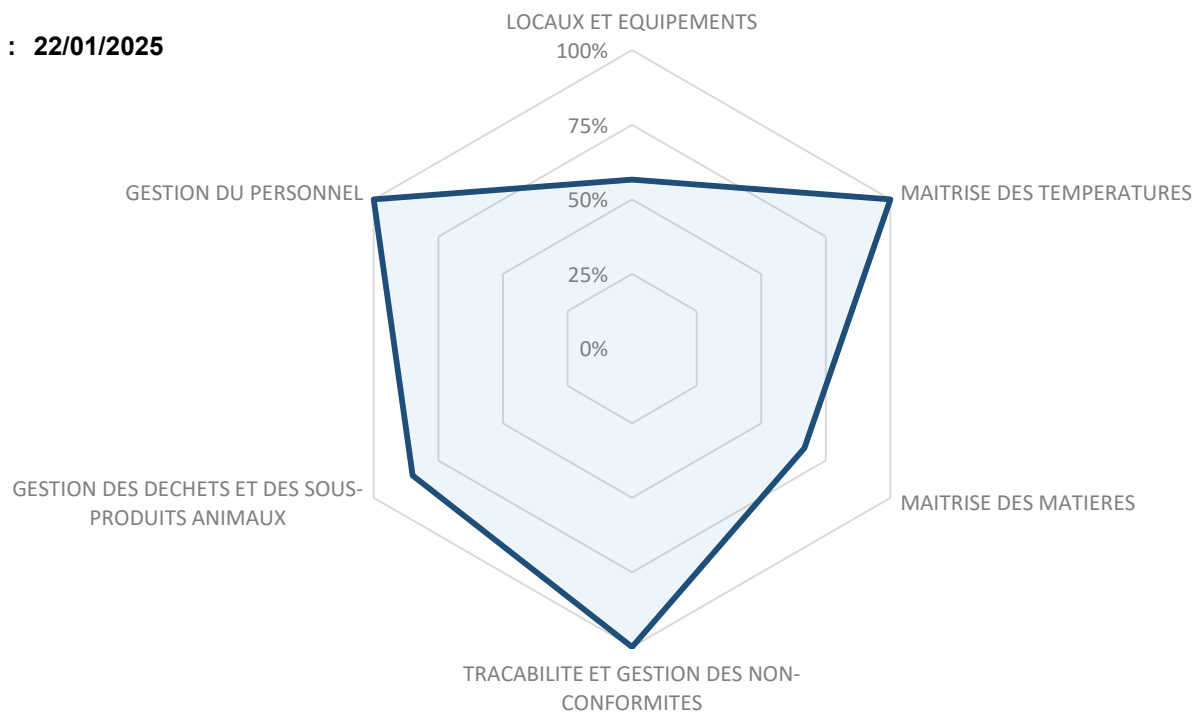


## CARTOGRAPHIE RADAR DES "BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES"

Adresse :

Date de l'exécution : 22/01/2025



Nombre de **KO** = **1**  
Amendes potentielles = **2 250,00 €**











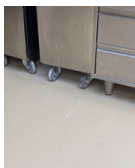

Maîtrise de l'hygiène à :  **84,72 %**

## ACTIONS CORRECTIVES ATTENDUES

Ecart constatés	Actions correctives définies par le responsable	Délai	Réalisation		Vérification
			Quand	Visa	
Présence de carton sous les machines	Mettre des calles en plastique	48h			
À l'étage présence de salissures anciennes sous les plans de travail		48h			
Présence de salissures dans les plaques égouts		48h			
Le matériel de nettoyage est posé au sol		48h			
Présence de salissures sur les machines à l'étage		48h			
Présence d'aliment(s) à DLC dépassée = 2 250€ d'amendes /aliment concerné.		48h			
Présence de stockage au sol : farine...		48h			
Ne pas accrocher de sacs poubelle au machine		48h			


Date de l'exécution :  
22/01/2025

Adresse :

	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS</b>			<b>57%</b>			
Lutte contre les nuisibles		1	33%	Contrat 3D en place	Conforme	
Maintenance des locaux et équipements		0,7	23%	Ensemble bien entretenu Présence de carton sous les machines	Conforme Mettre des calles en plastique	 
Nettoyage et désinfection des locaux et équipements		0	0%	<p>À l'étage présence de salissures anciennes sous les plans de travail</p> <p>Présence de salissures dans les plaques égouts</p> <p>Produits de nettoyage conformes au plan de nettoyage affiché</p> <p>Le matériel de nettoyage est posé au sol</p> <p>Présence de salissures anciennes</p> <p>Présence de salissures sur les machines à l'étage</p>	<p>Effectuez un nettoyage plus approfondi notamment sous les plans de travail</p> <p>Nettoyé les plaques</p> <p>Conforme</p> <p>Accrochez le matériel de nettoyage</p> <p>Effectuez un nettoyage plus approfondi</p> <p>Effectué un nettoyage après chaque utilisation</p>	        



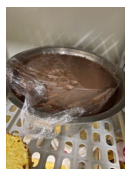


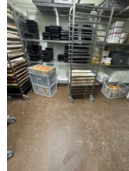


Date de l'exécution :  
22/01/2025

Adresse :

KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>2. MAITRISE DES TEMPÉRATURES</b>		<b>100%</b>			
Maîtrise du froid positif et négatif (enregistrement de températures, températures effectives, joints, givre...)	1	50%	Froid maîtrisé	Conforme	
Maîtrise du chaud (Bain-marie, friteuses, grilles de four...)	1	50%	Chaud maîtrisé	Conforme	

Date de l'exécution :  
22/01/2025

Adresse :

	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
3. MAITRISE DES MATIÈRES			67%			
Contrôle à réception		1	33%	BL pris en photo avec prise de température	Conforme	
Gestions des conditionnements et emballages	1	0	0%	Présence de carton vide Sacs de farine au sol Présence de stockage au sol 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. Absence de date sur la crème chocolat	Retirer les cartons vides Mettre des planches en plastique Le stockage au sol est interdit Conforme Vérifiez les DLC tous les jours. Mettre une date	       
Affichage		1	33%	Présence des affichages	Conforme	



Date de l'exécution :  
22/01/2025

Adresse :

		KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>4. TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES</b>				<b>100%</b>			
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 :  
22/01/2025

Adresse :

	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>5. GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX</b>			<b>85%</b>			
Gestion des déchets		1	50%	Les déchets sont régulièrement évacués	Conforme	
Gestions des poubelles		0,7	35%	Présence de poubelles fermées à pédale Absence de poubelle à l'étage	Conforme Mettre en place des poubelles fermées à pédale	 

Date de l'exécution :  
22/01/2025

Adresse :

KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>6. GESTION DU PERSONNEL</b>		<b>100%</b>			
	1	50%	<p>Présence de lave-mains propres avec tous les consommables, vestiaires et sanitaires propres.</p> <p>Tenue de travail conforme</p> <p>Absence de savon et de dévidoir à l'étage</p>	<p>Conforme</p> <p>Conforme</p> <p>Mettre en place des dévidoirs et du savon bactéricide</p>	
	1	50%	<p>Personnel formé et attestations présentes</p>	<p>Conforme</p>	<p>oui</p>
<b>NOTE TOTALE obtenue pour l'ensembles des Bonnes Pratiques d'Hygiène :</b>			<b>84,72%</b>	<b>nombre de KO :</b>	<b>1</b>

\* 1 : conforme ; 0,7 : non-conformité mineur ; 0,3 : non-conformité moyenne ; 0 : non-conformité majeur