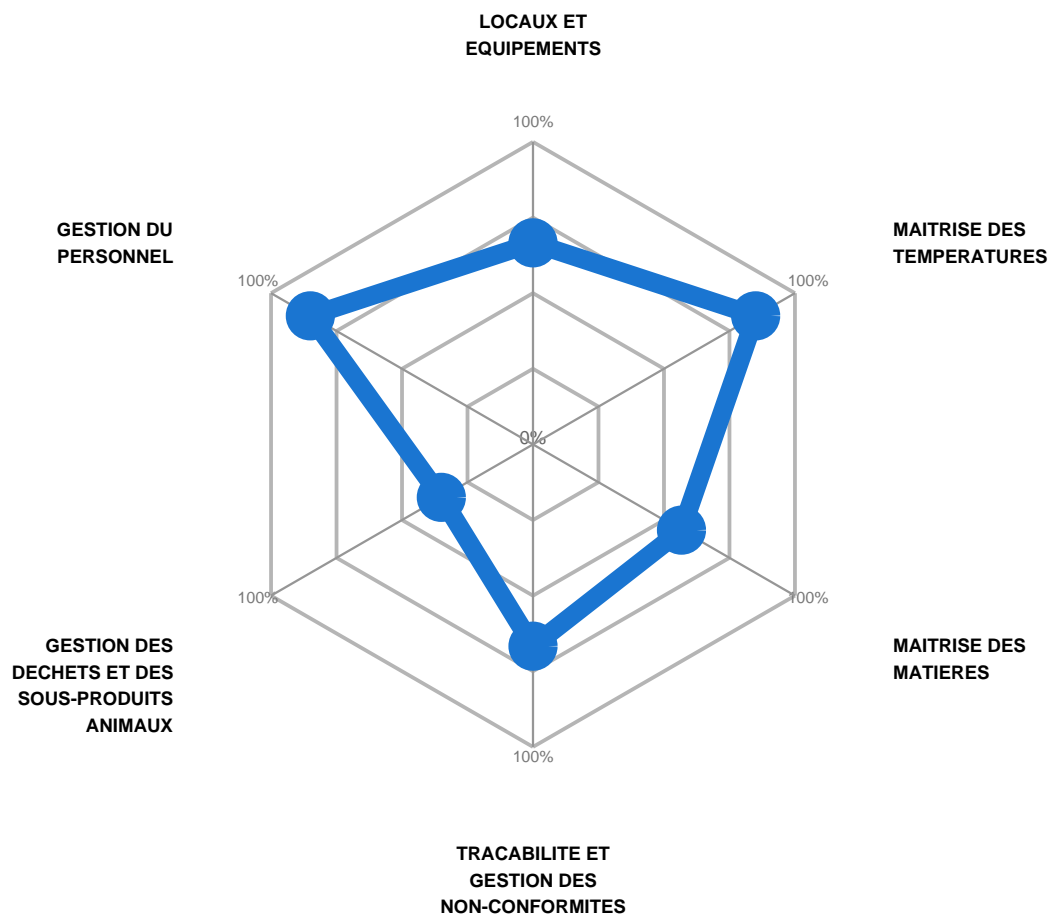


CARTOGRAPHIE RADAR DES "BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES"

Adresse :

Date de l'exécution : 05/02/2026



Nombre de KO = 0

Amendes potentielles = 0.00 €

Maîtrise de l'hygiène à :



65.83 %

ACTIONS CORRECTIVES ATTENDUES

Ecart constaté	Actions correctives définies par le responsable	Délai	Réalisation		Vérification
			Quand	Visa	

AUDIT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

Alexann Hygiène et qualité agroalimentaire

Date : 05/02/2026

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

Adresse auditée :

Note : 66%

1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS

Item	KO	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
Lutte contre les nuisibles	-	1 (100%)	Contrat 3D en place Entrée potentielle de nuisibles	Mettre en place un contrat Mettre en place un contrat	-
Maintenance des locaux et équipements	-	0.7 (70%)	-	-	-
Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	-	0.3 (30%)	-	-	-

2. MAITRISE DES TEMPÉRATURES

Item	KO	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
Maîtrise du froid positif et négatif (enregistrement de températures, températures	-	0.7 (70%)	-	-	-
Maîtrise du chaud (Pain, friteuses, grilles de four...)	-	1 (100%)	-	-	-

3. MAITRISE DES MATIÈRES

Item	KO	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
Contrôle à réception	-	0.7 (70%)	-	-	-
Gestions des conditionnements et emballages	-	0.3 (30%)	-	-	-
Affichage (allergènes, origines des viandes...)	-	0.7 (70%)	-	-	-

4. TRACABILITE ET GESTION DES NON-CONFORMITES

Item	KO	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
Système de traçabilité (Réalisation, qualité des photos, traçabilité	-	1 (100%)	-	-	-
Gestion des non-conformités	-	-	-	-	-

Gestion des actions correctives de l'audit précédent	-	1 (100%)	-	-	-
--	---	-------------	---	---	---

5. GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX

Item	KO	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
Gestion des déchets	-	-	-	-	-
Gestions des poubelles	-	0.7 (70%)	-	-	-

6. GESTION DU PERSONNEL

Item	KO	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
Hygiène et équipements du personnel (lave-mains et consommables, sanitaires, formation et instructions à disposition du personnel	-	0.7 (70%)	-	-	-
Formation et instructions à disposition du personnel	-	1 (100%)	-	-	-