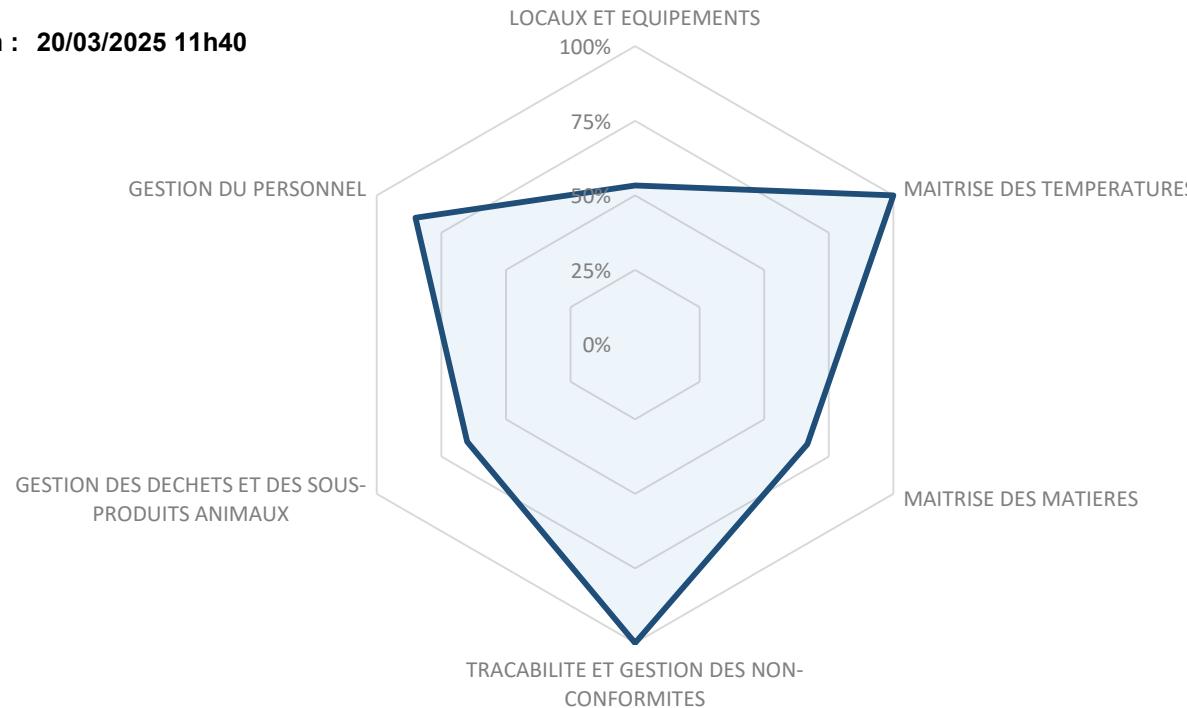


## CARTOGRAPHIE RADAR DES "BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES"

Adresse : Petit Jean L'atelier

Date de l'exécution : 20/03/2025 11h40



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

Maîtrise de l'hygiène à :  **78,34 %**

## ACTIONS CORRECTIVES ATTENDUES

Ecart constatés	Actions correctives définies par le responsable	Délai	Réalisation		Vérification
			Quand	Visa	
Présence de carton sous le batteur					
Présence de givre excessif					
Présence de salissures anciennes en dessous des machines et dans les coins à l'étage					
Présence de salissures anciennes sous le plan de travail en bas					
Stockage au sol dans la chambre froide négative					
Sac de farine stocké au sol à l'étage					
Présence du pinceau dans le jaune d'œuf					
Poubelle à pédale cassée en bas					
Présence de papier jetable sur les plans de travail à l'étage					
Absence de poubelle fermé a pédale à l'étage					

Date de l'exécution :  
20/03/2025 11h40

Adresse : Petit Jean L'atelier

	KO *	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)		
<b>1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS</b>		53%					
Lutte contre les nuisibles	1	33%	Contrat 3D en place	Conforme			
Maintenance des locaux et équipements	0,3	10%	Présence de carton sous le batteur  Ensemble bien entretenu  Présence de givre excessif	Mettre une planche en mousse  Conforme  Dégivrez les installations de froids	 		
Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	0,3	10%	Le matériel de nettoyage est accroché  Produits de nettoyage conformes au plan de nettoyage affiché  Présence de salissures anciennes en dessous des machines et dans les coins à l'étage  Présence de salissures anciennes sous le plan de travail en bas	Conforme  Conforme  Effectuez un nettoyage plus approfondi  Effectuez un nettoyage plus approfondi notamment sous les plans de travail	    		

Date de l'exécution :

20/03/2025 11h40

KO \*

Adresse : Petit Jean L'atelier

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

Date de l'exécution :  
20/03/2025 11h40

Adresse : Petit Jean L'atelier

	KO *	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>3. MAITRISE DES MATIÈRES</b>		67%			
Contrôle à réception	1	33%	BL pris en photo avec prise de température	Conforme	
Gestions des conditionnements et emballages	0	0%	Stockage au sol dans la chambre froide négative Sac de farine stocké au sol à l'étage Absence de cartons et emballages primaires en zone de production. Les aliments sont protégés et datés. Présence du pinceau dans le jaune d'œuf	Le stockage au sol est interdit Mettre les sacs sur les planches en plastique  Conforme  Retirer le pinceau et le nettoyer	   
Affichage	1	33%	Présence des affichages	Conforme	

Date de l'exécution :  
20/03/2025 11h40

Adresse : Petit Jean L'atelier

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

20/03/2025 11h40

Adresse : Petit Jean L'atelier

	KO *	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>5. GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX</b>		65%			
Gestion des déchets	1	50%	Les déchets sont régulièrement évacués	Conforme	
Gestions des poubelles	0,3	15%	Poubelle à pédale cassée en bas  Présence de poubelles fermées à pédale  Absence de poubelle fermé a pédale à l'étage	Remplacez ou réparez les poubelles cassées  Conforme  Mettre en place des poubelles fermées à pédale	 

# AUDIT LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

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

Date de l'exécution :  
20/03/2025 11h40

Adresse : Petit Jean L'atelier

	KO *	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
<b>6. GESTION DU PERSONNEL</b>		<b>85%</b>			
Hygiène et équipements du personnel (lave-mains et consommables, sanitaires, vestiaires...)	0,7	35%	Présence de lave-mains propres avec tous les consommables, vestiaires et sanitaires propres. Tenue de travail conforme Présence de papier jetable sur les plans de travail à l'étage	Conforme Conforme Le papier jetable doit être placé dans son dévidoir.	  
Formation et instructions à disposition du personnel	1	50%	Personnel formé et attestations présentes	Conforme	oui
<b>NOTE TOTALE obtenue pour l'ensembles des Bonnes Pratiques d'Hygiène :</b>	<b>78,34%</b>	<b>nombre de KO :</b>	<b>0</b>	* 1 : conforme ; 0,7 : non-conformité mineur ; 0,3 : non-conformité moyenne ; 0 : non-conformité majeur	