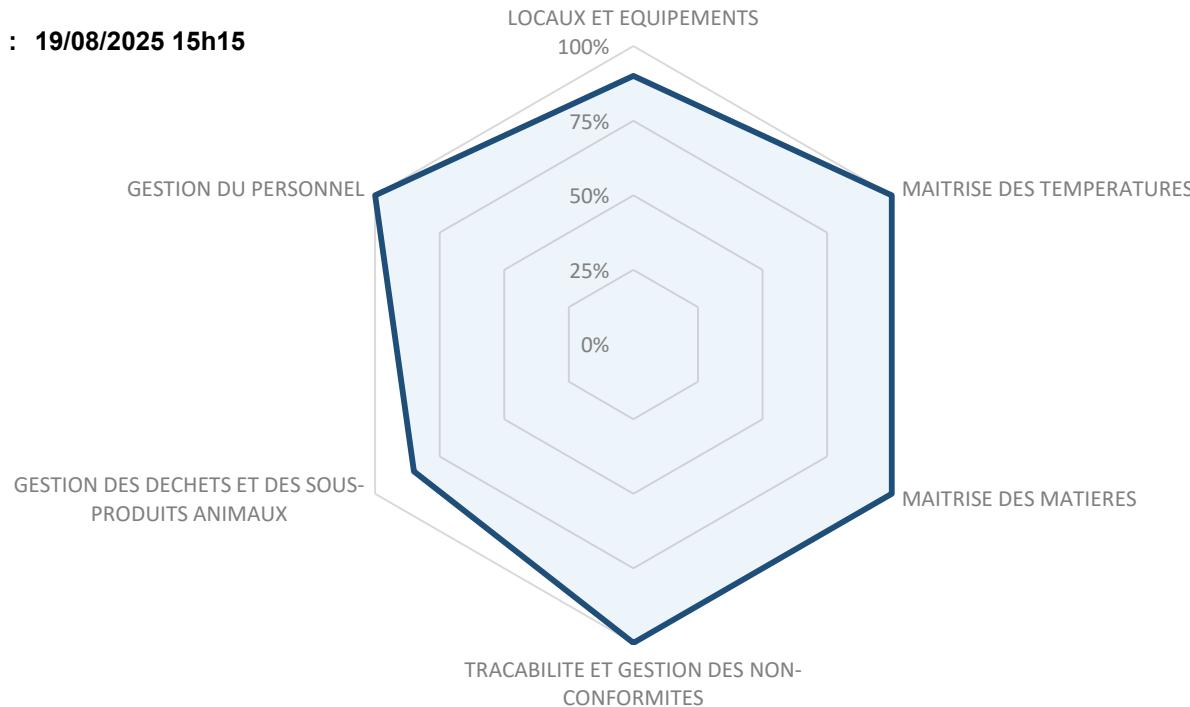


CARTOGRAPHIE RADAR DES "BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES"

Adresse : Petit Jean l'Atelier Cherbourg

Date de l'exécution : 19/08/2025 15h15



Nombre de KO =

0

Amendes potentielles =

0,00 €

Maîtrise de l'hygiène à :  95,84 %

ACTIONS CORRECTIVES ATTENDUES

| Ecart constatés | Actions correctives définies par le responsable | Délai | Réalisation | | Vérification |
|---|---|-------|-------------|------|--------------|
| | | | Quand | Visa | |
| Présence de poubelles ouvertes | | | | | |
| Présence de carton sous le pétrin à l'étage | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

Date de l'exécution :

19/08/2025 15h15

KO

*

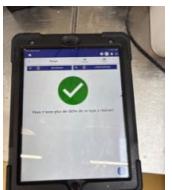
Adresse : Petit Jean l'Atelier Cherbourg

Note

Commentaires

Actions correctives

Photo(s)

| 1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS | | | | | |
|---|-----|-----|---|--|---|
| 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 le pétrin à l'étage | Conforme Retirer le carton et mettre de la mousse |   |
| Nettoyage et désinfection des locaux et équipements | 1 | 33% | Le matériel de nettoyage est accroché Produits de nettoyage conformes au plan de nettoyage affiché Enregistrement du nettoyage effectué | Conforme Conforme Conforme |        |

Date de l'exécution :

19/08/2025 15h15

KO

*

Adresse : Petit Jean l'Atelier Cherbourg

Note

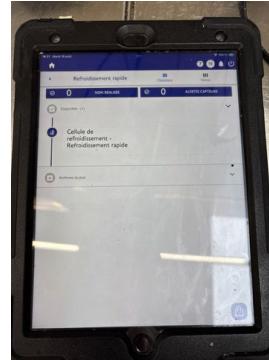
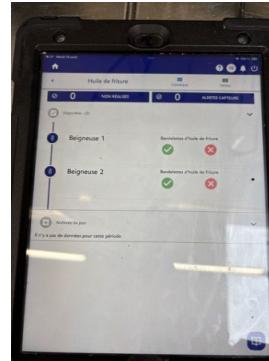
Commentaires

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 Enregistrement des relevés de températures effectué | Conforme Conforme |  |
| Maîtrise du chaud (Bain-marie, friteuses, grilles de four...) | 1 | 50% | Chaud maîtrisé | Conforme |  |

Date de l'exécution :

19/08/2025 15h15

KO

*

Adresse : Petit Jean l'Atelier Cherbourg

Note

Commentaires

Actions correctives

Photo(s)

| 3. MAITRISE DES MATIÈRES | | 100% | | | | |
|---|---|------|---|---------------------|---|--|
| Contrôle à réception | 1 | 33% | BL pris en photo avec prise de tempéature | Conforme |  | |
| Gestions des conditionnements et emballages | 1 | 33% | Absence de date Absence de cartons et emballages primaires en zone de production. Les aliments sont protégés et datés. | Corrigé Conforme |    | |
| Affichage | 1 | 33% | Présence des affichages | Conforme |  | |

Date de l'exécution :

19/08/2025 15h15

Adresse : Petit Jean l'Atelier Cherbourg

| | 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 :

19/08/2025 15h15

KO

*

Adresse : Petit Jean l'Atelier Cherbourg

| | | Note | Commentaires | Actions correctives | Photo(s) |
|--|-----|------|--|--|---|
| 5. GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX | | 85% | | | |
| Gestion des déchets | 1 | 50% | Présence de déchets non évacués | corrigé |   |
| Gestions des poubelles | 0,7 | 35% | Présence de poubelles ouvertes Présence de poubelle fermé à l'étage | Les poubelles doivent rester fermées Conforme |   |

Date de l'exécution :

19/08/2025 15h15

KO

*

Adresse : Petit Jean l'Atelier Cherbourg

Note

Commentaires

Actions correctives

Photo(s)

6. GESTION DU PERSONNEL

| | | | | | |
|---|---------------|-----------------------|--|--|--|
| Hygiène et équipements du personnel (lave-mains et consommables, sanitaires, vestiaires...) | 1 | 50% | 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 corrigé |   |
| 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 : | 95,84% | nombre de KO : | 0 | * 1 : conforme ; 0,7 : non-conformité mineur ; 0,3 : non-conformité moyenne ; 0 : non-conformité majeur | |