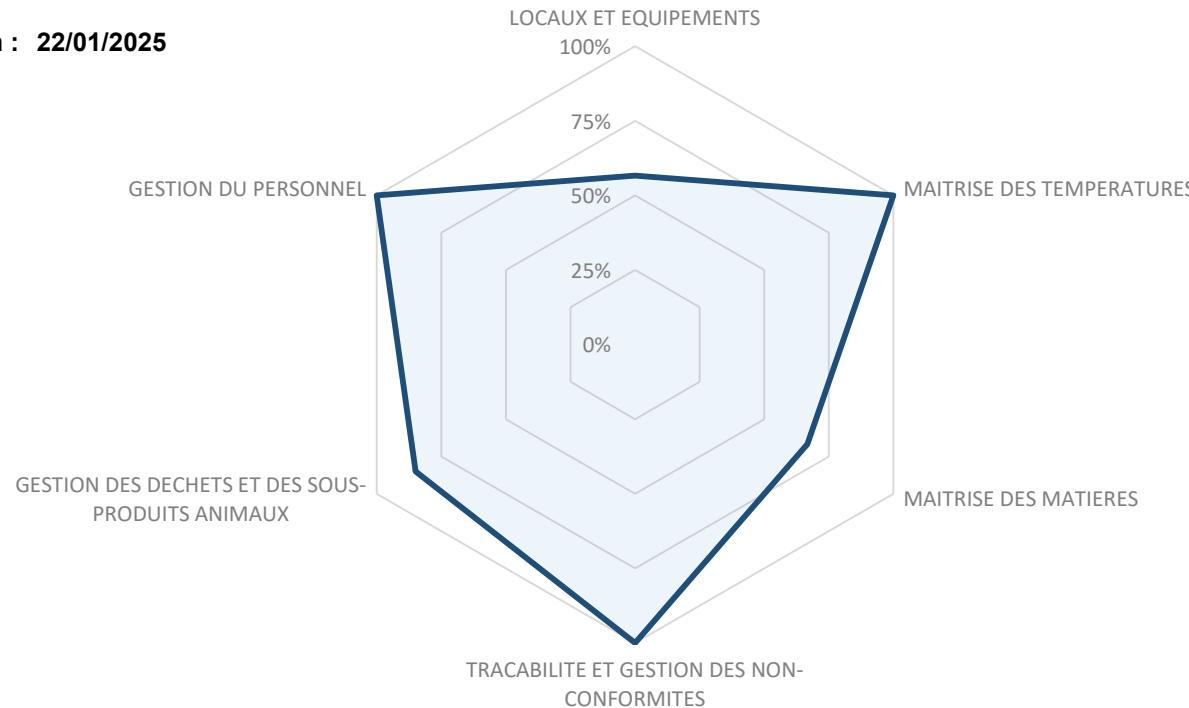


CARTOGRAPHIE RADAR DES "BONNES PRATIQUES HYGIENIQUES"

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 référence 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)
1. LOCAUX ET EQUIPEMENTS			57%			
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%		À l'étage présence de salissures anciennes sous les plans de travail Présence de salissures dans les plaques égouts Produits de nettoyage conformes au plan de nettoyage affiché Le matériel de nettoyage est posé au sol Présence de salissures anciennes Présence de salissures sur les machines à l'étage	Effectuez un nettoyage plus approfondi notamment sous les plans de travail Nettoyé les plaques Conforme Accrochez le matériel de nettoyage Effectuez un nettoyage plus approfondi Effectué un nettoyage après chaque utilisation	       

Date de l'exécution :
22/01/2025

Adresse :

	KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)
2. MAÎTRISE DES TEMPÉRATURES			100%			
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%	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.	    
Affichage		1	33%	Présence des affichages	Conforme	

Date de l'exécution :

22/01/2025

Adresse :

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 :
22/01/2025

Adresse :

KO	*	Note	Commentaires	Actions correctives	Photo(s)		
5. GESTION DES DECHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX		85%					
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	 		

AUDIT
LES BONNES PRATIQUES D'HYGIENE

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

Date de l'exécution :
22/01/2025

Adresse :

	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%	Présence de lave-mains propres avec tous les consommables, vestiaires et sanitaires propres. Tenue de travail conforme Absence de savon et de dévidoir à l'étage	Conforme Conforme Mettre en place des dévidoirs et du savon bactéricide	 
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 :	84,72%		nombre de KO :	1	* 1 : conforme ; 0,7 : non-conformité mineur ; 0,3 : non-conformité moyenne ; 0 : non-conformité majeur	