

A	Locaux	Conforme
A01	Environnement,abords,existence,conception, superficie,sectorisation des locaux	Conforme
A02	Circuits denrées, personnel, déchets	Conforme
A03	Aptitude au nettoyage et à la désinfection <i>B : partie supérieure de certaines murs présentant des peintures qui s'écaillent (notamment sur les bandes adhésives entre plaques de placo)</i>	Non conformité mineure
A04	Maintenance <i>B : voir item précédent</i>	Non conformité mineure
A05	Circuits d'air, prévention condensation, contaminations aéroportées	Conforme
A06	Prévention de l'introduction des nuisibles	Conforme
A07	Température <i>B : Zone de préparation froide non climatisée.</i>	Non conformité mineure
A08	Points eau, séparation, identification différents circuits eau potable-non potab	Conforme
A09	Evacuation des eaux usées	Conforme
A10	Eclairage	Conforme
B	Equipements	Conforme
B01	Lave mains et autres équipements de nett_désinfection à disposition du personnel	Conforme
B02	Systèmes de nettoyage-désinfection	Conforme
B03	Equipements n'entrant pas en contact avec les denrées	Conforme
B04	Equipements entrant en contact avec les denrées ou en surplomb des denrées <i>A : Acquisition d'une nouvelle armoire froide (frigo jour) .</i>	Conforme
B05	Système de contrôle des équipements	Conforme
B07	Equipements relatifs aux déchets	Conforme
C	Personnel	Conforme
C01	Hygiène générale du personnel	Conforme
C02	Connaissance des bonnes pratiques d'hygiène et du plan HACCP	Conforme
C03	Instructions spécifiques disponibles sur site	Conforme
D	Matières	Conforme
D01	Matières premières alimentaires et ingrédients	Conforme
D02	Additifs et auxiliaires technologiques	Conforme
D03	Conditionnements et emballages	Conforme
D04	Produits semi-finis ou intermédiaires	Conforme
D05	Produits finis	Conforme
D06	Produits dangereux	Conforme
D07	Fluides ou glace	Pas Observé
E	Fonctionnement	Conforme
E01	Propreté, respect procédures N_D des structures sans contact avec des denrées	Conforme
E02	Propreté, respect procédures N_D des structures au contact des denrées	Conforme
E03	Respect des procédures de contrôle à réception et expédition <i>A : Visa apposé sur chaque bordereau de livraison, laissant apparaître l'acceptation ou le refus des matières premières livrées.</i>	Conforme
E04	Hygiène des manipulations des denrées et comportement du personnel <i>A : Organisation mise en place sur le site en tenant compte de l'agencement des locaux et du matériel disponible.</i>	Conforme
E05	Hygiène des manipulations des conditionnements et des emballages	Conforme
E06	Gestion des produits dangereux	Conforme
E07	Fidélité des diagrammes de fabrication et des descriptions de produits	Conforme
E08	Surveillance des CCP (ou points déterminants) et application actions correctives	Conforme
E09	Vérifications, résultats des autocontrôles produits, réactivité <i>A : Autocontrôles bactériologiques réalisés par le laboratoire SILIKER chaque mois et réalisation d'audits trimestriels.</i>	Conforme
E0901	Vérification de l'effectivité des procédures (dont les autocontrôles)	Conforme
E0902	Vérification de l'efficacité des procédures et exploitation des résultats	Conforme
E10	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	Conforme
E11	Maîtrise des nuisibles et contaminations liées à l'environnement	Pas Observé
E12	Respect des exigences spécifiques	Conforme
E1203	Maîtrise des températures <i>A : organisation du travail dans la zone préparation froide afin de pallier à l'absence de climatisation. gestion du refroidissement des produits en l'absence de cellule de refroidissement.</i>	Conforme