

Grille d'audit pour la fabrication d'un yaourt

Date:

Heure:

Auditeurs: Juliao Carlos Marie
Elise, Kone Miriam,
Antonio Figueiredo

Zone	Critères	Mauvais	Bon	Observations
Laboratoire de préparation	Hygiène du personnel			
	Le personnel porte une tenue propre et adaptée (blouse fermée et propre, cheveux attachés...).			
	Le personnel a les mains propres.			
	Le personnel ne porte pas de bijoux.			
	Le personnel n'est pas malade.			
	Le personnel applique les règles d'hygiène (lavage des mains...).			
	Propreté des locaux			
	Il n'y a aucun carton ni matériel au sol.			
	Le plan de travail est propre avant la fabrication.			

	Les ustensiles sont propres et désinfectés.			
	L'air n'est pas contaminé.			
	Matières premières			
	Le lait est conservé au froid avant son utilisation dans la fabrication.			
	La DLC est respectée.			
	Les consommations intermédiaires sont bien refermées après leur utilisation.			