

Synthèse analyse de l'audit

Analyses réalisées	Résultats		Mesures à prendre
Hygiène du personnel			
Analyse des blouses	Contamination de la blouse par des Bacillus.		Porter une blouse propre. Laver sa tenue avant la fabrication.
Critères des mains	Contamination par entérobactéries et par staphylocoques. Le lavage des mains est insuffisant. Le risque de contamination des produits est élevé.		Lavage plus approfondi des mains.
Propreté des locaux			
Analyse des surfaces	Contamination de la paillasse par des bactéries non identifiées (>300 colonies sur PCA) Risque de contamination du produit fabriqué.		Renforcer le nettoyage et la désinfection des surfaces avant la fabrication.
Analyse de l'air	Forte contamination de l'air par des spores de champignons et des levures. Risque d'altération du produit alimentaire.		Optimiser la filtration de l'air.
Analyse des ustensiles	Conforme aux règles d'hygiène. Propres, lavés et désinfectés avant la fabrication.		Rien à signaler.
Matières premières			
Analyse de la date de consommation	DLC respecté		Rien à signaler

Analyse de l'eau	Légère présence d'une flore environnementale. Risque de contamination des ustensiles.		Filtrer l'eau.
------------------	---	---	----------------