

-> *Passage obligatoire au lave-bottes*

-> *Veiller à la fermeture des portes des frigos*

-> *N'utiliser que les stylos et marqueurs distribués par l'entreprise (stylos monoblocs non démontables)*

-> *N'utiliser que les couteaux et les cutters pelicans distribués par l'entreprise*

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
PRISE DE POSTE	* Prendre connaissance du planning de production * Récupérer les ordres de fabrication (OF) * Rincer les pièces * Monter le hachoir et la grignoteuse * N'utiliser que les matières premières débloquées, avec pastilles vertes * Pour les matières premières réceptionnées congelées, contrôler visuellement la conformité de la marchandise (fraîcheur viande, odeur, découpe, espèce, ...) avant utilisation, sur l'échantillon mis en décongélation à 4°C	<i>Ordonnancer les merguez en premier le matin</i> <i>Ordonnancer les recettes selon MO FAB 008</i> <i>Ne pas introduire d'agrafes, de trombones, ... dans les ateliers</i> <i>Contrôle visuel de l'intégrité des pièces</i>	X
PREPARATION DES MELEES / GRIGNOTEUSE	* Sortir les palettes de matières premières congelées au local hachoir * Défilmer progressivement la palette lors de l'utilisation * Jeter au fur et à mesure les emballages et les étiquettes à la poubelle * Déposer les pains congelés sur la table élévatrice * Récupérer les produits dans un chariot européen * Rincer la grignoteuse selon les recettes	<i>Veiller à l'absence de résidus d'emballages collés</i> <i>30kg maximum</i> <i>Prendre un chariot propre ou rincé selon les recettes</i>	

PREPARATION DES MELEES / HACHOIR	* Transvaser les matières premières des bacs du frigo vers des chariots européens * Jeter au fur et à mesure les emballages et les étiquettes à la poubelle * Basculer les chariots dans le hachoir * Récupérer les produits dans un chariot européen * Rincer le hachoir selon les recettes	<i>Veiller à l'absence de résidus d'emballages et d'étiquettes lors du transvasement</i> <i>Veiller à l'absence d'étiquettes traçabilité sur les poignées des chariots</i> <i>Prendre un chariot propre ou rincé selon les recettes</i>	
ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
PREPARATION DES MELEES	Pour les produits ne nécessitant pas de passage à la grignoteuse / * hachoir, transvaser les matières premières des bacs du frigo vers des chariots européens * Jeter au fur et à mesure les emballages et les étiquettes à la poubelle	<i>Limite de remplissage des bacs à 25 kg / port à 2 personnes</i> <i>Veiller à l'absence de résidus d'emballages et d'étiquettes lors du transvasement</i>	
IDENTIFICATION DES CHARIOTS EUROPEENS	* En cas de substitution, vérifier la faisabilité par rapport au mode opératoire MO FAB 006 * Peser les chariots européens sur la balance au sol * Compléter l'OF avec les codes lots et les quantités * Identifier les chariots européens avec une étiquette traçabilité * Ramener les chariots européens au local cutter	<i>Prendre un chariot propre ou rincé selon les recettes</i>	X X
DEGROSSISSAGE	* Démonter les pièces de la machine * Dégrossir les pièces et la machine à la moyenne pression * Nettoyer et désinfecter l'intérieur du pupitre * Vider les égoûts	<i>Contrôle visuel de l'intégrité des pièces</i>	X