

-> *Passage obligatoire au lave-bottes*

-> *Veiller à la fermeture des portes de l'atelier*

-> *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	* Réunion Top 5 * Prendre connaissance du planning de production * Récupérer les ordres de fabrication (OF) et les fiches process traçabilité (FPT) fabrication * Rincer les pièces et les machines * Monter les machines * Rincer les couteaux manuels	<i>Ne pas introduire d'agrafes, de trombones, ... dans les ateliers</i> <i>Contrôle visuel de l'intégrité des pièces</i>	X
MELANGEUR	* Lardonner les pièces de viande * Placer la viande lardonnée dans un chariot européen * Basculer les chariots dans le mélangeur * Peser les épices suivant l'OF dans un seau * Transvaser le seau d'épices dans le mélangeur * Rajouter l'eau * Lancer le programme du mélangeur * Renseigner la fiche process traçabilité et l'OF * Récupérer la viande dans un chariot européen * Identifier le chariot européen avec une étiquette traçabilité	<i>Enlever les étiquettes traçabilité des chariots avant basculement dans le mélangeur</i> <i>Lors de l'ouverture, veiller à l'absence de contamination des épices par des morceaux d'emballage</i> <i>Jeter les emballages des épices à la poubelle, au fur et à mesure</i> <i>N'utiliser que les seaux de l'entreprise</i> <i>N'utiliser que les seaux de l'entreprise</i>	X

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
	* Faire suivre la FPT et l'OF * Rincer ou Nettoyer/Désinfecter le mélangeur suivant le produit	<i>Nettoyer/Désinfecter avant passage des produits crus</i>	
INJECTION/STEACKAGE	* Préparer la saumure dans le mélangeur à saumure suivant la recette * Transvaser la saumure dans un seau pour alimenter l'injecteuse * Lancer le programme de l'injecteuse * Alimenter l'injecteuse avec les morceaux de viande * Peser des viandes après injection - Suivant les process : passage au steacker ou accrochage en * direct ou mise en trempage ou mise en baratte ou mise en chariot * Identifier les produits avec une étiquette traçabilité * Renseigner la fiche process traçabilité et l'OF * Faire suivre la FPT et l'OF	<i>Lors de l'ouverture, veiller à l'absence de contamination des épices par des morceaux d'emballage</i> <i>Jeter les emballages des épices à la poubelle, au fur et à mesure</i> <i>N'utiliser que les seaux de l'entreprise</i> <i>Contrôler visuellement la conformité des morceaux (parage, corps étrangers, ...)</i> <i>Valider le taux d'injection</i>	X X
INJECTION MANUELLE	* Préparer la saumure dans le mélangeur à saumure suivant la recette * Transvaser la saumure dans un chariot européen * Brancher le chariot européen au poste d'injection	<i>Lors de l'ouverture, veiller à l'absence de contamination des épices par des morceaux d'emballage</i> <i>Jeter les emballages des épices à la poubelle, au fur et à mesure</i>	

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
	* Poser les jambons sur la balance * Injecter les jambons à 10% * Mettre les jambons en cuveau * Identifier le cuveau avec une étiquette traçabilité * Tirer le vide * Renseigner la fiche process traçabilité et l'OF * Faire suivre la FPT et l'OF	Contrôler visuellement la conformité des morceaux (parage, corps étrangers, ...) Valider l'intégrité de l'artère fémorale Valider le taux d'injection	X X
BARATTAGE	* Charger la baratte * Rajouter la saumure ou les épices suivant la recette * Lancer le programme de la baratte * Renseigner la fiche process traçabilité et l'OF * Palette à la diable : rajouter la moutarde en fin de cycle * Vider le produit dans une baignoire * Suivant le produit, accrochage ou moulage ou cuisson * Identifier les produits avec une étiquette traçabilité * Faire suivre la FPT et l'OF	Contrôler visuellement le bon déroulement du barattage	X
ENFICELAGE	* Poser une boucle de ficelle à l'extrémité du produit * Mettre les produits dans une cuve ou une baignoire * Identifier les produits avec une étiquette traçabilité	Contrôler visuellement l'effritement de la ficelle	
CANON A KASSLER	* Enfiler le filet * Passer la viande dans le canon * Mettre les produits dans un chariot * Identifier les produits avec une étiquette traçabilité		

ETAPE	TACHES DETAILLEES	POINTS DE VIGILANCE	ENREGISTREMENTS
DEGROSSISSAGE	* Démonter les pièces des machines * Dégrossir les pièces et les machines à la moyenne pression * Nettoyer le sol du frigo salaison à la moyenne pression + Ecochlore 1x/semaine * Vider le siphon et le désinfecter avec l'Ecochlore * Nettoyer et désinfecter les postes jambon veine, la balance épices et le petit matériel * Nettoyer et mettre en trempage les couteaux manuels et les tabliers * Au cours de la journée et 1x/semaine, nettoyage des barattes entre les différents cycles * Ramener les feuilles d'enregistrement au chef d'équipe	<i>Contrôle visuel de l'intégrité des pièces (dont aiguilles, lames de sabrage, couteaux du steacker)</i> <i>Porter les lunettes de protection</i> <i>Porter les lunettes de protection</i>	X