



AUDIT MOULIN : « SOMMAIRE »

Généralités

1/ Démarche qualité

2/ Structure et environnement du moulin

- > Minimisation des possibilités de contamination par le choix du site
- > Minimisation des possibilités de contamination par la conception du moulin
- > Déchets
- > Locaux d'aisances, vestiaires
- > Zone de repos et de prise des repas

3/ Maîtrise de l'hygiène

- > Nettoyage
- > Lutte anti rongeur
- > Désinsectisation
- > Hygiène du personnel

4/ Production

- > Eau
- > Maîtrise de l'hygiène des blés
- > Réception des blés
- > Contrôle à chaque livraison
- > Déchargement
- > Stockage des blés
- > Conditionnement du blé
- > Production de farine
- > Ajout d'améliorants
- > Stockage farine
- > Ensachage
- > Stockage sacs

- > Expédition farine sacs
- > Expédition farine vrac
- > Laboratoire

5/ Traçabilité

- > Blé
- > Mouture
- > Exercice de traçabilité

6/ Locaux