

# CHARENTE

## LE DÉPARTEMENT

### LABORATOIRE DEPARTEMENTAL D'ANALYSES ET DE RECHERCHE DE LA CHARENTE

Agréé par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé, de l'Environnement

## RAPPORT D'AUDIT

### AUDIT SUR L'APPLICATION DES REGLES PRINCIPALES D'HYGIENE

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg

16560 AUSSAC VADALLE



Dossier : 210129 001530 03

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Payeur : AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 02/02/2021 10H30

Référence préleveur : Manon VINCENT

Les informations ci dessous sont fournies par la personne ayant réalisé le prélèvement.

### Audit réalisé dans les locaux de production

01 VESTIAIRES ET PERSONNEL	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante		
Bonne séparation tenues travail / ville		
Bonne séparation linge propre / sale		
Présence d'un lave-mains bien équipé		
Présence de sanitaires bien équipés		
Conformité de la tenue vestimentaire	S	
Etat général satisfaisant		
02 RECEPTION	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Etat de la zone de réception satisfaisant	S	
Propreté générale satisfaisante	S	
03 RESERVES	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante	S	
Stockage hors sol respecté	S	
Bonne séparation produits d'entretien / épicerie	S	
Gestion DLC/DLUO satisfaisante	S	
Bon rangement général	S	
Etat de réserves satisfaisant	S	
04 CHAMBRES FROIDES POSITIVES	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante	S	
Stockage hors sol respecté	S	
Températures stockage satisfaisante	S	
Produits protégés et identifiés	S	
Gestion DLC/DLUO satisfaisante	S	
Plats témoins conservés (5 jours, identifiés, 100g)	NS	Veiller à conserver un échantillon témoin de tous les plats présents au menu, ayant subi une manipulation en quantité suffisante (100g).
Absence de cartons	S	
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant.	S	

# CHARENTE

## LE DÉPARTEMENT

### LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES ET DE RECHERCHE DE LA CHARENTE

Agréé par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé, de l'Environnement

Les informations ci dessous sont fournies par la personne ayant réalisé le prélèvement.

05 CHAMBRES FROIDES NEGATIVES	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante		
Températures stockage satisfaisantes		
Produits protégés et identifiés		
Absence de produits congelés sur place		
Stockage hors sol respecté		
Gestion DLC/DLUO satisfaisante		
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant		
06 PRODUCTION	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Etat général satisfaisant	S	
Absence emballages (cartons, conserves)	S	
Présence de lave-mains bien équipé	S	
Absence d'eau stagnante	S	
Evacuation immédiate des déchets	S	
Stockage hors sol respecté	S	
Absence de produits étrangers à la production	NS	Présence de cale porte en bois au sein de la production ce qui peut être une source de contamination.
Mise en place des plats juste avant le service		
07 MATERIEL	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante		Présence d'une table marron fortement abîmée dans le réfectoire. Le revêtement de celle-ci se décolle ce qui ne permet pas une nettoyage efficace.
Présence de poubelles à commande non manuelle		
Stockage du matériel satisfaisant		
08 RELEVES DE TEMPERATURE	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
A réception des matières premières	NS	Veiller à enregistrer plus régulièrement la température des produits à réception.
Chambre(s) froide(s) positive(s) et négative(s)	S	
En fin de cuisson / fin de préparation		
Au service	S	
En entrée et en sortie de cellule de refroidissement		
En entrée et en sortie de remise en température		
Vitrines réfrigérées		
09 NETTOYAGE	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Présence d'un plan de nettoyage détaillé et disponible		
Enregistrement du nettoyage effectué	S	
Produits de nettoyage bien identifiés		

### Audit documentaire

# CHARENTE

## LE DÉPARTEMENT

### LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES ET DE RECHERCHE DE LA CHARENTE

Agréé par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé, de l'Environnement

Les informations ci dessous sont fournies par la personne ayant réalisé le prélèvement.

10 BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (1. non exhaustive)	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Procédure relative à l'hygiène du personnel et des manipulations		
Procédure de contrôle à réception		
Plan de formation du personnel (attestations de formation)		
Suivi médical (certificat médical d'aptitude et visite médicale annuelle)		
Plan de maintenance du matériel (procéd. d'entretien/contrat avec prof.)		
Plan de lutte contre les nuisibles (procédure ou contrat avec professionnel)		
Documents attestant la qualité de l'eau		
Procédure maitrise des températures		
11 TRACABILITE	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Présence d'un document décrivant le système de traçabilité		
Test de traçabilité satisfaisant	S	
Protocole de gestion des non conformités / Anomalies		
12 METHODE HACCP	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Identification de dangers biologiques, chimiques et physiques		
Identification des points critiques		
Présence de procédure de surveillance pour chaque point critique		
Présence des limites critiques pour chaque point critique		
Présence d'instruction relative à la mise en oeuvre d'actions correctives		
Protocole de gestion des alertes. Présence d'une équipe HACCP		
Présence d'une fiche technique des produits		
Présence de diagramme de fabrication		
Identification des dangers significatifs		
Divers		
13 DIVERS	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Divers		
14 DIVERS	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Divers -		

Les cases grisées correspondent à des points non audités lors de la visite.

S : Satisfaisant / NS : Non satisfaisant

Angoulême le : 05/02/2021

Dr Bruno RICHOUX



Le Directeur du Laboratoire

Ce rapport ne doit pas être reproduit, sinon en entier, sans l'autorisation de la direction.

Aucun usage de la référence à l'accréditation n'est autorisé sous quelque autre forme que ce soit.

# CHARENTE

## LE DÉPARTEMENT

### LABORATOIRE DÉPARTEMENTAL D'ANALYSES ET DE RECHERCHE DE LA CHARENTE

Agréé par les Ministères de l'Agriculture, de la Santé, de l'Environnement

Les informations ci dessous sont fournies par la personne ayant réalisé le prélèvement.

#### RAPPORT D'AUDIT

210129 001530 03-22 327-0

#### AUDIT SUR L'APPLICATION DES REGLES PRINCIPALES D'HYGIENE

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg

16560 AUSSAC VADALLE

Dossier : **210129 001530 03**  
Client : AUSSAC VADALLE  
Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 02/02/2021 10H30  
référence préleveur : Manon VINCENT

## ACTIONS CORRECTIVES MISES EN PLACE SUITE A L'AUDIT

#### Audit réalisé dans les locaux de production

##### 06 PRODUCTION

Absence de produits étrangers à la production

S / NS

ACTIONS CORRECTIVES

NS

##### 08 RELEVES DE TEMPERATURE

A réception des matières premières

S / NS

ACTIONS CORRECTIVES

NS

##### 04 CHAMBRES FROIDES POSITIVES

Plats témoins conservés (5 jours, identifiés, 100g)

S / NS

ACTIONS CORRECTIVES

NS