

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

Payer : AUSSAC VADALLE

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

Référence préleur : Manon VINCENT

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

Audit réalisé dans les locaux de production

| | S / NS | PROPOSITIONS / COMMENTAIRES |
|---|--------|--|
| 01 VESTIAIRES ET PERSONNEL | | |
| 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 DEPARTEMENTAL 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 DEPARTEMENTAL 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 (I. 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 (procédé d'entretien/contrat avec prof.) | | | |
| Plan de lutte contre les nuisibles (procédure ou contrat avec professionnel) | | | |
| Documents attestant la qualité de l'eau | | | |
| Procédure maîtrise 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 grises 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 DEPARTEMENTAL 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 | |