

# 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

## RAPPORT D'AUDIT

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

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg

16560 AUSSAC VADALLE



Dossier : 220221 002952 03

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Payeur : AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 01/03/2022 10H30

Référence préleveur : Manon VINCENT

Autre(s) renseignement(s) : L'audit a été réalisé sur un fonctionnement particulier de la cuisine (livraison des repas par l'entreprise SODEXO).  
Un bilan de l'audit a été réalisé au maire de la commune présent ce jour.

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	S	
Bonne séparation tenues travail / ville	S	
Bonne séparation linge propre / sale	S	
Présence d'un lave-mains bien équipé		
Présence de sanitaires bien équipés	S	
Conformité de la tenue vestimentaire	S	
Etat général satisfaisant	S	Un espace bureau a été aménagé à côté du réfectoire. Cela est satisfaisant.

#### 02 RECEPTION

	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Etat de la zone de réception satisfaisant		Les réceptions se font par les réserves.
Propreté générale satisfaisante		

#### 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	NS	Les étagères sont en bois ce qui ne facilite pas le nettoyage.

# 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.

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)	S	
Absence de cartons	S	
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant.	S	
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 d'ustensiles en bois en production, ce qui représente un risque de contamination.
Mise en place des plats juste avant le service		
07 MATERIEL	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante	S	
Présence de poubelles à commande non manuelle	S	
Stockage du matériel satisfaisant	NS	Les placards de rangement sont en bois.
08 RELEVES DE TEMPERATURE	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
A réception des matières premières	S	
Chambre(s) froide(s) positive(s) et négative(s)	S	
En fin de cuisson / fin de préparation	S	Veiller à relever la température des plats en fin de préparation pour les plats froids ou en fin de cuisson pour les plats chauds. Explication et modification de la feuille présente dans le PMS. Les températures des plats servis doivent être prises en fin de préparation vers 10H puis au moment du service (moment où les plats partent dans le réfectoire) vers 12H.
Au service	S	
En entrée et en sortie de cellule de refroidissement		
En entrée et en sortie de remise en température		
Vitrines réfrigérées		

# 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.

09 NETTOYAGE	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Présence d'un plan de nettoyage détaillé et disponible	S	Le plan de nettoyage a entièrement été mis à jour par l'adjoint au maire. Cela est satisfaisant.
Enregistrement du nettoyage effectué	S	
Produits de nettoyage bien identifiés	S	Discussion sur la désinfection des végétaux. Tous végétaux (fruits et légumes) qui vont être consommés en l'état doivent faire l'objet d'un nettoyage et d'une désinfection dans un produit spécifique avec un rincage rigoureux par la suite. Il serait intéressant de disposer d'une centrale de désinfection pour végétaux ou d'un produit prêt à l'emploi afin de limiter les sources d'erreur lors de la dilution du produit.

### Audit documentaire

10 BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (l. non exhaustive)	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Procédure relative à l'hygiène du personnel et des manipulations	S	Le PMS présent a été mis en place par l'adjoint au maire et contrôlé le jour de notre passage.
Procédure de contrôle à réception	S	
Plan de formation du personnel (attestations de formation)		L'agent remplaçant présent en cuisine est inscrit à une formation "HACCP".
Suivi médical (certificat médical d'aptitude et visite médicale annuelle)	S	
Plan de maintenance du matériel (procéd. d'entretien/contrat avec prof.)	S	
Plan de lutte contre les nuisibles (procédure ou contrat avec professionnel)	S	
Documents attestant la qualité de l'eau	S	
Procédure maîtrise des températures	S	

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	S	Veiller à tracer les actions correctives mises en place suite aux derniers résultats de lames de surfaces non satisfaisants.

12 METHODE HACCP	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Identification de dangers biologiques, chimiques et physiques		L'analyse HACCP présente dans le classeur de la production est à compléter. Il manque les étapes de production et de service des plats.
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		Discussion au sujet de la nouvelle réglementation en vigueur à compter du 01 mars 2022 : Décret n°2022-65 du 26 janvier 2022. Ce dernier précise que l'origine ou la provenance des viandes porcines, ovines, et de volailles doit être indiquée pour la restauration commerciale ou collective en plus de l'origine des viandes bovines (décret 2002-1495 du 17 décembre 2002). Cette obligation s'applique aux viandes achetées crues et non aux viandes préparées ou cuisinées.

# 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.*

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 : **21/03/2022**

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

220221 002952 03-22 327-0

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

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg

16560 AUSSAC VADALLE

Dossier : 220221 002952 03

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 01/03/2022 10H30

référence préleveur : Manon VINCENT

Autre(s) renseignement(s) : L'audit a été réalisé sur un fonctionnement particulier de la cuisine (livraison des repas par l'entreprise SODEXO). L

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

### Audit réalisé dans les locaux de production

#### 03 RESERVES

S / NS	ACTIONS CORRECTIVES
NS	

Etat de réserves satisfaisant

#### 06 PRODUCTION

S / NS	ACTIONS CORRECTIVES
NS	

Absence de produits étrangers à la production

#### 07 MATERIEL

S / NS	ACTIONS CORRECTIVES
NS	

Stockage du matériel satisfaisant