

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 : **230206 002339 03** Ref cde : 03-166 HA

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Payer : AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 20/02/2023 10H45

Référence préleur : EMMA DESROZIER

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

Audit réalisé dans les locaux de production

	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante		
Bonne séparation tenues travail / ville		
Bonne séparation linge propre / sale		
Présence d'un lave-mains bien équipé	S	
Présence de sanitaires bien équipés	NS	Les sanitaires masculins se trouvent dans les réserves, ceci ne respecte pas les bonnes pratiques d'hygiène. Une extension est prévue prochainement.
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		
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, ceci 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)			
Absence de cartons		S	
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant.		S	
05 CHAMBRES FROIDES NEGATIVES		S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante		NS	Présence de givre dans le congélateur bahut.
Températures stockage satisfaisantes			
Produits protégés et identifiés		S	
Absence de produits congelés sur place			
Stockage hors sol respecté			
Gestion DLC/DLUO satisfaisante		S	
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		S	
Mise en place des plats juste avant le service		S	Discussion sur la remontée de température de l'entrée en réfectoire.
07 MATERIEL		S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante		S	
Présence de poubelles à commande non manuelle		S	
Stockage du matériel satisfaisant		S	Le placard à vaisselle en bois va être changé très prochainement.
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	
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 été mis à jour avec les nouveaux produits d'entretien.
Enregistrement du nettoyage effectué		S	
Produits de nettoyage bien identifiés		S	Une centrale de désinfection des légumes a été installée récemment. De plus, une centrale de nettoyage a été installée pour le sol.
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	
Procédure de contrôle à réception		S	
Plan de formation du personnel (attestations de formation)		S	
Suivi médical (certificat médical d'aptitude et visite médicale annuelle)			
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			
12 METHODE HACCP		S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Identification de dangers biologiques, chimiques et physiques		S	L'analyse HACCP présent dans le PMS n'est pas complète. Discussion sur les points à étudier (préparation froide, au service et en production). Le PMS devrait être terminé d'ici peu.
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 sur la mise en place d'action pour visualiser le gaspillage alimentaire (tableau comportant les menus, le poids et les observations). Une démarche de jauge de gaspillage par semaine et par mois va être effectuée avec les enfants. Une mise en place ludique sensibilisant et impliquant les enfants. Nous avons également abordé le sujet des repas végétariens, réflexion sur la qualité du produit servi à l'enfant, ainsi que l'aspect nutritionnelles avec protéines végétales (légumes secs).
14 DIVERS		S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Divers -			

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.

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

S : Satisfaisant / NS : Non satisfaisant

Angoulême le : 23/02/2023
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 quelqu'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

230206 002339 03 Ref cde : 03-166 HA-22 327-0

AUDIT SUR L'APPLICATION DES REGLES PRINCIPALES D'HYGIENE

MAIRIE AUSSAC VADALLE

Le Bourg

16560 AUSSAC VADALLE

Dossier : : 230206 002339 03 Ref cde : 03-166 HA

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 20/02/2023 10H45

référence préleur : EMMA DESROZIER

ACTIONS CORRECTIVES MISES EN PLACE SUITE A L'AUDIT

Audit réalisé dans les locaux de production

01 VESTIAIRES ET PERSONNEL

Présence de sanitaires bien équipés

03 RESERVES

Etat de réserves satisfaisant

05 CHAMBRES FROIDES NEGATIVES

Propreté générale satisfaisante

S / NS	ACTIONS CORRECTIVES
NS	
S / NS	ACTIONS CORRECTIVES
NS	
S / NS	ACTIONS CORRECTIVES
NS	