

# 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 : 240201 002172 03 Ref cde : 03-166 HA

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Payeur : AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 05/02/2024 12H05

Référence préleveur : EMMA DESROZIER

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		Aucun espace n'est dédié pour les vestiaires, ce qui ne respecte pas les bonnes conditions d'hygiène.
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		
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	

# 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		Lors de notre passage, nous avons constaté la présence d'un fromage non identifié d'une date d'ouverture. Veiller à identifier toutes les denrées après ouverture.
Gestion DLC/DLUO satisfaisante	S	
Plats témoins conservés (5 jours, identifiés, 100g)	S	Les plats témoins sont bien conservés, cependant veiller à conserver une quantité de 100 grammes dans les prélèvements.
Absence de cartons	S	
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant.	S	
05 CHAMBRES FROIDES NEGATIVES	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante	S	
Températures stockage satisfaisantes	S	
Produits protégés et identifiés	S	
Absence de produits congelés sur place	S	
Stockage hors sol respecté	S	
Gestion DLC/DLUO satisfaisante	S	
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant	S	
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	
07 MATERIEL	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante	S	Le placard permettant le stockage vaisselle a été remplacé, le matériau étant en inox, ce qui permet un nettoyage efficace.
Présence de poubelles à commande non manuelle	S	
Stockage du matériel satisfaisant		
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	S	La cellule de refroidissement est en place depuis peu. Cependant, les quelques refroidissements effectués ont été tracés. Ceci est satisfaisant.
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	
Enregistrement du nettoyage effectué	S	
Produits de nettoyage bien identifiés		

#### Audit documentaire

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 (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 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		Le restaurant scolaire était livré par Sodexo ces derniers temps car le chef cuisinier était absent. Depuis janvier, la production sur site par le chef a repris.

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

# 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.*

Angoulême le : **12/02/2024**  
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.*