

# 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  
61 RUE DE LA REPUBLIQUE  
16560 AUSSAC VADALLE



Dossier : : **260129 001725 03** Ref cde : 03-166 HA

Cliant : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Payeur : AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 24/02/2026 11H45

Référence préleveur : Mélanie DROULIN

Autre(s) renseignement(s) : Rencontre avec l'élue en charge de la restauration scolaire.

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	<b>S</b>	
Etat général satisfaisant		
02 RECEPTION	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Etat de la zone de réception satisfaisant	<b>S</b>	
Propreté générale satisfaisante	<b>S</b>	
03 RESERVES	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Propreté générale satisfaisante	<b>S</b>	
Stockage hors sol respecté	<b>S</b>	
Bonne séparation produits d'entretien / épicerie	<b>S</b>	
Gestion DLC/DLUO satisfaisante	<b>S</b>	
Bon rangement général	<b>S</b>	
Etat de réserves satisfaisant	<b>S</b>	

# 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.

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	Cependant, discussion sur le retour en arrière des produits finis. En effet, par manque de place dans l'armoire réfrigérée du réfectoire, les plats préparés des enfants sont stockés dans l'armoire réfrigérée matières premières des réserves, ce qui induit un retour en arrière des marchandises et ne respecte pas la réglementation en vigueur. Seuls les plateaux des enseignants sont stockés dans l'armoire réfrigérée produits finis du réfectoire.
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	Discussion sur la panne de l'armoire négative en février 2026. Actuellement une armoire négative de prêt est en place.
Produits protégés et identifiés	S	
Absence de produits congelés sur place	S	
Stockage hors sol respecté	S	
Gestion DLC/DLUO satisfaisante		
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	
Présence de poubelles à commande non manuelle	S	
Stockage du matériel satisfaisant	S	
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	
En entrée et en sortie de remise en température		
Vitrines réfrigérées		

# 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.

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	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		

11 TRACABILITE	S / NS	PROPOSITIONS / COMMENTAIRES
Présence d'un document décrivant le système de traçabilité		
Test de traçabilité satisfaisant	S	Discussion sur la durée de conservation des informations de traçabilité (relevés de température, étiquette matières premières, enregistrement du nettoyage). Cette traçabilité est à conserver 6 mois minimum. Nous vous conseillons 1 an.
Protocole de gestion des non conformités / Anomalies		Discussion sur les résultats non satisfaisants lors du dernier passage du LDAR 16. Des actions correctives ont été mises en place et 2 lames de surface ont été réalisées ce jour. Penser à bien tracer les actions sur le rapport d'analyse lui même et/ou le document prévus à cet effet.

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		Information post audit : Discussion sur la mise à jour de la procédure de gestion des alertes. Depuis janvier 2023, toute alerte sanitaire doit être déclarée selon l'instruction technique DGAL/MUS 2023-11, complétée par l'IT/DGAL/MUS/2024-81 Guide gestion des alertes. Pour cela, veiller à disposer dans votre classeur PMS du document Cerfa 16243*01 de déclaration d'une alerte sanitaire.

# 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 : **03/03/2026**  
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.