

# 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 : : 250203 002122 03 Ref cde : 03-166 HA

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Payer : AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 10/02/2025 11H51

Référence préleur : Celia BREJAUD

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	Les produits acides sont stockés dans des bacs de rétention ce qui est très satisfaisant.
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.*

<b>04 CHAMBRES FROIDES POSITIVES</b>		S / NS	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
Propreté générale satisfaisante		<b>S</b>	
Stockage hors sol respecté		<b>S</b>	
Températures stockage satisfaisante		<b>S</b>	
Produits protégés et identifiés		<b>S</b>	
Gestion DLC/DLUO satisfaisante		<b>S</b>	
Plats témoins conservés (5 jours, identifiés, 100g)		<b>S</b>	Les plats témoins sont bien conservés, cependant présence d'une quantité insuffisante de saucisses dans les échantillons. Veiller à conserver une quantité de 100 grammes dans les prélèvements.
Absence de cartons		<b>S</b>	
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant.		<b>S</b>	
<b>05 CHAMBRES FROIDES NEGATIVES</b>		S / NS	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
Propreté générale satisfaisante		<b>S</b>	Discussion concernant le passage des agents en cuisine afin d'obtenir de la glace en cas de blessure d'un enfant. Ceux-ci sont équipés de surchaussures afin de limiter le risque de contamination, ce qui est satisfaisant.
Températures stockage satisfaisantes		<b>S</b>	
Produits protégés et identifiés		<b>S</b>	
Absence de produits congelés sur place		<b>S</b>	
Stockage hors sol respecté		<b>S</b>	
Gestion DLC/DLUO satisfaisante		<b>S</b>	
Etat de(s) chambre(s) froide(s) satisfaisant		<b>S</b>	
<b>06 PRODUCTION</b>		S / NS	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
Etat général satisfaisant		<b>S</b>	
Absence emballages (cartons, conserves)		<b>S</b>	
Présence de lave-mains bien équipé		<b>S</b>	
Absence d'eau stagnante		<b>S</b>	
Evacuation immédiate des déchets		<b>S</b>	
Stockage hors sol respecté		<b>S</b>	
Absence de produits étrangers à la production		<b>S</b>	
Mise en place des plats juste avant le service		<b>S</b>	
<b>07 MATERIEL</b>		S / NS	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
Propreté générale satisfaisante		<b>S</b>	
Présence de poubelles à commande non manuelle		<b>S</b>	
Stockage du matériel satisfaisant		<b>S</b>	
<b>08 RELEVES DE TEMPERATURE</b>		S / NS	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
A réception des matières premières		<b>S</b>	
Chambre(s) froide(s) positive(s) et négative(s)		<b>S</b>	
En fin de cuisson / fin de préparation		<b>S</b>	
Au service		<b>S</b>	
En entrée et en sortie de cellule de refroidissement		<b>S</b>	
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.*

<b>09 NETTOYAGE</b>		<b>S / NS</b>	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
Présence d'un plan de nettoyage détaillé et disponible		<b>S</b>	
Enregistrement du nettoyage effectué		<b>S</b>	
Produits de nettoyage bien identifiés			
<b>Audit documentaire</b>			
<b>10 BONNES PRATIQUES D'HYGIENE (l. non exhaustive)</b>		<b>S / NS</b>	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
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)		<b>S</b>	Le dernier passage de l'entreprise Sublim date du 5 février 2025.
Documents attestant la qualité de l'eau		<b>S</b>	Le dernier passage de l'ARS date du 13 juin 2024.
Procédure maîtrise des températures			
<b>11 TRACABILITÉ</b>		<b>S / NS</b>	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
Présence d'un document décrivant le système de traçabilité		<b>S</b>	
Test de traçabilité satisfaisant		<b>S</b>	
Protocole de gestion des non conformités / Anomalies		<b>NS</b>	Discussion concernant le résultats des dernières lames de surfaces. Une des tables du réfectoire ressortait en "très mauvais" ainsi qu'une lame de découpe en "limite". Le problème semblerait provenir d'un soucis de purge du tuyau de la centrale de désinfection induisant une mauvaise dilution. L'agent présent indique avoir fait un rappel au personnel concernant le nettoyage des surfaces. Il conviendrait cependant de tracer par écrit les actions correctives effectuées en bas du rapport d'analyse par exemple.
<b>12 MÉTHODE HACCP</b>		<b>S / NS</b>	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
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 œuvre 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			
<b>Divers</b>			
<b>13 DIVERS</b>		<b>S / NS</b>	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
Divers			
<b>14 DIVERS</b>		<b>S / NS</b>	<b>PROPOSITIONS / COMMENTAIRES</b>
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 : 19/02/2025  
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

250203 002122 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 : : 250203 002122 03 Ref cde : 03-166 HA

Client : AUSSAC VADALLE

Site : Ecole primaire d'AUSSAC VADALLE

Date et heure audit : 10/02/2025 11H51

référence préleveur : Celia BREJAUD

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

### Audit documentaire

#### 11 TRACABILITE

S / NS	ACTIONS CORRECTIVES
NS	

Protocole de gestion des non conformités / Anomalies