

Fiche de suivi « résultats non satisfaisants »

I. Explications sur la fiche de suivi

Dans le cadre du plan d'autocontrôles alimentaires, le LDA 33 vient de vous faire parvenir un rapport d'essai dans lequel figuraient un ou plusieurs résultats non satisfaisants pour les derniers prélèvements réalisés.

Suite à ces écarts et dans le cadre de votre Plan de Maitrise Sanitaire, vous devez mettre en place des mesures correctives pour éviter le renouvellement de ces non-conformités.

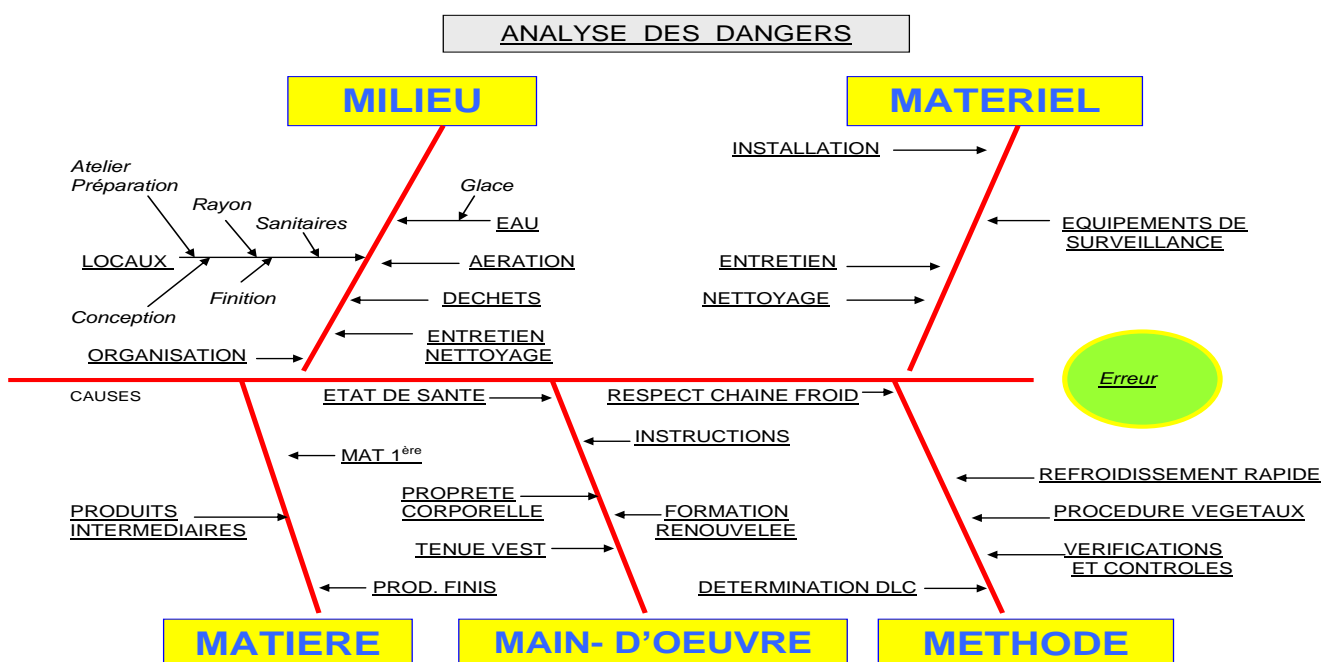
La mission Restauration de la Direction des Collèges et le LDA 33 ont développé cette fiche de suivi afin de vous aider et vous guider dans la démarche.

Merci de bien vouloir renvoyer cette fiche complétée avec les préconisations éventuelles par mail à Monsieur Franck Pouffet (mission restauration Direction des Collèges) et Madame Valérie Monamy (Responsable Audit Formation Conseils LDA33) aux adresses suivantes : f.pouffet@girond.fr et v.monamy@girond.fr

Vous pouvez dans tous les cas vous rapprocher directement de Monsieur Franck Pouffet pour toute question relative aux actions correctives et de Madame Valérie Monamy pour toute question en lien avec les analyses réalisées par le laboratoire.

Après lecture des propositions, vous recevrez par mail les préconisations faites conjointement par la Direction des Collèges et le LDA 33. Dans certains cas, des contre-analyses pourront être demandées afin de lever les écarts constatés.

II. Recherche des causes selon les 5M



Fiche de suivi « résultats non satisfaisants »
(Renvoyer uniquement cette page n°2)

III. Données

Nom de l'Etablissement : Collège.....

Numéro Rapport d'essai : HA

Date de prélèvement :

Type de non-conformité :

produit alimentaire : Type de produit :

prélèvement de surface : Type de surface :

potabilité de l'eau : Point de prélèvement :

IV. Méthode d'analyse

RAS Causes possibles

- 1) Main d'œuvre : exemple ; un agent était enrhumé
- 2) Milieu :
- 3) Matériel :
- 4) Matières premières :
- 5) Méthode :

IV. Mise en place des actions correctives

Description des solutions	Date de préconisation	Agent concerné et délai de mise en place	Date et visa du chef cuisinier pour validation de l'action
-1)			

Penser à archiver cette fiche avec votre rapport d'essai.