



[Public]

Etablissement de production, restauration collective ou commerciale.

[Moyens pédagogiques et techniques]

Visite du site et utilisation d'un support type grille d'audit.

Prélèvements et analyse d'échantillons (4 flore totale et coliformes, 2 *Listeria monocytogenes*) afin de vérifier l'efficacité de la désinfection.

Rédaction du rapport d'audit.

[Durée et lieu]

2 à 3 heures sur place, passage à l'improviste ou à fixer avec l'établissement.

[Tarif]

Nous consulter.

[Contact]

Fiona COURCELLE, Technicienne en Qualité en agroalimentaire.

Frédéric PATE, Responsable de l'unité Qualité des Aliments et Environnement.

Email :

fiona.courcelle@alsace.eu

frederic.pate@alsace.eu

[L'OBJECTIF]

Etablir les points forts et les points faibles de l'établissement, résoudre les dysfonctionnements éventuels et mettre en place des actions correctives appropriées pour la maîtrise de l'hygiène et le respect des exigences.

[DEROULEMENT INDICATIF]

- **Visite du site**
 - Observation de la production et des locaux
 - Discussion avec les personnes présentes

- **Le contrôle des bonnes pratiques d'hygiène**
 - Le personnel (plan de formation, équipement vestimentaire, suivi médical)
 - L'organisation de la maintenance des locaux, équipements et du matériel
 - Les mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et après la production (Plan de nettoyage et désinfection, instruction de travail relatif à l'hygiène : désinfection des végétaux, décartonnage, déboitage/dessouvidage, décongélation, produits frais entamés, huile de friture, stockage des produits...)
 - La lutte contre les nuisibles (contrats et moyens mis en œuvre)
 - L'approvisionnement en eau (origine, dispositif de traitement, analyse)
 - La maîtrise des températures (enregistrement et valeurs cibles des températures des chambres froides, suivi du refroidissement et de la remise en température, dispositions des prises de températures des plats, description en cas d'anomalies)
 - Les contrôles à réception (procédure de vérification, enregistrement, critères d'acceptation et de refus des produits, actions correctives)

- **Le contrôle de l'ensemble de la traçabilité et documentation**
 - Etude des documents utilisés (procédures et enregistrements)
 - Détection et traitement des non-conformités

- **Rédaction du rapport d'audit**
 - Propositions d'actions correctives
 - Envoi du rapport au demandeur