

## Impression du plan d'actions Diagnostic hygiène

### Public :

- Restauration collective de type autonome
- Restauration collective de type cuisine centrale
- Restauration collective de type cuisine satellite
- Artisan ou commerçant
- Restauration commerciale

Préalable :  
réalisation d'un  
diagnostic hygiène  
par Labocéa à l'aide  
logiciel Qriska

Durée : sans objet

Code : PA

Le service Conseil Expertise Alimentaire de Labocéa intervient dans les établissements pendant les périodes de production afin de vérifier avec les responsables de production le respect des Bonnes Pratiques d'Hygiène et Bonnes Pratiques de Fabrication. L'ensemble des éléments constituant le Plan de Maîtrise Sanitaire est aussi étudié lors de cette visite. Il s'agit du diagnostic hygiène. A l'issue du diagnostic, un plan d'action vous est proposé en option.

### Objectifs

- Reprendre par écrit les non-conformités, les hiérarchiser en fonction de la note et en fonction du domaine.
- Le document écrit est remis en format Excel, modifiable
- Le document peut ensuite être annoté le responsable de structure en ce qui concerne les actions à mener, le responsable, le délai. Une colonne existe ensuite pour identifier ce qui est réalisé.

	A	B	C	D	E	F	G	H
1	Diagnostic hygiène restauration autonome - 29/11/2024							
2								
3	Liste d'écarts N°	12						
4	Site d'audit	Cuisine des grands						
5	Audit N°	1009						
6	Grille d'audit	Diagnostic hygiène restauration autonome						
7	Date de l'audit	29/11/2024						
8	Auditeurs	Consultant Labocéa						
9	Nombre d'écarts	9						
10								
11	Domaine	Point d'Audit	Commentaire	Evaluation	Action	Responsable	Délai	Terminé
12	MATIERE	IDENTIFIÉES - PROTÉGÉES	Encintes de stockage réfrigérées : Tous les produits sont bien identifiés avec la date d'ouverture.  Placard épicierie en préparation froide : Absence de date sur les produits entamés. A réaliser.	Acceptable	Faire un rappel à l'équipe pour que les dates soient notées de manière systématique : marquer, étiquette pré-remplie. Trouver le moyen adéquat qui facilitera cette réalisation par l'équipe.	Responsable de cuisine	avant Janvier 2025	
13								

### Programme

- Le fichier « plan d'action » est un outil de gestion pour le responsable de l'établissement concerné.
- La colonne « Action » est complétée par le responsable de structure en autonomie, ou avec le consultant Labocéa en cas de besoin (lors d'un appel téléphonique par exemple). Celui-ci, par anticipation, peut préparer le fichier et prévoir des actions qui devront être validées par le responsable. Les autres colonnes « délai » et « terminé » sont complétées par le responsable concerné.

**Document remis :** fichier Excel envoyé par mail avec le fichier .pdf du rapport du diagnostic.

Le plan d'actions doit être réalisé dans la continuité du diagnostic, par le consultant ayant réalisé la prestation, c'est-à-dire dans les 15 jours qui suivent la remise du rapport. Il ne peut pas être fait à posteriori de la prestation de diagnostic.

La fourniture de ce plan d'action peut, ou non, être réalisée dans le cadre d'une restitution de l'audit à l'établissement (cf Fiche Prestation « Restitution diagnostic »)

V20.12.24