

Restitution du 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

Pré-requis :
diagnostic hygiène
dans les 2 derniers
mois

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, quelques jours après, une restitution vous est proposée en option afin de présenter les éléments constatés à l'équipe aux responsables de la structure et éventuellement à l'équipe.

Objectifs

- Faire un compte-rendu du diagnostic hygiène précédemment effectué auprès de l'équipe de production et/ou du responsable d'établissement.
- Ce compte-rendu est oral et peut être réalisé avec projection sur écran.
- A l'aide de photos et des commentaires du rapport écrit, le consultant, traite et explique les points essentiels et déterminants du point de vue de la sécurité sanitaire.
- Les échanges au sein de l'équipe, coordonnés par le consultant permettent d'aboutir à des mesures correctives et actions préventives concrètes que l'équipe peut mettre en œuvre.
- Il est possible de compléter le plan d'action en collaboration avec le responsable durant cette restitution.

Programme

- Aborder les points jugés « non satisfaisants » dans la grille d'audit lors du diagnostic
- Aborder les points jugés « acceptable » selon le niveau de l'établissement dans la grille d'audit lors du diagnostic
- Aider l'équipe à hiérarchiser/prioriser les actions à mener.

Document remis : rapport écrit du diagnostic (observations + mesures correctives à apporter).

Durée : 2H00 ou 3H00

Code : Restit

Ce temps de restitution est de de 3H00 pour les cuisines centrales et de 2H00 pour les autres types d'établissements.

Il fait l'objet d'une prise de rendez-vous qui sera réalisée avant ou après rédaction du rapport du diagnostic par le consultant. L'équipe qui assiste à la restitution doit être dégagée de ses missions de production.

V20.12.24