| Réglementation Archives | Consignes Conseils | Auteur | Utilisateur | Fréquence de mise à jour | Fréquence d’utilisation | Ressources | Durée d’archivage |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Les non-conformités visées dans cette fiche peuvent porter  sur le non-respect des critères microbiologiques de  sécurité, la détection de boîtes de conserve bombées, le  développement de gaz dans un produit sous-vide, une erreur d’étiquetage, la découverte de corps étrangers vulnérants  lors du déconditionnement de denrées, etc. | L'information d'une alerte peut être communiquée par le  fournisseur ou par les services de contrôle officiels. L'exploitant  vérifie les points suivants :  1. si les matières premières reçues sont issus ou non des  lots concernés par l'alerte (traçabilité amont) ;  2. si ces matières premières sont encore en stock : les  produits sont alors isolés et identifiés clairement avec  une mention du type « ne pas consommer » ; ils pourront  être retournés au fournisseur ;  3. si ces matières premières ont été manipulées ou transformées,  en quels plats et si ceux-ci sont encore en stocks (traçabilité interne) ; ils sont alors isolés et identifiés  4. si ces produits ou les plats fabriqués avec eux ont déjà  été servis et, le cas échéant, à quel(s) service(s) (traçabilité  interne) ; l'opportunité d'informer les consommateurs  est débattue avec la DD(ETS)PP/DAAF ;  5. si des excédents ont été donnés à une association caritative,  Celle-ci est prévenue (traçabilité aval) | Fournisseurs | Adjoint gestionnaire  Enseignants  Agents de collectivité | A chaque signalement | A chaque signalement | Tableau d’action corrective |  |