| Réglementation Archives  | ConsignesConseils  | Auteur  | Utilisateur  | Fréquence de mise à jour  | Fréquence d’utilisation  | Ressources  | Durée d’archivage  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Les non-conformités visées dans cette fiche peuvent portersur le non-respect des critères microbiologiques desécurité, la détection de boîtes de conserve bombées, ledéveloppement de gaz dans un produit sous-vide, une erreur d’étiquetage, la découverte de corps étrangers vulnérantslors du déconditionnement de denrées, etc. | L'information d'une alerte peut être communiquée par lefournisseur ou par les services de contrôle officiels. L'exploitantvérifie les points suivants :1. si les matières premières reçues sont issus ou non deslots concernés par l'alerte (traçabilité amont) ;2. si ces matières premières sont encore en stock : lesproduits sont alors isolés et identifiés clairement avecune mention du type « ne pas consommer » ; ils pourrontêtre 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 identifiés4. si ces produits ou les plats fabriqués avec eux ont déjàété servis et, le cas échéant, à quel(s) service(s) (traçabilitéinterne) ; l'opportunité d'informer les consommateursest 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 gestionnaireEnseignants Agents de collectivité | A chaque signalement  | A chaque signalement  | Tableau d’action corrective |  |