ANNEXE III – ENREGISTREMENT DES NON CONFORMITÉS

FICHE **N° (Numérotation de type ANNÉE / Numéro d'ordre croissant, par exemple : 2018/01)**
Date de détection de la non-conformité :

Objet :	□ Nettoyage – désinfection □ Nuisibles □ Maintenance □ Réclamation client □ Températures Préciser :	□ Fournisseur □ Locaux, équipements et ustensiles □ Personnel □ Eau	□ Matières premières, ingrédients □ Produits finis □ Autres

2. Description de la non-conformité et de ses causes supposées :

Exemple : Une souris morte a été retrouvée en dessous de l'étagère de stockage des viandes dans la chambre froide le matin du 9/01/2017. Le thermomètre de la chambre froide négative affichait une température de -14°C au lieu de -18°C le matin du 9/01/2017 sans incidence sur la température des denrées stockées (température des produits conforme en surface)

Causes :

Denrées impactées :

Localisation des denrées :

Dans les locaux Chez les clients Chez les consommateurs

3. Action(s) corrective(s) apportée(s)

Date de sa mise en œuvre

Description :

(Joindre des éléments justificatifs : facture d'intervention...)

Exemple : Appel d'un prestataire expert en dératisation par M. X. Après passage, il est convenu de faire… Ci-joint la facture du prestataire.
Appel du frigoriste par M. X. le 9/01/2017 pour intervention le jour même. Ci-joint la facture du prestataire

Devenir des denrées (destruction, retrait, rappel, retraitement...) :

Mesures correctives pour éliminer les causes identifiées :

4. vérification de l'efficacité des mesures correctives

Nom et prénom du responsable :
date :
Signature :

Ce document est à conserver pendant 3 ans.

Observations éventuelles **:**