Fiche de non-conformité et action corrective

Cette fiche sur téléphone
Scannez : cahier.ma

Établissement : _____ Mois : _____ Responsable : _____

Une ligne par problème : frigo trop chaud, livraison refusée, nettoyage oublié, produit périmé trouvé, remarque d'un contrôleur. Le Codex Alimentarius (CXC 1-1969, révision 2022) demande d'agir quand un contrôle montre un écart et de garder la trace de l'action corrective : c'est une bonne pratique d'hygiène, et le 5e principe HACCP pour les points critiques. Loi 28-07, art. 9 : les procédures décidées dans le cadre du programme d'autocontrôle ou du guide de bonnes pratiques sanitaires approuvé sont enregistrées dans des documents conservés au moins 5 ans à compter de leur date, et présentés à toute réquisition des agents de contrôle prévus à l'article 21. Ni la loi 28-07 ni le décret 2-10-473 n'imposent un modèle de fiche : ce format est une proposition.

Date et heure	Ce qui ne va pas (constat, valeur lue)	Produit, lot ou équipement	Action immédiate (isolé, jeté, refusé, réparé...)	Cause probable	Pour éviter que cela recommence	Par (initiales)	Vérifié le, par

Conseil : en cas de doute sur un produit, ne le servez pas. Il est utile de garder avec cette fiche les bons de livraison refusés et les rapports de visite.

Modèle gratuit de cahier.ma · Le même registre sur téléphone, avec relevés signés et rapport PDF : cahier.ma