Contamination plats et environnement par *Listeria monocytogenes*

- **Main d'oeuvre**
  - Présence d'un personnel porteur sain
    - Très peu probable d'après la littérature
  - Manque de connaissance en bionettoyage
  - Pratiques HDM insuffisantes
- **Milieu**
  - Résurgence du système d'évacuation des eaux usées
    - lien avec réfection du vide sanitaire?
  - système de refroidissement de l'air dans la zone froide
    - infirmé par les prélèvements de la DDPP en janv 2013
  - Insuffisante de maintenance préventive des locaux
- **Matières**
  - 1er, 4ème et 5ème gamme contaminée
    - Etablir la liste des aliments concernés
    - rechercher parmi eux les fournisseurs qui sont présents depuis janv 2011
  - Eau d'entrée
- **Méthodes**
  - Passage d'une zone à l'autre
    - Echelles
    - Tables
    - Planches à découper
    - couteaux
  - Traçabilité insuffisante de la décontamination des légumes
  - Bionettoyage
    - Action mécanique insuffisante
      - Achat du sanivap
      - Mise en service du Sanivap
    - surveillance insuffisante
      - du process
      - du résultat
  - Absence de plan de maintenance des équipement écris
- **Matériel**
  - Armoire à couteaux à remplacer
  - étagères corrodée
    - retirée
  - impossibilité de contrôle de la dilution du DD
  - Projections des eaux grises
    - absence de raccordement direct au tout à l'égout
- **Management**
  - Disponibilité des manageurs insuffisante
    - Direction fonctionnelle
    - Direction exploitation
  - Mauvaise définition des organisation de travail et des responsabilités
    - non formalisation
  - Pas d'évaluation des contrôles
  - Pratiques manageuriales insuffisante à tous les niveaux
    - connaissance insuffisantes
    - absence de protocole de management
    - absence de fiche de poste
    - pas d'objectif individuels et collectifs