

INTERVENTION URGENTE

1.1 Données générales :

Date :	/ / 2005
Client :	
Unité :	
Nom du responsable :	
Téléphone du responsable:	

Représentant Euroconsultants:	
Appel de :	
Remarques:	

1.2 Données spécifiques :**• Plaintes:**

Nombre de plaintes :	
Toutes les plaintes de même nature ?*	
Lieu de consommation?	

Nom du malade(s):	
Catégorie d'âge :	

Remarques éventuelles :

.....

.....

.....

• Nature des symptômes :

Fièvre	
Vomissements/ Nausées	
Nausées	
Troubles de la vue	

Crampes abdominales	
Eruptions cutanées	
Plaques rouges	
Céphalées	

Etourdissement / coma	
Gonflements	
Difficultés respiratoires	
Diarrhée	

* A supposer que les plaintes des malades ne correspondent pas, notez alors le nombre de plaintes par symptômes décrits:

.....

.....

.....

• Données complémentaires sur les symptômes:

1	Temps écoulé entre l'ingestion et les premiers symptômes ?	
2	Lieu où les symptômes sont apparus	
3	Y a-t-il eu intervention du médecin?	
	Diagnostic du médecin?	
4	Un échantillon de selles a t'il été pris ?	
	Quels ont été les paramètres analysés?	
	Les résultats de l'analyse sont-ils disponibles ?	
5	Un traitement médicamenteux a-t-il commencé?	
6	Quel médicament a été administré?	
	Pendant combien de temps les médicaments ont-ils été administrés?	
	Autres données sur la médication / les soins?	
7	Situation actuelle des malade(s)?	

Remarques éventuelles :

.....

1.3 Remarques éventuelles sur intervention d'un tiers :

1	Y a t'il eu un prélèvement par un tiers?	
	Dans l'affirmative, qui?	
	Combien d'échantillons ont été pris ?	
	Quelles sont les analyses demandée ?	
	Y a-t-il des résultats de l'analyse disponibles ?	
2	Une plainte a-t-elle été déposée auprès de l'A.F.S.C.A ?	
	Observations?	

1.4 Données concernant le repas :

NOMBRE DE REPAS - LIEU DE CONSOMMATION		
1	Au total combien de couverts ont été préparés?	
2	Combien de personnes sont tombées?	
3	Tous les plaignants ont-ils consommés le même repas?	
	Si <u>non</u> : Y a t'il des ingrédients communs ? A t'on effectué une manipulation supplémentaire ?	
4	Où le repas a-t-il été consommé?	

CONTROLE DES TEMPERATURES					
Composants du repas	° C		Date	Stockage (frigo/ congélateur/ bain-marie...)	° C
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
			/ /		
Y a t'il eu respect de la chaîne de température ?					

<p>La manière de travailler était-elle correcte ?</p>	
--	--

<p style="text-align: center;">PREPARATION DES INGREDIENTS DU REPAS</p>		
	<p>Procédé de fabrication de l'ingrédient 1 :</p> <p>_____</p> <p>Date de fabrication:</p> <p>_____</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p style="text-align: center;">2</p>	<p>Procédé de fabrication de l'ingrédient 2</p> <p>_____</p> <p>Date de fabrication:</p> <p>_____</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p style="text-align: center;">3</p>	<p>Procédé de fabrication de l'ingrédient 3</p> <p>_____</p> <p>Date de fabrication :</p> <p>_____</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p style="text-align: center;">4</p>	<p>Procédé de fabrication de l'ingrédient 4</p> <p>_____</p> <p>Date de fabrication:</p> <p>_____</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>
<p style="text-align: center;">5</p>	<p>Procédé de fabrication de l'ingrédient 5</p> <p>_____</p> <p>Date de fabrication:</p> <p>_____</p>	<p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p> <p>-----</p>

1.4 Données concernant l'utilisation des matières premières:

LISTE DES MATIERES PREMIERES						
Matière première	Fournisseur	Date de livraison	Quantité	Numéro de lot	Température	Autres

STOCKAGE DES MATIERES PREMIERES	
1	Les matières premières ont-elles été stockées correctement?
2	La température de conservation a-t-elle été respectée?

1.5 Données concernant l'importation ou l'exportation des repas:

1	Les repas ont-ils été livrés déjà préparés?
	Si <u>non</u> : méthode/ préparation/ manipulation(s) supplémentaire(s) ?
2	Par qui le transport a-t-il été effectué ?
	Lieu de départ et d'arrivée ?
	Durée du transport ?
	Conditions atmosphériques ?
	Y a-t-il eu prise de température des repas et/ou des composants du repas ?

Remarques éventuelles:

.....

.....

.....

1.6 Données concernant l'échantillon:

1	Nombre d'échantillons qui ont été emportés?	
2	Est ce que tous les échantillons ont été analysés?	
3	Date de début de l'analyse ?	
4	Dans quel labo les échantillons ont-ils été analysés ?	
5	Par qui et quand les échantillons ont –ils été emportés au labo?	

• Paramètres d'analyse:

Norme 1	
<i>Salmonella</i>	
Flore mésophile totale	
<i>Enterobacteriaceae</i>	

Coliformes totaux	
<i>Staphylocoques</i>	
Coliformes fécaux	
<i>Listeria monocytogenes</i>	

<i>E. coli</i>	
<i>Campylobacter</i>	
<i>Enterotoxines staphylocoques</i>	
Histamine	

*** Autres paramètres/ Remarques:**

.....

.....

.....