



Grille d'auto-évaluation

« Qualité » d'un laboratoire

Chambre d'Agriculture de la Loire 43 avenue Albert Raimond BP 40050 42272 SAINT-PRIEST-EN-JAREZ CEDEX

Grille d'auto-évaluation « Qualité » d'un laboratoire

	++	+	0	-	
Locaux	Locaux très récents, très bien entretenus, équipés d'une centrale de lavage	Locaux récents bien entretenus	Locaux vétustes, mais entretenus correctement	Locaux vétustes mal entretenus	Locaux vétustes mal entretenus se dégradant
Matériaux	Utilisation de matériaux spécifiques pour les laboratoires		Utilisation de matériaux lisses et lavables	Utilisation de matériaux adaptés (lisses, mais difficilement lavables)	Utilisation de matériaux inadaptés (non lisses et lavables)
Souillures	Pas de souillures anciennes visibles		Quelques traces de souillures anciennes	Présence de souillures anciennes	Présence importante de souillures anciennes
Matériel	Matériel récent, bien entretenu et propre		Matériel récent ou bien entretenu	Matériel rouillé, mais propre	Matériel rouillé et sale
Vestiaire et tenue de travail	Sas-vestiaire avec WC e avec tenue de trava spécifique propre	1 Cac-voctiairo avoc t	enue de travail spécifique	Sas-vestiaire, mais avec tenue de travail sale ou inexistante	Pas de sas-vestiaire et de tenue de travail spécifique
Lavabo	commandes non manuelle pour le lavage des main		Lavabo à commandes non manuelles pour le lavage des mains, sans savon	Pas de lavabo à commandes non manuelles pour le lavage des mains	
Agencement	Marche en avant				Pas de marche en avant, taille des pièces mal adaptée aux quantités transformées
Ventilation	Système d'extraction des buées maîtrisé		Système d'extraction des buées en partie maîtrisé	Pas de système d'extraction des buées, forte humidité avec odeur désagréable	Pas de système d'extraction des buées, forte humidité avec odeur désagréable, présence de moisissure sur les murs et plafonds
Climatisation	Laboratoire climatisé Température des pièces maîtrisée		Température des pièces non maîtrisée		
Chambre froide	Présence d'une chambre froide (si produits frais)		Pas de chambre froide (si produits frais)		
Protection des locaux	Locaux bien protégés contre les insectes et rongeurs			Locaux mal protégés contre les insectes et rongeurs	Présence de mouches ou moucherons, voire de rongeurs. Présence d'objets ou de matériel dans les locaux sans lien direct avec l'activité
Traitement des effluents	Traitement des effluents			Pas de système de traitement des effluents (part au fossé)	
Pénibilité	Pénibilité du travail très Pénibilité du travail Pénibilité du travail à bonne, bien réfléchie maîtrisée améliorer			Pénibilité du travail pas du tout réfléchie	

Bilan - les améliorations à apporter à mon laboratoire :	