



**MSF ASSURANCE QUALITE
PRODUITS NUTRITIONNELS SPECIALISES**

Ref: QA-NFOS-F2-2_FR
Ref ITC : NSFSQCONTHF
Date of issue: 07/09/2010
Written by: Odile CARON
Revision: 06 18/08/2017

**CHECK LIST pour le CONTROLE QUALITE :
LAIT THERAPEUTIQUE F75/F100**

1. Informations générales

Produit: F75 F100 **Producteur:** **N° de lot:** **DLUO:**

Type de contrôle: Contrôle qualité régulier Contrôle suite à un stockage/transport > 30°C

2. Conditions de stockage

Température: < 30°C 30°C - 40°C* > 40°C *
* Contacter votre pharmacien section si la température est supérieure à 30°C. Une analyse en laboratoire peut être nécessaire afin de vérifier les propriétés nutritionnelles (dégradation des vitamines à température >30°C)

3. Contrôle des emballages/étiquetages

Emballage secondaire (carton)	Emballage primaire (sachet)
<input type="checkbox"/> Non détérioré <input type="checkbox"/> Sec Impression lisible: <input type="checkbox"/> numéro de lot <input type="checkbox"/> DLUO <input type="checkbox"/> nom du fournisseur	<input type="checkbox"/> sec <input type="checkbox"/> non détérioré Impression lisible: <input type="checkbox"/> numéro de lot <input type="checkbox"/> DLUO

4. Contrôle organoleptique

Poudre : - Contrôle visuel: <input type="checkbox"/> Absence d'agrégats <input type="checkbox"/> agrégats cassables sous pression des doigts <input type="checkbox"/> agrégats non cassables sous pression des doigts <input type="checkbox"/> Absence d'insectes <input type="checkbox"/> Couleur ok (doit être blanc-crème)	  	- Odeur <input type="checkbox"/> Typique de la poudre de lait <input type="checkbox"/> Non âcre-rance
Solution (Préparée avec de l'eau potable chaude, selon les instructions notées sur l'emballage)		
- Contrôle visuel: <input type="checkbox"/> Couleur ok (doit être blanc-crème) <input type="checkbox"/> Homogène (Quelques nappes jaunes peuvent apparaître en surface, dues aux graisses libres)	 	- Odeur <input type="checkbox"/> Typique de la poudre de lait <input type="checkbox"/> Non âcre-rance - Goût (sauf en cas de suspicion) <input type="checkbox"/> Caractéristique du lait

5. Si vous N'avez PAS coché TOUTES LES CASES (3&4) (problème détecté)

- Contrôler un autre échantillon dans le même carton, un autre carton sur la même palette, ET un autre carton du même numéro de lot sur une palette différente. Isoler tous les produits portant ce numéro de lot si besoin.

- Remplir le tableau suivant :

Type d'approvisionnement : <input type="checkbox"/> Achat régional/local <input type="checkbox"/> Centrale d'appro Internationale/Régionale (nom :) <input type="checkbox"/> Agrément avec <input type="checkbox"/> PAM/WFP / <input type="checkbox"/> UNICEF / <input type="checkbox"/> autre: pour une distribution par MSF <input type="checkbox"/> Donation par : (le produit appartient à MSF, sinon, choisir « agrément » ci dessus)
Ref de la commande/agrément/donation : Date de réception :
Quantité totale reçue : Quantité consommée : Quantité concernée par le problème :

- Envoyer ce rapport à votre pharmacien section ou référent nutrition, cc: food-quality-coord@msf.org

6. Archivage

- Noter/mentionner le contrôle qualité sur la fiche de stock
- Archiver ce document (2ans)

Date: **Nom du contrôleur:**

To be filled by the Coordinator for Specialised Food Quality Assurance

Quality complaint ref:..... Opened on: .././.... Closed on: .././.... Remarks:

Contact: food-quality-coord@msf.org