	<b>MSF ASSURANCE QUALITE PRODUITS NUTRITIONNELS SPECIALISES</b>	<b>Ref : QA-NFOS-F2-3_FR</b> <b>Ref ITC : NSFSQCONPAF</b> <b>Date of issue: 07/09/2010</b> <b>Written by: Odile CARON</b>
	<b>CHECK LIST pour le CONTROLE QUALITE : RUF (Aliments prêts à l'emploi) - pâte</b>	<b>Revision: 05 18/08/2017</b>

### 1. Informations générales

<b>Produit:</b> .....	<b>Producteur:</b> .....	<b>N° de lot:</b> .....	<b>DLUO:</b> .....
-----------------------	--------------------------	-------------------------	--------------------

<b>Type de contrôle:</b> <input type="checkbox"/> Contrôle qualité régulier <input type="checkbox"/> Contrôle suite à un stockage/transport > 30°C
--


### 2. Conditions de stockage

Température: <input type="checkbox"/> < 30°C <input type="checkbox"/> 30°C - 40°C* <input type="checkbox"/> > 40°C *
<i>* Contacter votre pharmacien section si la température est supérieure à 30°C pour les ATPE (RUTF). Une analyse en laboratoire peut être nécessaire afin de vérifier les propriétés nutritionnelles (dégradation des vitamines à température &gt;30°C)</i>

### 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

<b>- Contrôle visuel:</b> <input type="checkbox"/> Couleur ok <input type="checkbox"/> Produit uniforme (pas d'huile en surface, pas d'agrégat) Des points roses peuvent apparaître (traces de lécithine), sans danger pour le consommateur	<b>- Odeur</b> <input type="checkbox"/> Typique de l'arachide <input type="checkbox"/> Non rance-âtre
<b>- Goût (sauf en cas de suspicion)</b> <input type="checkbox"/> Caractéristique de l'arachide (et du cacao pour le Supplementary'Plumpy) <input type="checkbox"/> Non rance-âtre	

### 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 :

<b>Type d'approvisionnement :</b>		
<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)		
<b>Ref de la commande/agrément/donation :</b> .....		<b>Date de réception :</b> .....
<b>Quantité totale reçue :</b> .....	<b>Quantité consommée :</b> .....	<b>Quantité concernée par le problème :</b> .....

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

### 6. Archivage

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

<b>Date:</b> .....	<b>Nom du contrôleur:</b> .....
--------------------	---------------------------------

*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](mailto:food-quality-coord@msf.org)