

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

Bobigny, le

27 FEB. 2025

Références à rappeler dans toute correspondance :

Départ n° : 2025 188 14
N° de SIRET : 21930006800372
Affaire suivie par : Didier DUMOLARD (et Gulsum YILMAZ)
Tél. : 01 41 60 65 65

HOTEL DE VILLE
Direction de l'Éducation
Service restauration municipale
Place Salvador Allende
93170 BAGNOLET

Objet : Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments
Mise en demeure de procéder à des mesures correctives

PJ : 1 Rapport d'inspection n° 25-020265
1 Accusé de réception de mise en demeure

Cadre réglementaire :

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 (modifié) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 (modifié) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1999/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission
- Code rural et de la pêche maritime
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Arrêté du 8 juin 2006 (modifié) relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 18 décembre 2009 (modifié) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 21 décembre 2009 (modifié) relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant

N° RECOMMANDEE / AR

20 188 054 15356

Madame, Monsieur,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport de l'inspection réalisée par Didier DUMOLARD et Gulsum YILMAZ, agents de la Direction Départementale de la Protection des Populations, les 04 et 05 février 2025 dans l'établissement CUISINE CENTRALE MUNICIPALE GIRARDOT sis 107 rue Girardot à Bagnolet, en présence de Monsieur LENFANT, responsable de la cuisine.

Cette inspection s'est déroulée dans le cadre des contrôles programmés par la Direction Générale de l'Alimentation ainsi que dans le cadre d'une plainte reçue à la DDPP93 en janvier 2025.

Ce rapport établit, parmi les éléments ayant fait l'objet d'un constat, plusieurs non-conformités qui représentent des manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité (cf. cadre réglementaire). Les manquements concernent :

- la lutte contre les nuisibles en place est insuffisante et confuse : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre IX, 4.

- la maintenance est insuffisante : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre I, 1.

- le nettoyage est insuffisant : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre I, 1. et chapitre V, 1.

- la surveillance des températures des chambres froides de stockage n'est pas assez maîtrisée : non-conformité à l'arrêté du 21 décembre 2009, article 3 et annexe I

- absence d'enregistrement automatique des températures pour la chambre froide négative : non-conformité au règlement (CE) n°37/2005 du 12 janvier 2005, article 2, 1.

- la vérification de la surveillance des enregistrements (températures des chambres froides par exemple) et des autocontrôles (analyses microbiologiques des produits finis, des surfaces, de l'eau) est insuffisante : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, chapitre II, article 5, 2. f)

- la réactivité est insuffisante : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, article 5, 1. e)

- des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre XII

Certaines de ces non-conformités, déjà observées lors des précédentes inspections n'ont pas été corrigées.

Ces non-conformités sont susceptibles d'entraîner une menace pour la santé publique et notamment pour les raisons suivantes :

- Risque de processus infectieux : contamination, prolifération ou persistance des agents (bactéries, virus,...) susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires ;
- Risque d'intoxication chimique : contamination des denrées par des produits chimiques dangereux suite à des erreurs de manipulation ou à des denrées contaminées en entrée ;
- Risque de blessures par corps étrangers : présence non maîtrisée lors de la production.

En conséquence, la maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme «INSUFFISANTE» et, conformément à l'article L233-1 du Code rural et de la pêche maritime, je **vous mets en demeure** de réaliser les mesures correctives suivantes dans les délais impartis à compter de la notification du présent courrier pour remédier aux non-conformités constatées :

Mesures correctives à mettre en place dans un délai de 1 mois :

- Mettre en place une lutte contre les nuisibles efficace
- Effectuer les opérations de nettoyage de manière plus rigoureuse
- Améliorer la surveillance des températures des chambres froides de stockage
- Mettre en place une vérification efficace des enregistrements (températures des chambres froides par exemple) et des autocontrôles (analyses microbiologiques des produits finis, des surfaces et de l'eau)
- Améliorer grandement la réactivité
- Mettre en place une formation adaptée aux bonnes pratiques d'hygiène qui ne sont pas assimilées par le personnel

Mesures correctives à mettre en place dans un délai de 3 mois :

- Réaliser les opérations de maintenance et me transmettre un échéancier des travaux programmés

Documents à envoyer à la direction départementale (adresse ci-dessus) dans un délai de 6 mois :

- le dossier d'agrément sanitaire remis à jour
- une analyse de potabilité de l'eau dans la cuisine

En application de l'article L. 233-1 du code rural et de la pêche maritime, vous disposez de ces mêmes délais à compter de la notification du présent courrier, pour apporter vos observations écrites ou orales. Vous avez également la possibilité de vous faire assister par un conseil ou représenter par un mandataire de votre choix.

A l'expiration des délais impartis, une inspection sera réalisée dans votre établissement afin de vérifier le suivi de ces prescriptions et prendre en compte les éventuelles observations formulées. Si les mesures prescrites n'ont pas été réalisées et que les manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et à la législation en vigueur persistent, je pourrai mettre en œuvre :

- les mesures prévues au point II de l'article L.233-1 du code rural et de la pêche maritime qui prévoient d'obliger l'exploitant à consigner entre les mains d'un comptable public une somme correspondant au montant des mesures correctives prescrites, et en cas de non réalisation de ces travaux, de faire procéder d'office, aux frais de l'exploitant, à l'exécution des mesures correctives prescrites ;
- la suspension de l'agrément sanitaire [FR-00-000-000-CE] de votre établissement au titre de l'article L.233-2 du code rural et de la pêche maritime pour faire cesser le risque pour la santé publique dans l'attente de la réalisation des mesures prescrites ;
- la fermeture de tout ou partie de votre établissement au titre de l'article L.233-1 du code rural et de la pêche maritime pour faire cesser le risque pour la santé publique dans l'attente de la réalisation des mesures prescrites ;
- un procès-verbal au titre des articles L.205-6, R.237-1 à 7, R.233-4 et R.231-1 à 13 du Code rural et de la pêche maritime.

Au cas où vous ne pourriez pas mettre en place les actions correctives demandées, il vous appartient de m'en informer avant les délais impartis.

Par ailleurs, ce rapport établit également d'autres non-conformités qui représentent des manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité (cf. cadre réglementaire).

Les manquements concernent en particulier :

- le dossier d'agrément sanitaire n'est pas à jour
- la surveillance des couples température/temps de passage des préparations froides n'est pas adaptée
- absence d'analyse de potabilité de l'eau dans la cuisine depuis 2022
- les plats témoins sont mal gérés



Je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet jusqu'au prochain contrôle. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites (avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement). A l'expiration de ce délai, le niveau d'hygiène de votre établissement « **À AMÉLIORER** » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ».

Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

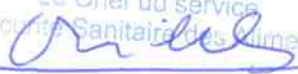
Enfin, vous voudrez bien me retourner l'accusé de réception de mise en demeure ci-joint, après l'avoir rempli, daté et signé.

Vous accompagnerez cet accusé de réception d'un tableau indiquant les actions correctives que vous allez engager pour les différentes non-conformités listées dans ce courrier, en vous basant sur le modèle qui se trouve en fin de courrier.

La présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif dans le délai de deux mois suivant sa notification, soit par courrier, soit par l'application informatique Télérecours accessible sur le site <http://www.telerecours.fr>".

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Madame, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour la directrice,

Le Chef du service
Sécurité Sanitaire des Aliments

Xavier ROSIERES

Indépendamment de ce courrier relatif à l'inspection réalisée par les services de la DDPP, je vous rappelle que, conformément au droit européen, à la loi anti-gaspillage de 2020 et aux dispositions de l'article L.541-21-1 du code de l'environnement, il vous appartient depuis le 1^{er} janvier 2024 de trier à la source vos déchets alimentaires et de trouver des moyens de collecte et de valorisation. Il n'est donc plus possible de les éliminer comme le tout venant des déchets ménagers.



Les mesures instaurées par la loi EGalim, complétée par la loi Climat et Résilience, ont pour objectif d'améliorer la qualité des repas servis par la restauration collective.

A cet effet, le ministère de l'Agriculture et de la Souveraineté alimentaire a mis en place la plateforme « ma cantine » (<https://ma-cantine.agriculture.gouv.fr/>).

L'inscription sur « ma cantine » s'impose à toute structure de restauration collective.

La télé-déclaration annuelle des données d'achats y est obligatoire et doit être réalisée avant le 31 mars de chaque année (pour les données d'achats de l'année civile précédente) en application de l'arrêté ministériel du 14 septembre 2022.

**ACCUSÉ RÉCEPTION D'AVERTISSEMENT / DE MISE EN DEMEURE
FAISANT SUITE AU RAPPORT D'INSPECTION
N°25-020265 EN DATE DU 04/02/2025**

Affaire suivie par : Didier DUMOLARD

CONCERNANT :
CUISINE CENTRALE MUNICIPALE GIRARDOT
107 rue Girardot
93170 BAGNOLET

Siret : 21930006800372

	A retourner, dûment complété par l'un des moyens suivants:
	Courrier à : Direction Départementale de la Protection des Populations de Seine-Saint-Denis Pôle Administratif l'Européen – Hall B 1 – 7, promenade Jean Rostand 93000 BOBIGNY
	Fax au : 01-41-60-66-99
	Courriel à : ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr

Je soussigné, Nom..... Prénom.....

Agissant en qualité de (exemple : gérant) :

Pour le compte de la société :

Adresse :

« Accuse réception de l'avertissement qui m'a été formulé, faisant suite à l'inspection effectuée dans mon établissement les 04 et 05/02/2025. »

Observations éventuelles de

l'intéressé :

.....

.....

.....

.....

Le / /20....

Signature de l'intéressé :

MODELE DE TABLEAU DES ACTIONS CORRECTIVES

Items considérés dans le rapport	Action(s) corrective(s) effectuée(s) ou envisagée(s)	Date de mise en œuvre ou prévisionnelle
Exemple : F02 (absence de formation)	Devis formation de 14h00 signé avec l'organisme XXXX	prévue le XX/XX/XXXX

Le / /20....

Signature de l'intéressé :

Rapport d'inspection N°25-020265
 Inspection du secteur de la restauration collective
 (SSA)

Date de l'inspection : du 04/02/2025 au 17/02/2025

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP de la Seine-Saint-Denis
Adresse IMMEUBLE L'EUROPEEN HALL B
 5-7 PROMENADE JEAN ROSTAND
 93005 BOBIGNY CEDEX
email ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr
Inspecteur(s) DUMOLARD Didier
Accompagnateur(s) YILMAZ Gulsum

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination COMMUNE DE BAGNOLET
Enseigne établissement/Dénomination CUISINE CENTRALE MUNICIPALE
N° SIRET / N° NUMAGRIT 21930006800372
Adresse postale Hôtel de Ville
 Place Salvador Allende
 93170 BAGNOLET
Interlocuteur(s) LENFANT M.

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité LIBRE CUISINE CENTRALE
Site d'intervention CUISINE CENTRALE-Restauration collective-CUISINE CENTRALE MUNICIPALE
Méthode Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2
Référence(s) réglementaire(s) Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1
 Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments
 (inspection des activités), Version 5
 REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002
 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant
 l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des
 REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à
 l'hygiène des denrées alimentaires
 REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des
 règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Informations complémentaires :

Grands Évènements sportifs JOP Paris 2024	NON
Locaux inspectés	tous les locaux présentés en rapport avec l'activité absence d'activité en préparation froide "boucherie" et "hors d'œuvre"
Référence des instruments de mesure	thermomètre TESTO 112 n°4 + thermomètre laser de dotation administrative

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	C - Non conformité moyenne
	- Le dossier d'agrément sanitaire n'est pas à jour : cette non-conformité a déjà été relevée lors des 2 dernières inspections de 2022 et 2023. En 2023, vous aviez remis un plan de maîtrise sanitaire (PMS) datant de 2015, qui ressemblait à un dossier d'agrément dans son contenu, mais dont certaines pièces étaient manquantes au regard des éléments qui doivent constituer un dossier d'agrément conformément à l'instruction technique DGAL 2022-349 du 25/04/2022 (procédure d'agrément). - Des locaux ont été réaffectés à d'autres utilisation (par exemple le local pâtisserie servant de zone de stockage, la CF pâtisserie servant au stockage des plats témoins), ce qui n'apparaît pas dans le dossier. Par ailleurs, certains locaux ont des noms qui ne correspondent plus à leur utilisation initiale (Préparation et CF boucherie par exemple) A noter : L'inspection a été effectuée à la fois dans le cadre des contrôles programmés par la DDPP et dans le cadre d'un signalement de parents d'élèves Vous avez déclaré que : - la cuisine centrale produit environ 12.200 repas par semaine et livre une 20aine de restaurants satellites en liaison froide, ainsi que des repas en portage à domicile via la CCAS - la production démarre à 6h30 du matin - en hiver, vous produisez des potages le mercredi matin qui sont livrés directement en liaison chaude aux centres de loisirs - le personnel de production est composé de 11 opérateurs, agents de la mairie. Seulement 8 étaient présents lors de l'inspection car certains sont en congés maladie depuis quelque temps (ce qui perturbe le bon fonctionnement de la cuisine d'après vos déclarations) - il n'y a actuellement pas de restauration collective sur place pour le personnel - M. LENFANT, chef de service de la restauration municipale, est en poste depuis le mois de mars 2024 (en remplacement de M. BINOIS) - le prestataire de restauration SODEXO intervient pour la gestion des achats, l'établissement des recettes pour la confection des menus et des fiches techniques correspondantes, la veille juridique et la traçabilité amont (matières premières). Le contrat avec SODEXO devrait se terminer fin 2025. L'objectif étant de rejoindre le syndicat "TABLE COMMUNE, restauration publique écoresponsable" (anciennement SIRESCO, Bobigny) - l'inspection a été réalisée sur 2 jours : le 4 février (inspection inopinée) et le 5 février (inspection sur RDV) - vous avez déclaré avoir prévu de fermer la cuisine centrale pendant les vacances scolaires d'été 2025 pour y effectuer des travaux de réfection des sols et des faux-plafonds essentiellement	
B	Locaux et équipements	C - Non conformité moyenne

Résumé : la lutte contre les nuisibles en place est très insuffisante, la maintenance est insuffisante, le nettoyage est insuffisant, la vérification du nettoyage (analyses de surface) est parcellaire		
B01	Conception et circuits de l'établissement	B - Non conformité mineure
- La cuisine est de conception ancienne (1984) - Des surfaces ne sont pas nettoyables en particulier au sous-sol, même si d'importants travaux de rénovation des surfaces y ont été réalisés en 2022/2023 : présence de surfaces difficilement nettoyables voire non nettoyables, en raison de la présence de canalisations et de passages de câbles électriques en hauteur (par exemple local Prestations, local Epicerie, local Produits d'entretien...) . L'établissement a néanmoins été agréé dans ces conditions d'installation - L'accès unique au vestiaire se fait dans cette zone "sale" (le personnel en tenue de travail ne ressort pas en zone "propre"), et l'escalier permettant de rejoindre les locaux de travail est un escalier "sale" également (donnant sur le couloir du sous-sol et sur la zone située juste après la réception au RDC). L'établissement a néanmoins été agréé dans ces conditions d'installation		
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B - Non conformité mineure
Légumerie : absence de minuteur pour calculer la durée de trempage des tomates dans la solution décontaminante (cf. Instruction affichée)		
B03	Lutte contre les nuisibles	C - Non conformité moyenne
ANOMALIES DANS LES LOCAUX PERMETTANT L'INTRODUCTION DE NUISIBLES : D'une manière générale, les passages de câbles ou de tuyauterie en hauteur ne sont pas toujours hermétiquement scellés dans les murs qu'ils traversent, offrant ainsi des orifices permettant aux nuisibles de s'introduire. - Buanderie : une dalle de faux plafond dans un coin est mal positionnée - local Technique : présence d'un trou de taille très importante au plafond - local Produits d'entretien : une dalle de faux plafond est décalée - CF Fruits et Légumes : un tuyau sort d'un mur sans être jointif avec celui-ci, une canalisation (sale) au plafond est coupée sans être rebouchée - local Produits lessiviels : une dalle de faux plafond est décalée (un câble électrique traverse l'interstice créé) - Couloir d'accès aux zones de production : dans l'armoire à panneaux coulissants, la colonne descendante n'est pas jointive avec le plafond et présente en son pourtour un orifice de taille importante - sas hygiène : des canalisations, sous le lave-mains, qui traversent le mur ne sont pas jointives avec celui-ci - zone Préparations chaudes : présence d'un morceau de tuyau coupé au sol, non rebouché, à proximité du cuiseur de marque Charvet - Ancien local pâtisserie : le local est très encombré (avec du stockage de produits alimentaires secs et de produits non alimentaires) ce qui peut favoriser l'installation de nuisibles. Par ailleurs, il n'y a pas de source lumineuse au fond du local, ce qui ne permet pas de constater facilement la présence de nuisibles - local Matériels jetables : les palettes au sol ne sont manifestement pas tirées pour nettoyer en dessous ; il n'est pas possible de juger de la présence possible de traces de rongeur en raison du manque de nettoyage et de l'accumulation de nombreux débris divers TRACES ET PRÉSENCE DE NUISIBLES : - local Prestations : présence de déjections de souris dans un coin au fond à gauche sous une étagère LUTTE CONTRE LES INSECTES VOLANTS : - SOUS-SOL : présence d'un DIV non fonctionnel à l'entrée du couloir (vous avez déclaré qu'une commande était en cours mais et que cela prenait du temps car le type de néon équipant ce DIV est difficile à trouver) - RDC : le DIV n'est pas fonctionnel (même remarque que précédemment) PRESTATAIRE DE LUTTE CONTRE LES NUISIBLES - IDENTIFICATION DES APPÂTS DANS LES		

LOCAUX PAR VOTRE PRESTATAIRE :

L'identification des appâts sur les murs des locaux où ils devraient être présents est très insuffisante et très confuse ; cette non-conformité a déjà été constatée lors des inspections précédentes (vous n'avez pas pu fournir plus d'explications à ce sujet lors de l'inspection) :

- Absence d'un plan d'appâtage à jour ;
- Présence de plusieurs types d'étiquettes autocollantes d'identification dont 2 que l'on trouve dans la majorité des locaux. Elles correspondent au prestataire H.T.P.E et au prestataire ELIS, or ces 2 prestataires ne sont plus ceux avec lesquels la cuisine centrale est actuellement sous contrat. Les étiquettes du prestataire H.T.P.E. (le plus ancien semble-t-il) n'ont même pas été retirées depuis l'inspection précédente, alors que cette non-conformité a déjà été constatée lors des inspections précédentes

De plus, vous avez déclaré le 1er jour d'inspection que le prestataire actuel n'était ni H.T.P.E. ni ELIS. Lors du 2ème jour d'inspection, vous avez déclaré que H.T.P.E. était le prestataire le plus ancien, qu'ELIS avait repris la suite du contrat qui s'est arrêté finalement courant 2024, que le prestataire 3D CLEAN a repris la suite du contrat en "interim" jusqu'en début 2025, et que c'est le prestataire ACE HYGIENE qui devrait reprendre dorénavant le contrat (suite à l'appel d'offre par la ville de Bagnolet : des échanges de mails entre la cuisine centrale et la mairie et un échancier ont été présentés à ce sujet).

Suite à l'inspection, vous avez transmis le document d' ACE HYGIENE "campagne de dératisation et désinsectisation", signé le 14/02/2025. Vous avez transmis également le rapport d'intervention du prestataire daté du même jour, concernant la mise en place au sous-sol et au RDC de postes d'appâtage et d'étiquettes signalétiques, ainsi que la pose de gel anti-cafards. Vous avez transmis également le nouveau plan d'appâtage d'ACE HYGIENE

- Aucune étiquette signalétique du prestataire 3D CLEAN (assurant l'interim) n'apparaît dans les locaux à proximité des appâts qu'il gère effectivement (s'il y en a réellement...) ; vous avez transmis un bon d'intervention de ce prestataire datant du 16/09/2024 mais celui-ci est extrêmement succinct et n'indique que le nombre de postes d'appâts concernés (30), le nom du technicien et sa certification, le type de nuisibles concernés (rat, souris) et les locaux concernés (extérieur, cuisine, réserve). Cela est très insuffisant comme informations en matière de surveillance (aucune donnée ne figure quand à la présence éventuelle ou pas de traces de rongeurs).

Par ailleurs, la fréquence de passage du prestataire 3D CLEAN n'a pas pu être fournie ;

- Certaines étiquettes (anciennes) sont placées à des emplacements où parfois il n'y a aucun appât ; des appâts sont placés à des endroits où il n'y a aucune étiquette signalétique ;
- Des étiquettes sont à moitié arrachées de part et d'autres ;
- Les indications ou dates portées au marqueur sur certaines étiquettes sont illisibles ;
- La vérification de la surveillance de la lutte contre les nuisibles présente d'importantes lacunes, ce qui avait déjà été relevé lors des inspections précédentes).

1/ RDC :

- Legumerie : présence de 2 étiquettes mal arrachées par dessus lesquelles 1 étiquette ELIS (n°6) est collée, avec des dates illisibles. Présence d'un appât sous cette étiquette, mais présence également d'un autre appât (avec l'inscription 15/05/2024) à un autre endroit de la pièce sans aucune étiquette à proximité
- Sas hygiène : présence d'une étiquette ELIS, comportant des dates semblant s'échelonner sur l'année 2023 et une date complètement illisible, avec à proximité 1 appât avec une date au 15/05/2024. Un peu plus loin, 1 autre appât est posé au sol sans aucune indication
- Déboitage : présence de 2 étiquettes des 2 prestataires différents (une ELIS portant le numéro 5 avec des dates de 2023 et une semble-t-il de 2024, l'autre à moitié arrachée et collée sur le couvercle du dévidoir d'essuie-mains sans numéro). Présence de 2 appâts ELIS n'étant pas situés à proximité directe de l'étiquette correspondante (1 appât noté 15/05/2024, l'autre sans indication)
- Zone Préparations chaudes : 3 étiquettes au mur (dont 2 ELIS) sont à moitié arrachées et aucun appât ne se situe aux alentours
- Zone Conditionnement chaud : 2 étiquettes au mur (dont 1 ELIS) sont à moitié arrachées et aucun appât ne se situe aux alentours. Derrière les cellules de refroidissement, dans un zone très sale, se trouve un appât qui ne semble pas être accessible. A un autre endroit, présence de plusieurs étiquettes dont 2 ELIS (1 avec le n° 13, 1 avec des dates s'arrêtant au 06/2023 apparemment)
- Préparations froides "hors d'œuvre" : 3 étiquettes dont 1 arrachée sont présentes au niveau du lave-mains. Sur 1 étiquette des dates de l'année 2020 apparaissent, sur l'autre la dernière date semble s'arrêter en 2023 (peu lisible). 1 appât est bien présent sous le lave-mains

2/ SOUS-SOL :

- Buanderie : à droite de l'extincteur, présence d'1 étiquette ELIS (n°2) avec une date (2023?) et d'1 appât en dessous. Sous l'extincteur, présence de 2 étiquettes à moitié arrachées et

sans indication avec 1 appât en dessous

- Local Prestations : à l'entrée du local à droite, présence d'1 étiquette ELIS (n°7) avec une date (juin 2023?) et de 2 appâts en dessous

- Epicerie : présence à un endroit d'1 étiquette ELIS (n°10) avec une date (?/2023?) et d'1 appât en dessous. A un autre endroit, présence de 2 étiquettes (1 "Sanitation", 1 HTPÉ n°3). Sous une étagère à proximité d'un bloc de ventilation, présence de 2 appâts dont 1 portant la date du 15/05/2024

B04	Maintenance des locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	1/ RDC Les portes des locaux donnant sur le hall présentent des traces noires à leur base ou des traces de calcaire, ou présentent des amas de poudre blanche (calcaire? résidus de métal dégradé par les produits lessiviels?) à leur base au sol (côté gonds), ou sont dégradées, ou ne ferment pas correctement (local déboitage), ou présentent un joint à leur base permettant l'introduction de nuisibles (local déboitage), ou présentent des joints (côté gonds) qui sont très abîmés et ne permettent plus une certaine étanchéité et qui de plus sont constitués d'un matériau qui semble peu nettoyable Le sol n'est pas, d'une manière générale, en très bon état : carreaux de carrelage cassés, noircis... Présence de morceaux de rubans adhésifs ou des traces collantes sur certaines surfaces (à la place probablement d'anciennes instructions) dans de nombreux locaux Dans plusieurs locaux, le bout des plinthes présente des trous qui ne sont pas obturés (risque d'entrée d'eau lors du nettoyage et de développement de microorganismes) COULOIR D'ACCES AUX LOCAUX DE PRODUCTION (après le quai de réception) : - devant l'entrée du local déchets, présence d'une armoire métallique (à porte bleue) dont la base est rouillée - dans l'armoire à panneaux coulissants, présence de traces de coulures sur la colonne descendante LOCAL DECHETS : - la surface de la canalisation descendante du toit (de taille importante) est très dégradée. Cela avait déjà été relevé lors de l'inspection précédente LEGUMERIE : - vous avez indiqué que ce local n'est plus utilisé quotidiennement car il ne sert qu'à la décontamination des tomates (cela ne l'exempte pas des opérations de maintenance nécessaires) - présence de morceaux de rubans adhésifs et de moisissures par endroits aux murs - 2 néons ne fonctionnent pas - des carreaux de carrelage sont cassés (base de la partie vitrée séparant du local adjacent) - 2 échelles retournées à l'envers présentent des roues très rouillées (vous avez déclaré qu'elles étaient stockées à cet endroit en attente de leur élimination, mais ce stockage n'est pas satisfaisant dans ce local) SAS HYGIENE : - présence de points de rouille dans le lave-mains - présence de points de rouille sur la cornière d'angle métallique à proximité du lave-mains - présence de morceaux de rubans adhésifs sur certaines surfaces - un cache-prise électrique est absent - la peinture est légèrement dégradée au niveau du plafond DEBOITAGE : - l'ouvre-boîte présente des points de rouille - des pieds de table sont rouillés - présence de morceaux de rubans adhésifs et de moisissures par endroits aux murs - présence de rouille et de saletés sur le flexible du jet - du carrelage est cassé sous l'évier - présence d'un matériel rouillé et très sale, dont l'utilisation n'a pas pu être déterminée précisément, posé sur le rebord de la surface vitrée séparant du local adjacent (vous avez éliminé ce matériel) PREPARATIONS FROIDES "BOUCHERIE" :	

- présence de morceaux de rubans adhésifs ou de leur traces sur certaines surfaces, et présence également de points de moisissure
- présence de petits trous aux murs par endroits (ancienne fixation de matériel probablement)
- du carrelage est cassé par endroits aux murs et au sol
- présence d'une ouverture au plafond, au dessus du boîtier d'affichage de température, qui n'est pas constituée d'une surface nettoyable dans sa partie supérieure
- la peinture est dégradée sur la tuyauterie sous le lave-mains
- la porte donnant sur le hall (couloir d'accès au quai de réception) présente un joint avec le niveau du sol (risque d'entrée de nuisibles, risque de contamination environnementale par les courants d'air venant du quai de réception)

CF PREPARATIONS FROIDES "BOUCHERIE" :

- présence de trous au plafond
- présence de trous sur le boîtier en plastique gris derrière l'évaporateur
- présence de rouille sur les attaches du tuyau situé à l'arrière de l'évaporateur
- absence de joint entre la carrelage mural, le plafond et la porte d'accès (espace d'environ 1 cm)

CF TAMPON CUISSON

- présence de trous au mur
- présence de trous sur le boîtier en plastique gris derrière l'évaporateur

CONGELATEUR BAHUT :

- présence de givre sur les parois intérieures (le congélateur est entièrement rempli de produits)

ZONE PREPARATIONS CHAUDES :

- les sols sont assez dégradés d'une manière générale
- des carreaux de carrelages sont cassés ici et là et des joints de carrelage sont noircis
- absence de joint sur le carrelage au sol et à la jonction des murs à proximité d'une armoire
- présence d'une bande adhésive en hauteur au niveau de la hotte (devant celle-ci)
- présence d'un morceau de tuyau coupé au sol (et non rebouché) à proximité du cuiseur de marque Charvet
- un boîtier électrique de marque Legrand est entouré de ruban adhésif orange (non nettoyable)
- la peinture d'un tuyau le long d'un mur est dégradée
- présence d'un dépôt orange (ou de rouille?) sur les roues du matériel roulant
- des spatules sont dégradées (morceaux manquants) ce qui représente un risque de contamination physique des plats préparés. Vous les avez jetées
- les sources lumineuses de la hotte centrale ne fonctionnent pas
- présence d'une plaque rouillée

ZONE CONDITIONNEMENT :

- présence de traces de ruban adhésif à l'extérieur d'une armoire
- présence d'une nouvelle table/plan de travail dont les films de protection n'ont pas été retirés
- présence de rouille sur un radiateur
- en hauteur au niveau des cellules de refroidissement, présence d'une zone insalubre : zone murale dégradée sur laquelle des marques d'un ancien carrelage apparaissent, moisissure, réseau de tuyaux fixé en hauteur et difficilement nettoyable dont plusieurs tuyaux sont coupés nets (sans avoir été rebouchés)
- à l'intérieur de l'armoire métallique où sont stockés les étiquettes, les rouleaux de film pour la conditionneuse et des balances, le film de protection n'a pas été retiré sur des parois

PLONGE :

- le bâti de la porte d'accès à l'ancien local poubelle est dégradé, de plus il est en bois (avec de la peinture dégradée) ce qui est un matériau difficilement nettoyable et désinfectable. La porte elle-même est très abîmée et recouverte d'aspérités et de moisissures par endroits et ses charnières sont dégradées. On sent par ailleurs un courant d'air entrant dans la plonge depuis cet ancien local poubelle qui est une zone insalubre. Cela avait déjà été constaté lors de l'inspection précédente
- la peinture au plafond est dégradée en particulier au niveau du puits de lumière
- le plafond est noirci par endroits
- des carreaux de carrelage sont fêlés ou cassés, en particulier au mur à proximité de la centrale de nettoyage et au niveau de la grande grille située au dessus du siphon

- des joints de carrelage sont dégradés ou noircis
- à l'extrémité d'une canalisation d'eau, qui longe la base du mur, se trouve un robinet qui n'est relié ni au mur ni à aucune autre canalisation
- présence de petits trous sur la plaque murale du lave-mains (trous liés à d'anciennes fixations probablement)

ANCIEN LOCAL PATISSERIE (local utilisé dorénavant comme une zone de stockage divers) :

- absence de lumière au fond du local

LOCAL PRODUITS LESSIVIELS :

- absence de lumière

PREPARATIONS FROIDES "HORS D'ŒUVRES"

- présence de traces collantes sur une armoire électrique et de points de rouille
- le sol est dégradé et de nombreux joints de carrelage sont noircis
- présence de moisissures au niveau du mur, à côté de l'afficheur de température et au dessus d'une porte
- présence de moisissures au niveau du plafond dans un coin

CF JOUR HORS D'ŒUVRE :

Au début de l'inspection, vous avez déclaré que cette CF ne fonctionne plus depuis le matin même et que vous avez contacté votre prestataire frigorifique pour qu'il intervienne rapidement (conforme)

CF PRODUITS FINIS 1 :

- présence de trous sur le boîtier en plastique gris derrière l'évaporateur

CF PRODUITS FINIS 2 :

- Le joint de carrelage est dégradé à proximité du siphon. De plus cette zone est recouverte d'un dépôt filamenteux blanchâtre

QUAI DEPART :

- le sol est dégradé
- présence de nombreuses traces de ruban adhésif et de morceaux de ruban adhésif sur la porte donnant sur la CF produits finis n°2 et sur les murs

2/ SOUS-SOL :

COULOIR DE CIRCULATION :

- à l'entrée en face de la lingerie, présence d'une armoire à panneaux coulissants servant au stockage des tenues propres, dont les contours de la structure intérieure présentent du bois brut (non nettoyable)

BUANDERIE :

- présence de rouille à la base des armoires de rangement du linge propre
- la peinture est écaillée au-dessus de la porte (non-conformité déjà signalé lors de l'inspection précédente)
- présence de légères traces de rouille au sol par endroits
- 1 dalle de faux plafond, mal positionnée, présente des traces d'humidité (auréoles orangées)
- présence de trous au sol à proximité d'une machine à laver
- présence de rouille sur les manivelles de volet
- le film de protection d'un chariot roulant n'a pas été retiré

ÉPICERIE :

- présence d'un passage de câbles en hauteur dont la peinture est très dégradée

LOCAL VAISSELLE :

- la base d'un radiateur dans un coin du local est rouillée

LOCAL PRODUITS LESSIVIELS :

- des surfaces murales sont dégradées
- les bacs de rétention placés sous certains produits lessiviels sont très abimés et rouillés
- les canalisations descendantes ne sont pas propres visuellement (traces de coulures orangées)

CF BOF :

- 1 néon ne fonctionne pas

CF FRUITS ET LEGUMES :

- Le plafond est dégradé
- 1 néon ne fonctionne pas
- une fixation du passage de câbles métallique en hauteur est rouillée
- une canalisation au plafond (sale) est coupée et non rebouchée

MONTE-CHARGES :

- Un socle métallique a été mis en place au sol (conforme). En revanche une partie de la plinthe de ce socle est décollée

VESTIAIRE FEMMES :

- absence de lumière dans la partie douche

TOILETTES HOMMES :

- une surface est dégradée en hauteur
- le couvercle de la poubelle est posé au sol, coincé entre contre le radiateur

VESTIAIRE HOMMES :

- présence de trous au mur dans la douche
- le couvercle de la poubelle est posé au sol

TOILETTES FEMMES :

- un ancien distributeur de papier toilette est complètement rouillé (non-conformité déjà signalée lors d'une inspection précédente)
- A côté de ce distributeur se trouve un distributeur de papiers de protection pour la lunette du WC qui est rouillé également
- présence de trous au mur
- présence de rouille au niveau du lave-mains
- présence de calcaire à la base du robinet
- présence de rouille à la base du radiateur
- présence de traces collantes (d'anciennes instructions affichées probablement)

ESCALIER D'ACCES AU RDC :

- les surfaces murales sont dégradées au niveau du bac qui contient des graviers

A noter (conforme) :

- le "contrat d'entretien des matériels de cuisine" avec le prestataire RAGUENEAU, daté du 14/01/2025, a été présenté.
- vous avez transmis à l'issue de l'inspection les bons de commande datés du 04/02/2025 et signés par la mairie, pour le "contrat d'entretien des matériels de cuisine" par le prestataire RAGUENEAU et pour le "contrat de maintenance 3C Cuisine centrale" pour le prestataire 3C
- vous avez déclaré que vous avez prévu de fermer la cuisine centrale cet été pour effectuer des travaux de rénovation (sols, faux plafonds, ...)

B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	1/ RDC COULOIR D'ACCES AUX LOCAUX DE PRODUCTION (après le quai de réception) : - dans l'armoire à panneaux coulissants, le sol est sale et recouvert de cartons pliés non propres LOCAL DECHETS : - les surfaces en hauteur sont sales, avec de nombreuses toiles d'araignées LEGUMERIE : - les grilles de l'évaporateur ne sont pas propres - présence de saletés au sol dans un coin - le rebord à côté de la surface vitrée, qui sépare du local attenant, est sale (poussières, traces blanchâtres) - la machine qui est stockée dans ce local et qui n'est plus utilisée (elle ne fonctionnerait	

plus) est d'aspect sale, et présente des taches de moisissures sur le plastique souple qui se trouve à sa sortie. Cette machine n'est pas nettoyée ni recouverte d'un film de protection

SAS HYGIENE :

- le tapis décontaminant pour les semelles est d'aspect particulièrement sale (en tenant compte du démarrage de la production à 6h30 et du nombre restreint d'opérateurs présents)
- le distributeur de gel désinfectant est sale sur le dessus (poussière)

DEBOITAGE :

- la grille de l'évaporateur est sale

PREPARATIONS FROIDES "BOUCHERIE" :

- présence de quelques débris au niveau des trancheuses (qui n'ont pas été utilisées de la matinée). Ces trancheuses sont recouvertes de bâches de protection en plastique, mais ces dernières ne sont pas propres visuellement (point noirs de moisissures, taches marron)
- des surfaces sont sales sous le lave-mains, autour de la porte d'accès à la chambre froide et autour d'un boîtier électrique
- présence de saleté ou de moisissure sur une échelle
- les grilles de l'évaporateur sont poussiéreuses. De plus le flux d'air entrant propagé par cet évaporateur souffle sur le dessus d'une étagère où un bac (d'aspect sale) est stocké (cette non-conformité a déjà été relevée lors d'une inspection précédente)
- l'intérieur d'une armoire métallique est sale (débris divers)
- les étagères de stockage du matériel propre sont sales (points noirs de crasse et de moisissure)

CF PREPARATIONS FROIDES "BOUCHERIE" :

- présence de traces noires sur la peinture en hauteur à l'arrière de l'évaporateur

CF JOUR HORS D'OEUVRE :

- Présence d'un bac Gastro Norm sur une échelle, dont le fond est sale (débris) et dans lequel sont stockés des ustensiles de coupe qui ne sont pas propres visuellement : coupe-tomates, lames de robot-coupe,...)
- Présence d'un autre bac Gastro Norm dans lequel sont stockés des couteaux dont certains ne sont pas propres visuellement (résidus alimentaires d'épluchures, rouille)
- Présence d'un bac bleu en plastique non propre visuellement (poussières blanches) dans lequel sont stockés des moules pour la conditionneuse
- un cache-néon est sale

CONGELATEUR BAHUT :

- le dessus du meuble n'est pas propre (poussières et débris divers)

ZONE PREPARATIONS CHAUDES :

- les étagères de l'armoire de stockage des produits d'entretien sont sales
- une étagère dans l'armoire de stockage du matériel propre est sale (débris divers). Dans cette armoire, des ustensiles (dont certains n'étant plus utilisés d'après vos déclarations) sont mal nettoyés et sont au contact d'autres propres, ce qui n'est pas satisfaisant
- les sorties d'air au niveau du plafond ne sont pas propres par endroits
- le panneau électrique métallique sous la hotte, avec une prise au niveau des appareils de cuisson (sauteuse, ...), est sale (traces marron, traces de coulures, métal dégradé)
- dans une armoire en face au four, parmi un certain nombre de denrées et d'objets stockés en vrac, présence d'un bidon/spray de désinfectant de surface dont la date de péremption est dépassée
- la boîte de lingettes désinfectantes indique un temps d'action de 5 mn pour une désinfection efficace, ce qui semble un temps trop long par rapport à l'utilisation qui est supposée en être faite
- des ustensiles stockés sur les étagères murales de stockage du matériel propre ne sont pas bien nettoyés (présence de traces de calcaire et de résidus alimentaires sur 1 râpe, 1 louche, des réglottes métalliques, 1 écumoire...). On note également la présence d'une louche avec un manche en bois brut (non nettoyable facilement) que vous avez jetée
- certaines étagères murales pour le stockage du matériel propre sont un peu sales (traces de calcaire et poudre blanche). Le mur contre lequel s'appuie cette étagère est d'aspect noirâtre par endroit (vétusté? saleté?)

ZONE CONDITIONNEMENT :

- présence de saleté ou de moisissures sur la partie supérieure (pour enrouler le tuyau) de la centrale de nettoyage

- des couteaux, mélangés à d'autres objets non hygiéniques (stylo, ciseaux, thermomètre, objet rouillé), sont stockés dans une barquette en plastique peu propre avec des restes de film operculant sur les bords. Un bouton poussoir de chambre froide très sale y est stocké également
- derrière les cellules de refroidissement, le sol est noir de crasse
- au niveau des cellules de refroidissement, l'ensemble de la zone en hauteur est visuellement sale
- le distributeur de papier essuie-mains (qui est vide) est sale et moisi sous sa partie inférieure
- dans l'armoire métallique où sont stockés les étiquettes, les rouleaux de film pour la conditionneuse et des balances, l'étagère où sont posées une balance et une matrice est sale
- dans une armoire (où des objets de niveaux d'hygiène différents sont stockés conjointement) présence d'un film de protection non retiré sur une étagère (frein au nettoyage)

PLONGE :

- le film de protection bleu à la base d'une poubelle n'a pas été retiré et est complètement dégradé (frein au nettoyage)
- présence de traces de calcaire à l'intérieur de l'armoire métallique (fond de l'armoire, portes...) où sont stockés des seaux et des bottes. Dans cette armoire sont stockés 2 bidons/spray de produits lessiviels dont les dates de péremption sont dépassées (03/2023 et 09/2023)
- la grille d'aération au plafond, au dessus du lave-vaisselle est visuellement sale (couleur noire, aspect poussiéreux)

ANCIEN LOCAL PATISSERIE (local utilisé dorénavant comme une zone de stockage divers) :

- le local est encombré par un stockage de matériels divers et de denrées alimentaires, ce qui ne permet pas un nettoyage facile
- le sol est sale sous les étagères (coquillettes, débris divers) et au niveau des coins. L'absence de source lumineuse au fond du local représente un frein au nettoyage
- le film de protection d'une table (sur laquelle sont stockées des barquettes sous plastique) n'a pas été retiré (frein au nettoyage)

LOCAL PRODUITS LESSIVIELS :

- le sol est sale et en particulier derrière la porte d'accès (débris divers, éponge grattoir)

PREPARATIONS FROIDES "HORS D'ŒUVRE"

- dans l'armoire à couteaux, présence d'une paire de ciseaux rouillés et d'un couteau avec des résidus alimentaires
- des couteaux propres sont stockés dans un bac métallique, au fond duquel se trouve des gouttelettes d'eau (risque de contamination microbienne si le fond ou les couteaux ne sont pas propres)

ALLOTISSEMENT :

- la porte d'accès à la CF produits finis est sale et moisie (encadrement de la porte, tranche de celle-ci)

QUAI DEPART :

- présence de moisissure sur les surfaces à proximité de la porte

ZONE PIQUE-NIQUE

- la grille de l'évaporateur est sale (dépôt noir, poussière)

2/ SOUS-SOL :

LOCAL PRESTATIONS :

- le sol est sale sous les étagères (résidus, morceaux de carton, rouleau de scotch, récipient en verre...)

LOCAL VAISSELLE :

- le sol est très sale dans les coins (encrassement noirâtre, déchets divers)
- des assiettes sont stockées dans une caisse bleue non protégée (le film plastique qui les recouvrait est complètement déchiré). Les assiettes situées sur le dessus sont sales (débris noirs)

LOCAL MATERIEL JETABLE :

- la sol est très sale sous les palettes (résidus divers)

LOCAL BARQUETTES :

- la sol est sale sous les étagères et sous certaines palettes (débris divers)

ÉPICERIE :

- la base des murs et des plinthes est noircie derrière les étagères
- le sol est sale sous les étagères par endroits et dans les coins (résidus de céréales, crasse)

LOCAL PRODUITS LESSIVIELS :

- les étagères sont sales (et dégradées) visuellement

CF BOF :

- 1 néon est particulièrement sale à un endroit : vous avez déclaré que cela provient d'une fuite régulière en provenance de l'étage supérieur lors des opérations de nettoyage

CF FRUITS ET LEGUMES :

- des carreaux de carrelage sont sales sous la fixation rouillée du passage de câbles métallique en hauteur
- une canalisation (qui est coupée) au plafond est très sale (dépôts noirs en relief)

TOILETTES HOMMES :

- le sol est sale derrière la porte des WC (débris divers, crasse)

VESTIAIRE HOMMES :

- le sol est sale sous les casiers (débris divers, crasse)

PLAN DE NETTOYAGE ET DE DESINFECTION (PND) :

Celui-ci n'est pas adapté d'une manière générale et il y a une incohérence entre le PND affiché et les informations figurant sur les fiches d'enregistrement

- des équipements sont absents : par exemple, armoire à couteaux en préparations chaudes, siphon dans le local produits lessiviels, local vaisselle propre, ...
- des fréquences de nettoyage ne correspondent pas ou ne sont pas réalistes : par exemple, local vaisselle, plafond 1 fois par mois en préparations chaudes et dans le local produits d'entretien (alors que vous avez déclaré qu'il s'agit plutôt d'un nettoyage pendant les vacances scolaires)
- Concernant les enregistrements effectués au sous-sol, vous avez déclaré que le fournisseur de produits lessiviels vous obligerait à utiliser son PND et son modèle de fiches d'enregistrement car ces documents seraient, soit-disant, réglementaire, alors qu'il n'existe aujourd'hui qu'une obligation de résultats définie dans le "paquet hygiène" de 2007 (aucune obligation de moyens n'existe et aucun modèle d'enregistrement des autocontrôles n'est réglementaire ou pas)

AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES SUR LES SURFACES :

L'offre tarifaire du prestataire EUROFINS en cours a été présentée : elle concerne les prélèvements de 3 surfaces classiques + 1 listeria mono. par mois

Suite à inspection, vous avez transmis la nouvelle offre tarifaire (validée par la mairie et EUROFINS le 13/02/2025) : elle concerne la réalisation mensuelle de 3 prélèvements de surfaces bilames + 1 recherche listeria (ce qui est identique à l'offre tarifaire précédente)

Les résultats d'autocontrôles suivants ont été présentés :

- janvier 2024 : 2 surfaces analysées dont 2 pour la recherche listeria mono. (il manque 1 prélèvement par rapport à l'offre tarifaire présentée)
- février 2024 : 2 surfaces analysées dont 1 pour la recherche listeria mono. (il manque 1 prélèvement par rapport à l'offre tarifaire présentée)
- mars 2024 absent
- avril 2024 : 2 surfaces analysées dont 1 pour la recherche listeria mono. (il manque 1 prélèvement par rapport à l'offre tarifaire présentée)
- mai 2024 : 2 surfaces analysées dont 1 pour la recherche listeria mono. (il manque 1 prélèvement par rapport à l'offre tarifaire présentée)
- juin 2024 : 2 surfaces analysées dont 1 pour la recherche listeria mono. (il manque 1 prélèvement par rapport à l'offre tarifaire présentée)
- juillet 2024 absent

- août 2024 : 2 surfaces analysées dont 1 pour la recherche listeria (il manque 1 prélèvement par rapport à l'offre tarifaire présentée)

Les résultats des mois manquants (jusqu'au jour de l'inspection) n'ont pas été trouvés

Les résultats d'analyse ne sont pas exploités correctement : absence de la vérification de la bonne réception des résultats (de nombreux mois sont manquants), absence de vérification de la bonne fréquence de prélèvement (des prélèvements ou des résultats étant manquants)

Suite à l'inspection vous avez transmis des résultats d'autocontrôles microbiologiques complémentaires :

- mars 2024 : 3 surfaces analysées dont 1 pour la recherche listeria mono.

- septembre 2024 : 3 surfaces analysées dont 1 pour la recherche listeria mono.

Aucun autocontrôle microbiologique n'a été présenté concernant les mois d'octobre 2024 à janvier 2025, ce qui n'est pas du tout satisfaisant

C	Maîtrise de la chaîne de production	C - Non conformité moyenne
	Résumé : absence d'analyse de potabilité de l'eau dans la cuisine depuis 2022, les plats témoins sont mal gérés, la vérification de la surveillance des enregistrements (températures des chambres froides par exemple) et des autocontrôles (analyses microbiologiques des produits finis) est insuffisante, + voir C04	
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	C - Non conformité moyenne
	Les diagrammes et l'analyse des dangers seront étudiés en détail lorsque le dossier d'agrément sera mis à jour. En l'absence du plan des circuits des denrées il est difficile de vérifier l'exactitude des diagrammes	
C02	Identification des points déterminants	B - Non conformité mineure
	voir C01 (dossier d'agrément incomplet) A noter : les points déterminants habituellement retenus pour votre activité de cuisine centrale font l'objet dans leur ensemble de procédures de suivi	
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	B - Non conformité mineure
	Vous avez présenté les derniers enregistrements des contrôles à réception. D'une manière générale, les enregistrements présentés sont bien remplis, mais on note que : - certaines colonnes ne sont pas toujours remplies (intégrité/aspect, étiquetage, température) - des informations sont reportées dans des colonnes qui ne correspondent pas à l'attendu (DLC indiquée à la place de la quantité livrée, n° de lot indiqué dans la colonne DLC) - aucune colonne n'est prévue pour indiquer les n° de lots (alors que c'est une information que vous saisissez) Vous avez déclaré que le modèle de fiche d'enregistrement des contrôles à réception vous est imposé par SODEXO (les fiches en question sont d'ailleurs préremplies par SODEXO en fonction des arrivages prévus en matières premières, jour par jour, fournisseur par fournisseur) et que ce modèle présente des colonnes qui ne sont pas utilisées, que des colonnes manquent, et que des cases sont trop petites pour y indiquer les informations requises. Par ailleurs, on note des différences d'enregistrement suivant les 2 opérateurs en charge du contrôle à réception (cela a déjà été relevé lors de l'inspection précédente) A noter (conforme) : - les températures des caisses de transport des camions et celles de denrées sont notées directement sur le BL	
C04	Mesures de maîtrise de la production	C - Non conformité moyenne
	Résumé (C0401 à C0403) : la surveillance des températures des chambres froides de stockage n'est pas assez maîtrisée, absence d'enregistrement automatique des températures pour la chambre froide négative, la surveillance des couples température/temps de passage des préparations froides n'est pas adaptée	

C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	C - Non conformité moyenne
	SURVEILLANCE DES TEMPERATURES DES CHAMBRES FROIDES DE STOCKAGE DES DENREES <i>Surveillance informatique des températures :</i> - Vous avez indiqué qu'un système d'alarme a été mis en place, mais vous ne connaissez pas les réglages faits par le frigoriste concernant le déclenchement de ces alarmes, ce qui n'est pas satisfaisant ; - Concernant les enregistrements automatiques des températures, vous avez indiqué que le matériel est en place pour enregistrer les températures automatiquement dans les chambres froides, mais qu'il n'y a toujours pas de branchement électrique ou informatique, afin de pouvoir exporter les données, réalisé au jour de l'inspection. Cela n'est pas conforme en ce qui concerne la CF négative dont les températures doivent être enregistrées à intervalle continu réglementairement. Cette non-conformité a déjà été signalé lors des inspections précédentes. A l'issue du premier jour d'inspection, vous avez pris RDV avec le prestataire fournisseur de ce matériel d'enregistrement automatique (ce qui a pu être constaté le deuxième jour d'inspection) ; <i>Modèles de fiches d'enregistrement manuel :</i> - Un certain nombre de fiches d'enregistrement montrent des températures des chambres froides de stockage des denrées supérieures à la température cible que vous avez définie à +3°C (+4°C souvent noté, comme par exemple dans la CF Préparation froides "boucherie", CF Cuisson, CF plats témoins, ...). - On constate par ailleurs que sur ces modèles de fiche ne figure pas de décimale pour l'enregistrement de température. Après interrogation du personnel en charge des enregistrements, ceux-ci ont indiqué que lorsqu'une température est supérieure à +3,0°C elle est alors notée dans la case +4°C (ce qui la rend systématiquement non-conforme). Cela n'est pas satisfaisant car, sans décimale à inscrire, il est difficile d'estimer la gravité ou la récurrence des dépassements constatés ; <i>Identification des chambres froides:</i> Celle-ci n'est pas toujours claire. L'appellation varie entre l'affichage sur les portes, l'identification sur les fiches d'enregistrement des températures, le type de denrées réellement stockées à l'intérieur, le n° attribué à certaines chambre froide, et l'appellation que les opérateurs donnent à ces chambres froides. Cela n'est pas satisfaisant car cela peut engendrer de la confusion dans la surveillance des températures et leur vérification <i>Thermomètres d'appoint : il n'y a pas de thermomètre d'appoint dans toutes les chambres froides de stockage de denrées, à des fins de vérification</i> 1/ RDC : - CF Préparation froide "boucherie" : les températures enregistrées sont généralement > +4° C le matin avant ouverture de la porte. Aucune action corrective n'est inscrite alors que les actions correctives sont décrites sur le modèle de fiche (et en particulier si la température est supérieure à +3°C pendant 2 jours consécutifs, une action corrective doit être engagée). Cela n'est pas satisfaisant - CF Tampon Cuisson : les températures enregistrées sont généralement à > +4°C le matin avant ouverture de la porte. Cela n'est pas satisfaisant - Congélateur meuble : ce meuble n'a pas d'affichage externe de la température. Après vérification, un thermomètre interne, fixé à l'enceinte intérieure, a été trouvé. Après son nettoyage (il était entièrement recouvert de givre), celui-ci indiquait -22°C. Or les derniers enregistrements manuels indiquent des température de -17°C (non-conformes). Il n'a pas été possible de savoir comment étaient réalisés réellement ces enregistrements, l'opérateur étant absent - CF Produits finis 1 : un relevé de température au thermomètre laser a été effectué sur plusieurs produits finis : entre +1 et +2°C (conforme) - Congélateur bahut : les enregistrements de température du mois de janvier 2025 ont été présentés. La dernière semaine les températures enregistrées sont toutes à -17°C, matins comme soirs. Aucune action corrective n'est inscrite alors que celles-ci sont décrites sur le modèle de fiche (et en particulier si la température est comprise entre -18 et -15°C pendant 3 jours consécutifs, une action corrective doit être engagée) 2/ SOUS-SOL : - CF BOF : présence de 2 modèles de fiche d'enregistrement des températures : a/ Un modèle que l'on trouve sur la majorité des chambres froides du RDC, avec des cases à	

cocher sur des valeurs sans décimale et une température cible à ne pas dépasser; les enregistrements pour cette chambre froide, montrent des valeurs inférieures ou égales à +3° C depuis le début de la semaine (conforme)

b/ Un autre modèle utilisé par le responsable de la zone du sous-sol, où les valeurs enregistrées le sont avec des décimales mais qui ne précise pas de valeur cible.

Vous avez déclaré que le "fournisseur" vous obligerait à remplir le 1er modèle qui serait, soit-disant, réglementaire alors qu'il n'existe aujourd'hui qu'une obligation de résultats dans le "paquet hygiène" de 2007 (aucune obligation de moyens n'existe et aucun modèle d'enregistrement des autocontrôles n'est réglementaire ou pas).

N'étant pas satisfait de ce modèle, le responsable utilise le 2ème modèle (avec décimale)

- CF 4ème GAMME : des relevés de température au thermomètre laser ont été effectués et sont conformes (températures comprises entre +1,5 et +3,4°C)

SURVEILLANCE DES TEMPERATURES DES PRODUITS FINIS (lors des tournées des chauffeurs pour la livraison des restaurants satellites) :

- les températures sont bien notées sur les fiches de tournée, à raison de 2 relevés par office livré (1 entrée et 1 plat)

- sur la livraison du 04/02/2025 (mardi), apparaît une température de "71" sur une entrée froide. Il ne peut pas y avoir d'erreur avec un produit en liaison chaude car seules les soupes sont livrées en liaison chaude et ne sont fabriquées que les mercredis (pour une consommation dans la foulée)

- sur le modèle de fiche d'enregistrement, les actions correctives à entreprendre en cas de dépassement des températures cibles sont illisibles

Vous avez déclaré que la confiance que vous aviez à l'égard de certains chauffeurs est "limitée" et que vous comptiez mettre en place un système de "mouchard" dans les caisses des camions de transport pour accompagner les produits finis, à des fins de vérification

C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	C - Non conformité moyenne
SURVEILLANCE DES TEMPERATURE EN PREPARATION FROIDE "boucherie" (où sont réalisées les opérations de tranchage) : Des fiches d'enregistrement des couples temps/température ont été contrôlées (fiches "enregistrement de la température des produits tranchés/découpés"). On constate que la surveillance du couple temps de passage/température n'est pas judicieuse car ce sont les données d'un bac/lot qui sont enregistrées au début du tranchage, et les données d'un autre bac/lot (sorti de chambre froide en cours de tranchage) qui sont enregistrées en fin de tranchage. Par exemple le 20/01/2025, du rôti de porc a été découpé à 10h avec une température de début d'opération à +4°C, et à la fin de l'opération à 11h la température est de +3°C. Il n'est donc pas possible de surveiller l'augmentation réelle de température d'un même bac/lot pendant l'opération de tranchage. Cette non-conformité avait été signalée en 2023 pour les préparations froides "hors d'œuvre" réalisées dans un autre local, mais n'a pas été prise en compte pour ce local. SURVEILLANCE DES TEMPERATURE EN PREPARATION FROIDE "hors d'œuvre" : - des températures sont difficiles à lire (fiche du service du 05/02/2025 "sardines à l'huile") : la température inscrite est 203 et 2°3 (pour +2,3°C peut-on supposer) - on constate la même non-conformité que pour la Préparation froide "boucherie" pour l'enregistrement des couples temps/température : pour les sardines du 05/02/2025, il est indiqué une température de "2°3" en début de préparation à 6h55, et une température de "2° 2" en fin de préparation à 7h30 . Cette non-conformité avait déjà été relevée en 2023 (lors de l'inspection ayant donné lieu à une mise en demeure) et corrigée lors du recontrôle de 2023. Elle est donc réapparue à nouveau REFROIDISSEMENTS RAPIDES DES PLATS APRES CUISSON : - Présence de denrées sur échelles dans les cellules alors que ces dernières sont à l'arrêt. Vous avez déclaré que le personnel (dont certains embauchés récemment) étaient partis en pause en laissant les denrées dans les cellules et que ce qui n'est pas du tout la procédure à suivre (après vérification des températures des denrées stockées dans ces cellules avec le		

thermomètre officiel à sonde, des valeurs comprises entre -1 et +1°C sur du filet de merlu sauce citron ont été relevées - conforme)
 - Les enregistrements du 31 janvier ont été présentés (conforme).
 - Les enregistrements du 2 et du 3 février n'ont pas été trouvés le premier jour inspection (le 04/02/2025) mais ont été présentés le deuxième jour (le 05/02/2025)

C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	C - Non conformité moyenne
AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES DE L'EAU : - l'offre tarifaire du prestataire EUROFINS a été présentée (mais pas le contrat) : elle concerne 2 prélèvements d'eau par an, dont 1 pour la recherche spécifique de légionellose - la dernière analyse d'eau réalisée dans la cuisine centrale en novembre 2024 (sur le robinet de la plonge) ne concerne pas la potabilité de l'eau. Suite à l'inspection, vous avez transmis des résultats d'analyse d'eau dont celui de 2024 à la plonge, mais il n'y a pas de compléments d'information. Cela n'est pas satisfaisant		
C06	Conformité des produits finis	C - Non conformité moyenne
PLATS TEMOINS : Un test a été réalisé sur le menu du 29/01/2025 (fabrication du 28) : - Il a été constaté que des plats témoins sont manquants et n'ont pas été conservés pendant les 5 jours réglementaires après la consommation. - Un mélange de plats témoins a été constaté dans les tiroirs identifiés avec les jours de la semaine (mélange entre les dates de production et de consommation, erreurs de jour). Il a été difficile d'établir précisément les plats manquants à cause de ces mélanges, mais il en ressort que pour le mardi 28/01 on constate la présence de 2 plats sur les 6 servis, pour le mercredi 29/01 cela concernerait 3 plats présents sur les 5 produits (dont le potage), pour le jeudi 30/01 cela concerne 3 plats sur les 4 fabriqués, et pour le vendredi 31/01 cela concerne 2 plats seulement AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES SUR LES DENREES : L'offre tarifaire du prestataire EUROFINS a été présentée : elle concerne les prélèvements mensuels de 3 produits finis pour une recherche classique incluant 1 recherche listeria mono. sur un de ces produits Suite à inspection, vous avez transmis la nouvelle offre tarifaire (validée par la mairie et EUROFINS le 13/02/2025) : elle concerne la réalisation mensuelle de 3 analyses de produits finis + 1 analyse listeria mono. (ce qui est identique à l'offre tarifaire précédente) Les résultats d'autocontrôles suivants ont été présentés : - janvier 2024 : 3 produits finis analysés dont 3 listeria mono. / 1 résultat non-conforme sur des "penne" concernant la flore totale et le ratio flore totale/flore lactique qui a été suivi par une action corrective enregistrée (conforme) - février 2024 : 3 produits finis analysés (incluant 3 listeria mono.) - mars 2024 absent - avril 2024 : 3 produits finis analysés (incluant 3 listeria mono.) - mai 2024 : 2 produits finis analysés (incluant 2 listeria mono.). Il manque 1 produit par rapport à l'offre tarifaire présentée - juin 2024 : 3 produits finis analysés (incluant 1 listeria mono.) - juillet 2024 absent - août 2024 : 3 produits finis analysés (incluant 1 listeria mono.) Les résultats d'analyse des mois manquants (jusqu'au jour de l'inspection) n'ont pas été trouvés Les résultats d'analyse ne sont pas exploités correctement : absence de la vérification de la bonne réception des résultats (de nombreux mois sont manquants), absence de vérification de la bonne fréquence de prélèvement (un prélèvement ou résultat étant manquant) Suite à l'inspection vous avez transmis des résultats d'autocontrôles microbiologiques complémentaires : - mars 2024 : 3 produits finis analysés (incluant 3 listeria mono.) - septembre 2024 : 3 produits finis analysés (incluant 3 listeria mono.). On constate un résultat insatisfaisant sur la salade Coleslaw (flore aérobie mésophile à 18 000 000 ufc/g (limite interprofession : 10 000 000 ufc/g) sans aucun commentaire sur la recherche de cause ni sur les actions correctives éventuellement mises en œuvre Aucun autocontrôle microbiologique n'a été présenté concernant les mois d'octobre 2024 à		

C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	B - Non conformité mineure
ALLERGENES : - vous avez déclaré que les allergènes sont gérés par votre prestataire SODEXO (achats matières premières et traçabilité) en fonction des recettes devant être suivies en production. Une vérification a été faite lors de la réalisation du test de traçabilité (voir item D01) - Vous avez déclaré que les allergènes sont affichés sur le site internet de la mairie mais qu'ils ne sont pas transmis d'une autre manière (pour les consommateurs qui ne disposeraient pas d'un accès internet par exemple). Vous envisagé éventuellement de les faire apparaître directement sur les menus (comme pour l'origine des viandes) ou à minima de faire apparaître sur le menu un renvoi sur le site internet ORIGINE DES VIANDES : Celle-ci est indiquée sur les BL transmis aux restaurants satellites (voir item D01 pour la vérification faire lors du test de traçabilité)		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	C - Non conformité moyenne
Résumé : la réactivité est insuffisante		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
Un test de traçabilité a été réalisé sur du "sauté de dinde" consommé le 29/01/2025 et cuit la veille (le 28/01) : - la fiche de contrôle à réception du 27/01 a été présentée (avec l'étiquette de traçabilité de la viande collée au dos) - le BL du même jour a été présenté - la liasse "chauffeur" a été présentée et elle précise l'origine "France" de la viande. A ce sujet, le contrat passé avec SODEXO ne concerne que des viandes d'origine française - le menu SODEXO envoyé aux écoles et à la CCAS (pour le portage à domicile) a été présenté. Il comporte l'indication de l'origine de la viande - l'allergène "lait" est bien celui présent dans la sauce du sauté de dinde (sauce à base de crème) - les documents relatifs à la traçabilité des opérations en cuisine ont été présentés (cuisson, refroidissement....) On note que les commandes de matières premières sont effectuées repas par repas (à part pour certains ingrédients qui sont utilisés pour la production de plusieurs repas), ce qui permet d'établir une traçabilité plus simple d'une manière générale		
D02	Réactivité	C - Non conformité moyenne
REACTIVITE PAR RAPPORT A L'INSPECTION PRECEDENTE : - Celle-ci est insuffisante. Des non-conformités ont été corrigées mais d'autres non, et certaines non-conformités qui avaient été corrigées lors de précédentes inspections sont réapparues. - Une bonne réactivité a été cependant constatée lors du contrôle et entre les 2 dates de celui-ci, ainsi qu'à l'issue de celui-ci (documents transmis) - Certains documents ont été difficiles à trouver et à présenter lors de l'inspection, voire pour certains non trouvés. L'archivage, s'il est plutôt bien fait pour certains enregistrements ou autocontrôles, ne l'est pas pour d'autres (ce qui rend la recherche de certaines informations fastidieuse) REACTIVITE PAR RAPPORT AUX AUDITS DE VOTRE PRESTATAIRE : - l'offre tarifaire du prestataire EUROFINS a été présentée : elle concerne 1 audit annuel - le dernier audit date d'octobre 2024. Des non-conformités relevées ont été constatées également lors de l'inspection, ce qui démontre une réactivité insuffisante là encore. Il s'agit par exemple de l'absence de thermomètre d'appoints dans certaines chambres froides de stockage des denrées, de la surcharge et de la prise en glace du congélateur bahut, de la présence de produits lessiviels périmés, ... On note par ailleurs que : - Les responsables des différents ateliers de la cuisine centrale n'ont pas eu connaissance du		

rapport d'inspection précédent, ce qui avait déjà été constaté par le passé suite à d'autres inspections (le rapport adressé aux services de la mairie ne "redescend" pas toujours vers la cuisine centrale). Le dernier rapport d'inspection avait d'ailleurs dû être transmis en mains propres à M. LENFANT (peu de temps après sa prise de poste, lors d'un RDV à la DDPP) qui ne l'avait pas eu en sa possession. Cela empêche une bonne prise en compte des non-conformités relevées et ne permet pas une réactivité adaptée des équipes de la cuisine centrale

- La cuisine centrale, ou le service hygiène/restauration scolaire de la mairie, n'a plus de responsable Qualité depuis plusieurs années et cela se ressent lors des inspections (difficultés de compréhension pour une bonne prise en compte de certaines non-conformités liées au fonctionnement hygiénique de la cuisine, réactivité insuffisante, manque de "lien" entre les différents services intervenant dans la bonne marche de la cuisine centrale)

E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
F	Gestion du personnel	C - Non conformité moyenne
Résumé : des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel		
F01	Hygiène et équipements du personnel	C - Non conformité moyenne
Des portes sont laissées ouvertes entre des locaux de niveaux d'hygiène différents : local lavage des légumes (niveau "intermédiaire") sur le hall ("sale"), local déboitage ("intermédiaire") sur le hall par une porte qui ne semble plus fermer correctement, local préparations froides "boucherie" sur le hall, porte de l'escalier séparant le sous-sol du RDC. La porte du local déboitage (niveau d'hygiène "intermédiaire") est ouverte sur les locaux de production (niveau d'hygiène "propre") car vous avez déclaré que le nettoyage a été réalisé et qu'il n'y a plus d'activité en production. Cependant l'autre porte de ce local reste ouverte sur le hall (voir point précédent), ce qui n'est pas satisfaisant LAVE-MAINS ET LEURS EQUIPEMENTS : - devant l'entrée du local Déchets : absence de poubelle au niveau du lave-mains - Local Légumerie : le lave-mains n'est pas équipé de savon ni de papier essuie-mains à usage unique. De plus il n'est pas alimenté en eau chaude - Sas hygiène : le lave-mains n'est pas équipé de papier essuie-mains ni de poubelle - Préparations froides "boucherie" : le lave-mains n'est pas équipé de savon - Zone Conditionnement : le lave-mains n'est pas équipé de papier essuie-mains GESTION DES TENUES DE TRAVAIL : - Vestiaire femmes : dans un casier des vêtements personnels sont posés sur un pantalon de travail dans la partie supérieure du casier, des chaussures de travail sont posées sur le rebord de la douche - Vestiaire homme : dans plusieurs casiers, des tenues de travail sont stockées au contact de tenues de ville, ou posées au sol sur un sac en plastique, ou posées sur du carton ("sale"). Des chaussures de travail sont stockées au sol, ou coincées sous un casier, ou stockées dans l'espace entre les casiers et le mur dans une zone d'aspect insalubre (ces non-conformités ont déjà été relevées lors des inspections précédentes). Une trotinette électrique (objet "sale") est stockée dans ce local On note que les casiers vestiaires n'étant pas identifiés, vous avez des difficultés à y rattacher les opérateurs concernés par les non-conformités constatées PRATIQUES D'HYGIENE : Des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel : 1/ RDC: - local Déchets : présence de balais posés à même le sol - local Déboitage : présence d'un seau contenant une éponge grattoir avec des saletés au fond (risque de contamination lors de l'utilisation de ce grattoir) - Préparations froides "boucherie" : à l'intérieur d'une armoire, des housses pour échelles sont stockées conjointement à des plateaux repas et des sacs poubelles (risque de		

contamination chimique)

- CF tampon cuisson : des bidons d'œuf liquide sont stockés sur une échelle se situant à l'aplomb de l'évaporateur alors que des gouttes de condensation sur le tuyau d'évacuation des condensats tombent sur ces bidons et l'échelle (risque de contamination)

- Zone Préparations chaudes : un gros rouleau de papier essuie-mains est fixé au mur sur un dévidoir horizontal sans protection contre les contaminations de l'environnement (cette non-conformité a déjà été signalée lors des inspections précédentes). La porte de l'armoire où sont stockés les produits d'entretien est laissée ouverte (risque de contamination chimique). Un rouleau de papier essuie-tout est posé sur un plan de travail sans protection. Dans l'armoire de rangement face aux fours, on trouve un stockage de produits ou objets de niveaux d'hygiène différents au contact les uns des autres (rouleau de sacs poubelle, couteaux, gants, sel et poivre, sachets, gâteau, lavettes, matières premières entamées, graines de courges, ouvre-boîte, cuillère, bidon/spray de désinfection des surfaces...). Sur l'étagère murale pour le stockage du matériel propre, des ustensiles et équipements de niveaux d'hygiène différents sont stockés conjointement : 1/ dans 2 grosses passoirs coniques, qui ne seraient plus utilisées d'après vos déclarations (dont 1 très abîmée), sont stockées des petites passoirs coniques d'aspect visuel peu propre au contact de balayettes peu nettoyables et dont la partie en plastique est abîmée par endroits; 2/ dans un bac métallique, des ustensiles propres sont stockés au contact d'autres qui ne sont pas propres visuellement (voir item B05)

- Zone Conditionnement : Dans une armoire sont stockés conjointement des objets de niveaux d'hygiène différents : veste noire, brosse métallique, lavettes, gants et masques jetables, flacon/spray de graisse à contact alimentaire, gants sales, rouleaux d'étiquettes, 1 bobine de film, documents en papier avec des fiches d'effectifs de personnel datant de 2016). Un rouleau de papier essuie-tout est posé sur un plan de travail sans protection. Dans une barquette en plastique (sale), des objets de niveaux d'hygiène différents sont stockés (couteaux, stylos, ciseaux, thermomètre, objet très rouillé, bouton poussoir de chambre froide très sale). Absence de lingettes désinfectantes à disposition dans cette zone. Sous la centrale de nettoyage, 1 grille et 1 matrice sont posées à même le sol. A proximité de cette centrale de nettoyage un manche de balai est posé au sol

- Plonge : dans l'armoire métallique, un gilet de froid est stocké coincé à la base entre des seaux (niveau d'hygiène inconnu) et à proximité d'une paire de bottes. Des bidons de produits lessiviels sont posés à même le sol

- ancien local pâtisserie (utilisé dorénavant comme une zone de stockage divers) : dans ce local encombré sont stockés des produits secs alimentaires, des boissons, des bacs isothermes pour les potages, des équipements pour la cuisine (cuve de mélangeur, batteur,...), des objets dans des sacs en plastique déchirés dans des caisses. Dans une armoire sont stockés pêle-mêle, des sacs d'objets divers, des cadres métalliques crantés dont certains sont sales ou rouillés (dépôts brunâtre)

- Préparations froides "hors d'œuvre" : présence d'un gros rouleau de papier essuie-mains fixé sur un dévidoir horizontal, sans protection contre les contaminations environnantes

- Local Produits d'entretien : des raclettes sont posées à même le sol

2/ SOUS-SOL :

- Buanderie : un sac en plastique est posé sur le dessus d'une armoire (un équipement électrique se trouve à l'intérieur), dans une armoire inox un rouleau de papier essuie-tout est au contact avec un bidon/spray de produit lessiviel

- Local Matériels jetables : des cartons de boîtes de gants jetables sont découpés sur le côté (pour les attraper probablement plus facilement), mais ces boîtes ne sont plus protégées des contaminations de l'environnement (local "sale") alors qu'elles vont être ensuite amenées dans le locaux de production; cette non-conformité a déjà été signalée lors de l'inspection précédente. Il en est de même pour des boîtes de petites cuillères (conditionnées en sachets). Des cartons de housses pour échelles sont à moitié déchirés laissant les housses au contact des contaminations de l'environnement

- local Barquettes : des rouleaux de film pour la conditionneuse sont stockés sur une palette; la plupart de ces rouleaux sont protégés par un film mais certains n'ont plus aucune protection (contamination par la poussière dans ce local "sale"). Les barquettes (stockées dans leur sachet de conditionnement) ont été sorties de leur carton d'emballage et sont stockées en l'état dans ce local "sale", ce qui n'est pas hygiénique (d'autant plus que les conditionnements de ces équipements seront ensuite ouverts en production, et qu'ils ne seront pas nettoyés et/ou désinfectés auparavant d'après vos déclarations); cette non-conformité a déjà été signalée lors de l'inspection précédente

- local Produits d'entretien : des balais sont posés à même le sol

- la porte de l'escalier entre le sous-sol et le RDC est maintenue ouverte à l'aide d'une cale, créant ainsi des flux d'air entre les 2 niveaux. De plus, cette cale est en bois brut (ni nettoyable ni désinfectable); cette non-conformité a déjà été signalée lors de l'inspection

F02	Formation et instructions à disposition du personnel	B - Non conformité mineure
	SUIVI MEDICAL DU PERSONNEL : - Vous avez présenté un tableau des visites médicales prévisionnelles de tout le personnel échelonné de 2023 à 2024, ainsi qu'un échange de mails datant de mars 2023 à ce sujet (conforme) - vous avez déclaré qu'il n'y a pas d'instruction formalisée destinée au personnel concernant la surveillance de leur état de santé au jour le jour (en cas de toux, de coupure etc.). Cette non-conformité a déjà été relevée lors d'une inspection précédente FORMATIONS A L'HYGIENE ALIMENTAIRE DU PERSONNEL : Des formations ont été réalisées ces dernières années : 1/ par QUALIOPI en 2022 (thème HACCP, 14h) et en 2023 (thème Les BPH en restauration collective, 14h); 2/ par le CNPFT en 2023 (thème "Hygiène alimentaire en distribution de repas, 14h). Les programmes détaillés de ces formations n'ont en revanche pas pu être présentés. On note que 2 opérateurs arrivés dernièrement (en juillet et novembre 2024), 2 opérateurs en poste depuis un certain temps, et au moins 1 chauffeur, n'ont pas fait partie de ces formations Néanmoins, en raison de certaines mauvaises pratiques d'hygiène qui ont été constatées (voir item F01), on peut en déduire que les formations n'ont pas été bien assimilées par certains opérateurs	

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques insuffisante

Commentaire :

- Le dossier d'agrément sanitaire n'est pas à jour
- la lutte contre les nuisibles en place est insuffisante et confuse
- la maintenance est insuffisante
- le nettoyage est insuffisant
- la vérification du nettoyage (analyses de surface) est parcellaire
- la surveillance des températures des chambres froides de stockage n'est pas assez maîtrisée
- absence d'enregistrement automatique des températures pour la chambre froide négative
- la surveillance des couples température/temps de passage des préparations froides n'est pas adaptée
- absence d'analyse de potabilité de l'eau dans la cuisine depuis 2022
- les plats témoins sont mal gérés
- la vérification de la surveillance des enregistrements (températures des chambres froides par exemple) et des autocontrôles (analyses microbiologiques des produits finis) est insuffisante
- la réactivité est insuffisante
- des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel

Signature

Le 26/02/2025

Inspecteur(s) DUMOLARD Didier



