



**PRÉFET  
DE LA SEINE-  
SAINT-DENIS**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

## Direction départementale de la protection des populations

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

Bobigny, le

20/01/2023

**Références à rappeler dans toute correspondance :**

Départ n° :

N° de SIRET : 21930006800372

Affaire suivie par : Didier DUMOLARD

Tél. : 01 41 60 65 65

HOTEL DE VILLE  
Direction de l'Education  
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 :** Rapport d'inspection  
Accusé de réception de mise en demeure

**Copie** Monsieur BINOIS (courriel)

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° 2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale
- 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° LETTRE DE SUIVI

Madame, Monsieur,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport de l'inspection réalisée par Didier DUMOLARD le 08/12/2022 dans l'établissement CUISINE CENTRALE GIRARDOT sis 107 rue Girardot à Bagnolet, en présence de M. BINOIS, Responsable restauration municipale, et M. CHEURFA, Chef de service Entretien ménager.

1 -7 Promenade Jean ROSTAND – Immeuble l'Européen  
93005 BOBIGNY cedex  
Tél. : 01 41 60 65 65  
Mél : [ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr](mailto:ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr)  
[www.seine-saint-denis.gouv.fr](http://www.seine-saint-denis.gouv.fr)

Un traitement automatisé de données à caractère personnel est mis en œuvre pour le compte de l'État. Conformément aux articles 15 à 16 du Règlement général sur la protection des données, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations à caractère personnel. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure ci-contre.

Cette inspection s'est déroulée dans le cadre des contrôles programmés par la Direction Départementale de la Protection des Populations ainsi que dans le cadre de deux signalements reçus à la DDPP93 les 21/07/2022 et le 15/11/2022.

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 :

En ce qui concerne la cuisine centrale :

- la lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment efficace : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre IX, 4.

- les opérations de conditionnement, de refroidissement rapide des plats ou de préparations froides, sont mal gérées, avec des documents d'enregistrement mal remplis ou des modèles d'enregistrement non adaptés : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, chapitre IX, 6., et non-conformité à l'arrêté du 21 décembre 2009, annexe IV, 3

- la vérification des enregistrements est très insuffisante : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, article 5, 2.f)

- 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

En ce qui concerne le restaurant satellite pour les opérateurs travaillant dans la cuisine centrale :

- absence de surveillance des températures du réfrigérateur : non-conformité à l'arrêté du 21 décembre 2009, article 3 et annexe I

- des denrées stockées sont à DLC dépassées ou n'ont pas de date de fabrication : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre IX, 2.

- 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

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 :**

En ce qui concerne la cuisine centrale :

- améliorer la lutte contre les nuisibles

- effectuer une surveillance adaptée et rigoureuse des opérations de conditionnement, de refroidissement rapide des plats ou de préparations froides, et adapter les documents d'enregistrement au besoin
- effectuer une supervision efficace et rigoureuse des enregistrements
- mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène non assimilées par le personnel par une action de formation

En ce qui concerne le restaurant satellite pour les opérateurs travaillant dans la cuisine centrale :

- mettre en place une surveillance des températures du réfrigérateur
- gérer les DLC des denrées stockées
- mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène non assimilées par le personnel par une action de formation

**Documents à envoyer à la direction départementale (adresse ci-dessus) avant le 31/05/2023 :**

- le dossier d'agrément sanitaire n'est pas à jour
- la déclaration d'activité pour le restaurant satellite

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 93.050.006 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 :


En ce qui concerne la cuisine centrale :

- le dossier d'agrément sanitaire n'est pas à jour
- des surfaces sont difficilement nettoyables et désinfectables (établissement vétuste)
- la maintenance est insuffisante
- le plan de nettoyage ne prend pas en compte toutes les surfaces et des zones ne sont pas suffisamment nettoyées

- absence d'enregistrement automatique des températures pour la chambre froide négative
- les enregistrements des contrôles à réception sont incomplets et certains sont incompréhensibles
- absence d'analyse microbiologique de l'eau postérieure à 2019
- l'étiquetage des produits finis et la marque d'identification sont tronqués ou peu lisibles
- Les modifications de menus ne coïncident pas toujours avec les plats témoins conservés
- les allergènes des plats présentés à la consommation ne sont pas disponibles pour le consommateur en ce qui concerne les rajouts d'ingrédients non prévus dans les recettes initiales
- absence d'instruction formalisée concernant le suivi de l'état de santé du personnel

En ce qui concerne le restaurant satellite pour les opérateurs travaillant dans la cuisine centrale :

- l'activité de restauration collective (restaurant satellite) pour le personnel n'est pas déclarée
- la maintenance et le nettoyage sont insuffisants



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](http://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.

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

**ACCUSÉ RÉCEPTION DE MISE EN DEMEURE  
FAISANT SUITE AU RAPPORT D'INSPECTION  
N°22-100779 EN DATE DU 08/12/2022**

Affaire suivie par : Didier DUMOLARD

**CONCERNANT :**  
CUISINE CENTRALE GIRARDOT  
107 rue Girardot  
93170 Bagnolet

Siret : 21930068000372



**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  
5 – 7, promenade Jean Rostand  
93000 BOBIGNY
- ✉ **Fax au :** 01-41-60-65-65
- ✉ **Courriel à :** [ddpp@seine-saint-denis.gouv.fr](mailto: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 le 08/12/2022. »

Observations éventuelles de l'intéressé : .....

.....

.....

.....

.....

.....

Le ..... / ..... /20....

Signature de l'intéressé : 

Rapport d'inspection N°22-100779  
Inspection du secteur de la restauration collective  
(SSA)  
Inspection des activités d'office satellite sans  
transformation sur place (SSA)

Date de l'inspection : du 08/12/2022 au 16/12/2022

### 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)** BINOIS Olivier  
CHEURFA Karim

### Inspection 1 : 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 4  
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

### Informations complémentaires de l'inspection 1 :

Locaux inspectés	tous les locaux présentés en rapport avec l'activité, à l'exception du vestiaire femme (fermé à clés) et de la plonge
Référence des instruments de mesure	thermomètre TESTO 112 n° 149

### Points de contrôle de l'inspection 1 :

A	Identification de l'établissement	B - Non conformité mineure
	<p><i>Le dossier d'agrément sanitaire n'est pas à jour (la version détenue à la DDPP date de 2008). Vous avez remis un plan de maîtrise sanitaire (PMS) datant de 2015, qui ressemble à un dossier d'agrément dans son contenu, mais des pièces sont manquantes (plans des locaux et équipements par exemples, plans des circuits,...) au regard des éléments qui constituent le dossier d'agrément tels qu'indiqués dans l'instruction technique DGAL 2022-349 du 25/04/2022 (procédure d'agrément)</i></p> <p><i>A noter :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 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 concernant du riz servi à des élèves en restaurants satellites (mi-novembre) avec une DLC dépassée d'1 jour</li> </ul> <p><i>Vous avez déclaré que :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La cuisine centrale produisait 12.800 repas par semaine en 2020 (nombre non réactualisé) et livre une 20aine de restaurants satellites en liaison froide</li> <li>- Le personnel est composé de 24 opérateurs, agents de la mairie. Actuellement il n'y a pas de chauffeurs attirés et ce sont des opérateurs en CDD de la cuisine centrale qui effectuent les livraisons vers les satellites</li> <li>- M. BINOIS, responsable en restauration municipale, est en poste depuis le mois de mars 2022 (en remplacement de Mme SAN)</li> <li>- Le prestataire de restauration SODEXO intervient pour la gestion des achats, la veille juridique et la traçabilité</li> </ul>	
B	Locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	<p><i>Résumé : des surfaces sont difficilement nettoyables et désinfectables (établissement vétuste), la maintenance est insuffisante, le plan de nettoyage ne prend pas en compte toutes les surfaces et des zones ne sont pas suffisamment nettoyées, absence d'enregistrement automatique des températures pour la chambre froide négative, la lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment efficace</i></p>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	C - Non conformité moyenne
	<p><i>Le bâtiment est de conception ancienne, la cuisine a été construite en 1984</i></p> <p><b>SOUS-SOL</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Dans plusieurs locaux : les surfaces sont difficilement nettoyables en raison de la présence de dalles de faux-plafond en matériau poreux (et notamment dans les vestiaires), de revêtements muraux qui ne sont pas lisses (difficilement nettoyables et désinfectables), de la présence de passages de câbles (épicerie par exemple) et de canalisations (lingerie, local des produits d'entretien par exemple). Déjà signalé lors de l'inspection précédente</li> <li>- Lingerie : des dalles de faux plafond ne sont pas jointives et laissent apparaître des espaces visibles vers une zone qui est insalubre et qui peut permettre l'intrusion de nuisibles</li> <li>- Vestiaires : les dalles de faux-plafond ne sont pas nettoyables ni désinfectables (matériau poreux)</li> <li>- L'accès unique au vestiaire se fait dans cette zone très "sale" (le personnel en tenue de</li> </ul>	

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

<b>B02</b>	<b>Équipements adaptés à la production et engins de transport</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
<p><i>Chambre froide négative : absence de système d'enregistrement automatique des températures (déjà signalé lors de l'inspection précédente) - non conformité majeure</i></p> <p><i>Vestiaires homme :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les bancs fixés aux casiers sont en bois (matériau difficilement nettoyable et désinfectable)</li> <li>- une chaise en tissu (matériau non nettoyable ni désinfectable) est placée dans le local où se trouve la douche, et une planche en bois (difficilement nettoyable et désinfectable) sert de support pour divers produits lessiviels (déjà signalé lors de l'inspection précédente)</li> </ul> <p><i>Véhicules de transports de denrées vers les restaurants satellites :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous avez transmis par courriel le 09/12/2022, suite à l'inspection, la photo de la plaque d'immatriculation du véhicule IVECO immatriculé FT-196-JZ, dont l'attestation de conformité technique à l'ATP (validité juin 2026) avait été présentée lors de l'inspection (conforme)</li> <li>- vous avez transmis par courriel le 09/12/2022, suite à l'inspection, la photo de la plaque d'immatriculation du véhicule IVECO immatriculé GB-280-YP mais vous n'avez pas transmis son attestation de conformité technique à l'ATP</li> </ul>		
<b>B03</b>	<b>Lutte contre les nuisibles</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- Local de stockage des emballages : présence de nombreuses crottes de souris sous les palettes et en particulier au fond du local. Une boîte à appâts Rentokill, d'aspect ancien, est posée sur un radiateur. Des boîtes à appâts portent des dates qui sont difficilement lisibles voire erronées (année notamment)</li> <li>- Local de stockage des produits lessiviels : présence de déjections de souris sous les empilements de palettes</li> <li>- Vestiaire femme : Les dates inscrites sur le boîtier à appât sont peu lisibles et incomplètes (l'année de changement du dernier appât n'est pas inscrite)</li> <li>- Local déchets : présence d'un "jour" important sous la porte donnant accès à extérieur du bâtiment présentant un risque important d'intrusion de nuisibles (déjà signalé lors de l'inspection précédente)</li> <li>- Quai d'expédition : présence d'un "jour" sous la porte (déjà signalé lors de l'inspection précédente)</li> </ul> <p><i>Prestataire de lutte contre les nuisibles :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- vous avez déclaré que le prestataire ELIS intervient tous les mois et qu'il est passé dernièrement le 23/11/2022, mais vous n'avez pas eu de bon de passage indiquant le résultat de son intervention. L'absence de compte-rendu écrit ne vous permet pas d'engager les actions correctives nécessaires le cas échéant</li> </ul> <p><i>A noter (conforme) :</i></p> <p>Suite à l'inspection, vous avez transmis par courriel le 13/12/2022 le bon de passage du prestataire ELIS relatif à son intervention du 13/12/2022. Celui-ci indique qu'il n'y a pas de traces de souris et que les appâts n'ont pas été consommés. Il indique également que les étiquettes des boîtes à appâts ont été changées et les dates lisibles indiquées</p>		
<b>B04</b>	<b>Maintenance des locaux et équipements</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
<p><i>Certaines non-conformités relevées lors de l'inspection précédente ont été corrigées. Les non-conformités suivantes ont été constatées :</i></p> <p><i>SOUS-SOL :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couloir de circulation : des dalles de faux plafonds sont manquantes (vous avez déclaré que cela était dû à des travaux en cours), des ampoules d'éclairage sont manquantes par endroits, le DIV pour tuer les insectes volants ne fonctionne plus et est très poussiéreux.</li> <li>- Lingerie : un câble électrique pend d'une dalle de faux plafond décalée, présence de rouille à la base du sèche-linge et de la machine à coudre, présence de trous au mur à proximité de l'interrupteur Legrand, un tuyau de raccord d'eau est posé sur une protection latérale de machine à laver</li> </ul>		



- Local stockage des emballages : le sol est très sale sous les palettes. La luminosité est très insuffisante au fond du local, ce qui empêche de constater l'état de saleté constaté par endroits ainsi que la présence de déjections de souris en grand nombre sous les palettes
- Economat : le plafond est dégradé par endroits (en particulier au niveau du passage d'une tuyauterie), des dalles de faux plafond sont décalées ou abimées
- CF négative : présence de quelques stalactites de glace sous le tuyau d'évacuation des condensats de l'évaporateur (des cartons de denrées se trouvent dessous), un néon est manquant
- CF F et L : les pieds du chariot à roulettes servant de plan de travail sont rouillées, présence d'une fissure au plafond
- Sanitaire femme : le bas du radiateur est rouillé, présence d'un orifice au plafond du WC (grille manquante sur la gaine d'extraction), le distributeur de papier toilette est vétuste et rouillé
- Vestiaire et sanitaire homme : présence d'une dalle de faux plafond dégradée (absente en grande partie) à l'aplomb des canalisations, la commande hygiénique de la poubelle est hors service. Absence de lumière dans le bac à douche. Dans le WC, la poubelle est rouillée, les poignées de la porte sont abimées
- Monte-charges : le sol est abimé et rouillé, au plafond (au niveau de la source lumineuse) un espace est grand ouvert sur la partie extérieure insalubre
- Escalier montant au RDC : le bord des certaines marches est abimé

**RDC :**

- les joints de carrelage sont vétustes d'une manière générale
- Local déchets : la porte donnant sur l'extérieur est dégradée
- Légumerie : la porte donnant sur le hall (zone "sale" à proximité de la zone réception) est laissée ouverte (il semblerait qu'elle ne se referme pas), ce qui créé un flux d'air non hygiénique
- Hall (à proximité de la zone de réception) : la base de l'encadrement du monte-charges est très rouillée, la baguette d'angle métallique à proximité à la base du mur est en partie arrachée
- Sas hygiène : la partie intérieure de la porte est dégradée, présence de petits points de rouille sur le lave-mains
- Cuisson : la peinture des canalisations à proximité de la hotte ainsi que les revêtements des barres métalliques sont très dégradés, le revêtement du plafond est dégradé par endroits. Le robinet d'arrivée d'eau de la centrale de nettoyage est complètement rouillé. Une zone de branchement électrique sous la hotte est rouillée et présence d'un morceau de ruban adhésif pour tenir un câble électrique. En CF Jour, la lumière ne fonctionne pas
- Plonge (local non vu) : vous avez déclaré que le lave-vaisselle a été changé en 2021
- Quai d'expédition : le joint d'une porte semi-vitrée est complètement décollé et pend dans le vide

A noter : vous avez indiqué que la maintenance est réalisé par le prestataire MEDINOX en grande partie (et notamment pour le froid) et que la "petite" maintenance est réalisée en interne

B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
<p>Les fiches d'enregistrement du nettoyage sont peu explicites. Vous avez indiqué qu'elles sont imprimées en noir et blanc alors que des couleurs sont présentes sur le modèle pour qui clarifier leur utilisation (ex. couloirs des sous-sol, préparation froide). Par ailleurs, il manque sur certaines fiches la 2ème page indiquant les surfaces correspondantes à nettoyer</p> <p><b>SOUS-SOL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Lingerie : présence de salissures ou parties collantes sur un bidon de lessive, et de morceaux de ruban adhésif sur un chariot métallique</li> <li>- Local stockage des emballages : le sol est très sale sous les palettes et on peut imaginer que celles-ci ne sont pas déplacées pour effectuer un nettoyage et une désinfection efficaces. De plus de nombreuses crottes de souris sont présentes (qui n'ont pas été nettoyées) - voir item B04</li> <li>- Local produits d'entretien : présence de 2 bidons de crème lavante périmés depuis 2008, d'autres produits lessiviels ont des dates de péremption plus récentes mais dépassées également (Bactio Pro + périmé depuis 2020). Le sol est sale. Les produits lessiviels très poussiéreux sont stockés sans protection sur des étagères (non à l'abri des poussières). Un seau espagnol avec son équipement de balais et raclettes est stocké dans ce local très sale</li> <li>- CF BOF : la gaine de fils électriques, au plafond derrière l'évaporateur, est très sale. Le tuyau d'évacuation des condensats derrière l'évaporateur est sale</li> </ul>		

- Vestiaire et sanitaire homme : le dessus des casiers est poussiéreux, présence de saleté et encrassement entre les lamelles de bois des bancs accrochés aux casiers, le coffrage en hauteur n'est pas propre
- le plan de nettoyage affiché date de 2004 et ne prend pas en compte le monte-charges
- escalier montant au RDC : l'escalier est visuellement sale

**RDC :**

- Hall : le fond de l'armoire encastrée dans le mur, à porte coulissante, où se trouvent une bonbonne "Miele" et des cartons, est sale
- Sas hygiène : l'intérieur de l'armoire est un peu sale et des cartons ("sales") y sont stockés
- Cuisson : le dispositif permettant le stockage des modules Polytrac (SK7) est un équipement "sale" qui est stocké sans protection dans cette zone
- Préparation froide : présence de quelques saletés sur le coupe-légumes. Vous avez déclaré que celui-ci n'est pas utilisé mais il n'est pas, soit déplacé dans un autre local, soit protégé des contaminations. Présence d'eau stagnante au sol à proximité du lave-mains. Présence de traces de ruban adhésif par endroits
- Conditionnement chauffeur : la lumière n'est pas fonctionnelle sur une partie du local (lisibilité réduite des étiquetages)

**AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES SUR LES SURFACES :**

- le contrat avec le prestataire n'a pas pu être présenté. Vous avez déclaré que 2 prélèvements de surfaces sont réalisés mensuellement
  - pour le mois d'octobre 2022, une seule analyse de surface a été présentée
  - pour le mois de novembre, vous avez déclaré qu'un résultat d'analyse n'était pas conforme sur une surface. La non-conformité a bien été tracée ainsi que l'action corrective, mais le résultat d'analyse n'a pas été trouvé
  - A l'issue de l'inspection, vous avez transmis par courriel le 09/12/2022 les résultats d'analyse du mois de septembre portant sur un écumoire et une louche (conformes), mais vous n'avez pas transmis les résultats pour le mois d'octobre comme demandé
- La fréquence d'autocontrôles et la disponibilité des résultats seront reconstrués lors d'une prochaine inspection

C	Maîtrise de la chaîne de production	C - Non conformité moyenne
	<p>Résumé : les enregistrements des contrôles à réception sont incomplets et certains sont incompréhensibles. Absence d'analyse microbiologique de l'eau postérieure à 2019. L'étiquetage des produits finis et la marque d'identification sont tronqués ou peu lisibles. Les modifications de menus ne coïncident pas toujours avec les plats témoins conservés. Les allergènes des plats présentés à la consommation ne sont pas disponibles pour le consommateur en ce qui concerne les rajouts d'ingrédients non prévus dans les recettes initiales. Voir C04</p>	
C01	<p><b>Diagrammes de fabrication et analyse des dangers</b></p>	<p><b>B - Non conformité mineure</b></p>
	<p>Les diagrammes 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</p>	
C02	<p><b>Identification des points déterminants</b></p>	<p><b>B - Non conformité mineure</b></p>
	<p>voir C02 (dossier d'agrément incomplet)</p> <p>A noter : les points déterminants habituellement retenus pour votre activité de cuisine centrale font l'objet dans leur ensemble de procédures de suivi</p>	
C03	<p><b>Contrôle à réception et conformité des matières premières</b></p>	<p><b>C - Non conformité moyenne</b></p>
	<p>Les enregistrements des contrôles à réception ont été consultés : on constate que des lignes ne sont pas remplies sur certaines fiches d'enregistrement (préremplies avec les matières premières livrées) et que certaines autres ne sont pas remplies avec les informations attendues dans les cases correspondantes. Il n'a pas été possible d'en connaître la cause (la personne responsable du contrôle à réception n'étant pas sur place). Par exemple :  - livraison du 08/12 par Pomona : les 2 lignes "hoki filet découpe " et "pani crousti fromage" ont été remplies (quantité, intégrité, étiquetage, DDM, température), mais pas les 8 autres. Une autre ligne "camembert pané " a été rajoutée en bas de page. La température a bien était</p>	

notée.

- livraison du 28/11 par Pro à Pro : la ligne "dinde sauté" n'a pas été remplie. Les autres lignes ont bien été remplies mais avec les DLC des matières premières indiquées dans les colonnes "quantité" et "intégrité", et les n° des lots indiqués dans les colonnes "étiquetage", "DDM" et "température". La température n'a pas été notée

On constate un manque de supervision des enregistrements d'une manière générale

- Les températures des matières premières réceptionnées sont relevées et inscrites sur les bons de livraison. On constate un oubli sur la "dinde sauté" réceptionnée le 28/1

C04	Mesures de maîtrise de la production	C - Non conformité moyenne
	Résumé C0401 à C0403 : les opérations de conditionnement, de refroidissement rapide des plats ou de préparations froides, sont mal gérées, avec des documents d'enregistrement mal remplis ou des modèles d'enregistrement non adaptés. La vérification des enregistrements est très insuffisante	
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	C - Non conformité moyenne
	<p>Surveillance des températures des chambres froides de stockage des denrées :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- La surveillance se fait de manière manuelle.</li><li>- Vous avez indiqué qu'un système d'alarme a été mis en place (VIGIVILLE)</li><li>- 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 pas de branchement électrique ou informatique réalisé à ce jour, et que cela devrait se faire prochainement. Cela n'est pas conforme en ce qui concerne la CF négative (voir item B02) dont les températures doivent être enregistrées à intervalle continu réglementairement (déjà signalé lors de l'inspection précédente)</li></ul> <p>- CF BOF : présence d'un yaourt nature à DLC dépassée (01/12)</p> <p>- CF F et L : Présence d'une palette de yaourts dont le départ est prévu le lendemain. Un relevé officiel de température a été effectué sur un kiwi stocké dans ce local depuis plus de 24 h = +5,8°C. Cette température n'est pas adaptée pour le stockage de ces yaourts (étiquetage : à conserver entre 0 et +4°C)</p> <p>- CF Intermédiaire en préparation froide : un relevé officiel de température a été effectué sur de la sauce vinaigrette stockée depuis la veille = +7,3°C. Cette température n'est pas conforme pour y stocker des produits semi finis ou finis (devant être stockés dans une enceinte à température comprise entre 0 et +3°C)</p> <p>A noter (conforme) :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- CF BOF : un relevé officiel de température a été réalisé sur un yaourt = +3,6°C</li><li>- suite à l'inspection, vous avez transmis par courriel le 13/12/2022 la fiche d'intervention de votre prestataire de "froid", MEDINOX, indiquant le réglage de la température cible de la CF F et L à +1°C (permettant d'y stocker des yaourts) et de celle de la CF Décongélation</li></ul>	
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	D - Non conformité majeure
	<p>CONDITIONNEMENT APRES CUISSON :</p> <p>Lors du passage dans cette zone pendant l'inspection, 3 bacs de denrées étaient présents. Certains étaient en cours d'utilisation (conditionnement débuté pour la sauce ajoutée au rôti de dinde), d'autres en attente de place pour le conditionnement (épinards et fromage, pâtes farfalle). Des relevés officiels de température ont été effectués :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- sauce (chaude) : &lt; +53°C</li><li>- épinards chauds mélangés à du fromage froid : +33°C</li><li>- pâtes farfalle (chaudes) : +16,8°C</li></ul> <p>Aucune de ces températures ne sont réglementaires et permettent un fort développement des microorganismes (suite à ce constat, vous avez remis en température les pâtes et la sauce.).</p> <p>Les fiches d'enregistrement des étapes de cuisson et de conditionnement ont été consultées pour vérifier quelles valeurs avaient été enregistrées pour les bacs en question :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- "fiche traçabilité -préparation chaude zone cuisson" : les températures de sortie de cuisson sont conformes pour les différents lots de pâtes farfalle, et en particulier pour le dernier lot</li></ul>	

enregistré : fin cuisson 9h45 à +83°C

- "fiche de contrôle du refroidissement" : ce même dernier lot est indiqué comme entré en cellule froide à 10h00 à +67°C

Il n'est pas sûr que les derniers lots renseignés soient effectivement ceux correspondants aux relevés officiels de température qui ont été effectués (cf. paragraphe précédent). En tout cas, l'enregistrement du refroidissement ne correspond pas au lot qui est en cours de conditionnement et sur lequel une non-conformité majeure de température a été mise en évidence

En tout état de cause, au vu de la température officiellement relevée sur les pâtes, on constate que les enregistrements ne sont pas du tout adaptés car ils représentent une situation conforme alors que la réalité ne l'est pas du tout (sauf si aucun enregistrement n'a été effectué pour les derniers lots, ce qui n'est pas du tout satisfaisant°

Absence de surveillance adaptée et maîtrisée des couples temps/température lors des opérations de conditionnement et absence d'une supervision efficace des enregistrements

#### REFROIDISSEMENT RAPIDE APRES CUISSON DES PLATS:

Des fiches de refroidissement ont été contrôlées et notamment la fiche du 28/11/2022. Le modèle n'est pas adapté à la réalité des enregistrements :

- ce sont les températures et horaires de début de conditionnement qui sont enregistrées dans la colonne "fin de cuisson" (aucune colonne adaptée n'existe)
- des produits de 4ème gamme y sont inscrits, comme les pommes de terre par exemple, qui sont notées en fin de cuisson à +10°C et en entrée en cellule froide à +11°C.
- des crêpes aux champignons congelées apparaissent dans la colonne "fin de cuisson" avec une température de -10°C. Même s'il est indiqué à côté que ce produit n'est pas transformé (quelle est d'ailleurs la signification exacte de cette mention ?), la température de -10°C pose des questions sur la maîtrise du froid de ce type de produit surgelé

La vérification de ces fiches d'enregistrements et la supervision sont très insuffisantes

#### SURVEILLANCE DES TEMPERATURE EN PREPARATION FROIDE :

Des "fiches traçabilité : préparation froide" ont été contrôlées

- on constate que la surveillance du couple temps de passage/température n'est pas judicieuse. Par exemple sur la fiche du 21/11/2022, la température d'un bac de "macédoine de légumes" en début de production à 6h30 est indiquée à + 2,5°C, et celle de fin de production est indiquée à +2,7°C. Cela ne représente pas l'augmentation réelle de température qui devrait être constatée lors de la production effectuée sur un bac unique séjournant dans la préparation froide. Il en est de même sur la ligne correspondant aux "haricots rouges".

Par ailleurs, la ligne "fromage" est mal remplie : l'heure et la température de début de production sont indiquées dans la colonne "date de production", et l'heure et la température de fin de production sont indiquées dans la colonne "heure et température de début de production"

- Par ailleurs, on constate que la fiche correspondant à la date de service du jour de l'inspection (08/12) est mal remplie pour le "choux blanc raisins secs vinaigrette". Seuls les horaires de début et de fin de production sont indiqués mais pas les températures.

Absence de vérification et de supervision des enregistrements

A noter :

Un relevé officiel de température a été réalisé dans des "carottes/céleri" dans un bac en cours de préparation = +6,2°C (conforme si le temps de passage est géré correctement)

C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	C - Non conformité moyenne
<p>Vous avez indiqué que la qualité de l'eau avait été suivie par l'ARS en 2021 (résultat présenté), mais il n'y a pas de résultat d'analyse microbiologique disponible réalisé sur un point d'eau de la cuisine</p> <p>La dernière analyse microbiologique d'eau (prélevée sur un point d'eau de la cuisine) date de janvier 2019 (consultée lors de l'inspection précédente) et vous n'avez pas transmis à l'issue</p>		

C06	Conformité des produits finis	C - Non conformité moyenne
<p>- En ce qui concerne le signalement de parents d'élèves relatifs à du riz bio en DLC du 13/11/2022, qui a été servi le lundi 14/11/2022 à des élèves d'un ou de plusieurs restaurants satellites de la ville de Bagnolet (école Joliot Curie par exemple), vous avez déclaré que c'est votre prestataire SODEXO qui vous aurait indiqué que cela ne posait pas de problèmes car des tests de vieillissements auraient été réalisés par le prestataire lui-même. Comme je vous l'ai indiqué, seuls des tests de vieillissements réalisés dans votre établissement (avec ses locaux, ses équipements et son fonctionnement) ne peuvent, s'ils sont satisfaisants, vous permettre de rallonger la durée de vie au delà de J+3. Dans l'attente de la validation de DLC plus longues, vous ne pouvez apposer qu'une DLC de J+3 maxi. Vous avez déclaré que des tests de vieillissement étaient en cours sur des féculents et des légumes verts pour une DLC supérieure à J+3</p> <p><b>PLATS TEMOINS :</b> Un test a été réalisé sur le menu du lundi 05/12. Ils sont bien présents et identifiés, sauf pour les changements qui n'ont pas été notés sur le menu (steak végétarien au lieu de omelette, velouté de choux-fleur au lieu de velouté de courgettes, jambon de dinde rajouté pour les PA en plus des beignets de calamar)</p> <p><b>AUTOCONTROLES MICROBIOLOGIQUES SUR LES DENREES :</b> - le contrat avec le prestataire n'a pas pu être présenté. Vous avez déclaré que 3 prélèvements de denrées sont réalisés mensuellement - pour le mois d'août 2022, les résultats d'analyse de 3 produits ont été présentés - les résultats des analyses des mois de septembre et d'octobre n'ont pas été trouvés - A l'issue de l'inspection, vous avez transmis par courriel le 09/12/2022 les résultats d'analyse du mois de septembre portant sur les produits finis "Boulgour à la mexicaine" et "salade de betteraves" (conformes), mais il s'agit de 2 résultats sur les 3 prélèvements que vous êtes sensé effectuer mensuellement. Vous n'avez pas transmis les résultats pour le mois d'octobre comme demandé La fréquence d'autocontrôles et la disponibilité des résultats seront recontrôlés lors d'une prochaine inspection</p>		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	C - Non conformité moyenne
<p><b>LISIBILITE ETIQUETAGE ET MARQUE D'IDENTIFICATION :</b> Les étiquettes apposées sur les produits finis sont peu lisibles (déjà signalé lors de l'inspection précédente) :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- pour les étiquettes du conditionnement chaud, des barres horizontales mal imprimées sont présentes sur les étiquettes à des niveaux différents, masquant parfois des informations essentielles (ex. pour le rôti de dinde fabriqué le jour de l'inspection : "fabriqué le" ou "DLC"). De plus la marque d'identification (numéro d'agrément dans son ovale) n'est pas complète car l'ovale est manquant</li> <li>- dans le réfrigérateur de la zone "restauration collective", pour les opérateurs de la cuisine centrale, des barquettes présentent un étiquetage tronqué : la fin du numéro d'agrément n'est pas visible (ex. pour les lentilles corail fabriquées le 05/12)</li> </ul> <p><b>ALLERGENES :</b> Vous avez déclaré gérer les allergènes d'après les informations fournies par votre prestataire SODEXO (achats matières premières et traçabilité) et les transmettre aux restaurants satellites livrés (la fiche SODEXO "liste des allergènes dans le recettes" a été présentée), mais vous effectuez des rajouts d'ingrédients dans certaines de ces recettes sans mettre à disposition des consommateurs les allergènes susceptibles d'avoir été rajoutés</p> <p><b>ORIGINE DES VIANDES :</b> Celle-ci est bien indiquée sur les BL aux restaurants satellites avec copie des étiquettes des matières premières utilisées (conforme)</p>		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	B - Non conformité mineure
Voir D02		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme

	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Un test de traçabilité a été réalisé sur les pâtes utilisées en production le jour de l'inspection. La photo de l'étiquetage a été présentée</li> <li>- Un test de traçabilité a été réalisé sur la dinde utilisée en production le jour de l'inspection. Les informations de traçabilité ont été présentées (on note l'absence de température sur le document d'enregistrement à réception, voir item C03)</li> </ul>	
D02	Réactivité	C - Non conformité moyenne
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Des non-conformités signalées lors de l'inspection précédente ont été corrigées mais d'autres, importantes, ne l'ont pas été</li> <li>- La réactivité a été bonne pendant l'inspection et un certain nombre d'actions correctives ont été transmises dans les jours qui ont suivi l'inspection</li> </ul>	
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	Sans objet
	sans objet par rapport à l'activité exercée	
F	Gestion du personnel	C - Non conformité moyenne
	Résumé : des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel, absence d'instruction formalisée concernant le suivi de l'état de santé du personnel	
F01	Hygiène et équipements du personnel	C - Non conformité moyenne
	<p><b>GESTION DES TENUES DE TRAVAIL</b></p> <p>Vestiaire homme :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dans certains casiers, des tenues de travail sont au contact de tenues de ville, ou mises en boule au sol ou sur une étagère</li> <li>- le revêtement intérieur de certains casiers est dégradé, et le fond de certains casiers est poussiéreux, rouillé ou très sale</li> <li>- des chaussures de travail sont placées au sol sous un casier</li> <li>- des objets (tenues?) sont placées sur le dessus d'un casier.</li> <li>- dans la zone douche : des chaussures de travail sont placées au sol ainsi que des cartons de boîtes à chaussures et une paire de tongs. Des bottes de travail sont placées dans le bac à douche</li> <li>- vous avez indiqué que les agents ne changent pas de tenues quotidiennement de façon systématique, car ils ne disposent que de 3 tenues chacun. Cela vous oblige à prévoir 3 zones distinctes de statuts sanitaires différents pour chaque agent pour le rangement de leurs tenues (tenue de ville, de travail propre, de travail en cours d'utilisation), ce qui n'est pas constaté dans les casiers contrôlés</li> </ul> <p><b>PRATIQUES D'HYGIENE :</b></p> <p>Des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel :</p> <p><b>SOUS-SOL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Couloir de circulation : des portes de certains locaux sont laissées ouvertes faisant communiquer des locaux de statut d'hygiène différent</li> <li>- Lingerie : des cartons sont posés au sol et un carton est coincé entre le mur et une armoire en lingerie, la porte de la lingerie (zone "propre") est laissée ouverte sur le couloir de circulation (zone "sale")</li> <li>- Local de stockage de matériels de cuisine jetables : des cartons de matériels jetables (serviettes de table et conditionnements), dans leur sac de conditionnement d'origine, sont découpés sur le dessus (pour attraper sans doute les matériels jetables plus facilement). Cela n'est pas hygiénique dans ce local "sale"</li> <li>- Local de stockage de matériels jetables : des équipements, dans leur sac de conditionnement d'origine, sont stockés dans des cartons dont le dessus est laissé ouvert, et des conditionnements de matériels jetables (sur-chaussures par exemple) sont stockés directement sur les étagères. Cela n'est pas hygiénique dans un local "sale" (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)</li> <li>- Vestiaire femme : la brosse à ongles trempe dans un liquide indéterminé (eau? solution</li> </ul>	

désinfectante?)

- 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)

RDC :

- Sas hygiène : vous avez indiqué que le pédiluve présent va être prochainement remplacé par un tapis de décontamination

- Cuisson : les ustensiles propres sont stockés sur des échelles le long d'un mur. Même si la distance par rapport aux équipements de cuisson semble relativement large, on ne peut exclure des projections lors des opérations de cuisson et de transvasement qui pourraient contaminer les ustensiles propres. Par ailleurs, le passage du personnel à ce niveau peut aussi être une source de contamination. Un gros rouleau de papier essuie-mains est fixé sur un dévidoir horizontale, sans protection contre les contaminations environnantes

- Préparation froide : présence d'un gros rouleau de papier essuie-mains fixé sur un dévidoir horizontale, sans protection contre les contaminations environnantes

F02	Formation et instructions à disposition du personnel	B - Non conformité mineure
<p>L'instruction relative au lavage des tenues de travail est bien présente dans la lingerie (conforme)</p> <p><b>FORMATIONS A L'HYGIENE ALIMENTAIRE :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- vous avez déclaré qu'aucune formation n'a été réalisée depuis la dernière inspection de 2020.</li><li>- il n'a pas été possible de savoir si le chef de production, arrivé au mois d'avril a suivi une formation</li><li>- vous n'avez pas formalisé par écrit la formation dispensée auprès de l'opérateur en CDD</li></ul> <p><b>SUIVI MEDICAL DU PERSONNEL :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>- Vous avez déclaré qu'il n'y a pas eu de visites médicales réalisées par la médecine du travail depuis l'inspection précédente de 2020</li><li>- vous avez déclaré qu'il n'y a pas d'instruction formalisée concernant le suivi de l'état de santé du personnel au jour le jour</li></ul>		

## Évaluation de l'inspection 1

**Évaluation de l'inspection :** Maîtrise des risques insuffisante

**Commentaire :**

- le dossier d'agrément sanitaire n'est pas à jour
- des surfaces sont difficilement nettoyables et désinfectables (établissement vétuste)
- la maintenance est insuffisante
- le plan de nettoyage ne prend pas en compte toutes les surfaces et des zones ne sont pas suffisamment nettoyées
- absence d'enregistrement automatique des températures pour la chambre froide négative
- la lutte contre les nuisibles n'est pas suffisamment efficace
- les enregistrements des contrôles à réception sont incomplets et certains sont incompréhensibles
- absence d'analyse microbiologique de l'eau postérieure à 2019
- l'étiquetage des produits finis et la marque d'identification sont tronqués ou peu lisibles
- Les modifications de menus ne coïncident pas toujours avec les plats témoins conservés
- les allergènes des plats présentés à la consommation ne sont pas disponibles pour le consommateur en ce qui concerne les rajouts d'ingrédients non prévus dans les recettes initiales
- les opérations de conditionnement, de refroidissement rapide des plats ou de préparations froides, sont mal gérées, avec des documents d'enregistrement mal remplis ou des modèles d'enregistrement non adaptés
- la vérification des enregistrements est très insuffisante
- des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel
- absence d'instruction formalisée concernant le suivi de l'état de santé du personnel

**Inspection 2 : Activité inspectée**

<b>Type d'activité</b>	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
<b>Identifiant de l'unité d'activité</b>	LIBRE RESTAURANT DU PERSONNEL
<b>Site d'intervention</b>	RESTAURANT DU PERSONNEL-Restauration collective-CUISINE CENTRALE
<b>Méthode</b>	Grille : Inspection des activités d'office satellite sans transformation sur place (SSA), Version 3
<b>Référence(s) réglementaire(s)</b>	Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1  Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 4 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 de l'inspection 2 :**

Locaux inspectés	tous les locaux présentés en rapport avec l'activité
Référence des instruments de mesure	thermomètre TESTO 112 n° 149

**Points de contrôle de l'inspection 2 :**

<b>A</b>	<b>Identification de l'établissement</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>Lors de l'inspection, il a été constaté que le personnel dispose d'une salle de restauration et que les repas consommés par le personnel proviennent de la cuisine centrale, ce qui correspond à une activité de restauration collective (restaurant satellite) Cette activité de restauration collective n'est pas déclarée (déjà signalé lors de l'inspection précédente)</i>	
<b>B</b>	<b>Locaux et équipements</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>Résumé : la maintenance et le nettoyage sont insuffisants</i>	
<b>B01</b>	<b>Conception et circuits de l'établissement</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B02</b>	<b>Équipements adaptés à la production et engins de transport</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<i>Le grand placard "passe-plats" a des parties en bois (angles arrondis, tiroirs...) difficilement nettoyables et désinfectables</i>	
<b>B03</b>	<b>Lutte contre les nuisibles</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>voir le même item du rapport d'inspection 22-100779-1 du même jour</i>	
<b>B04</b>	<b>Maintenance des locaux et équipements</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>- Réfrigérateur : les grilles sont un peu abimées - Placards : le bas est abimé (bois ou aggloméré apparent et dégradé), l'angle arrondi supérieur du placard "passe-plats" est en bois abimé - dans une armoire inox basse, le fond est recouvert d'un film protecteur blanc dégradé (difficilement nettoyable et désinfectable). Sur l'étagère haute de cette même armoire, des produits sont placés sur un plateau dont le bord est dégradé - la peinture des canalisations d'eau, sous l'évier, est dégradée et de la rouille y est présente</i>	



<b>B05</b>	<b>Nettoyage et désinfection des locaux et équipements</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>Equipement de maintien au chaud : le dessus est très sale et un gant anti-chaaleur y est posé</i></li> <li>- <i>les joints de carrelage mural, à proximité de l'évier, sont blanchis par endroits (calcaire?)</i></li> <li>- <i>le casier de l'armoire inox, où se trouvent le sucre et le café, n'est pas propre (débris divers)</i></li> <li>- <i>la zone sous l'évier, à proximité du siphon, est sale (débris)</i></li> <li>- <i>la grille de ventilation au plafond est sale et/ou dégradée</i></li> </ul>	
<b>C</b>	<b>Maîtrise de la chaîne de production</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>Résumé : voir C04</i>	
<b>C03</b>	<b>Contrôle à réception et conformité des matières premières</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>voir le même item du rapport d'inspection 22-100779-1 du même jour</i>	
<b>C04</b>	<b>Mesures de maîtrise de la production</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>Résumé : absence de surveillance des températures du réfrigérateur, des denrées stockées sont à DLC dépassées ou n'ont pas de date de fabrication</i>	
<b>C0401</b>	<b>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</b>	<b>D - Non conformité majeure</b>
	<p><i>Réfrigérateur :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- <i>vous avez déclaré qu'il n'y a pas de surveillance des températures du réfrigérateur</i></li> <li>- <i>des denrées stockées ont une DLC dépassée (02/12) ou une DLC au jour de l'inspection (08/12 pour les lentilles corail). Le constat a été fait après la pause repas (les barquettes étant toujours stockées dans le réfrigérateur pour y être probablement consommées le lendemain)</i></li> <li>- <i>absence de date de fabrication sur certaines denrées : radis en rondelles, mayonnaise</i></li> </ul> <p><i>Un brique de lait entamée est laissée à température ambiante dans la salle de restauration</i></p>	
<b>C0402</b>	<b>Gestion des conditionnements et emballages</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C0403</b>	<b>Autres mesures de maîtrise de la production</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C05</b>	<b>Gestion de l'eau propre et de l'eau potable</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
	<i>voir le même item du rapport d'inspection 22-100779-1 du même jour</i>	
<b>C06</b>	<b>Conformité des produits finis</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C07</b>	<b>Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis</b>	<b>Sans objet</b>
	<i>sans objet pour l'activité concernée</i>	
<b>D</b>	<b>Traçabilité et gestion des non-conformités</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>D01</b>	<b>Système de traçabilité et archivage des documents</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>voir le même item du rapport d'inspection 22-100779-1 du même jour</i>	
<b>D02</b>	<b>Réactivité</b>	<b>Sans objet</b>
	<i>Sans objet, le restaurant satellite n'avait jamais été inspecté auparavant</i>	
<b>E</b>	<b>Gestion des déchets et des sous-produits animaux</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>E01</b>	<b>Gestion des déchets</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>E02</b>	<b>Gestion des sous-produits animaux</b>	<b>Sans objet</b>
	<i>voir le même item du rapport d'inspection 22-100779-1 du même jour</i>	
<b>F</b>	<b>Gestion du personnel</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>

<i>Résumé : des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel</i>		
<b>F01</b>	<b>Hygiène et équipements du personnel</b>	<b>C - Non conformité moyenne</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>- placard : deux chiffons (niveaux d'hygiène inconnus) sont posés à proximité de la boîte de rangement des couverts propres sur le placard avec passe-plat, ainsi qu'une boîte de paracétamol</li> <li>- des balais et raclette sont posés à même le sol au niveau d'une canalisation d'arrivée d'eau</li> <li>- évier : dans un contenant en plastique sont présents, juxtaposés les uns aux autres, une éponge et un grattoir (niveaux d'hygiène inconnus) et une bouteille de liquide vaisselle</li> <li>- une lavette verte en tissu (niveau d'hygiène inconnu) est posé sur un équipement en inox</li> <li>- un poste de radio (non nettoyable ni désinfectable) est posé sur une caisse en plastique retournée à proximité de la vaisselle en train de sécher</li> </ul>		
<b>F02</b>	<b>Formation et instructions à disposition du personnel</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
voir le même item du rapport d'inspection 22-100779-1 du même jour		

## Évaluation de l'inspection 2

**Évaluation de l'inspection :** Maîtrise des risques insuffisante

**Commentaire :**

- l'activité de restauration collective (restaurant satellite) pour le personnel n'est pas déclarée
- la maintenance et le nettoyage sont insuffisants
- absence de surveillance des températures du réfrigérateur
- des denrées stockées sont à DLC dépassées ou n'ont pas de date de fabrication
- des bonnes pratiques d'hygiène ne sont pas assimilées par le personnel

Signature

Le 19/01/2023

**Inspecteur(s)** DUMOLARD Didier