



DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA COHESION
SOCIALE ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS
SERVICE SECURITE SANITAIRE DES ALIMENTS

Dossier suivi par : Laurent VERMOTE
Tél. : 0553036541
Email : laurent.vermote@dordogne.gouv.fr

PJ : rapport d'inspection
Réf. Interne : 17-055875

Monsieur le Président
Communauté de communes Dronne et Belle
Rue Ferdinand Beyney
24530 CHAMPAGNAC-DE-BELAIR

Périgueux, le 16 mai 2017

Objet: Transmission du rapport de l'inspection du 11 mai 2017

Monsieur le Président,

A la suite de l'inspection effectuée le 11 mai 2017 par Monsieur Laurent VERMOTE de la DDCSPP de la Dordogne dans le restaurant collectif de la crèche intercommunale située à MAREUIL, placé sous votre responsabilité, un rapport d'inspection reprenant les différents constats réalisés a été rédigé et vous est transmis ci-joint.

Ce rapport d'inspection fait état de quelques non-conformités moyennes et mineures sur les points inspectés par rapport à la réglementation en vigueur, auxquelles il vous appartient d'apporter des actions correctives adaptées.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement « TRES SATISFAISANT » est publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance » pour une durée de 1 an. Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

Restant à votre disposition pour tous renseignements complémentaires, veuillez agréer, Monsieur le Président, mes salutations distinguées.

Le Chef de service Sécurité Sanitaire des Aliments

Dr. Vre Frédérique BONGRAIN

Date de l'inspection : 11/05/2017

Partie administrative

Structure d'inspection DDCSPP de la Dordogne
Adresse Cité administrative Bugeaud
24024 PERIGUEUX CEDEX
email ddcsp@ddcspp.dordogne.gouv.fr
Inspecteur(s) VERMOTE Laurent

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination CC DRONNE ET BELLE
Enseigne établissement/Dénomination CC DRONNE ET BELLE
N° SIRET / N° NUMAGRIT 20004157200013
Adresse postale RUE F. BEYNEY
24530 CHAMPAGNAC DE BELAIR
Interlocuteur(s) Mme CAROUGE .

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective
Identifiant de l'unité d'activité LIBRE 24253153

Site d'intervention 24253153-Restauration collective-CC DRONNE ET BELLE

Méthode Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2

Référence(s) réglementaire(s) Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 3
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° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
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 :

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
	<i>20 repas/jour</i>	
B	Locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>cf non-conformités relevées ci-dessous</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
B03	Lutte contre les nuisibles	C - Non conformité moyenne
	<i>absence de plan préventif formalisé: intervenant, moyens utilisés, fiches techniques des produits biocides et plan de positionnement des appâts dans l'établissement (dératisation) absence de moustiquaire au niveau de la fenêtre de la cuisine susceptible d'être ouverte en période de forte chaleur</i>	
B04	Maintenance des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>présence de rouille au niveau du socle du réfrigérateur dédié au stockage des matières premières</i>	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>absence de réactualisation des protocoles de nettoyage/désinfection des locaux et des équipements (changement de produits)</i>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	B - Non conformité mineure
	<i>cf non-conformités relevées ci-dessous</i>	
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	B - Non conformité mineure
	<i>absence de procédures formalisées par écrit (à mettre en œuvre à l'aide de la formation HACCP)</i>	
C02	Identification des points déterminants	B - Non conformité mineure
	<i>absence de procédures formalisées par écrit (à mettre en œuvre à l'aide de la formation HACCP)</i>	
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
	<i>cf non-conformité relevée ci-dessous</i>	
C0401	<i>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</i>	<i>A - Conforme</i>
C0402	<i>Gestion des conditionnements et emballages</i>	<i>A - Conforme</i>
C0403	<i>Autres mesures de maîtrise de la production</i>	<i>A - Conforme</i>
	<i>en ce qui concerne la décontamination des fruits et légumes</i>	
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C06	Conformité des produits finis	C - Non conformité moyenne
	<i>grammage des plats témoins insuffisant (80 à 100 g pour chaque plat)</i>	
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
D02	Réactivité	A - Conforme
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	B - Non conformité mineure
<i>cf non-conformités relevées ci-dessous</i>		
F01	Hygiène et équipements du personnel	B - Non conformité mineure
<i>vestiaire du personnel de cuisine: absence d'équipement dédié pour stocker les chaussures de travail</i>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	C - Non conformité moyenne
<i>absence de formation HACCP récente pour la personne nouvellement recrutée</i>		

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Commentaire : Évaluation globale A
L'établissement est conforme à la réglementation en vigueur hormis les points sus cités.

Signature

Le 16/05/2017

Inspecteur(s) VERMOTE Laurent