

Affaire suivie par :

Fabrice MALECOT

Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation

Tél. : 05.16.16.62.78

Courriel : fabrice.malecot@charente.gouv.fr

Courriel : ddetspp-sqsa@charente.gouv.fr

Angoulême, le 25 juin 2021

Réf : FM/OJ - 2021-00 732

P.J. : - 1 rapport d'inspection n°21-048127 du 18/06/2021

Références réglementaires :

- 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 procédures relatives à la sécurité des 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 ;
- REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- 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 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;
- Arrêté du 21 décembre 2009 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.

Monsieur le Maire,

A la suite de l'inspection effectuée le 18 juin 2021 par Monsieur Fabrice MALECOT, chef technicien de la direction départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de la Charente, dans la cuisine de l'école primaire de votre commune, un rapport d'inspection reprenant les différents constats réalisés a été rédigé et vous est transmis ci-joint.

Elle a consisté en une inspection physique de votre établissement en fonctionnement ainsi qu'en un contrôle des bonnes pratiques d'hygiène à mettre en œuvre.

Mairie d'AUSSAC-VADALLE
61 rue de la République
16560 AUSSAC-VADALLE

Au 01/04/2021, l'UD-DIRECCTE et la DDCSPP fusionnent et forment la DDÉTSP de la Charente.

Adresse postale : Cité administrative – Bâtiment A - 4 rue Raymond Poincaré - BP 71016 – 16001 ANGOULÈME cedex.

Accueil public renseignement droits du travail, inspections du travail, insertion professionnelle, développement de l'emploi :
15 rue des frères Lumière – 16000 ANGOULÈME. Tél : 05.45.66.68.68. - 9h00 à 11h30 - 13h30 à 16h00.

Accueil public missions vétérinaires, concurrence consommation répression fraudes, inclusion sociale et hébergement-logement :
Cité administrative – Bâtiment A - 4 rue Raymond Poincaré - 16000 ANGOULÈME. Tél. : 05.16.16.62.00. - 9h00 à 12h00 - 13h30 à 16h30.

Il ressort de cette visite d'inspection qu'aucun point de non-conformité majeure n'a été relevé, le niveau de maîtrise sanitaire de votre activité peut être considéré comme "**SATISFAISANT**".

Le rapport de contrôle officiel retranscrit l'ensemble des constats relevés le jour de l'inspection et a pu être orienté sur des points spécifiques. A ce titre, il ne constitue en aucun cas un rapport d'audit de votre établissement ou un certificat/une attestation de salubrité de votre établissement.


Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement «**TRÈS 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 un an. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie de croire, Monsieur le Maire, à toute ma considération.

Le chef de service



Laurence COUDOUY

Au 01/04/2021, l'UD-DIRECCTE et la DDCSPP fusionnent et forment la DDETSPP de la Charente.

Adresse postale : Cité administrative – Bâtiment A - 4 rue Raymond Poincaré - BP 71016 – 16001 ANGOULÈME cedex.

Accueil public renseignement droits du travail, inspections du travail, insertion professionnelle, développement de l'emploi :
15 rue des frères Lumière – 16000 ANGOULÈME. Tél : 05.45.66.68.68. - 9h00 à 11h30 - 13h30 à 16h00.

Accueil public missions vétérinaires, concurrence consommation répression fraudes, inclusion sociale et hébergement-logement :
Cité administrative – Bâtiment A - 4 rue Raymond Poincaré - 16000 ANGOULÈME. Tél. : 05.16.16.62.00. - 9h00 à 12h00 - 13h30 à 16h30.

PREFETE DE LA CHARENTE

Rapport d'inspection N°21-048127

Inspection du secteur de la restauration collective
(SSA)

MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE L'ALIMENTATION
Liberat Equaliter Fraternit

Date de l'inspection : 18/06/2021

Partie administrative

Structure d'inspection

Adresse

email

Inspecteur(s)

Contexte de l'inspection

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination

COMMUNE D AUSSAC

Enseigne établissement/Dénomination

ECOLE ELEMENTAIRE PUBLIQUE

N° SIRET / N° NUMAGRIT

21160024200021

Adresse postale

VADALLE

ECOLE ELEMENTAIRE PUBLIQUE

16560 AUSSAC VADALLE

Interlocuteur(s)

RENAUD .

N°ILU

16024004

Inspection : Activité inspectée

Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé

Type d'activité

Identifiant de l'unité d'activité

Restauration collective-ECOLE ELEMENTAIRE PUBLIQUE

Site d'intervention

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

Méthode

Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1

Référence(s) réglementaire(s)

Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 4

REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPÉEN 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 EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale

Informations complémentaires :

Référence des instruments de mesure

Thermomètre Testo 112 n° 01822642

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
	<i>Cuisine autonome déclarée à la DDETSPP de la CHARENTE dont le service de restauration est autogéré. Environ 40 repas sont fabriqués par jour et consommés par des enfants de CE1 et CE2, en direct. Établissement en RPI avec les communes de ANAIS et TOURRIERS. Actuellement, la cantinière est en arrêt maladie et des repas sont livrés par la cuisine centrale Sodexo JARNAC, en liaison froide.</i>	
B	Locaux et équipements	A - Conforme
	<i>Cette visite fait suite à une plainte. Voir le détail dans les items suivants.</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
	<i>Présence d'une seule personne en cuisine qui fabrique 43 repas par jour pour la restauration scolaire. Actuellement, suite à l'arrêt maladie de la cantinière, les repas sont fabriqué par la cuisine centrale Sodexo JARNAC et livrés en liaison froide. Les secteurs de travail sont séparés et l'outil de travail est adapté à l'utilisation attendue. Le principe de la marche en avant est respecté. Les locaux sont constitués d'un local réserve accessible par l'extérieur pour la livraison. Ce local ouvre sur un espace stockage des réserves froides puis sur l'atelier légumerie déboitage (dans lequel sont aussi réalisées les préparations froides). Après l'atelier légumerie déboitage, on accède à un local dédié aux ateliers préparation chaudes et froides puis au local plonge séparé. Ces deux espaces ouvrent chacun dans le réfectoire. Les locaux sont en bon état de fonctionnement et les matériaux utilisés permettent la mise en œuvre d'un nettoyage-désinfection efficace (carrelage sol et mur, siphons de sol).</i>	
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
	<i>Tous les gros équipements de cuisine (plan de travail, évier...) sont en inox et sont en bon état de fonctionnement. Le volume de stockage froid est adapté au volume d'activité. Présence d'une armoire froide ventilée matières premières (dans laquelle les différentes catégories de matières premières doivent être séparées), une armoire froide ventilée produits finis et un congélateur bahut. Présence d'un piano 4 feux, d'une plaque de cuisson en fonte et d'un four sous piano.</i>	
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
	<i>Le plan de lutte contre les nuisibles est concédé à un prestataire de service.</i>	
B04	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
	<i>Tous les gros équipements de cuisine (plans de travail, évier...) sont en inox et sont en bon état de fonctionnement. Les locaux sont en bon état et sont bien entretenus. Présence de moisissures en réserve dans l'angle d'un mur et du plafond. La batterie de cuisine est en inox et en bon état.</i>	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
	<i>Les avis de passage des prestataires de service sont conservés. Les locaux et les équipements sont visuellement propres en cuisine. Des produits adaptés aux propriétés détergentes et désinfectantes sont disponibles en cuisine. Un plan de nettoyage-désinfection est en place et des fiches d'émarginement des tâches lui sont associées.</i>	

Un contrat est souscrit avec le LDAR 16 pour vérifier l'efficacité des opérations de nettoyage-désinfection (5 lames réalisées 2 à 3 fois par an).

Les résultats consultés lors de la visite étaient satisfaisants et les non-conformités relevées semblent faire l'objet d'un plan d'actions. Toutefois, les actions correctives ne sont pas formalisées par écrit.

C	Maîtrise de la chaîne de production	B - Non conformité mineure
<i>Voir le détail dans les items suivants.</i>		
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	B - Non conformité mineure
<p>Actuellement, suite à l'arrêt maladie de la cantinière, les repas sont livrés par la cuisine centrale Sodexo JARNAC, en liaison froide</p> <p>Absence de process à risques dans la fabrication des repas (viande ou poisson cru, tartare, carpaccio, stérilisation, pasteurisation, appertisation, cuisson sous vide, cuisson basse température, salaison, fumaison...). Aussi, tous les dangers concernant votre activité peuvent être maîtrisés par l'application des bonnes pratiques d'hygiène contenues dans les GBPH officiels, validés par la DGAL et l'ANSES.</p> <p>Des documents permettant l'enregistrement des autocontrôles sont en place pour assurer la surveillance des points déterminants.</p> <p>Il n'existe pas de diagrammes de fabrication par famille de produits et d'analyse des dangers détaillée (plan HACCP).</p>		
C02	Identification des points déterminants	B - Non conformité mineure
<p>Actuellement, suite à l'arrêt maladie de la cantinière, les repas sont livrés par la cuisine centrale Sodexo JARNAC, en liaison froide.</p> <p>Les points de maîtrise communément identifiés par la filière "restauration collective" sont globalement pris en compte mais n'ont pas été identifiés suite à une analyse des dangers disponible en cuisine (plan HACCP) :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Vérification des critères d'acceptabilité à réception des produits. - Surveillance des températures de stockage dans les réserves froides. - Surveillance des couples temps/température pour satisfaire à l'obligation réglementaire de remettre à température de +10°C à +63°C en moins d'une heure. - Surveillance de la température des préparations au moment du service. - Prise en compte du danger Escherichia Coli producteur de shiga toxines (STEC) dans la viande hachée. <p>Les seuils de maîtrise des points déterminants identifiés ne sont pas précisés dans des procédures de maîtrise ou dans un plan HACCP.</p>		
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	B - Non conformité mineure
<p>Un thermomètre à sonde est disponible en cuisine.</p> <p>Les autocontrôles prévus à réception sont réalisés systématiquement (température, intégrité des emballages, DLC, DDM). Actuellement, le contrôle à réception concerne les repas livrés par Sodexo et une vérification des critères d'acceptabilité est également en place.</p> <p>Le document d'enregistrement n'est pas associé à une procédure de fonctionnement.</p> <p>Absence de suivi écrit des actions correctives mises en œuvre pour justifier du traitement des éventuelles non-conformités (au moyen de fiches de non-conformité par exemple).</p> <p>Les étiquettes de traçabilité des matières premières sont conservées.</p>		
C04	Mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
<i>Voir le détail dans les items suivants.</i>		
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	B - Non conformité mineure
<p>Des thermomètres sont installés dans chaque enceinte frigorifique.</p> <p>Les températures relevées dans les réserves froides lors de la visite étaient conformes aux</p>		

attendus réglementaires.

Les autocontrôles de température dans les réserves froides sont en place.

Une procédure de maîtrise des températures et un document d'enregistrement associé sont en place. Le document d'enregistrement n'est pas associé à une procédure de fonctionnement.

Absence de suivi écrit des actions correctives mises en œuvre pour justifier du traitement des éventuelles non-conformités (au moyen de fiches de non-conformité par exemple).

Les équipements de cuisson actuellement en place (piano et four) permettent d'assurer efficacement la préparation d'environ 40 repas. Les équipements disponibles permettent également d'assurer l'étape de remise à température.

C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
Les emballages utilisés sont aptes au contact alimentaire		
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
Absence de fritures réalisées en cuisine (non concerné par la surveillance de la concentration des résidus polaires issus de la dégradation des huiles de friture).		
Lors de la visite, les élus ont expliqué que la cuisine centrale Sodexo JARNAC les avait informés des points déterminants pour la sécurité alimentaire à surveiller (contrôle à réception des repas, maîtrise des températures des réserves froides, remise à température et température au service).		
Compte-tenu de l'absence de la cantinière, la maîtrise du danger Escherichia Coli producteur de shiga toxines dans la viande hachée n'a pas été évaluée (respect de l'obligation de cuisson à cœur de la viande hachée pour les enfants de moins de 13 ans en collectivité). Les élus et l'agent technique remplaçant la cantinière ne semblaient pas sensibilisés à cette obligation (liaison chaude steaks hachés précuits).		
Concernant l'information sur les 14 principaux allergènes, les enfants présentant des allergies font l'objet d'un Protocole d'Accueil Individualisé (l'affichage n'est pas requis lors de la fourniture du repas, puisqu'un dispositif permet aux consommateurs d'indiquer, avant toute consommation, qu'ils refusent de consommer un ou des ingrédients ou auxiliaires technologiques ou dérivés d'une substance ou d'un produit énuméré à l'annexe II du règlement UE 1169/2009).		
Absence de procédures de surveillance et/ou d'instructions de d'hygiène pour la maîtrise des points déterminants (plan HACCP)		
Absence de plan de maîtrise sanitaire contenant les documents relatifs aux pré-requis d'hygiène, notamment les documents relatifs à la formation des agents, les attestations de stage, les contrats et les avis de passage pour la maintenance des locaux et des équipements, les plans d'actions complétés suite aux audits du LDAR 16...		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
Utilisation de l'eau du réseau d'adduction publique.		
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
Des autocontrôles bactériologiques sur les plats cuisinés sont réalisés 2 à 3 fois par an, par le LDAR 16. Les résultats présentés étaient globalement satisfaisants.		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
Conforme.		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	C - Non conformité moyenne
Voir le détail dans les items suivants.		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	B - Non conformité mineure

Les étiquettes de traçabilité des matières premières sont conservées par date d'ouverture.

Absence de plan de maîtrise sanitaire contenant les documents relatifs aux pré-requis d'hygiène, notamment les documents relatifs à la formation des agents, les attestations de stage, les contrats et les avis de passage pour la maintenance des locaux et des équipements, les plans d'actions complétés suite aux audits du LDAR 16...

D02	Réactivité	C - Non conformité moyenne
<i>Un audit hygiène pour vérifier la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène est réalisé une fois par an par le LDAR 16. Un plan d'actions est prévu suite aux éventuelles non-conformités identifiées et les non-conformités relevées semblent faire l'objet d'un plan d'actions. Toutefois, les actions correctives ne sont pas formalisées par écrit.</i>		
<i>Les obligations concernant la gestion des produits non conformes sont méconnues. La procédure de retrait/rappel rédigée par le LDAR 16 est disponible dans le PMS (Cf NS DGAL/MUS/N2009- 8188 du 07 juillet 2009 - Guide de gestion des alertes d'origine alimentaire entre les exploitants de la chaîne et l'administration lorsqu'un produit ou un lot de produits est identifié). Les obligations en matière de gestion des alertes ont été reprécisées lors de la visite.</i>		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
<i>Voir le détail dans les items suivants.</i>		
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
<i>Réalisation du tri sélectif et enlèvement des déchets par le service des ordures ménagères.</i>		
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
<i>Les déchets de cuisine et de table sont enlevés par le service des ordures ménagères.</i>		
F	Gestion du personnel	B - Non conformité mineure
<i>Voir le détail dans les items suivants.</i>		
F01	Hygiène et équipements du personnel	A - Conforme
<i>Des lave-mains équipés de distributeurs d'essuie-mains et de distributeurs de savon dûment approvisionnés sont installés en cuisine. Les personnes intervenant en cuisine sont équipées avec des tenues de travail complètes.</i>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	C - Non conformité moyenne
<i>La cantinière, en arrêt maladie lors de la visite, ne semble pas avoir été formée à la mise en place du PMS et au principe de la méthode HACCP (formations dispensées par le LDAR 16).</i>		

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Signature

Le 29/06/2021

Inspecteur(s) MALECOT Fabrice