

Date de l'inspection : 05/04/2016

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP de l'Eure
Adresse Direction départementale de la protection des populations de l'Eure
32 rue Georges Politzer
27000 EVREUX
email ddpp@eure.gouv.fr
Inspecteur(s) DIARD Chantal
Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination COMMUNE DE GROSSOEUVRE
Enseigne établissement/Dénomination CANTINE SCOLAIRE - ECOLE DE GROSSOEUVRE
N° SIRET / N° NUMAGRIT 21270301100024
Adresse postale 43 RUE SAINT PIERRE
ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE
27220 GROSSOEUVRE
N°ILU 2730101

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective
Site d'intervention Restauration collective-CANTINE SCOLAIRE - ECOLE DE GROSSOEUVRE
Méthode Grille : Inspection des activités d'office satellite sans transformation sur place (SSA),
Version 2
Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments
(inspection des activités), Version 3
Prélèvement(s)

Informations complémentaires :

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
A01	Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations	A - Conforme
B	Locaux et équipements	A - Conforme
B01	Conception de l'établissement	A - Conforme

B02	Plans et circuits de l'établissement	A - Conforme
B03	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
B04	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
B05	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
B06	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Le plan de nettoyage et de désinfection des locaux est présent mais les phases de nettoyage ne sont pas enregistrées</i>		
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
<i>OFFICE SATELLITE - Les préparations culinaires proviennent d'une cuisine centrale - environ 90 repas/jour dans le cadre du scolaire et 50 repas/jour dans le cadre du centre de loisirs</i>		
C01	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
C0101	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
<i>Le contrôle à réception est effectué par les responsables de l'office de réchauffage il consiste aux contrôles suivants : (DLC, intégrité des emballages, aspect du produit, température) - le livreur de la cuisine centrale indique la température de livraison des produits sur le bon de livraison</i>		
C0102	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	A - Conforme
<i>La température de l'enceinte froide positive est surveillée et enregistrée chaque jour sur document adéquat</i>		
C0103	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
C0104	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	A - Conforme
<i>Une prise de température est effectuée sur les préparations culinaires chaudes et froides pendant le service, cette température est reportée sur un document</i>		
C02	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C03	Conformité des produits finis	A - Conforme
C04	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	Sans objet
<i>Office satellite, aucune préparation culinaire n'est livrée sur l'extérieur</i>		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
<i>Les bons de livraison et feuilles d'enregistrements des températures sont disponibles sur le site</i>		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	A - Conforme
<i>Un protocole de gestion des toxi infections alimentaires collectives est dans le classeur PMS</i>		
E	Gestion des déchets, des sous-produits animaux et des eaux usées	A - Conforme
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
E03	Gestion des eaux résiduaires	A - Conforme
F	Gestion du personnel	A - Conforme
F01	Équipements mis à disposition du personnel	A - Conforme
<i>Le personnel dispose des équipements adéquats pour la restauration collective (blouse, charlottes, chaussures de travail)</i>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
<i>Les instructions de travail sont à la disposition du personnel, elles sont dans le classeur PMS élaboré par la cuisine centrale</i>		
F03	Hygiène et comportement du personnel	A - Conforme

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Rappel des non-conformités par gravité décroissante

B06	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Le plan de nettoyage et de désinfection des locaux est présent mais les phases de nettoyage ne sont pas enregistrées</i>		

Signature

Inspecteur(s)

DIARD Chantal

Le 18/04/2016



