

Préfecture de Morbihan
Rapport d'inspection N°21-019663
Inspection du secteur de la restauration collective
(SSA)



Date de l'inspection : 09/03/2021

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP du Morbihan

Adresse
32 boulevard de la Résistance
CS 92 526
56019 VANNES CEDEX

email ddpp@morbihan.gouv.fr

Inspecteur(s) GUILLOME Nadine

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination COMMUNE DE MELRAND

Enseigne établissement/Dénomination MAIRIE

N° SIRET / N° NUMAGRIT 21560128700018

Adresse postale
MAIRIE
56310 MELRAND

Interlocuteur(s) LE LIBOUX Edith

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé

Identifiant de l'unité d'activité

Site d'intervention Restauration collective-MAIRIE

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
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 :	
Locaux inspectés	Locaux de stockage et de fabrication, vestiaires et sanitaires du personnel, salle de repas.
Référence des instruments de mesure	TESTO 112 METR1 17412

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
	<i>L'activité constatée lors de l'inspection correspond à l'activité déclarée de l'établissement auprès de la DDPP : fabrication de repas pour une consommation sur place et livraison de repas à la ferme archéologique.</i>	
B	Locaux et équipements	A - Conforme
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
	<p><i>Points contrôlés et conformes :</i></p> <p><i>Les accès aux locaux de restauration sont salubres et stabilisés.</i></p> <p><i>La superficie et la capacité des locaux et équipements inspectés sont adaptées au volume d'activité et au fonctionnement de l'établissement.</i></p> <p><i>La sectorisation est suffisante.</i></p> <p><i>Le revêtement des locaux inspectés est adapté aux opérations de nettoyage et de désinfection.</i></p> <p><i>Les flux d'air et la condensation sont maîtrisés dans les locaux inspectés.</i></p> <p><i>Les éclairages sont en bon état et la luminosité est adaptée à l'activité.</i></p> <p><i>Il a été pris note que pendant la période COVID-19, le self n'est plus utilisé. Le service se fait à table. Une partie des enfants déjeunent dans l'espace halte garderie.</i></p>	
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
	<i>Équipements faciles d'entretien.</i>	
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
	<p><i>Aucune présence ou trace de nuisibles constatée lors du contrôle.</i></p> <p><i>Un plan de lutte contre les nuisibles existe. Son suivi est assuré par la société FARAGO. Le plan est présent dans le dossier.</i></p> <p><i>Vérification des compte-rendus du 08/10/19 au 19/02/21 : conformes.</i></p>	
B04	Maintenance des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>Les peintures sont écaillées dans plusieurs locaux ce qui rend leur entretien plus difficile. Il s'agit des vestiaires du personnel, des réserves (épicerie sèche et tubercules) et de la salle de repas.</i>	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
	<p><i>Un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel est formalisé par écrit.</i></p> <p><i>Locaux et matériels propres visuellement.</i></p> <p><i>Vérification des résultats des contrôles de surface du 23/02/18 au 18/11/20 (6 séries de 5 prélèvements) : conformes.</i></p>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
	<p><i>Non exigible. Etablissement n'utilisant pas de process à risque.</i></p> <p><i>Cependant, un diagramme de fabrication a été formalisé et une analyse des étapes de fabrication a été faite.</i></p>	
C02	Identification des points déterminants	A - Conforme
	<p><i>Non exigible. Etablissement n'utilisant pas de process à risque.</i></p> <p><i>Des points déterminants correspondant aux étapes communément choisies par la filière font l'objet d'un suivi et d'un enregistrement : contrôle à réception, suivi des températures des appareils de froid et des températures au moment du service.</i></p>	
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
	<p><i>Un protocole de contrôle à réception a été défini. Les éléments à contrôler (aspect, température, étiquetage) sont connus et surveillés.</i></p> <p><i>Vérification des enregistrements d u 09/11/20 au 08/02/21 (pour Pomona) du 27/09/20 au 01/02/21 (pour Ty producteurs), du 11/09/20 au 29/01/21 (pour Kervadec) et du 10/09/20 au 26/01/21 (pour la boucherie Perron) : conformes.</i></p>	

DLC des produits conformes le jour du contrôle.

C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	A - Conforme
Températures des appareils de froid conformes le jour du contrôle. Les températures sont surveillées et enregistrées. Vérification des enregistrements du 04/01/21 au 09/03/21 : conformes.		
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
Les conditionnements utilisés sont aptes au contact alimentaire.		
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
Les températures au moment du service sont vérifiées et enregistrées. Vérification des documents de suivi du 04/01/21 au 08/03/21 : conformes. Vérification des enregistrements des cycles de refroidissement du 08/09/20 au 08/03/21 : conformes.		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
Etablissement alimenté en eau du réseau. Vérification du résultat d'analyse d'eau de mai 2019 et de juin 2020 : conformes.		
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
Vérification des résultats de contrôles microbiologiques sur les denrées d'avril 2018 à janvier 2021 (17 résultats) : conformes. Vérification des repas témoins du 08/03/21 : conformes.		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
Les allergènes pouvant être présents dans les plats et l'origine des viandes bovines sont indiqués sur les menus et sur le site internet de la mairie.		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
Vérification des documents de traçabilité relatifs au repas servi le 8 mars 2021 : conformes. Les divers documents d'enregistrement (relatifs aux contrôles à réception, aux suivis de températures, ...) sont correctement archivés et peuvent être présentés.		
D02	Réactivité	A - Conforme
Les non-conformités signalées lors du précédent contrôles ont été corrigées. La procédure toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est formalisée par écrit.		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
Présence de poubelle à ouverture non manuelle en cuisine. Elimination dans le circuit des ordures ménagères.		
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
Les déchets de cuisine et de table sont éliminés dans le circuit des ordures ménagères.		
F	Gestion du personnel	A - Conforme
F01	Hygiène et équipements du personnel	A - Conforme
Tenue du personnel conforme le jour du contrôle. Lave-mains fonctionnels et correctement équipés. L'organisation du vestiaire est adaptée à l'établissement et des toilettes sont en nombre suffisant.		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
Lors du contrôle officiel, la connaissance et l'application des bonnes pratiques d'hygiène par le personnel sont satisfaisantes.		

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Commentaire : Le fonctionnement est sérieux. Les enregistrements sont correctement réalisés.

Quelques travaux de maintenance sont à prévoir.

Signature

Le 11/03/2021

Inspecteur(s) GUILLOME Nadine



AUT 202103110014011734