

Direction Départementale de la Protection des
Populations du Puy-de-Dôme
Rapport d'inspection N°20-011376
Inspection du secteur de la restauration collective
(SSA)



Date de l'inspection : 03/11/2020

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP du Puy-de-Dôme
Adresse 20, rue Aimé Rudel
Site de Marmilhat
B.P. 120
63370 LEMPDES
email ddpp@puy-de-dome.gouv.fr
Inspecteur(s) PLANTIN Didier

COPIE POUR INFORMATION

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination COMMUNE DE ORCINES
Enseigne établissement/Dénomination RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL DE LA FONT DE L'ARBRE ORCINES -
N° SIRET / N° NUMAGRIT 21630263800038
Adresse postale 50 RTE DU PUY DE DOME
ECOLE ELEMENTAIRE PUBLIQUE
63870 ORCINES
Interlocuteur(s) Monsieur BLANES Dominique
N°ILU 6326305

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité
Site d'intervention Restauration collective-RESTAURANT SCOLAIRE MUNICIPAL DE LA FONT DE
Méthode Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2
Référence(s) règlementaire(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

Prélèvement(s)

Non

Informations complémentaires :

Locaux inspectés

L'ensemble des locaux.

COPIE POUR INFORMATION

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
B	Locaux et équipements	B - Non conformité mineure
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
<i>Remarque : la cellule de refroidissement rapide était en panne le jour du contrôle.</i>		
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
B04	Maintenance des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Présence d'un revêtement dégradé (peinture écaillée) au niveau :</i> - du bas de la porte donnant accès au local dédié au stockage des produits secs, - d'une partie murale près de la fenêtre de ce même local, - des murs et du plafond des vestiaires.		
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
C02	Identification des points déterminants	A - Conforme
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
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>
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	B - Non conformité mineure
<i>Affichage incomplet de l'origine de la viande bovine (vérifier la provenance exacte notamment pour les steaks hachés).</i>		
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	A - Conforme
F01	Hygiène et équipements du personnel	A - Conforme

F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
-----	--	--------------

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Commentaire : Établissement très bien tenu sous réserve de pallier les non-conformités observées. Les enregistrements liés au plan de maîtrise sanitaire sont effectués d'une manière complète et régulière.

COPIE POUR INFORMATION

Signature

Le 04/11/2020

Inspecteur(s) PLANTIN Didier



