



Liberté • Égalité • Fraternité  
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DU MORBIHAN

Vannes, le 27 Avril 2018

Monsieur le Maire de Quéven  
BP 10  
56531 QUEVEN CEDEX

 4 - MAI 2018	
Quartier	PLS
Opération	
	
Copier	
Commune	

Direction départementale de  
la protection des populations

Service sécurité sanitaire des  
aliments

Objet : rapport d'inspection  
 Vos références :  
 Réf. « départ » : 18 002307  
 Réf. « arrivée » :  
 Doc. : le\_20180416\_cc\_queven\_inspection\_plc  
 Affaire suivie par : Pascal LE COEUR  
 Tél. : 02 97 83 45 16

Monsieur le Maire,

Une visite d'inspection de la cuisine centrale municipale rue Anatole France à Quéven a été effectuée le 16 avril 2018 par Monsieur Pascal LE COEUR de la Direction Départementale de la Protection des Populations du Morbihan. J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport concernant cette inspection.

Parmi les anomalies relevées, on notera en particulier la présence de givre en excès sur l'évaporateur de la chambre froide de la réserve.

Je vous demande de bien vouloir mettre en place les mesures correctives propres à remédier aux non-conformités énumérées dans le rapport d'inspection et de me communiquer par écrit, sous un délai d'un mois à compter de la date du présent courrier, la liste de ces mesures. Cette liste, classée par code anomalie, devra mentionner la date de mise en place de ces mesures correctives.

Au regard de l'évaluation de la maîtrise des risques établie à l'issue de l'inspection précitée, le niveau d'hygiène de votre établissement tel que prévu par le décret n°2016-1750 du 15/12/2016 est « TRES SATISFAISANT ». Je vous informe que conformément à ce même décret, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an.

Le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement «TRES SATISFAISANT» sera publié sur le site internet « Alim'confiance » ([www.alim-confiance.gouv.fr](http://www.alim-confiance.gouv.fr)) et sur l'application mobile « Alim'confiance ».

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.

Par ailleurs vous voudrez bien procéder à la mise à jour du dossier d'agrément et nous la transmettre.

**Horaires d'ouverture et  
accueil téléphonique**

du lundi au jeudi :

9h00 à 12h00 et 14h00 à 17h00

vendredi :

9h00 à 12h00 et 14h00 à 16h00

**Adresse :**

32 boulevard de la Résistance

CS 92526

56019 Vannes Cedex

**Téléphone :**

02 97 63 29 45

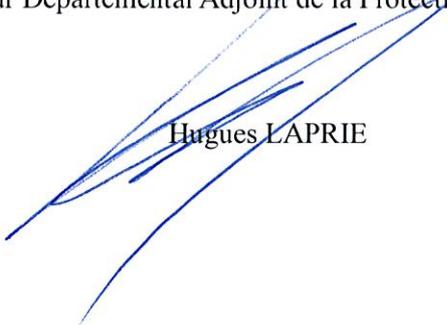
**Télécopie :**

02 97 40 57 83

**Courriel :** [ddpp@morbihan.gouv.fr](mailto:ddpp@morbihan.gouv.fr)

Veillez croire, Monsieur le Maire, en l'expression de ma considération distinguée.

Le Directeur Départemental Adjoint de la Protection des Populations



Hugues LAPRIE

PJ : rapport n° 18 002307 - **dispositif d'affichage**  
Copie : PA- MAC- PLC

Date de l'inspection : 16/04/2018

### 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)** LE COEUR Pascal

**Contexte de l'inspection** Programmation

### Établissement inspecté

**Raison sociale/Dénomination** COMMUNE DE QUEVEN

**Enseigne établissement/Dénomination** CUISINE CENTRALE SCOLAIRE MUNICIPALE DE QUEVEN

**N° SIRET / N° NUMAGRIT** 21560185700059

**Adresse postale** RUE ANATOLE FRANCE  
ECOLE PRIMAIRE ANATOLE FRANCE  
56530 QUEVEN

**Interlocuteur(s)** LE SQUER Philippe

**N°ILU** 56185801

### Inspection : Activité inspectée

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

**Identifiant de l'unité d'activité**

**Site d'intervention** Restauration collective-CUISINE CENTRALE SCOLAIRE MUNICIPALE DE QUEVEN

**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 :**

Référence des instruments de mesure

Testo 17413

**Points de contrôle :**

<b>A</b>	<b>Identification de l'établissement</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<i>Suite à quelques modifications (implantation chambre froide, nouveaux établissements livrés) le dossier d'agrément n'a pas été mis à jour.</i>	
<b>B</b>	<b>Locaux et équipements</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B01</b>	<b>Conception et circuits de l'établissement</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B02</b>	<b>Équipements adaptés à la production et engins de transport</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<i>Chambre froide dans la réserve : givre en excès sur l'évaporateur.</i>	
<b>B03</b>	<b>Lutte contre les nuisibles</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Situation saine : rapport société APA du 20/03/2018.</i>	
<b>B04</b>	<b>Maintenance des locaux et équipements</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<i>Cuisine : présence d'une fissure au sol.</i>	
<b>B05</b>	<b>Nettoyage et désinfection des locaux et équipements</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
	<i>Local produits d'entretien : absence de bac de rétention.</i>	
<b>C</b>	<b>Maîtrise de la chaîne de production</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C01</b>	<b>Diagrammes de fabrication et analyse des dangers</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C02</b>	<b>Identification des points déterminants</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C03</b>	<b>Contrôle à réception et conformité des matières premières</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C04</b>	<b>Mesures de maîtrise de la production</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C0401</b>	<i>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</i>	<i>A - Conforme</i>
	<i>Température chambre froide matières premières conforme +2,8°C.</i>	
<b>C0402</b>	<i>Gestion des conditionnements et emballages</i>	<i>A - Conforme</i>
<b>C0403</b>	<i>Autres mesures de maîtrise de la production</i>	<i>A - Conforme</i>
<b>C05</b>	<b>Gestion de l'eau propre et de l'eau potable</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C06</b>	<b>Conformité des produits finis</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Conservation des plats témoins satisfaisant le mercredi 15/04/2018. Résultats d'analyses produits satisfaisants en 2017 et 2016.</i>	
<b>C07</b>	<b>Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Les allergènes sont indiqués sur le menu.</i>	
<b>D</b>	<b>Traçabilité et gestion des non-conformités</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>D01</b>	<b>Système de traçabilité et archivage des documents</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>D02</b>	<b>Réactivité</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>E</b>	<b>Gestion des déchets et des sous-produits animaux</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>E01</b>	<b>Gestion des déchets</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>E02</b>	<b>Gestion des sous-produits animaux</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>F</b>	<b>Gestion du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>

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

### Rappel des non-conformités par gravité décroissante

A	Identification de l'établissement	B - Non conformité mineure
<i>Suite à quelques modifications (implantation chambre froide, nouveaux établissements livrés) le dossier d'agrément n'a pas été mis à jour.</i>		
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B - Non conformité mineure
<i>Chambre froide dans la réserve : givre en excès sur l'évaporateur.</i>		
B04	Maintenance des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Cuisine : présence d'une fissure au sol.</i>		
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
<i>Local produits d'entretien : absence de bac de rétention.</i>		

Signature

Le 23/04/2018

Inspecteur(s) LE COEUR Pascal