



**PRÉFET
DU MORBIHAN**

Liberté
Égalité
Fraternité

**Direction Départementale
de la Protection des Populations**

VANNES, le 26 Octobre 2021

Dossier suivi par : Pascal Le Coeur
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
Réf. : 21 001674
Tél. : 02 97 83 45 16
Mèl. : ddpp@morbihan.gouv.fr

Monsieur le Maire de Quéven
BP 10
56531 QUEVEN CEDEX

| | |
|-------------------|-----|
| | |
| 02 NOV. 2021 | |
| Suivi - Réponse | PLS |
| Copie(s)/services | |
| | |
| Copie(s)/élus | |
| | |
| Commentaires | |
| | |

Objet : rapport d'inspection

Monsieur le Maire,

Une visite d'inspection de la cuisine centrale municipale a été effectuée le 19/10/2021 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.

Quelques anomalies mineures ont été relevées.

Par ailleurs, le dossier d'agrément mis à jour récemment sera transmis à la ddpp pour étude par le service ssa.

Il vous appartient en conséquence de mettre en place les mesures correctives propres à remédier aux non-conformités énumérées dans le rapport d'inspection. Afin de me permettre d'apprécier votre réactivité suite à l'inspection précitée, vous avez la possibilité de me communiquer **par écrit, idéalement sous un délai d'un mois à compter de la date du présent courrier**, la liste des mesures correctives classée par code d'anomalie précisant pour chacune des mesures adoptées la date d'effectivité.

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 l'article D 231-3-11 du code rural et de la pêche maritime est « TRES SATISFAISANT ». Je vous informe que conformément à l'article D 231-3-10 du même code, 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) 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.

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

La Cheffe de Service Sécurité Sanitaire des Aliments par interim

Pauline ANDRIEUX

PJ : rapport n° 21 001674 - **dispositif d'affichage**
Copie : PA- MAC- PLC

le_20211019_cc queven_plc

Date de l'inspection : 19/10/2021

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) LE COEUR Pascal

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination COMMUNE DE QUEVEN

Enseigne établissement/Dénomination ECOLE PRIMAIRE ANATOLE FRANCE

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-ECOLE PRIMAIRE ANATOLE FRANCE

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 18437

Points de contrôle :

| | | |
|--------------|--|-----------------------------------|
| A | Identification de l'établissement | A - Conforme |
| | <i>Cuisine centrale municipale livrant environ 700 repas par jour en liaison chaude à six cuisines satellites de la commune.</i> | |
| B | Locaux et équipements | B - Non conformité mineure |
| | <i>Voir items ci-dessous.</i> | |
| B01 | Conception et circuits de l'établissement | A - Conforme |
| | <i>Le principe de "la marche en avant est respecté".</i> | |
| B02 | Équipements adaptés à la production et engins de transport | A - Conforme |
| B03 | Lutte contre les nuisibles | A - Conforme |
| | <i>Contrat avec la société APA, situation saine selon le rapport de visite du 24/09/21 concernant les rongeurs et les insectes.</i> | |
| B04 | Maintenance des locaux et équipements | B - Non conformité mineure |
| | <i>Local buanderie : présences dans les parois murales de trous dus à d'anciennes fixations. Local réserve sèche : présence de trous dus à d'anciennes fixations murales. M Le Squer, responsable de la cuisine centrale, a précisé que la rénovation des structures de ce local était programmée. Chambre froide négative : présence de givre en excès sur l'évaporateur et le plafond.</i> | |
| B05 | Nettoyage et désinfection des locaux et équipements | A - Conforme |
| | <i>Les enregistrements des opérations de nettoyage et désinfection sont effectués régulièrement. Résultats d'analyses de surface satisfaisants du 19/01/21 au 15/10/21. Un résultat moyen sur un bol mixeur le 29/03/21 a fait l'objet d'un document de non conformité (mise en place d'actions correctives). Laverie : une nouvelle machine à laver a été installée cette année.</i> | |
| C | Maîtrise de la chaîne de production | B - Non conformité mineure |
| | <i>Voir items ci-dessous.</i> | |
| C01 | Diagrammes de fabrication et analyse des dangers | A - Conforme |
| | <i>Le dossier d'agrément a été mis à jour par le LDA de Saint Avé en janvier 2021, M Le Squer a précisé qu'il sera transmis à la DDPP prochainement.</i> | |
| C02 | Identification des points déterminants | A - Conforme |
| | <i>Le dossier d'agrément a été mis à jour par le LDA de Saint Avé en janvier 2021, il sera transmis à la DDPP prochainement.</i> | |
| C03 | Contrôle à réception et conformité des matières premières | A - Conforme |
| C04 | Mesures de maîtrise de la production | A - Conforme |
| C0401 | Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires | A - Conforme |
| | <i>Températures relevées lors de l'inspection conformes : chambre froide plats témoins +3,6°C (ouverture de la porte par un opérateur avant la prise de température), local préparations froides +6,6°C.</i> | |
| C0402 | Gestion des conditionnements et emballages | A - Conforme |
| C0403 | Autres mesures de maîtrise de la production | A - Conforme |
| | <i>La cuisine ne réalise pas de préparation à l'avance. Les matières premières entamées sont dans des récipients fermés et une étiquette indique le jour de déconditionnement et la DLC interne qui varie en fonction du produit (voir PMS).</i> | |
| C05 | Gestion de l'eau propre et de l'eau potable | A - Conforme |

| | | |
|---|---|-----------------------------------|
| <i>Résultat d'analyse d'eau conforme le 10/02/21.</i> | | |
| C06 | Conformité des produits finis | A - Conforme |
| <i>La conservation des plats témoins est complète le lundi 18/10/21. Les résultats d'analyses produits sont satisfaisants du 20/01/21 au 15/10/21. 10 analyses sont réalisées par an.</i> | | |
| C07 | Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis | B - Non conformité mineure |
| <i>Conforme : L'origine de la viande bovine est précisée sur le menu affiché à l'entrée du restaurant scolaire et sur le site internet de la commune. Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués sur le menu par des codes couleurs en légende repris à côté des dénominations des plats.</i> | | |
| D | Traçabilité et gestion des non-conformités | A - Conforme |
| D01 | Système de traçabilité et archivage des documents | A - Conforme |
| <i>Archivage numériques des étiquettes des produits préemballés. Les bons de livraison vers les offices sont conservés 6 mois.</i> | | |
| D02 | Réactivité | B - Non conformité mineure |
| <i>Les réponses aux rapports d'inspection sont systématiques, et les actions correctives réalisées. Non conforme : Absence de prise en compte de l'instruction technique du 20/07/2019 relatif à l'article 50 de la loi Egalim.</i> | | |
| E | Gestion des déchets et des sous-produits animaux | A - Conforme |
| E01 | Gestion des déchets | A - Conforme |
| <i>Le local déchet est en bon état, le tri sélectif est effectué dans les containers de couleur différente.</i> | | |
| F | Gestion du personnel | A - Conforme |
| F01 | Hygiène et équipements du personnel | A - Conforme |
| F02 | Formation et instructions à disposition du personnel | A - Conforme |
| <i>Une formation avait lieu ce jour par le CNFPT pour un membre du personnel, une autre est programmée fin novembre 2021.</i> | | |

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Rappel des non-conformités par gravité décroissante

| | | |
|--|--|-----------------------------------|
| B | Locaux et équipements | B - Non conformité mineure |
| <i>Voir items ci-dessous.</i> | | |
| B04 | Maintenance des locaux et équipements | B - Non conformité mineure |
| <i>Local buanderie : présences dans les parois murales de trous dus à d'anciennes fixations. Local réserve sèche : présence de trous dus à d'anciennes fixations murales. M Le Squer, responsable de la cuisine centrale, a précisé que la rénovation des structures de ce local était programmée. Chambre froide négative : présence de givre en excès sur l'évaporateur et le plafond.</i> | | |
| C | Maîtrise de la chaîne de production | B - Non conformité mineure |
| <i>Voir items ci-dessous.</i> | | |

| | | |
|--|--|----------------------------|
| C07 | Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis | B - Non conformité mineure |
| <p><i>Conforme :</i> <i>L'origine de la viande bovine est précisée sur le menu affiché à l'entrée du restaurant scolaire et sur le site internet de la commune.</i> <i>Les allergènes à déclaration obligatoire sont indiqués sur le menu par des codes couleurs en légende repris à côté des dénominations des plats.</i></p> | | |
| D02 | Réactivité | B - Non conformité mineure |
| <p><i>Les réponses aux rapports d'inspection sont systématiques, et les actions correctives réalisées.</i> <i>Non conforme :</i> <i>Absence de prise en compte de l'instruction technique du 20/07/2019 relatif à l'article 50 de la loi Egalim.</i></p> | | |

Signature

Le 27/10/2021

Inspecteur(s) LE COEUR Pascal



AUT 202110260021016224