



PRÉFET DU CALVADOS

Direction Départementale de
la Protection des Populations

Service Qualité et Sécurité
des Aliments

LA MESNIE
Monsieur le Directeur
Rue des Peupliers
14170 SAINT PIERRE EN AUGE

Dossier suivi par:
Cynthia TILLEAUX
Tél.: 02 31 24 98 77
Fax: 02 31 24 98 02
Code dossier :
Siret: 78076402300013
Réf. Départ: 2019-036
Pièce jointe:
-1 rapport d'inspection
- 1 dépliant Alim'confiance

Courriel: ddpp@calvados.gouv.fr

Objet: **rapport d'inspection du 18/12/2018**

Réf. rég.:
Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
Règlement (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires
Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 233-1, L. 233-2
Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments
Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant;

CAEN, le **07 JAN. 2019**

Monsieur le Directeur,

Je vous prie de trouver, ci-joint, le rapport de l'inspection effectuée dans votre établissement le 18 décembre 2018 par Madame TILLEAUX, technicienne de mes services, en présence de Monsieur CHOTTARD Emmanuel, second de cuisine, et Madame LEVILLY Annick, commis de cuisine.

Le contrôle officiel a permis de vérifier que votre établissement a un niveau de maîtrise des risques sanitaires satisfaisant.

Des non-conformités ont, néanmoins, été relevées, auxquelles vous devez remédier :

- présence d'un peu de rouille sur le bol mélangeur ;
- présence d'un meuble rouillé en zone de découpe du pain ;
- présence de quelques joints noircis en zone de distribution ;
- absence de protection pour quelques préparations ;
- absence de dates d'ouverture pour quelques denrées déconditionnées ;
- absence d'enregistrement quotidien du nettoyage/désinfection alors que le plan de maîtrise sanitaire le prévoit.

6, boulevard Général Vanier B.P. 95181 La Pierre Heuzé 14070 CAEN CEDEX 5
Horaires d'ouverture au public : 9 h 00 – 12 h 00 et 14 h 00 – 16 h 30 (Vendredi : 16 h 00)

Votre dossier fait l'objet d'un traitement automatisé. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification pour les informations nominatives vous concernant. Ce droit s'exerce auprès de la DDPP
Les décisions contenues dans le présent courrier peuvent être contestées dans le délai de deux mois, soit par recours gracieux adressé au directeur
Département de la protection des populations soit par recours contentieux devant le tribunal administratif de Caen

Le rapport de contrôle officiel retranscrit l'ensemble des constats relevés le jour de l'inspection et a pu être orienté sur des points spécifiques. A ce titre, il ne constitue en aucun cas un rapport d'audit de votre établissement ou un certificat/une attestation de salubrité de votre établissement.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement « **TRES SATISFAISANT** » est publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance » pour une durée de un an.. 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.

Restant à votre disposition, je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, à l'assurance de ma considération distinguée.

Pour le directeur départemental de la
protection des populations, et par délégation,
la chef de service

Virginie MACHAVOINE

6, boulevard Général Vanier B.P. 95181 La Pierre Heuzé 14070 CAEN CEDEX 5
Horaires d'ouverture au public : 9 h 00 – 12 h 00 et 14 h 00 – 16 h 30 (Vendredi : 16 h 00)

Votre dossier fait l'objet d'un traitement automatisé. Conformément à la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés, vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification pour les informations nominatives vous concernant. Ce droit s'exerce auprès de la DDPP. Les décisions contenues dans le présent courrier peuvent être contestées dans le délai de deux mois, soit par recours gracieux adressé au directeur

Département de la protection des populations, soit par recours contentieux devant le tribunal administratif de Caen

Date de l'inspection : 18/12/2018

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP du Calvados
Adresse 6 bd Général Vanier
 CS 95181
 La Pierre Heuzé
 14070 CAEN CEDEX 5
email ddpp@calvados.gouv.fr
Inspecteur(s) TILLEAUX Cynthia
Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination ASS LOGEMENT ET L AIDE
Enseigne établissement/Dénomination LA MESNIE
N° SIRET / N° NUMAGRIT 78076402300013
Adresse postale RUE DES PEUPLIERS
 14170 ST PIERRE EN AUGE
Interlocuteur(s) CHOTTARD Emmanuel
 LEDOUGET Benoît
 LEVILLY Annick
N°ILU 14654870

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité
Site d'intervention Restauration collective-LA MESNIE
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

Informations complémentaires :

| | |
|----------------------|--------------------------|
| Locaux non inspectés | Pas à notre connaissance |
|----------------------|--------------------------|

Points de contrôle :

| | | |
|---|--|-----------------------------------|
| A | Identification de l'établissement | A - Conforme |
| B | Locaux et équipements | B - Non conformité mineure |
| <i>Cf l'ensemble des items B.</i> | | |
| B01 | Conception et circuits de l'établissement | A - Conforme |
| B02 | Équipements adaptés à la production et engins de transport | A - Conforme |
| B03 | Lutte contre les nuisibles | A - Conforme |
| <i>Un contrat a été passé avec la société ECOLAB pour la dératisation/désinsectisation. Le dernier bon d'intervention date du 31/05/2018. Présence, en zone de production, d'un appareil ultraviolet pour les insectes volants.</i> | | |
| B04 | Maintenance des locaux et équipements | B - Non conformité mineure |
| <i>Présence d'un peu de rouille sur le bol mélangeur. Présence d'un meuble rouillé en zone de découpe du pain.</i> | | |
| B05 | Nettoyage et désinfection des locaux et équipements | B - Non conformité mineure |
| <i>L'enregistrement quotidien du nettoyage/désinfection n'est pas toujours réalisé contrairement à ce qui est prévu dans le plan de maître sanitaire rédigé. Présence de quelques joints noircis en zone de distribution.</i> | | |
| C | Maîtrise de la chaîne de production | A - Conforme |
| <i>Cf l'ensemble des items C.</i> | | |
| C01 | Diagrammes de fabrication et analyse des dangers | A - Conforme |
| <i>Présence d'un diagramme de fabrication et de procédure concernant les mixés.</i> | | |
| C02 | Identification des points déterminants | A - Conforme |
| C03 | Contrôle à réception et conformité des matières premières | A - Conforme |
| <i>Les matières premières font l'objet d'un contrôle à réception : aspect, DLC, température. Ces contrôles font l'objet d'un enregistrement.</i> | | |
| C04 | Mesures de maîtrise de la production | A - Conforme |
| <i>Cf l'ensemble des items C04.</i> | | |
| C0401 | Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires | A - Conforme |
| <i>Les températures des denrées alimentaires sont contrôlées de façon régulière à toutes les étapes (stockage, service, refroidissement) et font l'objet d'enregistrement quotidien.</i> | | |
| C0402 | Gestion des conditionnements et emballages | A - Conforme |
| C0403 | Autres mesures de maîtrise de la production | A - Conforme |
| C05 | Gestion de l'eau propre et de l'eau potable | A - Conforme |
| C06 | Conformité des produits finis | B - Non conformité mineure |
| <i>Absence de protection contre d'éventuelles contaminations extérieures sur quelques</i> | | |

préparations.

| | | |
|----------|---|----------------------------|
| .07 | Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis | A - Conforme |
| D | Traçabilité et gestion des non-conformités | A - Conforme |
| | <i>Cf l'ensemble des items D.</i> | |
| D01 | Système de traçabilité et archivage des documents | B - Non conformité mineure |
| | <i>Conforme : les étiquettes des denrées alimentaires sont conservées et sont rangées avec les menus par journée. Non conforme : absence de dates d'ouverture pour quelques denrées déconditionnées (jambon blanc, pâté de foie, poissons panés).</i> | |
| D02 | Réactivité | A - Conforme |
| E | Gestion des déchets et des sous-produits animaux | A - Conforme |
| | <i>Cf l'ensemble des items E.</i> | |
| E01 | Gestion des déchets | A - Conforme |
| | <i>Présence en zone de production de poubelle à commande hygiénique.</i> | |
| E02 | Gestion des sous-produits animaux | A - Conforme |
| F | Gestion du personnel | A - Conforme |
| | <i>Cf l'ensemble des items F.</i> | |
| F01 | Hygiène et équipements du personnel | A - Conforme |
| | <i>Présence de savon bactéricide et d'essuie-mains à usage unique en zone de production et dans les toilettes du personnel. Les vestiaires du personnel sont propres et rangés.</i> | |
| F02 | Formation et instructions à disposition du personnel | A - Conforme |
| | <i>Une formation HACCP a été suivie par le personnel il y a moins de 2 ans.</i> | |

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Commentaire : Établissement bien tenu.
L'enregistrement quotidien du nettoyage/désinfection n'est pas toujours respecté.
Quelques non-conformités ont été relevées auxquelles il conviendra d'apporter des actions correctives.
L'établissement est en cours de réfection (nouvelles chambres froides positive et négative).

Signature

Le 03/01/2019

Inspecteur(s) TILLEAUX Cynthia





DATE DU CONTRÔLE: 18/12/2018

Validité 1 an

www.alim-confiance.gouv.fr



Niveau d'hygiène



TRÈS SATISFAISANT