



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](mailto: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  
Départemental 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](http://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) 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

**Informations complémentaires :**

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

**Points de contrôle :**

<b>A</b>	<b>Identification de l'établissement</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B</b>	<b>Locaux et équipements</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
<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>		
<b>C</b>	<b>Maîtrise de la chaîne de production</b>	<b>A - Conforme</b>
<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
<b>D</b>	<b>Traçabilité et gestion des non-conformités</b>	<b>A - Conforme</b>
	<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
<b>E</b>	<b>Gestion des déchets et des sous-produits animaux</b>	<b>A - Conforme</b>
	<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
<b>F</b>	<b>Gestion du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
	<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](http://www.alim-confiance.gouv.fr)



Niveau d'hygiène



TRÈS SATISFAISANT