

Date de l'inspection : 01/02/2018

### Partie administrative

<b>Structure d'inspection</b>	DDPP de Vaucluse
<b>Adresse</b>	Direction Départementale de la Protection des Populations de Vaucluse Services de l'Etat en Vaucluse 84905 AVIGNON CEDEX 9
<b>email</b>	ddpp@vaucluse.gouv.fr
<b>Inspecteur(s)</b>	CHAUVIN Christian

**Contexte de l'inspection** Programmation

### Établissement inspecté

<b>Raison sociale/Dénomination</b>	COMMUNE DE SAINT MARTIN DE LA BRASQUE
<b>Enseigne établissement/Dénomination</b>	RESTAURANT SCOLAIRE ST MARTIN de la BRASQUE
<b>N° SIRET / N° NUMAGRIT</b>	21840113100022
<b>Adresse postale</b>	Hotel de Ville ECOL PRIM LA BURLIERE 84760 ST MARTIN DE LA BRASQUE
<b>Interlocuteur(s)</b>	LE MAIRE . Mme VOLPE .
<b>N°ILU</b>	84113600

### Inspection : Activité inspectée

<b>Type d'activité</b>	Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
<b>Identifiant de l'unité d'activité</b>	
<b>Site d'intervention</b>	Restauration collective-RESTAURANT SCOLAIRE ST MARTIN de la BRASQUE
<b>Méthode</b>	Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2
<b>Référence(s) réglementaire(s)</b>	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 :

## 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>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>A - Conforme</b>
<b>B03</b>	<b>Lutte contre les nuisibles</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Absence de nuisibles ou de traces de leur passage dans l'ensemble des locaux le jour du contrôle.</i>	
<b>B04</b>	<b>Maintenance des locaux et équipements</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B05</b>	<b>Nettoyage et désinfection des locaux et équipements</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Plan de nettoyage affiché et suivi.</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>
	<i>Procédure mise en place.</i>	
<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>Procédure d'enregistrement de la température des enceintes réfrigérées mise en place et suivie.</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>
	<i>Eau du réseau. présence d'un rapport d'analyse de l'ARS de 04/2017.</i>	
<b>C06</b>	<b>Conformité des produits finis</b>	<b>A - Conforme</b>
	<i>Établissement suivi par LDA 84 tous les 2 mois produits et surface.</i>	
<b>C07</b>	<b>Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis</b>	<b>A - Conforme</b>
<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>
	<i>Éléments de traçabilités conservé dans classeur et cahier.</i>	
<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>
<b>F01</b>	<b>Hygiène et équipements du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>



<b>F02</b>	<b>Formation et instructions à disposition du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
<i>Dernière formation haccp 03/2016 par cnfpt.</i>		

## Évaluation globale de l'inspection

**Évaluation de l'inspection :** Maîtrise des risques satisfaisante

**Commentaire :** Hygiène générale des locaux et du matériel correcte.  
Les procédures de maîtrise sanitaire sont mises en place notamment celles fondées sur les principes HACCP  
( températures, nettoyage, auto-contrôles microbiologiques réguliers, contrôles à réception,...).

## Signature

Le 12/03/2018

**Inspecteur(s)** CHAUVIN Christian

