

Date de l'inspection : 06/01/2017

### Partie administrative

**Structure d'inspection** DDPP du Rhône  
**Adresse** 245 rue Garibaldi  
69422 LYON CEDEX 03  
**email** ddpp@rhone.gouv.fr  
**Inspecteur(s)** PISTILLI Sandrine

### Contexte de l'inspection

#### Établissement inspecté

**Raison sociale/Dénomination** COMMUNE DE DOMMARTIN  
**Enseigne établissement/Dénomination** RESTAURANT SCOLAIRE  
**N° SIRET / N° NUMAGRIT** 21690076100026  
**Adresse postale** Mairie  
4 place de l'Eglise  
69380 DOMMARTIN  
**Interlocuteur(s)** GALLET Lydia  
**N°ILU** 69076007

### Inspection : Activité inspectée

**Type d'activité** Restauration collective  
**Identifiant de l'unité d'activité** LIBRE OS  
**Site d'intervention** OS-Restauration collective-RESTAURANT SCOLAIRE  
**Méthode** Grille : Inspection des activités d'office satellite sans transformation sur place (SSA),  
Version 2

### Informations complémentaires :

Référence des instruments de mesure	Thermomètre testo 01403742/sonde 1.0299
-------------------------------------	---

### Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
A01	Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations	A - Conforme

<b>B Locaux et équipements</b>		<b>A - Conforme</b>
<b>B01</b>	<b>Conception de l'établissement</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B02</b>	<b>Plans et circuits de l'établissement</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B03</b>	<b>Équipements adaptés à la production et engins de transport</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>B04</b>	<b>Lutte contre les nuisibles</b>	<b>A - Conforme</b>
<i>Il n' a pas été constaté la présence de nuisibles.</i>		
<b>B05</b>	<b>Maintenance des locaux et équipements</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
<i>Dans le local plonge, présence de trous de cheville dans le carrelage mural et la peinture s'écaille au niveau du plafond. En cuisine, la peinture est écaillée sur le bas de la porte qui donne sur la salle et sur la partie murale située au dessus de la fenêtre.</i>		
<b>B06</b>	<b>Nettoyage et désinfection des locaux et équipements</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C Maîtrise de la chaîne de production</b>		<b>A - Conforme</b>
<b>C01</b>	<b>Mesures de maîtrise de la production</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C0101</b>	<b>Contrôle à réception et conformité des matières premières</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
<i>Les livraisons des repas a lieu très tôt le matin, le personnel n'est pas présent sur le site et ne peut donc pas réaliser de contrôle à l'arrivée des marchandises.</i>		
<b>C0102</b>	<b>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</b>	<b>A - Conforme</b>
<i>Des contrôles biquotidien sont réalisés sur les enceintes frigorifiques. A 10h30 les températures à cœur relevées sur les plats avant leur entrée au four se sont révélées satisfaisantes : - + 2.9°C pour les épinards - + 1.8°C pour les penne, -- 3.2°C pour le poisson.</i>		
<b>C0103</b>	<b>Gestion des conditionnements et emballages</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
<i>présence sur le plan de travail d'un dérouleur de film alimentaire en carton ( matériau ne pouvant être nettoyé et désinfecté).</i>		
<b>C0104</b>	<b>Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
<i>Le test traçabilité réalisé sur le menu du 04/01 a permis de constater que la remise en température des plats chauds est bien enregistrée et sur les trois services. Les températures au moment du service sont aussi contrôlées et enregistrées; Toutefois les relevés de température indiquent toujours des prises de température sur les yaourts et fromages mais pas sur les entrées.</i>		
<b>C02</b>	<b>Gestion de l'eau propre et de l'eau potable</b>	<b>A - Conforme</b>
<b>C03</b>	<b>Conformité des produits finis</b>	<b>A - Conforme</b>
<i>Le test traçabilité réalisé sur le menu du 04/01 a permis de constater que les échantillons ont bien été conservés.</i>		
<b>C04</b>	<b>Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis</b>	<b>Sans objet</b>
<i>Sans objet pour l'activité exercée.</i>		
<b>D Traçabilité et gestion des non-conformités</b>		<b>B - Non conformité mineure</b>
<b>D01</b>	<b>Système de traçabilité et archivage des documents</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
<i>Les bons de livraisons et les étiquettes des produits servis sont conservés. Toutefois sur les bons de livraisons des plats livrés, les allergènes pouvant être présents n'apparaissent pas.</i>		
<b>D02</b>	<b>Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>

*Absence sur le site des résultats des audits réalisés en interne.*

<b>E</b>	<b>Gestion des déchets, des sous-produits animaux et des eaux usées</b>	<b>A - Conforme</b>
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	Sans objet
<i>Sans objet pour l'activité exercée.</i>		
E03	Gestion des eaux résiduaires	A - Conforme
<b>F</b>	<b>Gestion du personnel</b>	<b>A - Conforme</b>
F01	Équipements mis à disposition du personnel	A - Conforme
<i>Absence de masques bucco-nasal , toutefois une demande a été faite par la cuisinière et ceux ci vont être commandés.</i>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
F03	Hygiène et comportement du personnel	A - Conforme

**Évaluation globale de l'inspection**

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

**Commentaire :** La cuisine est bien tenue et les conditions de fonctionnement sont dans l'ensemble satisfaisantes. Vous veillerez à demander à la cuisine centrale vous livrant la liste des allergènes présents dans chaque denrée alimentaire qu'elle vous livre.

**Signature**

Le 10/01/2017

**Inspecteur(s)** PISTILLI Sandrine  
