

Rapport d'inspection N°15-014432
Grille générale d'inspection dans le domaine de la
sécurité sanitaire des aliments



Date de l'inspection : 29/12/2015

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP
Adresse CS 90603
email ddpp@xxxxxxx.gouv.fr
Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination xxxx
Enseigne établissement/Dénomination xxxxxx
N° SIRET / N° NUMAGRIT 210x006xx000xx
Adresse postale
N°ILU 0x06x056

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective
Site d'intervention Restauration collective-RESTAURANT SCOLAIRE DE xxx
Méthode Grille : Grille générale d'inspection dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments, Version 2
Référence(s) règlementaire(s) Vademecum : Restauration collective, Version 2
Prélèvement(s) Non

Informations complémentaires :

Locaux non inspectés	sanitaires
Condition ambiante	panne électrique pendant l'inspection
Immatriculation	
Référence instruments de mesure	

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
A01	Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations	A - Conforme
B	Locaux et équipements	A - Conforme
B01	Conception de l'établissement	A - Conforme
B02	Plans et circuits de l'établissement	A - Conforme
B03	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
B04	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
B05	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
B06	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
C	Maîtrise de l'atelier de production	A - Conforme
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	A - Conforme
C03	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
<i>C0301</i>	<i>Contrôle à réception et conformité des matières premières</i>	<i>A - Conforme</i>
<i>C0302</i>	<i>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</i>	<i>A - Conforme</i>
<i>C0303</i>	<i>Gestion des conditionnements et emballages</i>	<i>A - Conforme</i>
<i>C0304</i>	<i>Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)</i>	<i>A - Conforme</i>
<i>C0305</i>	<i>Mesures de maîtrise de la protection animale</i>	<i>A - Conforme</i>
C04	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme

C05	Conformité des produits finis	A - Conforme
C06	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	A - Conforme
E	Gestion des effluents et des sous-produits	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
E03	Gestion des eaux usées	A - Conforme
F	Gestion du personnel	A - Conforme
F01	Équipements mis à disposition du personnel	A - Conforme
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
F03	Hygiène et comportement du personnel	A - Conforme
G	Élevage	Sans objet
	<i>Non concerné</i>	
G01	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	Sans objet
	<i>Non concerné</i>	
G02	Alimentation animale	Sans objet
	<i>Non concerné</i>	
G03	Gestion de la pharmacie vétérinaire	Sans objet
	<i>Non concerné</i>	

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Commentaire :

