



CLOUS Savoie Mont Blanc
Restaurant universitaire l'Hélice
Avenue du lac d'Annecy
73370 Le Bourget du Lac

agroconsult
355 chemin de Marcou
07300 Tournon Sur Rhône

Tél : 06 76 80 50 85
aguyonnet@agro-consult.fr

Compte-rendu d'audit préalable à la révision du Plan de Maitrise sanitaire

Activité : Restaurant universitaire + Pizzeria + cafétéria



Date de l'audit : lundi 16 décembre 2024
Auditeur : Amaury GUYONNET

Contexte :

Cet audit intervient en amont de la révision du Plan de Maitrise Sanitaire (PMS) et a pour objectifs de dresser la liste des écarts vis-à-vis de la réglementation en hygiène & sécurité alimentaire, d'évaluer l'ampleur des modifications à apporter à la dernière version du PMS et d'établir un plan d'actions en conséquence.

Une liste des documents à réunir pour les prochaines réunions de travail sur le PMS est annexée à ce document.

Ce compte rendu comporte **15** pages.

Sommaire

1 : Description synthétique de l'établissement

2 : Synthèse des non-conformités / écarts observés :

- 1.1 Locaux – Installation, équipements et matériels / Maintenance, entretien
- 1.2 Bonnes pratiques d'hygiène du personnel
- 1.3 Bonnes pratiques de fabrication
- 1.4 Maitrise de la température (stockage et production)
- 1.5 Gestion des produits et Traçabilité
- 1.6 Plan de nettoyage et de désinfection
- 1.7 Plan de maitrise sanitaire

3 : Plans d'actions

4 : Conclusions

Références réglementaires

Références réglementaires : Règlement CE n°178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires, Règlement CE n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, Règlement CE n°853/2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport des denrées alimentaires, arrêté du 8 juin 2006 modifié par l'arrêté du 24 septembre 2014, règlement CE n°1169/2011 dit INCO (INformations au COnsommateur)

Rappel important sur l'obligation de déclarer l'activité auprès de la DD(ETS)PP :

Cette déclaration de manipulation de denrées alimentaires d'origine animale est obligatoire pour tous les établissements qui produisent ou commercialisent des denrées alimentaires contenant des produits d'origine animale. Elle peut être faite directement en ligne depuis le site internet (<https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R17520>) ou via le formulaire CERFA 13984*06 renvoyé par courrier à la DDPP de votre département).

Tout établissement soumis à l'agrément sanitaire ou à la dérogation à l'agrément sanitaire européen doit impérativement déclarer à la DD(ETS)PP de son département des changements significatifs de volumes de production, modifications de process ou toute nouvelle activité. Le Plan de Maitrise Sanitaire doit être mis à jour en conséquence et à minima 1 fois / an.

1. Description synthétique de l'établissement :






Restaurant universitaire l'Hélice - Crous Grenoble Alpes Avenue du Lac d'Annecy - 73370 Le Bourget-du-Lac
<p>Directrice Unité de gestion restauration Savoie : Caroline GAILLARD Chef cuisinier : Philippe BRIOT</p> <p>Numéro SIRET (RU) : 183 801 562 00699 Code APE : 5629B - Autres services de restauration</p>
Offre de restauration
<p>L'Hélice est un restaurant universitaire équipé d'une ligne de self couplée à une salle de restauration et d'une cafétéria. Le self propose quotidiennement des pizzas produites sur site mais aussi, par alternance, des produits à base de pâtes (pasta + sauces), des plats du jour ou des produits de snacking surgelés cuits sur place que les étudiants consomment sur place dans le refectoire. La cafétéria propose des sandwichs, salades et des plats du jours conditionnés vendus froids à emporter ou à consommer sur place (petite salle de restauration).</p>
Période d'ouverture du restaurant universitaire
<p>Les lundis, mardis, mercredis, jeudis et vendredis (en période scolaire). Self ouvert de 11h20 à 14h et Cafétéria de 7h30 à 14h L'activité est directement liée à la fréquentation du campus par les étudiants et varie donc en cours d'année (forte fréquentation de septembre à février puis diminution progressive des effectifs au deuxième semestre)</p>
Nombre de repas servis sur site
<p>En période de pleine activité, 800 à 1000 repas ou portions repas sont servis chaque midi. 400 à 500 repas (plats/pâtes/pizzas) servis au self 400 à 500 sandwichs/salades/paninis/ plats vendus chaque jour à la cafétéria</p>
Organisation de la production
<p>Asemblage des pizzas au jour de consommation ou la veille (DLC J+1) → cuisson minute Précuisson des pâtes au RU CHAUTAGNE → livraison en liaison froide au RU l'Hélice qui produit la sauce maintenue en liaison chaude et réchauffe les pâtes à la minute Aucune conservation de restes ou d'excédents</p> <p>Production des plats du jour au jour de consommation → miaitien en liaison chaude Les excédents non présentés au service sont refroidis.</p> <p>Sandwichs, salades, barquettes thermoscellées produits au RU Chautagne et livrés en liaison froide → distribution en liaison froide au sein de la cafétéria</p>

2. Synthèse des points observés non conformes et recommandations d'actions correctives :

2.1 Locaux, matériels et équipements :

Non conformités observées	Actions correctives préconisées
<p>L'aménagement des locaux ne permet pas de répondre aux exigences sanitaires réglementaires en vigueur, pour l'offre de restauration qui y est actuellement proposée. Les capacités de stockage et de production sont très insuffisantes pour l'activité actuelle et de nombreuses non-conformités en découlent directement. Les circuits de marche en avant ne sont pas respectés et la sectorisation des espaces de niveaux d'hygiène différent est quasi inexistante.</p>	
	<p>Il n'existe pas de zone de production isolée et clairement délimitée. La salle de préparation des pizzas est traversée par un couloir où transitent matières premières, cartons, personnel navigant entre les zones de stockage, les vestiaires et le self. Faute de place suffisante, la zone des pré-traitements (déboitage / légumerie) sert également d'espace de production où la garniture des pizzas est déposée sur les pâtes façonnées (cette pièce n'étant même pas équipée de lave-mains).</p>
	<p>Les capacités de stockage sont saturées ce qui provoque en conséquence :</p> <ul style="list-style-type: none"> - des encombrements importants limitant les déplacements et saturant toutes les pièces et recoins - des contraintes ergonomiques importantes pour le personnel. - du stockage au sol pourtant strictement interdit - des mélanges de matières premières et de produits finis ou mises en place qui se côtoient dans les enceintes sous température dirigée... <p>La maîtrise des risques de contaminations croisées est donc inexistante, tout comme l'application des principes de marche en avant impossible à compenser par des procédures temporelles</p> <p>En d'autres termes, les locaux sont bien trop petits et inadaptés à l'activité actuelle.</p>
	<p>Faute de mieux, la production des plats chauds, sauces mais aussi des desserts subissant une cuisson, est directement réalisée au niveau du pôle « pasta » de la ligne de self. Cet espace, ouvert sur le hall d'entrée des étudiants et la salle de restauration n'offre aucune garantie de protection des denrées contre les contaminations aéroportées (d'autant plus qu'une hotte aspirante provoque inévitablement un courant d'air en provenance de ces lieux accessibles au public). Cet espace est adapté pour les cuissons minutes et la distribution des plats chauds mais pas pour des productions plus complexes (desserts, plats du jour...)</p>

Non conformités observées (suite)	Actions correctives préconisées
	<p>Les équipements des pôles « pasta » et « pizzas » (2 lignes de self face à face) sont saturés et de capacités bien insuffisantes pour le nombre de repas actuellement servis : il manque des meubles froids (ou armoires froides) dédiées au stockage des entrées et desserts, le bain-marie chauffant est sous-dimensionné (certains plats ne sont pas correctement maintenus à $T^{\circ}\text{C} > 63^{\circ}\text{C}$ à cœur tout au long du service) et la capacité du four trop limitée.</p>
	<p>En l'absence d'une pièce réservée aux préparations, les entrées et desserts sont découpés et mis en ramequin directement sur la ligne du self... ce qui n'offre, là encore, aucune garantie de protection des denrées vis-à-vis des contaminations aéroportées...</p> <p>Les lignes de self sont des postes de distribution et en aucun des zones de préparations ni même d'allotissement / conditionnement.</p>
	<p>La zone des pré-traitements est constituée d'une pièce unique où se côtoient les opérations de déboitage et de légumerie, séparées dans le temps (marche en avant temporelle à décrire dans le PMS). Puisque l'espace est très restreint et le bac évier très petit, les fruits ne sont pas lavés, au moyen d'un produit chloré adapté, avant d'être remis aux consommateurs. A terme, cet espace doit servir uniquement à ces deux tâches et en aucun cas à y réaliser des préparations ou de l'assemblage des pizzas.</p>
	<p>Le restaurant universitaire est saturé et ne semble absolument pas dimensionné pour accueillir autant d'étudiants avec l'offre de restauration et l'organisation actuelle...</p> <p>...comme le montre notamment cet espace de stockage de matériels propres, où sont également implantés une petite cellule de refroidissement et une chambre froide, dans le hall d'accueil des étudiants. Cet aménagement de fortune, « séparé » par des claustras, est en totale inadéquation avec les exigences réglementaires pour des raisons évidentes. Malheureusement aucune autre solution cohérente n'est envisageable dans le contexte actuel.</p>

Non conformités observées (suite)	Actions correctives préconisées
	<p>La capacité initiale des vestiaires, également sous-dimensionnée, a conduit à transformer une pièce de stockage en vestiaires pour les contractuels, engendrant, en parallèle un regroupement, dans la même pièce des matériaux de conditionnement des denrées alimentaires avec les produits et matériels d'entretien... Il est impératif d'isoler les produits et matériaux d'entretien dans une pièce ou un placard fermé, réservé à cet usage exclusif, et donc à l'écart des denrées et de leurs conditionnements...</p>
	<p>L'absence de local à poubelles dans le bâtiment associé à l'activité actuelle génèrent une quantité de déchets devant être éliminés plusieurs fois par jour, vers les containers stockés en extérieur.</p> <p>Des solutions devront être trouvées dans l'organisation et formaliser dans le PMS pour respecter l'interdiction du personnel de production et de service de sortir à l'extérieur en tenue de travail (stock tampon, sortie par le magasinier...)</p>
	<p>Un projet de restructuration à long terme appelé cœur de campus permettrait, à l'horizon 2030 – 2032, de fusionner les RUS Chautagne et Hélice en créant un nouveau bâtiment fonctionnel dédié à la restauration.</p> <p>Dans l'intervalle, des travaux sont envisagés à court et moyens termes (remplacement du tunnel de lavage, acquisition d'armoires froides et d'appareils de production de plus grande capacité...) mais ne suffisent pas, à eux seuls, à corriger tous les écarts cités ci-dessus (manque de place, locaux inadaptés aux productions multiples sur place...). Il paraît inévitable de simplifier un maximum l'offre de restauration sur place en externalisant, par exemple, une partie de la production (plats chauds livrés en liaison chaude = flux tendu nécessitant peu de stockage) sur le site de la CHAUTAGNE (sous réserve de l'autorisation de la DDPP : agrément CE ?).</p>
	<p>Certaines poubelles ne sont pas équipées d'un couvercle à commande non manuelle ou sont cassées... elle doivent être remplacées par des équivalents en bon état.</p>
	<p>La sonnette ne semblait pas fonctionner le jour de l'audit. A faire réparer pour permettre notamment aux livreurs de signaler leur présence.</p>

Non conformités observées	Actions correctives préconisées
	<p>Un plan de lutte contre les nuisibles semble être mis en place. Ces modalités de mise en œuvre devront être détaillées dans la procédure correspondante du PMS (nature et plan de localisation des appâts, contrat avec le prestataire, archivage des rapports d'intervention, fiches techniques des placebos et biocides utilisés...</p>
	<p>Certaines assiettes sont en mauvais état et mériteraient d'être changées. Les distributeurs de couverts sont également saturés et remplis à ras bord. Il serait bien d'opter pour davantage de contenants équipés d'un couvercle amovible (protection des couverts entre deux services).</p>
	<p>Les menuiseries ne sont pas en bon état avec des malfaçons au niveau des fenêtres (pas de joints d'étanchéité entre les carreaux de faïence et le cadre = risque d'infiltration d'eau et recoin impossible à nettoyer / désinfecter). Certaines boiseries sont également abimées laissant apparaître du bois brut poreux.</p> <p>Des travaux de rénovations doivent être entrepris pour rénover ces menuiseries.</p>
	<p>La rouille est également à proscrire en cuisine. Les radiateurs, inutilisés et rouillés, pourrait ainsi être supprimés... Le support de l'appareil de façonnage des pâtes à pizza et son châssis devrait également être repeint.</p>

Non conformités observées (suite)	Actions correctives préconisées
	<p>Les dalles de faux plafonds et les revêtements muraux présentent de nombreux signes d'usure nécessitant des opérations de maintenance curatives.</p>
	<p>Les systèmes de ventilation (dont VMC) semblent très encrassés et doivent faire l'objet d'un entretien régulier, dont les modalités seront décrites dans la procédure de maintenance du PMS.</p>
	<p>Des carreaux de carrelage sont également cassés par endroit et notamment autour des siphons de sol. Ils doivent être remplacés sans attendre que l'eau ne s'y infiltre.</p>
	<p>Les meubles du self du pôle « pizza » semblent mal fonctionner : problème électrique pour le passe chaud et tuyau d'évacuation des condensats de la table froide coupé...</p>
	<p>Le capuchon rendant étanche une prise de la zone des pré-traitements pendant les opérations de nettoyage et de désinfection notamment, est cassée et doit donc être remplacée.</p>
	<p>Tout comme la partie self, la cafétéria est également à saturation et son aménagement actuel ne permet pas non plus d'atteindre une maîtrise des risques sanitaires acceptable.</p> <p>Faute de place, les produits en cours de décongélation sont notamment entreposés à l'air libre à proximité immédiate de cartons et les espaces de stockage froids très encombrés...</p>

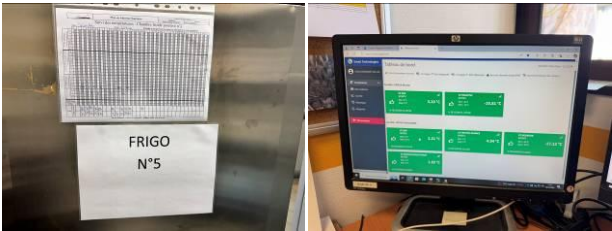

2.2 Bonnes pratiques d'hygiène du personnel :

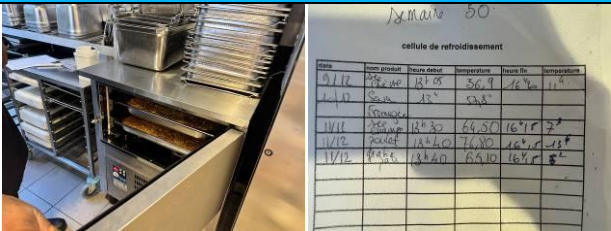
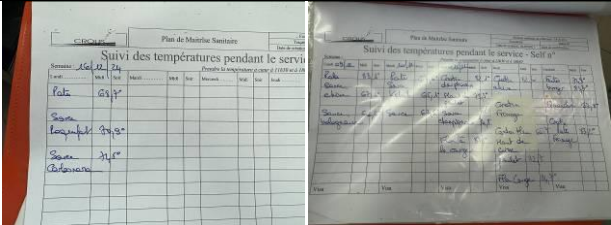
Non conformités observées	Actions correctives préconisées
<p>Les instructions relatives à l'état de santé et au comportement du personnel, le plan de formation à la sécurité alimentaire, la gestion de la tenue de travail (dont protocole chaussures pour les contractuels, l'organisation des vestiaires, l'interdiction de sortir à l'extérieur en tenue de travail... seront définies dans le PMS.</p> 	<p>Certains lave-mains ne sont pas opérationnels et il en manque dans la zone des pré-traitements et au self (pôle « pizza ») ... ils ne faut jamais les encombrer pour qu'ils soient fonctionnels à chaque instant.</p> <p>Le distributeur de savon de celui des vestiaires est HS.</p> <p>Le distributeur de papier de la zone déboitage / légumerie est cassé et doit donc être changé.</p>
	<p>Bien pour la gestion des tenues de travail dont l'entretien est confié à la société ELIS (modalités à décrire dans le PMS). Les franges plates et lavettes sont nettoyées à la Chautagne.</p>
	<p>La capacité des vestiaires est insuffisante, les étudiants sous contrat étant obligés de partager des casiers...</p> <p>Le stockage au-dessus des casiers ou au sol doit être banni. Les consignes de gestion des vestiaires seront formalisées dans le PMS et complétées par des affiches.</p>
	<p>Les chaussures sont partagées entre les étudiants contractuels. L'idéal serait que chacun dispose de sa propre paire... A défaut, le protocole de désinfection devra être inclus aux procédures du PMS.</p> <p>Attention, il est rappelé que les chaussures à lacets sont interdites... pour éviter de manipuler les lacets et limiter également le risque de chutes.</p>
	<p>L'usage du téléphone portable personnel est strictement interdit en cuisine et pendant le service. En l'absence de salle de pause du personnel, il convient de laisser ses affaires personnelles dans les vestiaires.</p>

2.3 Bonnes pratiques de fabrication :

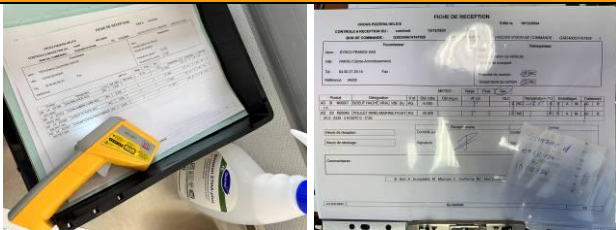


Non conformités observées	Actions correctives préconisées
	<p>Saut contre-indication du fabricant sur la fiche technique ou l'emballage des produits concernés, la décongélation à température ambiante est à proscrire. Le protocole de décongélation en froide positif ou directement en cuisson sera détaillé dans le PMS.</p>
	<p>Les fruits devraient être lavés et décontaminés avec un produit adapté avant d'être proposés au service. Un appareil de dilution automatique d'un produit chloré adapté pourrait être installé en légumerie (avec le remplacement de l'évier par un bac plus grand si possible) ou cette opération pourrait être centralisée à la Chautagne par exemple.</p>
	<p>Les cartons sont interdits en zone de production et au self. Ils doivent donc être supprimés avant le transfert des denrées dans ces espaces. A défaut d'une zone dédiée, cette opération pourrait être effectuée dans le couloir (en face de la chambre froide positive des matières premières) ou dans la zone des pré-traitements (avec une procédure de marche en avant temporelle). Un protocole de désinfection des emballages des matières premières entrant dans les espaces de production devra également être mise en place et décrit dans le PMS.</p>
	<p>Les pâtes sont actuellement précuites au sein du RU La Chautagne avant d'être transférées en liaison froide au pôle pasta du restaurant Hélice. Refroidies seulement à l'eau courante, leur température n'est pas comprise entre 0 & 3°C comme l'exige la réglementation pour le transport de denrées fraîches en liaison froide... ne serait-il pas plus judicieux de cuire les pâtes sur place, d'autant plus que le CROUS dispose d'une marmite en stock...</p>
	<p>Les modalités de contrôles réguliers des huiles de friture seront protocolisées dans le PMS.</p>
	<p>Les portes séparant les différentes pièces doivent être maintenues fermées en permanence pour éviter les courants d'air.</p>

2.4 Maitrise des températures :




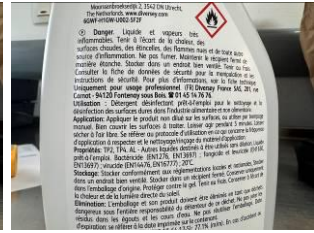



Non conformités observées	Actions correctives préconisées
<p>Une procédure de maitrise des températures de stockage et de production (cuisson, refroidissement rapide, remise en température, service...) sera définie dans le PMS et les supports d'enregistrement ajustés en conséquence.</p> 	<p>Un dispositif de surveillance des températures des chambres froides est présent mais aucune des armoires froides ne sont reliées. Il serait préférable d'éteindre ce dispositif à toutes les enceintes sous température dirigée (armoire, meuble bas, vitrine...) et pas seulement aux chambres froides. A défaut une fiche d'enregistrement sera renseignée pour chaque enceinte non reliée ou lors d'une panne informatique. Dans tous les cas, toutes les enceintes, quelque soit leur format, doivent être équipées avec un thermomètre manuel placé à l'intérieur (on ne peut pas se fier uniquement à l'affichage digital).</p>
<p><u>Organisation actuelle des enceintes sous température dirigée :</u></p> <p>Chambre froide positive n° 1 : mélange de matières premières emballées avec des pizzas assemblées prêtes à cuire</p> <p>Chambre froide négative n° 2 : matières premières et pain congelés</p> <p>Armoire froide positive n° 4 : produits laitiers (yaourts principalement) et fruits et légumes frais stockés ensemble.</p> <p>Armoire froide positive n° 5 : fromage râpé pour pizzas & pâtes. Installé dans la réserve des produits d'entretien et consommables</p> <p>Armoire froide positive pizzas : excédents de pizzas prêtes à cuire de la veille (à passer en priorité)</p> <p>Armoire froide positive du jour FOSTER : implantée dans le hall d'entrée des consommateurs et servant pour le stockage des produits entamés et des plats témoins.</p> <p>2 Meubles bas réfrigérés au self (1 côté pizza, 1 autre côté pasta) : yaourts, desserts et entrées prêts à servir</p> <p>Armoire froide positive self (pôle pasta) : pâtes précuites en attente de cuisson minute</p> <p>Cette organisation est à revoir pour séparer impérativement les matières premières des produits intermédiaires ou en attente de service et réorganiser le stockage des matières premières en isolant à minimal les fruits et légumes bruts dans une enceinte dédiée.</p>	
	<p>La chambre froide négative est très remplie. Attention, il semblerait qu'il y ait une fuite au niveau du tuyau d'évacuation des condensats (apparition d'une stalactite).</p>

Non conformités observées	Actions correctives préconisées
	<p>Les surveillances des cycles de refroidissement sont très incomplètes ou non conformes ne permettant pas de prouver la rapidité de cette étape (passage de $> 63^{\circ}\text{C}$ à $< 10^{\circ}\text{C}$ à cœur en moins de 2h). Sa capacité est très limitée pour envisager des productions anticipées sur place nécessitant des refroidissements.</p>
	<p>Les températures des plats chauds sont surveillées en début de service mais il faut élargir ce contrôle aux produits froids (entrées et desserts). Une deuxième prise de température en milieu ou fin de service est également attendu lors d'une distribution en mode self pendant plus de 2h.</p>

2.5 Gestion des produits, plats témoins et traçabilité :

Non conformités observées	Actions correctives préconisées
	<p>Bien pour les contrôles à réception mais les consignes et les critères d'acceptation et de refus ne sont pas affichés au niveau du hall réception. Ces documents seront créés lors de l'élaboration du PMS 2025.</p>
	<p>Le système de traçabilité par découpe et stockage des étiquettes des matières premières, complété par les informations enregistrées dans Garonne (état des stocks, enregistrement des matières premières à leur réception...) semble être complet. Des mises en situation de crises, dont les modalités seront définies dans la procédure de vérification de l'efficacité du PMS, devront être réalisées régulièrement.</p> <p>Ce dispositif pourrait être simplifier avec des outils numériques permettant notamment de supprimer les boîtes de stockage volumineuses.</p>
	<p>La nouvelle version du PMS devra intégrer la prise en compte du risque allergènes en détaillant le nouvel outil opérationnel (infos nutrition) mise en place par le CROUS.</p> <p>Les modalités de communication des origines des viandes servies sur place sera également décrit dans ce manuel qualité propre à l'établissement.</p>

2.6 Plan de nettoyage et de désinfection :

Non conformités observées	Actions correctives préconisées
 	<p>Le plan de nettoyage et de désinfection est formalisé mais il doit être affiché dans chaque pièce. Ces instructions seront également intégrées au PMS.</p>
 	<p>Très bien pour l'usage de bacs de rétention mais attention de ne jamais mélanger des produits de composition ou de nature différente dans les mêmes bacs. Ainsi les chlorés (dont concentrés eau de javel) doivent être séparés de tous les autres produits non chlorés...</p>
 	<p>Le spray désinfectant sans rinçage DIVOSAN ETHA-PLUS dispose d'un temps d'action de 5 minutes ce qui paraît peu adapté pour la désinfection des thermomètres à sonde (avant et après chaque prise de température) ou encore des couvercles de boîtes de conserve souvent ouvertes dans la foulée... il faut privilégier l'usage d'un produit désinfectant sans rinçage à action rapide (bactéricide EN1276 en 30s). Le produit ALCOHOL WIPES au marché répond à ces critères</p>
 	<p>Les balais brosses et raclettes doivent être suspendus et non pas trainer au sol. De nature poreuse, l'usage des éponges est à proscrire...</p>
	<p>Le tunnel de lavage doit être changé prochainement par un équivalent plus performant et fiable.</p>
 	<p>Les modalités de suivi des opérations de nettoyage et de désinfection et le code couleur des lavettes seront repris et détaillés dans la nouvelle version du PMS.</p>

2.7 Plan de maitrise sanitaire, organisation documentaire et analyses :

Non conformités observées	Actions correctives préconisées
Est-ce que le restaurant universitaire Hélice est déclaré auprès de la DDPP ? Il n'a été retrouvé sur site le récépissé du formulaire CERFA 13984 (déclaration d'activité) qui aurait dû être déposé lors de la mise en service de ce site.	
La version en vigueur du PMS sera entièrement revue et complétée en 2025. Une version numérique sera fournie en fin de mission pour permettre aux responsables de le tenir à jour plus régulièrement (1 fois / an au minimum).	
Analyses bactériologiques : plan annuel d'analyses avec recherche de Listeria dans l'environnement (contrat avec le laboratoire AGROBIO) et procédure de gestion des résultats non satisfaisants à inclure au PMS.	

3. Plan d'actions correctives & échéancier :

Ordre de Priorité	Synthèse des mesures correctives recommandées	Echéancier
1 : le plus urgent	Redéfinir une offre de restauration plus adaptée (recommandations : limiter les productions sur place, externaliser la production de plats chauds sur le site de la Chautagne avec un transfert en liaison chaude en étuves mobiles, privilégier les produits de snacking à cuisson minute, faire cuire les pâtes sur place à la minute...)	
	Augmenter la capacité et réorganiser les espaces de stockage, notamment les enceintes sous température dirigée. Réserver une enceinte par type de stockage et augmenter les capacités de stockage en produits finis prêts à servir (au self).	
	Revoir l'aménagement des lignes de selfs avec des équipements de capacité plus importante, l'installation d'un lave mains du côté « pizzas » et des vitrines réfrigérées permettant un maintien des préparations froides < 10°C sur une durée limitée à 2h, le rapatriement de la cellule de refroidissement (si besoin selon offre de restauration proposée) en zone cuisson... Bannir le stockage de matériel ou l'implantation d'équipements de production ou de stockage dans le hall d'entrée...	
	Maintenir les portes fermées	Immédiat
	Commander un produit désinfectant sans rinçage à action rapide (30s) pour désinfecter les thermomètres à sonde et les couvercles des boîtes de conserve. Exemple : ALCOHOL WIPES vu sur le site de la Chautagne notamment.	Immédiat
	Bannir les décongelations d'aliments à température ambiante , remettre en place les contrôles systématiques des huiles de friture avec le testeur stockée au bureau, décartonner toutes les denrées avant leur transfert en zone de production / self,	Immédiat
	Afficher le plan de nettoyage et de désinfection plastifié dans chaque pièce	

Ordre de Priorité	Synthèse des mesures correctives recommandées (suite)	Echéancier
2	Etudier un projet de rénovation des locaux : création d'une zone isolée pour les préparations froides (mise en ramequin des entrées et desserts notamment) tout en conservant voir en agrandissant si possible la zone des prétraitements (avec un évier double bacs plus grands + appareil de dilution de produit chloré pour la décontamination des fruits si le choix est de procéder à cette tâche sur site), agrandissement des vestiaires, création d'une pièce ou installation de placards fermés en cuisine pour le stockage des matériels propres (suppression de la « réserve » actuelle de matériels propres dans le hall d'entrée du self...)	
	Isoler les produits d'entretien de matériaux de conditionnement. En attendant de pouvoir les séparer physiquement dans deux pièces différentes, acquérir des boîtes plastiques fermées, aptes au contact alimentaire, pour y entreposer les matériaux de conditionnement des denrées alimentaires.	
	Remplacer les poubelles ainsi que les distributeurs de consommables cassés (papier à usage unique, savon...)	
	Définir un plan de maintenance curative pour la rénovation des locaux (dalles de faux plafond, murs, sols, boiseries, encadrement des menuiseries, suppression des radiateurs rouillés ou peinture, ventilations...)	
3 Lors de la révision du PMS	Mise en place d'une procédure de désinfection des emballages des matières premières avant leur transfert en zone de production / self	
	Etendre, si possible le dispositif de surveillance des températures des chambres froides à l'ensemble des enceintes sous température dirigée.	
	Instaurer une deuxième prise de température des plats chauds et froids en milieu ou fin de service (vers 13h30 par exemple).	

4. Conclusions :

Cet audit intervient préalablement à la révision du Plan de Maitrise Sanitaire du restaurant universitaire, permet de dresser la liste des écarts vis-à-vis de la réglementation et de définir un plan d'actions correctives.

L'équipe rencontrée sur site semble rigoureuse et investie dans la démarche de sécurité alimentaire. Cependant, l'aménagement actuel des locaux ne permet pas d'atteindre le niveau de maîtrise des risques sanitaires attendu en restauration collective. Le manque d'espace de stockage et de zones de production, la diversité actuelle de l'offre de restauration et la hausse progressive du nombre de repas servis sur site ont entraîné la saturation de cet équipement, au détriment du respect des principes de marche en avant et de sectorisation des pièces de niveaux d'hygiène différents. Les agents essayent de faire au mieux pour satisfaire les convives tout en respectant les bonnes pratiques d'hygiène mais la situation actuelle est critique et pourrait conduire à une mise en demeure en cas d'inspection sanitaire...

En amont et en parallèle de la révision du PMS, il paraît indispensable de simplifier rapidement l'offre de restauration, d'augmenter les capacités de stockage et de production en conséquence tout en prévoyant un réaménagement des locaux.

Amaury GUYONNET

AGRO CONSULT' EURL
355, chemin de Marçou
07300 TOURNON-SUR-RHÔNE
Siret : 51134664500019