



**MINISTÈRE  
DES ARMÉES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Service de santé des armées  
Direction de la médecine des forces  
1<sup>er</sup> centre médical des armées / 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire**

Paris, le 02 mai 2024

N°182/ARM/SSA/DMF/CMA01/GV28/NP

Le vétérinaire en chef Sandrine Boué  
chef du 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire

à

Monsieur le directeur du cercle mixte  
de la gendarmerie d'Amiens

- OBJET** : Région Gendarmerie Hauts-de-France / Gendarmerie d'Amiens / contrôle officiel du cercle mixte.
- RÉFÉRENCES** : a) code rural et de la pêche maritime ;  
b) arrêté du 28 février 2017 relatif aux modalités d'application du décret n° 2016-1750 organisant la publication des résultats des contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments.
- P. JOINTES** : a) rapport de contrôle officiel ;  
b) affichette du niveau d'hygiène « très satisfaisant ».

J'ai l'honneur de vous transmettre le rapport de l'inspection du cercle mixte d'Amiens, effectuée dans le cadre du contrôle officiel, le 23 avril 2024 par le technicien supérieur hospitalier de 2<sup>e</sup> classe BERTRAND Sigrid (sergent-chef) du 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire, en présence de l'adjudant PILASTRE Jérôme, directeur du cercle mixte.

Depuis la précédente inspection du 1<sup>er</sup> mars 2023, des améliorations ont été apportées dans les domaines suivants :

- les températures de service sont contrôlées ;
- les plats témoins sont représentatifs de ce qui est présenté aux consommateurs ;
- la traçabilité des matières premières en production est complète ;
- la plupart des petites opérations de maintenance (faïences cassées, peintures dégradées) ont été effectuées.



La reproduction du rapport d'inspection soumis à accréditation n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Seul le rapport complet comportant la signature originale fait foi. L'utilisation abusive de la marque « COFRAC » sera communiquée à son dépositaire.

Les points de non-conformité relevés dans le rapport joint doivent donner lieu à des actions correctives qui seront évaluées lors de la prochaine inspection et n'appellent pas, en l'état, de réponse écrite de votre part.

J'attire également votre attention sur le projet de rénovation et d'agrandissement du cercle mixte envisagé pour 2025. En effet, il est recommandé de solliciter l'avis d'expertise du 28<sup>e</sup> GV avant de commencer les travaux, et ce à partir du moment où l'entreprise d'architecture DSA vous aura fourni les plans.

En application de l'arrêté de référence, un niveau d'hygiène « très satisfaisant » est attribué et l'affichette jointe devra être placée à un endroit visible des consommateurs.

Si vous souhaitez porter réclamation sur l'inspection réalisée, faire appel de ses résultats et/ou en demander la procédure applicable, vous avez la possibilité de vous adresser au chef du bureau vétérinaire aux coordonnées suivantes :

Monsieur le vétérinaire chef des services de classe normale  
Chef du bureau vétérinaire  
de la direction de la médecine des forces  
Base aérienne 705  
RD 910  
37076 TOURS CEDEX 2  
Tél : 02 45 34 32 88 – PNIA : 862 705 32 88

Par empêchement du chef du 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire,  
Le vétérinaire Marine DESSERTENNE, adjoint au chef du 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire



## LISTE DE DIFFUSION

### DESTINATAIRE

- Monsieur directeur du cercle mixte de la gendarmerie d'Amiens  
[cerclemixte.amiens@gmail.com](mailto:cerclemixte.amiens@gmail.com).

### COPIES

- Monsieur le colonel, commandant d'unité de la gendarmerie nationale d'Amiens  
[marc.jankowskai@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:marc.jankowskai@gendarmerie.interieur.gouv.fr) ;
- Madame le médecin en chef, commandant le 3<sup>ème</sup> centre médical des armées de Lille  
[cma03.cmi.fct@intradef.gouv.fr](mailto:cma03.cmi.fct@intradef.gouv.fr) , [marie-emmanuelle.braud@intradef.gouv.fr](mailto:marie-emmanuelle.braud@intradef.gouv.fr) ;
- Monsieur le vétérinaire en chef, coordonnateur vétérinaire zonal de Paris  
[jerome.arnauld-des-lions@intradef.gouv.fr](mailto:jerome.arnauld-des-lions@intradef.gouv.fr) ;
- Madame la commandante, présidente du conseil d'administration du cercle mixte d'Amiens  
[houda.laassara@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:houda.laassara@gendarmerie.interieur.gouv.fr).





**MINISTÈRE  
DES ARMÉES**

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

**Service de santé des armées  
Direction de la médecine des forces  
1<sup>er</sup> centre médical des armées / 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire**

Annexe à la lettre  
N° 182/ARM/SSA/DMF/CMA01/GV28/NP du 02/05/2024

## **RAPPORT DE L'INSPECTION EFFECTUÉE DANS LE CADRE DU CONTRÔLE OFFICIEL DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS**

<b>RENSEIGNEMENTS RELATIFS À L'INSPECTION</b>	
Date de l'inspection	23 avril 2024
Organisme d'inspection	28 <sup>e</sup> groupe vétérinaire de Paris - École militaire
Nom et grade de l'inspecteur	BERTRAND Sigrid – Technicien supérieur hospitalier de 2 <sup>e</sup> classe (SCH)
Accompagné de (le cas échéant)	Néant.
Références réglementaires	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Règlement (CE) n° 178/2002 du Parlement européen 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 procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;</li> <li>• Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;</li> <li>• Règlement (UE) N° 1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires ;</li> <li>• Règlement (UE) N° 2017/625 du Parlement européen et du Conseil du 15 mars 2017 concernant les contrôles officiels et les autres activités officielles servant à assurer le respect de la législation alimentaire et de la législation relative aux aliments pour animaux ainsi que des règles relatives à la santé et au bien-être des animaux, à la santé des végétaux et aux produits phytopharmaceutiques ;</li> <li>• Code rural et de la pêche maritime, notamment le livre II, titre III « Qualité nutritionnelle et sécurité sanitaire des aliments » ;</li> <li>• Code de la consommation, notamment le livre IV, titre Ier, « Conformité et sécurité des produits et services » ;</li> <li>• Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration ;</li> <li>• A.M. du 8 juin 2006 modifié relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale ;</li> <li>• A.M. du 19 septembre 2007 modifié relatif à l'application des dispositions législatives et réglementaires du code rural relatives à la santé publique vétérinaire et à la sécurité sanitaire des aliments au sein des établissements et organismes relevant du ministère de la défense ;</li> <li>• A.M. du 21 décembre 2009 modifié 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 ;</li> <li>• A.M. du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant.</li> </ul>



La reproduction du rapport d'inspection soumis à accréditation n'est autorisée que sous sa forme intégrale. Seul le rapport complet comportant la signature originale fait foi. L'utilisation abusive de la marque « COFRAC » sera communiquée à son dépositaire.

Région Gendarmerie Hauts-de-France / Amiens / Cercle mixte – 23/04/2024  
École militaire - 1, Place Joffre - case 48 - 75700 Paris cedex 07 / Tél. 01 44 42 38 55  
[cma01-qv028.contact.fct@intradef.gouv.fr](mailto:cma01-qv028.contact.fct@intradef.gouv.fr)

Champ et périmètre de l'inspection	Inspection complète en sécurité sanitaire des aliments comprenant l'évaluation de l'infrastructure, des équipements, du personnel, des denrées alimentaires, du fonctionnement, du système documentaire et l'examen du plan d'actions correctives mis en place.					
Matériel utilisé au cours de l'inspection	<p>Thermomètre TESTO 112 identifié A6 (n° de série 03417675 – sonde n° 1.5853 / validité d'étalonnage mars 2025).</p> <p>En application de la réglementation, une erreur maximale tolérée est appliquée aux valeurs des températures mesurées, de <math>\pm 0,5^\circ \text{C}</math> entre <math>- 20^\circ \text{C}</math> et <math>+ 30^\circ \text{C}</math> et de <math>\pm 1^\circ \text{C}</math> en dehors de cette plage.</p>					
<b>IDENTIFICATION DE L'ORGANISME INSPECTÉ</b>						
Dénomination	Cercle mixte					
Établissement de rattachement	Région de gendarmerie des Hauts-de-France					
Code postal / Ville	80030 / Amiens					
Dans le cas d'une sous-traitance de l'exploitation de l'organisme, préciser le nom du prestataire de service	Néant.					
Représentant(s) de l'organisme ayant accompagné l'inspecteur	Monsieur d'adjudant PILASTRE Jérôme, directeur du cercle mixte d'Amiens.					
Effectif rationnaire	Midi	Semaine	250	Soir	Semaine	X
		Week-end	X		Week-end	X
	Observation : les rationnaires du cercle mixte sont des gendarmes, des policiers, des pompiers ainsi que des sentinelles. Il est possible que le cercle soit ouvert occasionnellement le soir (sur demande).					
Activités de l'organisme	<p>Le cercle mixte fonctionne selon un mode de restauration traditionnelle avec une nouvelle chaîne de distribution de moins d'un an et d'un coin bar (cafés, boissons en bouteilles individuelles, chips en sachet).</p> <p>La cellule de refroidissement rapide n'est plus utilisée.</p> <p>Les sentinelles récupèrent le midi les norvégiennes (chaudes et froides) pour les repas du soir.</p> <p>L'ensemble des enregistrements se fait avec le logiciel « e-pack hygiène ».</p> <p>L'organisme possède son propre plan de maîtrise sanitaire (PMS), basé sur les recommandations du <u>Guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire</u>.</p>					



**A/ CONSTATS**

La visite d'inspection effectuée dans le cadre du contrôle officiel a mis en évidence des points de non-conformité formulés par item et selon la grille de lecture de résultat suivant :

- C : absence d'écart ;
- E : présence d'un ou plusieurs écarts ;
- EM : présence d'au moins un écart majeur associé ou non à un ou plusieurs écarts.

Écart majeur : il s'agit des points ne satisfaisant pas à une exigence réglementaire touchant à l'organisation, au management, au process, à l'environnement de production (ou du process) ou au produit, mettant en jeu immédiatement la santé du consommateur ou ayant une forte probabilité d'avoir un impact direct sur la sécurité des aliments. Il revêt un caractère suffisamment grave pour nécessiter une action corrective dans un délai court.

- NE : item non évalué ;
- SO : item sans objet.

CHAPITRE		
ITEM	LIBELLÉ	Résultat
<b>A : IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT</b>		
<b>A1</b>	<b>IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT</b>	<b>C</b>
<b>B : LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS</b>		
<b>B1</b>	<b>CONCEPTION ET CIRCUITS DE L'ÉTABLISSEMENT</b>	<b>E</b>
<p><u>Description des écarts :</u></p> <ol style="list-style-type: none"> <li>Pour mémoire, des défauts de conception du cercle mixte sont relevés, en particulier : <ul style="list-style-type: none"> <li>les vestiaires et sanitaires des personnels masculins ne disposent pas de douches et sont éloignés des zones de production (ce qui impose de traverser la salle de restauration puis le local plonge-vaisselles avant d'accéder au local cuisson). Le risque de contaminations aéroportées n'est pas maîtrisé ;</li> <li>il n'y a pas de local à température dirigée, notamment pour les préparations froides. Ces dernières sont dressées en premier dans le local adjacent au local cuisson pour garantir la sectorisation chaude / froide dans le temps ;</li> <li>la chambre froide matières premières bœuf-cœur-fromage (BOF) n'est pas implantée de façon à respecter la séparation physique des activités propres / sales. Il est obligatoire de traverser le local cuisson pour y accéder.</li> </ul> </li> <li>Pour rappel, il n'y a pas de système d'extraction ou de renouvellement d'air de type ventilation mécanique contrôlée ou automatique (VMC ou VMA) dans : <ul style="list-style-type: none"> <li>le local légumerie (présence de moisissures) ;</li> <li>le local plonge-batterie (présence de moisissures et ambiance humide) ;</li> <li>les vestiaires des personnels masculins.</li> </ul> </li> </ol>		
<p><u>Commentaire :</u></p> <p>Le directeur du cercle mixte a présenté à l'inspecteur le projet de restructuration et d'extension du cercle mixte par l'entreprise AC2R prévu en 2025. Ce projet inclut l'agrandissement des espaces de restauration du cercle mixte, l'amélioration des flux et la conformité de la marche en avant de la cuisine.</p>		
<b>B2</b>	<b>ÉQUIPEMENTS ADAPTÉS À LA PRODUCTION ET ENGINS DE TRANSPORT</b>	<b>C</b>
<b>B3</b>	<b>LUTTE CONTRE LES NUISIBLES</b>	<b>E</b>
<p><u>Description de l'écart :</u></p> <p>Pour rappel, la porte du quai de livraison donnant accès à l'extérieur n'est pas totalement étanche aux nuisibles : un morceau du bas de la porte (balai) est manquant.</p>		

<b>B4</b>	<b>MAINTENANCE</b>	<b>E</b>
Description de l'écart :		
Pour rappel, des dégradations de surfaces sont constatées en divers endroits :		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les peintures des plafonds de la légumerie et du local adjacent à la zone cuisson s'écaillent ;</li> <li>- des traces d'infiltrations sont présentes au niveau du plafond des sanitaires des convives.</li> </ul>		
<b>B5</b>	<b>NETTOYAGE-DÉSINFECTION DES LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS</b>	<b>E</b>
Description des écarts :		
1. Les opérations de nettoyage et désinfection ne font l'objet d'aucun enregistrement par les personnels, ce qui ne permet pas de contrôler de façon exhaustive la bonne application du Plan de Nettoyage et Désinfection (PND).		
2. Certains locaux et équipements sont visuellement sales, on constate la présence de :		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- moisissures au niveau des plafonds de la zone de réception légumerie, de la légumerie, du local adjacent au local cuisson, de la plonge batterie et des sanitaires des convives (rappel) ;</li> <li>- résidus alimentaires sur les dents de l'ouvre-boîte présent en local légumerie et sur les parois du micro-ondes présent dans le local adjacent au local cuisson.</li> </ul>		
3. Le contrat passé par l'organisme de restauration avec le laboratoire départemental de la Somme n'inclut pas la recherche du danger <i>Listeria spp.</i> dans l'environnement de production (rappel).		
Commentaire :		
3. Un e-mail a été envoyé par le directeur du cercle au laboratoire prestataire le 07/02/2024 dans le but d'inclure ces analyses dans le contrat.		
<b>C : MAÎTRISE DE LA CHAÎNE DE PRODUCTION</b>		
<b>C1</b>	<b>DIAGRAMME DE FABRICATION ET ANALYSE DES DANGERS</b>	<b>C</b>
<b>C2</b>	<b>IDENTIFICATION DES POINTS DÉTERMINANTS</b>	<b>C</b>
<b>C3</b>	<b>CONTRÔLE À RÉCEPTION ET CONFORMITÉ DES MATIÈRES PREMIÈRES</b>	<b>E</b>
Description de l'écart :		
Les enregistrements des contrôles à réception (précisant les températures mesurées et l'acceptation ou le refus des denrées), ne sont pas consultables sur le logiciel « e-pack hygiène ». Le <u>Guide pour la mise en place d'un plan de maîtrise sanitaire en restauration collective militaire</u> , version n° 5 du 30/11/2021, prévoit de conserver ses données durant six mois au minimum. L'absence d'enregistrements ne permet pas de valider l'efficacité du contrôle à réception.		
<b>C4</b>	<b>MESURES DE MAÎTRISE DE LA PRODUCTION</b>	
<b>C401</b>	<b>MAÎTRISE DES CONDITIONS ET DES TEMPÉRATURES DE CONSERVATION DES DENRÉES ALIMENTAIRES</b>	<b>C</b>
<b>C402</b>	<b>GESTION DES CONDITIONNEMENTS ET DES EMBALLAGES</b>	<b>C</b>
<b>C403</b>	<b>AUTRES MESURES DE MAÎTRISE DE LA PRODUCTION</b>	<b>E</b>
Description de l'écart :		
Le suivi des huiles de friture n'est pas satisfaisant. Seuls les changements d'huile sont enregistrés et consultables sur le logiciel "e-pack hygiène". Il n'est donc pas garanti qu'ils soient réalisés tous les quatre bords, comme spécifié dans le protocole de l'organisme.		
<b>C5</b>	<b>GESTION DES EAUX DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE</b>	<b>C</b>
<b>C6</b>	<b>CONFORMITÉ DES PRODUITS FINIS</b>	<b>C</b>
<b>C7</b>	<b>CONTRÔLE À EXPÉDITION ET ÉTIQUETAGE DES PRODUITS FINIS</b>	<b>C</b>
<b>D : TRAÇABILITÉ ET GESTION DES NON-CONFORMITÉS</b>		
<b>D1</b>	<b>SYSTÈME DE TRAÇABILITÉ ET ARCHIVAGE DES DOCUMENTS</b>	<b>C</b>
<b>D2</b>	<b>RÉACTIVITÉ</b>	<b>C</b>
<b>E : GESTION DES DÉCHETS ET DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX</b>		
<b>E1</b>	<b>GESTION DES DÉCHETS</b>	<b>C</b>
<b>E2</b>	<b>GESTION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX</b>	<b>C</b>



F : GESTION DU PERSONNEL		
F1	HYGIÈNE ET ÉQUIPEMENTS DU PERSONNEL	E
Description de l'écart :		
Les postes de lave-mains des vestiaires des personnels ne sont pas correctement équipés, cela ne permet pas un lavage hygiénique des mains :		
<ul style="list-style-type: none"> <li>- les personnels masculins ne disposent pas de savon et de papier essuie-main ;</li> <li>- les personnels féminins ne disposent pas de poste de lave-mains (poste démonté).</li> </ul>		
Commentaire :		
L'acquisition des locaux à proximité va permettre la création de nouveaux sanitaires et vestiaires pour le personnel.		
F2	FORMATION ET INSTRUCTIONS À DISPOSITION DU PERSONNEL	C

**B/ ÉCART MAJEUR**

Néant.

**C/ EXAMENS COMPLÉMENTAIRES**

Les mesurages de températures suivants, réalisés au cours de la visite avec le thermomètre étalonné de l'inspecteur, se sont révélés conformes :

- Salade de carottes (vitrine froide - 11H48) :  $+3,7\text{ °C} \pm 0,5\text{ °C}$
- Pavé de dinde (bain-marie - 11H50) :  $+72,6\text{ °C} \pm 1\text{ °C}$

**D/ INFORMATIONS COMPLÉMENTAIRES**

Les éléments de ce paragraphe sont émis hors champ d'accréditation

**D1/ Éléments relatifs à la sûreté des aliments**

Une évaluation des mesures de protection associées aux « points de vigilance *Food Defense* » du *vade-mecum* d'inspection a été réalisée au cours de la visite et n'a pas mis en évidence de vulnérabilités en matière de protection contre les risques d'actions malveillantes, criminelles ou terroristes.

**D2/ Autres informations**

Néant.



Le technicien supérieur hospitalier de 2<sup>e</sup> classe (SCH) Sigrid BERTRAND  
Technicien vétérinaire





# MINISTÈRE DES ARMÉES

Liberté  
Égalité  
Fraternité


## Service de santé des armées Direction de la médecine des forces 1<sup>er</sup> centre médical des armées / 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire

Paris, le 02 mai 2024  
N° 183/ARM/SSA/DMF/CMA01/GV28/NP

### BORDEREAU D'ENVOI

**DESTINATAIRE** : Monsieur le directeur du cercle mixte de la gendarmerie d'Amiens.

Désignation de la pièce jointe	Nombre	Observation(s)
Fiche de synthèse de la situation sanitaire d'un organisme de restauration.  <u>Concernant</u> : Région Gendarmerie Hauts-de-France / Amiens / cercle mixte / contrôle officiel.	1	Pour attributions

  
AAI - Centre des Armées  
Secrétaire du 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire de Paris  
Louis Marnat

### LISTE DE DIFFUSION

#### COPIES

- Monsieur le général, commandant la région de gendarmerie des Hauts-de-France  
([olivier.courtet@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:olivier.courtet@gendarmerie.interieur.gouv.fr)) ;
- Monsieur le colonel, commandant d'unité de la gendarmerie nationale d'Amiens  
([marc.jankowskai@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:marc.jankowskai@gendarmerie.interieur.gouv.fr)) ;
- Madame le médecin en chef, commandant le 3<sup>ème</sup> centre médical des armées de Lille  
([cma03.cmi.fct@intradef.gouv.fr](mailto:cma03.cmi.fct@intradef.gouv.fr), [marie-emmanuelle.braud@intradef.gouv.fr](mailto:marie-emmanuelle.braud@intradef.gouv.fr)) ;
- Monsieur le vétérinaire en chef, conseiller vétérinaire du CIRL  
([cirl-conseillervet.resp.fct@intradef.gouv.fr](mailto:cirl-conseillervet.resp.fct@intradef.gouv.fr)) ;
- Monsieur le vétérinaire en chef, coordonnateur vétérinaire zonal de Paris  
([jerome.arnauld-des-lions@intradef.gouv.fr](mailto:jerome.arnauld-des-lions@intradef.gouv.fr)) ;
- Monsieur le directeur du cercle mixte de la gendarmerie d'Amiens  
([cerclemixte.amiens@gmail.com](mailto:cerclemixte.amiens@gmail.com)) ;
- Section « cercles mixtes » de la DGGN  
([scm.ba.dggn@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:scm.ba.dggn@gendarmerie.interieur.gouv.fr)) ;
- Madame la commandante, présidente du conseil d'administration du cercle mixte d'Amiens  
([houda.laassara@gendarmerie.interieur.gouv.fr](mailto:houda.laassara@gendarmerie.interieur.gouv.fr)) .



<b>Établissement :</b>	<b>Région Gendarmerie Hauts-de-France / Amiens</b>
<b>Organisme inspecté :</b>	<b>Cercle mixte</b>
<b>Date de l'inspection :</b>	<b>23 avril 2024</b>

### LÉGENDE (\*)

1	Satisfaisant
2	Acceptable +
3	Acceptable -
4	Insuffisant
NE	Non évalué

### ÉLÉMENTS DE SYNTHÈSE ISSUS DU CONTRÔLE

Niveau d'hygiène pour affichage des résultats de contrôle (TS, S, AA, ACMU)	<b>TS</b>
Nombre d'écarts majeurs	<b>0</b>

### INDICATEURS SANITAIRES

<b>1 - Réactivité aux écarts relevés lors du précédent contrôle</b>	<b>1</b>
suivi écart majeur : sans objet	

#### 2 - Locaux :

Situation	Principaux dysfonctionnements rencontrés (3 au maximum)
<b>Code couleur</b>	défauts de conception des locaux (pour mémoire)
<b>3</b>	quai de réception non étanche aux nuisibles (rappel)
	certaines plafonds se dégradent (rappel)

#### 3 - Équipements :

Situation	Principaux dysfonctionnements rencontrés (3 au maximum)
<b>Code couleur</b>	certaines locaux et équipements visuellement sales
<b>2</b>	

#### 4 - Fonctionnement :

Situation	Principaux dysfonctionnements rencontrés (3 au maximum)
<b>Code couleur</b>	enregistrements des contrôles à réception non archivés sur le logiciel "e-pack hygiène"
<b>2</b>	absence d'enregistrements (bains d'huile, opérations de nettoyage et désinfection)

#### 5 - Personnel et formation :

Situation	Principaux dysfonctionnements rencontrés (3 au maximum)
<b>Code couleur</b>	postes de lave-mains incomplets ou inexistant dans les vestiaires
<b>3</b>	

#### 6 - Plan de maîtrise sanitaire / Système documentaire :

Situation	Principaux dysfonctionnements rencontrés (3 au maximum)
<b>Code couleur</b>	absence de recherche de <i>Listeria spp.</i> dans l'environnement
<b>1</b>	

Le 02 mai 2024,  
Par empêchement du chef du 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire,  
Le vétérinaire Marine DESSERTENNE, adjoint au chef du 28<sup>e</sup> groupe vétérinaire

