

COURRIER ARRIVÉ

19 JUL. 2024



**PRÉFET
DU CALVADOS**

Liberté
Égalité
Fraternité

EPSM CAEN - DIRECTION

**Direction départementale
de la protection des populations**

Dossier suivi par : **LEPLEUX Jean-François**

Service qualité et sécurité des aliments

Tél. : 02 31 24 98 17

Courriel : ddpp@calvados.gouv.fr

Code dossier : 26140127700015

Réf. Départ : 2024- **4802**

Pièces jointes :

rapport d'inspection

dispositif d'affichage du niveau d'hygiène de
l'établissement

EPSM de CAEN

Monsieur le Directeur

15 ter rue Saint-Ouen

14000 CAEN

Caen, le

17 JUL. 2024

Objet : Avertissement suite au contrôle de la cuisine centrale le 4 juillet 2024

Réf. rég. :

Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires

Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

Règlement (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale

Règlement (CE) 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Code rural, notamment les articles L. 233-1, L. 233-2

Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Arrêté du 21 décembre 2009 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

Monsieur le Directeur,

Je vous prie de trouver ci-joint le rapport de l'inspection de la cuisine centrale de votre établissement effectuée le 4 juillet 2024 par M. LEPLEUX, technicien de mon service, en présence de M. DRION.

Il a été constaté des anomalies aux réglementations dont mon service est chargé de vérifier l'application. Ces manquements, dont certains ont déjà été signalés lors de l'inspection précédente, sont repris dans le rapport d'inspection joint et sont les suivants :

Concernant les locaux et équipements :

- les locaux montrent de la vétusté notamment ceux situés au rez-de-chaussée : des lamelles de plafonds du couloir de circulation sont dégradées ou manquantes et les canalisations d'évacuation des eaux usées des locaux de la cuisine situés au-dessus sont vétustes et montrent des fuites par endroits ; les revêtements des murs sont dégradés par endroits notamment dans les angles ; le revêtement des huisseries de portes est dégradé ; le plafond de la laverie est dégradé par endroits

- à l'étage en cuisine, le revêtement des murs des couloirs de circulation est dégradé par endroits ; dans le local de préparations froides, la fermeture de la porte est défectueuse et le revêtement des panneaux sandwich est usagé ; dans le local plonge, la faïence murale est dégradée par endroits ; le revêtement de parois de l'ascenseur du circuit propre est dégradé en partie basse ;

Direction départementale de la protection des populations

6, boulevard Général Vanier CS 95181 La Pierre Heuzé 14070 CAEN CEDEX 5

Horaires d'ouverture au public : 9 h 00 – 12 h 00 et 14 h 00 – 16 h 30 (Vendredi : 16 h 00)

ddpp@calvados.gouv.fr

Téléphone : 02 31 24 98 60

COURRIER ARRIVE
EPM CAEN - DIRECTION

- certains équipements sont vétustes ou insuffisamment efficaces : robot en préparations froides, hotte en cuisine, armoire UV de désinfection des couteaux dans le local des mixés, distributeur à essuie-mains dans le local plonge batterie.

Or, le règlement CE 852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, dispose en son annexe II, chapitre I, II, et V:

« CHAPITRE I

*Dispositions générales applicables aux locaux utilisés pour les denrées alimentaires
(autres que ceux qui sont énumérés au chapitre III)*

« 1. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires **doivent être propres et en bon état d'entretien.**

2. Par leur agencement, leur conception, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions, les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent :

a) **pouvoir être convenablement entretenus, nettoyés et/ou désinfectés**, prévenir ou réduire au minimum la contamination aéroportée et offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations ;[...]

b) permettre de prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissure indésirable sur les surfaces ;

c) permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, notamment prévenir la contamination et en particulier lutter contre les organismes nuisibles ;

CHAPITRE II

Dispositions spécifiques pour les locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées

(à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux visés au chapitre III)

1 La conception et l'agencement des locaux où les denrées alimentaires sont préparées, traitées ou transformées (à l'exclusion des salles à manger et des sites et locaux mentionnés dans l'intitulé du chapitre III, mais y compris les locaux faisant partie de moyens de transport) doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène et notamment **prévenir la contamination entre et durant les opérations.** En particulier :

a) les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent. Le cas échéant, les sols doivent permettre une évacuation adéquate en surface ;

b) les **surfaces murales** doivent être bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi que d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

c) les plafonds, **faux plafonds** (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

d) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être

équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production ;

e) les **portes** doivent être faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent ;

et

f) les **surfaces** (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées, et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistant à la corrosion et non toxiques est requise, sauf si les exploitants du secteur alimentaire peuvent prouver à l'autorité compétente que d'autres matériaux utilisés conviennent.

CHAPITRE V

Dispositions applicables aux équipements

1. Tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent :

- a) être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination ;
- b) être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination ;
- c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, être construits, réalisés et entretenus de manière à ce qu'ils soient tenus propres et, au besoin, désinfectés ;

Concernant le fonctionnement :

- La décontamination des fruits et légumes est réalisée au vinaigre blanc. Cette méthode n'est pas reconnue, seul l'hypochlorite de sodium (eau de javel) est autorisé sous sa forme liquide et à condition que la fiche technique du produit mentionne l'usage de décontamination des végétaux.

- Concernant le refroidissement rapide, quelques enregistrements sont incorrects et/ou non conformes (par exemple, température et heure de fin de refroidissement manquantes).

La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est donc évaluée comme « ACCEPTABLE » et ce courrier vaut avertissement. Il vous appartient de mettre en place les actions correctives nécessaires pour remédier aux non-conformités constatées.

Lors d'un prochain contrôle, si les mêmes non-conformités devaient de nouveau être constatées, des suites pénales et/ou administratives pourront être prises.

Vous voudrez bien accuser réception de ce courrier en renvoyant le bordereau joint et me tenir informée des actions correctives que vous allez mettre en œuvre pour remédier aux non-conformités relevées.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet pour une durée de un an. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites, avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement. A l'expiration de ce délai, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement «SATISFAISANT» sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

Je vous prie d'agréer, Monsieur le Directeur, à l'assurance de mes salutations distinguées.

Pour le directeur départemental de la
protection des populations,
La cheffe de service,



Virginie MACHAVOINE

Bordereau à retourner daté et signé à

Direction Départementale de la Protection des Populations du Calvados
Service Qualité et sécurité des aliments
6, bd du Général Vanier C.S. 95181 - 14070 CAEN CEDEX 5

Références à rappeler Courrier Départ n°: 2024-4802

:

Dossier suivi par : Jean-françois LEPLEUX

Nous, soussignés,

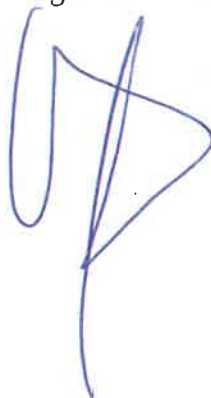
EPSM de CAEN
Monsieur le Directeur
15 ter rue Saint-Ouen
14000 CAEN

Reconnaît avoir pris connaissance des termes de l'avertissement transmis par la DDPP du Calvados
le 17 JUIL. 2024

Le 19/07/2024

A Can

Signature - Cachet



Préfet du Calvados

Rapport d'inspection N°24-064956

Inspection du secteur de la restauration collective
(SSA)



Date de l'inspection : 04/07/2024

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP du Calvados

Adresse 6 bd Général Vanier
CS 95181
La Pierre Heuzé
14070 CAEN CEDEX 5

email ddpp@calvados.gouv.fr

Inspecteur(s) LEPLEUX Jean-François

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination ETS PUBLIC DE SANTE MENTALE DE CAEN

Enseigne établissement/Dénomination ETS PUBLIC DE SANTE MENTALE DE CAEN

N° SIRET / N° NUMAGRIT 26140127700015

Adresse postale 15 T RUE SAINT OUEN
BP 223
14000 CAEN

N°ILU 14118700

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé

Identifiant de l'unité d'activité

Site d'intervention Restauration collective-ETS PUBLIC DE SANTE MENTALE DE CAEN

Méthode Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2

Référence(s) réglementaire(s) Vademecum : Vademecum Restauration Collective, Version 1
Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 5
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
REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Informations complémentaires :	
Grands Évènements sportifs JOP Paris 2024	NON
Locaux non inspectés	réserve sèche et chambres froides de stockage des matières premières (viandes, BOF....)

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	B - Non conformité mineure
	<i>le dossier d'agrément est à mettre à jour; notamment, la livraison de satellites supplémentaires, à savoir la pouponnière et le centre maternelle pour le compte du département.</i>	
B	Locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	<i>locaux de production globalement conformes mais montrant des signes de vétusté par endroits; en particulier, les locaux situés au sous-sol (stockage, laverie) sont vétustes</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
	<i>le transport des repas est géré par l'unité logistique</i>	
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
B04	Maintenance des locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
	<i>cf B01, certains locaux montrent des surfaces et/ou des éléments dégradés par endroits:</i> - couloir d'accès: revêtement de mur dégradé par endroits; - local préparations froides: cornières de mur dégradées; la porte ne ferme pas hermétiquement car les gonds sont défectueux; revêtement de panneaux usagé par endroits; - local plonge: la faïence murale est dégradée par endroits - ascenseur propre: revêtement de paroi dégradé en partie basse; - sous-sol: des lamelles de plafond sont absentes et/ou dégradées; revêtement des murs des couloirs de circulation dégradé par endroits, notamment dans les angles; faïence murale de la chambre froide légumes dégradée; revêtement des huisseries de portes dégradés; les conduits de canalisation provenant des locaux de la cuisine situé au dessus sont très vétustes et quelques fuites sont apparentes; le plafond de la laverie est dégradé par endroits; certains équipements sont hors service ou dégradés: - en cuisine, 2 moteurs de la hotte sont hors service et l'extraction est donc peu performante - en préparations froides, le revêtement du robot est dégradé; - dans le local de préparation des repas diététiques et/ou mixés, la porte de l'armoire UV de désinfection des couteaux est cassée; - en plonge batterie, le distributeur à essuie-mains est cassé et réparé avec du scotch	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
	<i>locaux et équipements visuellement propres dans l'ensemble; résultats d'autocontrôles des surfaces observés (juin 2024) conformes</i>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
C02	Identification des points déterminants	A - Conforme

C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	A - Conforme
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
<i>décontamination des fruits et légumes: l'utilisation de vinaigre blanc n'est pas une méthode de désinfection reconnue;</i> <i>refroidissements rapides: quelques enregistrements sont incorrects et/ou non conformes comme par exemple, le 4 juin, jour de l'inspection, où la température et l'heure de fin de refroidissement des saucisses, mignons de porcs et pomme de terre boulangères sont manquantes;</i> <i>à noter: les enregistrements des remises en températures et des températures aux services sont gérés et conservés dans les satellites et n'ont donc pas été consultés;</i> <i>les enregistrements des températures de livraison ne sont pas effectués correctement concernant les maisons de jour</i>		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
résultats des autocontrôles observés (juin 2024) conformes		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	B - Non conformité mineure
cf détails		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
D02	Réactivité	C - Non conformité moyenne
certaines non conformités structurelles (locaux) ont déjà été constatées lors de l'inspection précédente		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
F	Gestion du personnel	A - Conforme
F01	Hygiène et équipements du personnel	A - Conforme
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques acceptable

Commentaire : locaux globalement conformes et bien tenus sur le plan hygiénique mais montrant une certaine vétusté, notamment ceux du sous-sol; une maintenance est donc à mettre en œuvre; fonctionnement hygiénique néanmoins satisfaisant et suivi du plan de maîtrise sérieux

Rappel des non-conformités par gravité décroissante

B	Locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
locaux de production globalement conformes mais montrant des signes de vétusté par endroits; en particulier, les locaux situés au sous-sol (stockage, laverie) sont vétustes		
B04	Maintenance des locaux et équipements	C - Non conformité moyenne
cf B01, certains locaux montrent des surfaces et/ou des éléments dégradés par endroits: - couloir d'accès: revêtement de mur dégradé par endroits;		

- local préparations froides: cornières de mur dégradées; la porte ne ferme pas hermétiquement car les gonds sont défectueux; revêtement de panneaux usagé par endroits;
- local plonge: la faïence murale est dégradée par endroits
- ascenseur propre: revêtement de paroi dégradé en partie basse;
- sous-sol: des lamelles de plafond sont absentes et/ou dégradées; revêtement des murs des couloirs de circulation dégradé par endroits, notamment dans les angles; faïence murale de la chambre froide légumes dégradée; revêtement des huisseries de portes dégradés; les conduits de canalisation provenant des locaux de la cuisine situé au dessus sont très vétustes et quelques fuites sont apparentes; le plafond de la laverie est dégradé par endroits; certains équipements sont hors service ou dégradés:
- en cuisine, 2 moteurs de la hotte sont hors service et l'extraction est donc peu performante
- en préparations froides, le revêtement du robot est dégradé;
- dans le local de préparation des repas diététiques et/ou mixés, la porte de l'armoire UV de désinfection des couteaux est cassée;
- en plonge batterie, le distributeur à essuie-mains est cassé et réparé avec du scotch

D02	Réactivité	C - Non conformité moyenne
	certaines non conformités structurelles (locaux) ont déjà été constatées lors de l'inspection précédente	
A	Identification de l'établissement	B - Non conformité mineure
	le dossier d'agrément est à mettre à jour; notamment, la livraison de satellites supplémentaires, à savoir la pouponnière et le centre maternelle pour le compte du département.	
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
	décontamination des fruits et légumes: l'utilisation de vinaigre blanc n'est pas une méthode de désinfection reconnue; refroidissements rapides: quelques enregistrements sont incorrects et/ou non conformes comme par exemple, le 4 juin, jour de l'inspection, où la température et l'heure de fin de refroidissement des saucisses, mignons de porcs et pomme de terre boulangères sont manquantes; à noter: les enregistrements des remises en températures et des températures aux services sont gérés et conservés dans les satellites et n'ont donc pas été consultés; les enregistrements des températures de livraison ne sont pas effectués correctement concernant les maisons de jour	
D	Tracabilité et gestion des non-conformités	B - Non conformité mineure
	cf détails	

Signature

Le 16/07/2024

Inspecteur(s) LEPLEUX Jean-François