

Rapport de contrôle officiel

Grille d'inspection :

Chaque item est noté de la façon suivante :

A : conforme

B : non-conformité mineure

C : non-conformité moyenne

D : non-conformité majeure

Code et Libellé	Note
A. Identification de l'établissement	
B	
L'établissement est déclaré auprès de la DDETSPP (Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations). Le récépissé a été envoyé dans la journée.	

B. Locaux et équipements		A
Les non-conformités de ce chapitre sont détaillées ci-dessous.		
B01	Conception et circuits de l'établissement	A
La superficie et la capacité des locaux et équipements inspectés sont adaptés au volume d'activité et au fonctionnement de l'établissement.		
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	B
Point conforme : Les équipements inspectés sont adaptés aux opérations de nettoyage et désinfection. Point non conforme : L'établissement ne dispose pas d'un thermomètre à sonde.		
B03	Lutte contre les nuisibles	A
La lutte contre les rongeurs est confiée au prestataire [redacted] (exploitant d'une micro-entreprise) qui assure 4 interventions par an. Le dernier rapport d'intervention n'a pas été envoyé. Aucune trace de nuisible n'a été détectée dans l'ensemble des locaux lors du contrôle.		
B04	Maintenance	A
Les locaux et équipements inspectés sont en bon état d'entretien. La société [redacted] intervient dans le cadre de la maintenance curative des chambres froides. La dernière maintenance sur la chambre froide positive a eu lieu le 14/09/2023.		
B05	Nettoyage/désinfection des locaux et équipements	A
Les produits de nettoyage et désinfection sont utilisés et stockés de manière à prévenir les risques de contamination. Un emplacement est dédié à l'écart de toute denrées alimentaires. Les surfaces des locaux et équipements inspectés sont visuellement propres.		

C. Maîtrise de la chaîne de production		A
Les non-conformités de ce chapitre sont détaillées ci-dessous.		
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	S/O
Pour les établissements de remise directe n'effectuant pas d'opération à risque (notamment la stérilisation la pasteurisation, l'appertisation, la cuisson sous vide, la cuisson basse température, la salaison, la fumaison, le marinage, le refroidissement rapide, cuisson de steak haché pour une population sensible...), les diagrammes de fabrication et la formalisation d'une analyse des dangers par écrit ne sont pas exigibles.		
C02	Identification des points déterminants	S/O
L'absence de points déterminants est justifiée		
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	B
Points conformes : Un contrôle visuel est réalisé à réception des marchandises : intégrité des conditionnements, quantités livrées. Pour les produits frais et surgelés, les palettes sont amenées dès la sortie du camion réfrigéré dans les chambres froides. Point non conforme : Les températures ne sont pas contrôlées à la réception des marchandises.		

C04	Mesures de maîtrise de la production	A
Les non-conformités de cet item sont détaillées ci-dessous.		
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	B
Point conforme : Les températures de la chambre froide ainsi que des vitrines réfrigérées relevées sont satisfaisantes. La surveillance des températures des chambres froides et des vitrines réfrigérées est effectuée et enregistrée quotidiennement (deux fois par jour). Point non conforme : La température relevée d'une des vitrines réfrigérées indique 6,4°C (afficheur : 4,0°C) pour une température attendue de 4,0°C.		
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A
Les conditionnements et emballages de l'échantillon inspecté sont conformes.		
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	A
L'établissement n'est pas concerné par des process nécessitant une maîtrise spécifique.		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A
La gestion de l'eau potable est conforme : approvisionnement, alimentation et utilisation.		
C06	Conformité des produits finis	A
Aucun produit à DLC (date limite de consommation) dépassée n'est observé lors du contrôle.		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A
L'étiquetage et l'affichage des produits inspectés sont conformes aux exigences réglementaires.		

D. Traçabilité et gestion des non-conformités		A
Les conformités de cet item sont détaillées ci-dessous.		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A
Les bons de livraisons permettant d'assurer la traçabilité des produits mis en vente sont conservés de manière pertinente.		
D02	Réactivité	A
L'établissement fait appel à la société [redacted] en cas de panne constatée sur les chambres froides et vitrines réfrigérées. Les documents demandés ont été envoyés.		

E. Gestion des déchets, des sous produits animaux		A
Les conformités de cet item sont détaillées ci-dessous.		
E01	Gestion des déchets	A
La gestion des déchets au sein des locaux de production est adaptée à l'activité.		
E02	Gestion des sous produits animaux	A
L'établissement ne génère pas de sous produits animaux.		

F. Gestion du personnel		A
Les conformités de cet item sont détaillées ci-dessous.		
F01	Hygiène et équipements du personnel	A
L'organisation des vestiaires et toilettes est adaptée à l'établissement.		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A
Les bonnes pratiques d'hygiène sont respectées par le personnel présent lors du contrôle.		

Évaluation globale de l'inspection :

Maîtrise des risques satisfaisante (A)

Commentaire :

Etablissement bien tenu avec des procédures mises en place et respectées.

Nom et signature de l'inspecteur(trice) :