

Contenu d'un « rapport de visite d'inspection » type  
de la Direction Départementale de la Protection des Populations (D.D.P.P.) de Paris en charge des affaires vétérinaires

| Grande lignes du rapport de visite d'inspection |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                   |       |
|-------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| <b>A</b><br>Locaux conception<br>Locaux état    | Sont concernés, les locaux spécifiquement dédiés à la restauration pour le stockage la transformation la distribution des produits alimentaires y compris vestiaires sanitaires douches salles à manger laverie et local déchets.<br>organisation des locaux en fonction du principe de la <u>marche en avant</u> (progression des différentes opérations dans l'espace) de leurs bonnes adéquations aux besoins en terme de dimensionnement et d'agencement, de traitement d'air de température. | DASCO |
|                                                 | Conformités des états de surface des sols, murs, plafonds, et leurs adaptations à être mis en œuvre dans le contexte alimentaire « contact alimentaire » sur des critères hygiéniques de <i>nettoyabilité</i> , ils devront être imputrescible, non absorbant, non corrodable et de couleurs claires.                                                                                                                                                                                             | DASCO |
| <b>B</b><br>Equipements                         | Conformités des matériels aux règles d'hygiène alimentaire « qualité contact alimentaire » sur des critères hygiéniques et de nettoyabilité imputrescibilité, non absorbant, non corrodable de nettetés (couleurs claires) de leurs bonnes adéquations aux besoins en terme de dimensionnement et de leur parfait état de fonctionnement.                                                                                                                                                         | DASCO |
|                                                 | Contrats de maintenance.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | EPLE  |
| <b>C</b><br>Personnel                           | Propreté corporelle des agents<br>Connaissance, compréhension et respect des règles d'hygiène alimentaire et des protocoles mis en place dans l'établissement.<br>Gestion de la vêtue, etc...                                                                                                                                                                                                                                                                                                     | EPLE  |
| <b>D</b><br>Matières                            | Matière première - Politique d'achat sélection et contrôle des fournisseurs<br>Stockage adapté à chaque gamme de produit<br>Gestion des stocks DLC / DLUO                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         | EPLE  |
|                                                 | Produits finis - Condition de stockage avant remise aux convives en particulier respect, temps température.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |       |
| <b>E</b><br>Fonctionnement                      | Application des bonnes pratiques de préparation des repas (respect des règles d'hygiène),<br>Vérification de la mise en œuvre effective et du respect par les personnels des différentes procédures et protocoles d'autocontrôle mise en place dans l'établissement.                                                                                                                                                                                                                              | EPLE  |

|                                                 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      |                                          |
|-------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------|
| <b>F</b><br>Agréments<br>autorisations          | Le chef d'établissement conformément à l'article 3 de l'arrêté du 29 septembre 1997 (fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective et social) est tenu d'en faire la <u>déclaration</u> au Directeur des services vétérinaires ou au Préfet du département                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          | EPLE                                     |
| <b>G</b><br>Plan de maîtrise<br>sanitaire (PMS) | <u>Système documentaire PMS</u><br><u>Ensemble des documents préétablis et systématiques ayant pour but de s'assurer que les objectifs qualité soit réalisés.</u>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                    |                                          |
| <b>H</b><br>Plan HACCP                          | l'HACCP : analyse des risques, définition des points critiques, maîtrise de ces points par la mise en place de procédures, du contrôle à réception des marchandises, jusqu'à la remise aux convives.<br>Plans de nettoyage et de désinfection, fréquence, mode opératoire (fiche technique des produits de nettoyage et de désinfection), opérateur, contrôle.<br>Certificats médicaux d'aptitude au travail en cuisine, suivi médical des agents de restauration.<br>Plan de formation continu des agents de restauration à l'hygiène alimentaire.<br>Les autocontrôles: plan d'analyses bactériologique, gestion des plats témoins, prélèvement de surfaces, relevé de températures, analyse de l'eau ou certificat de potabilité etc.<br>Plan de lutte contre les nuisibles, etc...<br>Plan d'actions correctives le cas échéant ayant pour finalités l'élimination des causes de non conformité. | EPLE<br><br><br>DASCO et<br>EPLE<br>EPLE |