



Courrier arrivé le :

17 JAN. 2018

3545

Mairie, 84510 CAUMONT

PREFET DE VAUCLUSE

Avignon, le 12/01/18

Direction départementale
de la protection des populations
Service Hygiène et sécurité Alimentaires
Affaire suivie par : Viviane Bousquet
Téléphone : 0488178837
Courriel : viviane.bousquet@vaucluse.gouv.fr
Mettre toujours en copie : ddpp-shsa@vaucluse.gouv.fr

Monsieur le Maire
Hôtel de ville
84510 Caumont sur Durance

Objet : Inspection sanitaire de votre établissement
N°intervention : 18-002905
PJ: 1 rapport d'inspection ; dispositif d'affichage du niveau d'hygiène
Réf. réglementaires : voir liste ci-dessous

Monsieur le Maire

J'ai l'honneur de vous faire parvenir, ci-joint, le rapport de l'inspection effectuée le 12/01/2018 par Madame Viviane BOUSQUET, technicien vétérinaire du Ministère en charge de l'agriculture et agent de mon service, dans la cuisine de la crèche LOU NIS situé à Caumont sur durance.

Lors du contrôle, aucune non-conformité à la réglementation sanitaire n'a été relevée.

Conformément au décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016, le niveau d'hygiène de votre établissement « **TRES SATISFAISANT** » est publié sur le site internet et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Vous avez la possibilité d'apposer ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site correspondant pour plus d'informations (www.alim-confiance.gouv.fr).

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer l'expression de mes salutations distinguées.

Le Chef de Service Hygiène et Sécurité Alimentaires

Magali BRETON



Références réglementaires :

- Code rural et de la pêche maritime
- Code de la consommation
- Règlements du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint

Toute correspondance doit être adressée à la direction départementale de la protection des populations
Services de l'État en Vaucluse 84905 AVIGNON CEDEX 9.

- Règlement (CE) N°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement N°1169/2011 du 25 octobre 2011 concernant l'information du consommateur sur les denrées alimentaires
- Arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- 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.
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire



Toute correspondance doit être adressée à la direction départementale de la protection des populations
Services de l'État en Vaucluse 84905 AVIGNON CEDEX 9.

PREFET DE VAUCLUSE

Rapport d'inspection N°18-002905
Inspection des activités d'office satellite sans
transformation sur place (SSA)



Date de l'inspection : 12/01/2018

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP de Vaucluse
Adresse Direction Départementale de la Protection des Populations de Vaucluse
Services de l'Etat en Vaucluse
84905 AVIGNON CEDEX 9
email ddpp@vaucluse.gouv.fr
Inspecteur(s) BOUSQUET Viviane

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination CTRE COM ACTION SCIALE CAUMONT S-DURAN
Enseigne établissement/Dénomination CRECHE MUNICIPALE LOU NIS
N° SIRET / N° NUMAGRIT 26840331800010
Adresse postale HOTEL DE VILLE
CCAS
84510 CAUMONT SUR DURANCE
Interlocuteur(s) Mme MOURARET Anne
N°ILU 84034602

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité
Site d'intervention Restauration collective-CRECHE MUNICIPALE LOU NIS
Méthode Grille : Inspection des activités d'office satellite sans transformation sur place (SSA),
Version 3
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 4
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

Informations complémentaires :**Points de contrôle :**

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
B	Locaux et équipements	A - Conforme
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
B04	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
<i>C0401</i>	<i>Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires</i>	<i>A - Conforme</i>
<i>C0402</i>	<i>Gestion des conditionnements et emballages</i>	<i>A - Conforme</i>
<i>C0403</i>	<i>Autres mesures de maîtrise de la production</i>	<i>A - Conforme</i>
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
D02	Réactivité	A - Conforme
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	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 satisfaisante

Commentaire : Établissement correctement tenu le jour du contrôle

Signature

Le 15/01/2018

Inspecteur(s) BOUSQUET Viviane

