

PRÉFECTURE DE LA SEINE-MARITIME



Direction Départementale des
Services Vétérinaires
de la Seine-Maritime

Service de Sécurité Sanitaire des
Aliments

Zone Artisanale
Route de Fécamp
76110-GODERVILLE.

Tél. : 02 35 28 38 97

Fax : 02 35 27 33 68

Dossier suivi par :
Christian COTTEREAU

Mel :

christian.cottreau@agriculture.gouv.fr

V/Réf.

N/Réf : SVG07/052

N° Dossier : (à rappeler dans toute
correspondance) :

76 351 1014

Monsieur le Président
AREOS

222 boulevard de Strasb
76 600 LE HAVRE

Objet : visite documentaire et des locaux

Atelier(s) contrôlé(s) :
Cuisine d'entreprise

Références réglementaires :

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil
du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

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

Goderville, le 6 mars 2007

Monsieur le Président,

Je vous prie de trouver ci-joint le rapport de l'inspection sanitaire réalisée le 5 mars 2007 par
Monsieur Christian Cottreau, technicien supérieur des services vétérinaires dans la cuisine d'entreprise de
la sécurité sociale située 222 boulevard de Strasbourg au Havre en présence de monsieur LECTEZ
Philippe, chef gérant de la société Ansamble.

Je vous demande de mettre en place les actions correctives nécessaires

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer,

Monsieur le Président, l'expression de ma considération distinguée.

Pour le directeur départemental des services vétérinaires
L'inspecteur de la santé publique vétérinaire

Dr Héfène REY





RAPPORT DE LA VISITE D'INSPECTION

Direction Départementale des
Services Vétérinaires
de la Seine-Maritime
Secteur Agro-alimentaire
de la Pointe du Havre
Route de Fécamp - Zone Artisanale
76110 Goderville

Type d'inspection : visite documentaire et des locaux

Date d'inspection : 5 mars 2007

En présence de : monsieur LECTEZ Philippe,

Fonction : chef gérant de la société Ansamble.

Téléphone: 02/35/28/38/97

Télécopie : 02/35/27/33/68

Dossier suivi par : M. Cottureau

Mail christian.cottureau@agriculture.gouv.fr

V/Réf.

N/Réf. SVG 07/052

N° Dossier : 76 351 1014

Références réglementaires :

Références réglementaires :

Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires

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

Règlement (CE) n° 2073/2005 du Parlement européen du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Goderville, le 6 mars 2007

LOCAUX :

La peinture dans les réserves s'écaille,
le lave-mains en zone cuisson n'est pas à commande non manuelle,
le pourtour des siphons de sol en cuisine est dégradé, présence de trous où stagne l'eau,
la faïence dans la zone plonge est usée,

EQUIPEMENT :

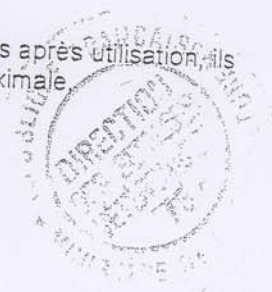
le meuble froid de la ligne du self ne fonctionne pas, la température était de + 19°C, la mayonnaise a été jetée,
la plaque de découpe des viandes présente des anfractuosités,
le thermomètre pour le contrôle des produits à réception ne fonctionne plus depuis le 8 février 2007,
les étagères en réserve sont rouillées,
certaines commandes non manuelles des poubelles ne sont plus fonctionnelles,
absence de destructeur électrique d'insectes volants, présence de moucheron dans la cuisine,
les tables et les étagères en formica sont usées, le bois compressé est visible,

FONCTIONNEMENT :

les dalles au plafond en cuisine sont tachées,
les cartons, les œufs, les bouteilles et les légumes non décontaminés ne doivent pas être stockés avec des produits nus dans la chambre froide des produits élaborés,
absence de contrôle de la température des produits à réception,
la peinture de la machine pour couper le pain s'écaille,

MATIERE :

les sachets des produits surgelés déconditionnés doivent être correctement fermés après utilisation, ils doivent comporter un étiquetage spécifique, (date d'ouverture, date d'utilisation maximale)



PERSONNEL :

le port de la coiffe ou charlotte est obligatoire en cuisine,

ETUDE DOCUMENTAIRE :

- Les documents suivants ont été vérifiés et n'ont pas présenté d'anomalies particulières,
 - enregistrement de la température des unités de conservation des produits (janvier et février 2007),
 - le plan de formation du personnel,
 - les certificats médicaux du personnel,
- les tolérances de température pour la réception des denrées ne sont pas acceptables + 6 °C pour la charcuterie ; +9 °C pour les produits laitiers,
- Les documents suivants ont été vérifiés et ont présenté des anomalies :
 - Absence d'enregistrement de la température des produits à réception depuis le 8 février 2007,
 - Absence de contrôle et d'enregistrement de la température des denrées sur la ligne de self au moment du service,
 - Les rapports des résultats d'analyses microbiologiques indiquent que la température des produits n'est pas conforme, prélèvement du 20/10/2006 œuf dur mayonnaise +11°C et rôti de dinde +42.2°C,
 - Absence de résultats d'analyses microbiologique indiquant l'efficacité du plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel,
 - Absence de fiche de non-conformité ainsi que les actions correctrices mises en oeuvre
- L'origine des viandes bovines doit être portée à la connaissance des consommateurs de façon lisible et visible, conformément au décret n° 2002-1465 du 17 septembre 2002

Le technicien supérieur des services vétérinaires

Christian COTTEREAU



« votre dossier fait l'objet d'un traitement automatisé, conformément aux articles 34 à 36 de la loi n°78-17 du 6 janvier 1978 relative à l'informatique, aux fichiers et aux libertés. Vous bénéficiez d'un droit d'accès et de rectification pour les informations nominatives vous concernant. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure en entête de ce document »

« Les décisions contenues dans le présent courrier peuvent être contestées dans le délai de deux mois, soit par recours gracieux adressé au directeur départemental des services vétérinaires, soit par recours contentieux devant le tribunal administratif de Rouen ».