

COLLEGE L'OASIS

ECHEANCIER DES MESURES CORRECTIVES SUITE A L'INSPECTION EN CUISINE DU 07/09/15

Points mentionnés dans le rapport	Mesures Correctives	Point au 15/09/18
AO1 : Absence de fermeture (porte) entre la plonge et le couloir.	Mettre en place de rideaux à lanières.	Fait en oct 18 (société EKIMAG)
AO2 : Présence d'une réserve faisant office également de vestiaires, avec désordre généralisé : Présence de chaussures au sol, stockage de cartons au-dessus des casiers de rangement. Marche en avant non conforme : réception des repas et sortie des poubelles : passages uniques. Absence de procédure concernant la marche en avant dans le temps.	Modification des réserves avec création de réserves et vestiaires distincts. Rangement effectué. Consigne à afficher sur la procédure de la marche en avant.	Travaux à réaliser, en lien avec le Département Fait en oct 15 Fait en mai 16
AO3 : Rebords du carrelage sales. (sanitaires)	Nettoyage effectué.	Fait en oct 15
AO4 : Dalles déplacées et traces d'impacts au niveau du plafond du réfectoire. Dégradations des locaux à divers endroits (murs et portes avec revêtements écaillés, carrelage cassé, bâtis de portes détériorés) Présence de puits de lumières avec peinture dégradée, dans le couloir principal. Sol en béton brut dans le local de stockage des produits d'entretien. Fuite d'eau au niveau du conduit du four (office). Plonge : présence de nacos sortis des huisseries (partie haute).	Dalle remises en place. Courrier à adresser au Conseil Départemental pour les travaux à entreprendre. Peinture à refaire. Carrelage à poser. Demande d'intervention auprès de EPHM. Nacos remis en place.	Fait en oct 15 Travaux réalisés en octobre 2017, à poursuivre en 2018 Travaux réalisés en octobre 2017 Travaux à réaliser, en lien avec le Département Réalisé Fait en oct 15
AO5 : Présence de traces d'infiltrations aux plafonds (réfectoire, couloir vestiaires)	Courrier à adresser au Conseil Départemental pour la remise en peinture des plafonds.	Travaux réalisés en octobre 2017
AO6 : Absence de grille anti-insectes aux ouvertures, sauf en partie haute dans la plonge.	Grilles anti-insectes sont déjà installées partout.	
A10 : Absence d'éclairage dans le local de stockage des matériels d'entretien (ancienne chambre froide).	Transformation en réserve avec pose d'éclairage.	Fait en juin 18
BO1 : Absence de distributeur de savon liquide et d'essuie-mains à usage unique aux lave-main à la sortie des toilettes. Distributeur d'essuie-mains à usage unique cassé, et absence de poubelle, au poste de lavage des mains situés dans l'office. Absence de procédure relative au lavage des mains à chaque poste dédié.	Achats à effectuer. Achats à effectuer. Consigne à afficher.	Fait en mai 16 Fait en mai 16 Fait en mai 16
BO4 : Absence de housse de protection pour les étagères situées dans l'office.	Achats à effectuer.	Fait en mai 16
CO2 : Méconnaissance manifeste des bonnes pratiques d'hygiène [produits d'entretien non identifiés (liquide vaisselle, pastilles de javel), nettoyage insuffisant des équipements (micro-ondes, couvercles du congélateur), boîte de gants à usage unique laissée ouverte, denrées non protégées des souillures (pains)].	Nettoyage effectué et matériel protégé et identifié.	Fait en oct 15
CO3 : Absences d'instruction (voir item GO4)	Consigne à afficher.	Fait en mai 16
DO6 : Produits dangereux stockés avec les consommables et matériels de cuisine.	Création de nouvelles réserves.	Travaux à réaliser, en lien avec le Département
EO1 : Présence d'un placard avec étagères en bois brut stratifié, dans les sanitaires. Présence de balais avec manches en bois brut.	Matériel évacué.	Fait en oct 15
EO2 : Chaises stockées sur quelques tables (réfectoires). Désordre généralisé dans la grande salle de stockage (présence de matériels de cuisine, de produits d'entretien, de glacière, de consommables, de cartons, de bidons de produits à même le sol.) Présence de plateaux usés sur l'étagère située dans l'office. Joints tachés à l'intérieur du congélateur, et couvercle sale.	Chaises remises au sol. Tri à faire en vue de la transformation des réserves. Plateaux évacués. Nettoyage effectué.	Fait en oct 15 Tri fait /Travaux à réaliser, en lien avec le Département Fait en oct 15 Fait en oct 15

Grille rouillée au niveau de la hotte aspirante située au-dessus des fours.	Remplacée en janvier 2014 donc Mr ORANGE va s'adresser au fournisseur EPHM	Fait en oct 18 (société EKIMAG)
Présence d'une paire de gants de cuisine sales et usés.	Gant évacué.	Fait en oct 15
Vaisselle propre disposée sur des torchons dans le placard de rangement (plonge).	Torchons évacués.	Fait en sept 15
Présence d'une table avec revêtement dégradé, dans la réserve.	Table évacuée.	Fait en oct 15
EO3 : Absence de procédure de contrôle réception.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement.	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine
EO4 : Présence de pains, stockés dans un bac, non protégés des souillures, dans l'office.	Achats à effectuer.	Fait en mai 16
Blouse jetable accroché au bouton de coupure d'urgence du courant électrique (office).	Blouse retirée.	Fait en oct 15
EO5 : Consommables stockés avec les produits d'entretien : source potentielle de contamination.	Création de réserves distinctes.	Travaux à réaliser, en lien avec le Département
EO8 : Absence d'action corrective.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement.	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine
EO9 : Contrat établi depuis juin 2015, avec un laboratoire pour des analyses bactériologiques des denrées, pas de prélèvement réalisé jusqu'à ce jour. E0901 : Voir item EO9	Passage réalisé le 22 Septembre 2015.	
E12 : Non respect des exigences spécifiques.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
E1203 : Absence de relevé de température des repas pendant le service : meuble de distribution en panne depuis Vendredi 04/09/15, selon déclaration du personnel de restauration.	Meuble réparé par l'EMATT le 08 Septembre 2015.	
E13 : Absence de procédure concernant la gestion des TIAC.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement.	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
GO3 : Absence de protocole et de plan de nettoyage / désinfection pour chaque zone d'activités.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement.	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
GO4 : Absence de procédure relative à l'hygiène du personnel (tenue de travail réglementaire, lavage des mains).	Consigne à afficher.	Fait en mai 16
GO5 : Formation en hygiène non renouvelée depuis plus de trois ans, selon déclaration de la gestionnaire. Attestations non consultable sur le site.	Initiation au PMS programmée le 04/11/15 au collège avec MR ORANGE. Pour tous les agents travaillant en cuisine.	Fait en nov 15
GO6 : Absence de mention/apte à la manipulation des denrées alimentaires/sur les attestations médicales.	Conseil Départemental prévenu par le biais de MR ORANGE venu sur place le 29 septembre 2015.	Fait en nov 15
GO9 : Absence de procédure de maîtrise des températures.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de la formation en établissement.	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
G10 : Absence de procédure de contrôle de conformité à réception.	Test de la procédure avec fiche type remise par MR ORANGE lors de son passage sur le site le 29 septembre 2015. Point à refaire à la formation du 04//11/15.	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
G11 : Absence de procédure concernant la désinfection des fruits.	Consignes à afficher.	Fait en mai 16
G12 : Absence de procédure fondée sur les principe HACCP.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
G1201 : Absence d'analyse des dangers.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
G1202 : Absence d'identification des points déterminants (dont CCP, PrPo)	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
G1203 : Absence de limites critiques (CCP) / objectifs seuils de maîtrise (PrPo)	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
G1204 : Absence de système de surveillance des points déterminants (dont CCP, PrPo)	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18
G1205 : Absence d'action corrective.	Procédure nous sera communiquée par MR ORANGE à la fin d'une période test et de formation en établissement	Procédure PMS (Plan Maîtrise Sanitaire) communiquée, en cours d'élaboration en cuisine juin 18