

## **Compte-rendu de la visite inopinée De la cantine.**

### **Présents :**

**DOC Mme ELHASSAR Samira**

**DOC Mme ELMOUMEN meryem**

**Mr DEROUICHE Abdelaziz**

**Mr BOUKLI Hacène,**

**Mr ELMEJDOUB,**

**Mr PRUDHON,**

Les constats relevés lors de la visite, réalisée le 06/02/2015 de façon inopinée par les membres du comité de l'APEAM au sein de la cantine du site primaire de l'établissement André- Malraux sont les suivants :

### **A. En ce qui concerne les locaux et les équipements on note :**

- Une hygiène satisfaisante des sols, murs et plafonds.
- Sectorisation des locaux.
- Respect de la séparation du circuit propre du sale.
- La cuisine, la salle de restauration et les lieux de stockage des denrées disposent d'équipements adaptés (hotte aspirante, matériels de cuisson, chambres froides ...) et sont en état de propreté.
- Le personnel dispose de vestiaires et de sanitaires avec un système de nettoyage et de séchage hygiénique des mains (commande non manuelle).
- Présence de moustiquaires pour prévenir l'introduction d'insectes.
- Les produits dangereux (pour le nettoyage et la désinfection) sont placés dans un local fermé dédié uniquement à ces derniers.
- Les poubelles sont acheminées vers l'extérieur selon un circuit adapté.
- La salle de service accessible par ascenseur ou sont servis les repas dispose d'un comptoir self service pour les CE1,CE2, CM1 et CM2 à qui on a réservé la moitié de la salle. Les plus petits s'attablent à l'autre moitié, et sont servis par le personnel de la cantine qui assure que chaque élève a dans son plateau une portion de tous les plats du jour.

### **B. En ce qui concerne le personnel :**

- Le personnel au nombre de 22, dispose d'un dossier médical sur lequel sont notifiés les examens biologiques et radiologiques effectués.
- La tenue vestimentaire représentée par des tabliers ne couvrant pas la totalité de vêtements, coiffe et chaussures blanches.
- Bonne hygiène corporelle (Angles propres coupées à ras ...).

- Le responsable du personnel possède des connaissances sur les bonnes pratiques d'hygiène. Ce dernier, qui nous a accompagnés avec Mr le directeur tout le long de cette visite, nous a également informés que la cantine avait été certifiée aux normes de l'ONSSA.

### **C. En ce qui concerne les matières :**

- Les matières premières animales (viande, volaille) sont acquises à l'état frais quant à l'approvisionnement en poissons, il se fait à l'état surgelé.
- Respect des procédures d'enregistrement et de traçabilité des produits.
- Des échantillons représentatifs de différents plats distribués (plats témoins) sont prélevés et conservés pendant 7 jours.
- Respect des conditions de conservation des produits finis.
- Respect des procédures de maîtrise des températures.
- Tous les plats chauds sont servis à une température entre 60 et 63 degrés

**Au total, l'état global, l'organisation ainsi que le fonctionnement de la cuisine est satisfaisant avec respect des bonnes pratiques d'hygiène.**

### **D. Recommandations**

**Il souhaitable de :**

**\* prévoir pour le personnel une tenue adaptée à la cuisine.  
De plus.**

**\* prévoir un groupe électrogène par ce que toute la cuisine est équipée d'appareils électriques.**