



**PRÉFET
DE LA HAUTE-SAVOIE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale de la
protection des populations**

Service sécurité sanitaire de l'alimentation - CCRF

**Mr Olivier BEZAT
Le Gîte de la Cordée
Lieu-dit Villavit
74450 LE GRAND BORNAND**

Suivi par : S.Jenneau et V.Albert
Tél : 04.50.10.30.99
Mél : ddpp@haute-savoie.gouv.fr

Réf. départ : 2023-0678
N° Siret : 413.753.401.00012

Annecy, le **07 MARS 2023**

Cadre réglementaire :

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;
- Règlement (CE) n° 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- Code rural et de la pêche maritime ;
- Décret n° 2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments ;
- 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 ;
- Arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale.

**Objet : Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments
PJ : 1 rapport d'inspection n° 23-013975**

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport de l'inspection réalisée par deux inspectrices de mon service le 22/02/2023 dans votre établissement sis à l'adresse suscitée.

La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme «**SATISFAISANTE**»

Le rapport de contrôle officiel retranscrit l'ensemble des constats relevés le jour de l'inspection et a pu être orienté sur des points spécifiques. A ce titre, il ne constitue en aucun cas un rapport d'audit de votre établissement ou un certificat/une attestation de salubrité de votre établissement.

Enfin, je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, le résultat du niveau d'hygiène de votre établissement « **TRÈS SATISFAISANT** » est publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance » pour une durée de un an. Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage joint. Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

9 rue Blaise Pascal – Seynod – 74600 Annecy
Adresse postale : Préfecture de la Haute-Savoie – DDPP – BP 2332 – 74034 ANNECY Cedex
Tél : 04.50.33.60.00 (choix 4)
Accueil téléphonique du lundi au vendredi de 9h00 à 11h30 et de 14h00 à 16h00
Réception du public sur rendez-vous
Mél : ddpp@haute-savoie.gouv.fr

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agréer, Monsieur, l'expression de ma considération distinguée.

Pour la directrice départementale
et par délégation,
la cheffe de service

Marie TEYSSEDRE



DATE DU CONTRÔLE: 22/2/2023

Validité 1 an

www.alim-confiance.gouv.fr



Niveau d'hygiène



TRÈS SATISFAISANT

Préfecture de la Haute-Savoie
Rapport d'inspection N°23-013975
Inspection du secteur de la restauration collective
(SSA)



Date de l'inspection : 22/02/2023

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP de la Haute-Savoie
Adresse 9, rue Blaise Pascal
BP82
74603 SEYNOD CEDEX
email ddpp@haute-savoie.gouv.fr
Inspecteur(s) JENNEAU Sandrine
ALBERT-VIGUIER Véronique
Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination LE GITE DE LA CORDEE
Enseigne établissement/Dénomination LE GITE DE LA CORDEE
N° SIRET / N° NUMAGRIT 41375340100012
Adresse postale Le Gîte de la Cordée
Villavit
74450 Grand Bornand
74450 LE GRAND BORNAND
Interlocuteur(s) BEZAT Olivier .

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité
Site d'intervention Restauration collective-LE GITE DE LA CORDEE
Méthode Grille : Inspection du secteur de la restauration collective (SSA), Version 2
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
	<i>L'établissement est déclaré auprès des services de la DDPP.</i>	
B	Locaux et équipements	A - Conforme
	<i>Les locaux sont constitués de réserves en sous-sol avec zone de réception matières premières (économat, enceintes réfrigérées positives et négatives, vestiaire du personnel) et de locaux de production à l'étage avec un local plonge, une zone légumerie/préparations froides et une zone production chaude.</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
	<i>La superficie et la capacité des locaux et équipements inspectés sont adaptées au volume d'activité et au fonctionnement de l'établissement. Le revêtement des locaux inspectés est adapté aux opérations de nettoyage et de désinfection. La sectorisation et les circuits des denrées et du personnel sont définis et permettent une maîtrise des risques de contamination.</i>	
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
	<i>L'établissement possède une cellule de refroidissement et de surgélation. Les équipements inspectés sont adaptés aux opérations de nettoyage et désinfection et sont aptes au contact alimentaire. Toutes les enceintes réfrigérées sont équipées de moyen de lecture de leur température (afficheur, thermomètre, ...).</i>	
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
	<i>La procédure de lutte contre les nuisibles est définie et pertinente (fréquence de change 2 fois /an).</i>	
B04	Maintenance des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>Les locaux et matériels sont en bon état de maintenance générale. Quelques travaux de réfection sont à prévoir : - peinture abimée dans les escaliers, vitre fêlée sur une fenêtre donnant sur l'extérieur</i>	
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>Absence de recherche de <i>Listeria monocytogenes</i> sur les surfaces. Conforme: Un plan de nettoyage et de désinfection a été mis en place depuis la dernière inspection et respecté au niveau des locaux et équipements inspectés. Les produits de nettoyage et désinfection sont utilisés et stockés de manière à prévenir les risques de contamination. L'établissement dispose de matériels et d'équipements de nettoyage et de désinfection en nombre suffisant. Une analyse de surface est réalisée 1 fois par an.</i>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
	<i>Non exigibles pour ce type d'établissement.</i>	
C02	Identification des points déterminants	B - Non conformité mineure
	<i>L'enregistrement des opérations de refroidissement rapide et de régéthermie est incomplet, il manque les colonnes des températures prises à chaque étape.</i>	
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
	<i>Les matières premières observées lors de l'inspection sont autorisées, propres à la consommation humaine (date limite de consommation DLC, date de durabilité minimale DDM, ...) et protégées des risques de contamination. Les contrôles à réception sont réalisés et enregistrés régulièrement.</i>	

C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	A - Conforme
<p>La surveillance des températures des enceintes réfrigérées est effectuée et enregistrée quotidiennement (3 fois/j).</p> <p>Les conditions de stockage sont assurées à toutes les étapes en respectant les différents niveaux d'hygiène.</p> <p>Les températures des plats au stade du service sont vérifiées et enregistrées régulièrement sur le menu.</p>		
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
<p>La gestion des conditionnements et des emballages est correcte.</p>		
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
<p>La décontamination des fruits et légumes terreux n'est pas effectuée au moyen d'un produit chloré spécifique (risque listeria pour les légumes terreux destinés à être consommés crus).</p> <p>Conforme: La décongélation des denrées est réalisée dans le respect des dispositions réglementaires (arrêté du 21/12/2009).</p>		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
<p>Seule l'eau du réseau public est utilisée au sein de l'établissement.</p> <p>Analyse réalisée le 17/02/2023 conforme.</p>		
C06	Conformité des produits finis	B - Non conformité mineure
<p>Le fromage à la coupe n'est pas échantillonné.</p> <p>Conforme: Hormis la remarque ci-dessus, les plats témoins sont prélevés systématiquement en quantité suffisante et conservés correctement pendant le temps réglementaire (J+5). Les résultats d'analyses présentés par le professionnel sont conformes (sur salade 17/02/2023 avec Listéria). Aucun produit à DLC (date limite de consommation) dépassée n'est observé lors du contrôle.</p>		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
<p>L'étiquetage des produits inspectés sont conformes aux exigences réglementaires.</p> <p>Un tableau récapitulatif des allergies des résidents établie à chaque séjour, est affiché en cuisine.</p>		
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
<p>Cf items suivants</p>		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
<p>Les documents de traçabilité sont conservés le temps nécessaire.</p>		
D02	Réactivité	A - Conforme
<p>Les non-conformités relevées lors du dernier contrôle officiel ont été corrigées en bonne partie.</p>		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
<p>Les poubelles présentes au sein des locaux sont conformes.</p>		
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
<p>L'activité de l'établissement inspecté ne génère pas de sous produits animaux.</p>		
F	Gestion du personnel	A - Conforme
<p>Le chef de cuisine est l'ancien second du gérant.</p>		
F01	Hygiène et équipements du personnel	A - Conforme

L'organisation du vestiaire est adaptée à l'établissement et des toilettes sont en nombre suffisant.
Les lave-mains sont présents en quantité suffisante, conformes aux normes d'hygiène et disposés judicieusement dans les locaux inspectés.
Les tenues professionnelles sont visuellement propres, complètes et adaptées, et stockées séparément des tenues personnelles.

F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
-----	--	--------------

Le chef de cuisine nous informe que sa dernière formation en HACCP date de 2015.

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Signature

Le 27/02/2023

Inspecteur(s) JENNEAU Sandrine
ALBERT-VIGUIER Véronique

VA

