



**PRÉFÈTE
DE LA LOIRE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale
de la protection des populations**

**ECOLE PUBLIQUE MARCEL PAGNOL
RUE MARCEL PAGNOL
42340 – VEAUCHE**

Saint-Étienne, le 22/09/2025

Affaire suivie par : MONTARD Thomas
Service Sécurité Sanitaire des Aliments
Tél. : 04 77 43 44 44
Courriel : ddpp-ssa@loire.gouv.fr

OBJET : Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments

REF : 2025-03134-TM

- Rapport d'inspection N°25-004819

P.J. :

- Dispositif d'affichage dans le cadre de la transparence des contrôles.

SIRET : 21420323400031

Madame, Monsieur,

Je vous transmets le rapport de l'inspection réalisée dans votre établissement le 16/09/2025, en présence de Monsieur ROUCHOUZE, cuisinier, par Monsieur MONTARD Thomas, agent de la direction départementale de la protection des populations de la Loire.

Le niveau de maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évalué comme «**SATISFAISANT**». Différentes non-conformités ont néanmoins été relevées. Celles-ci représentent des manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité.

Il vous appartient de mettre en place les actions correctives nécessaires à la mise en conformité des points concernés. Les non conformités relevées sont énoncées dans le rapport d'inspection n°25-004819.

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, conformément au décret n°2016-1750, vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites ou orales (avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement). À l'expiration de ce délai, le niveau d'hygiène de votre établissement sera « **TRÈS SATISFAISANT** ». Vous avez la possibilité d'afficher ce niveau d'hygiène dans votre établissement en utilisant le dispositif d'affichage qui peut vous être remis en main propre dans les locaux de la Direction départementale de la Loire ou envoyé par courrier à votre demande.

Je vous prie de croire, Madame, Monsieur à l'expression de ma considération distinguée.

DDPP de la Loire
Standard : 04 77 43 44 44
Site internet : www.loire.gouv.fr

Adresse postale : Immeuble « Le Continental » – 10 rue Claudius Buard – CS 40272 – 42014 SAINT-ÉTIENNE Cedex 2

**Pour le Directeur Départemental
de la Protection des Populations
et par délégation,
L'adjointe au chef de service
Sécurité Sanitaire des Aliments
Valérie GUIRAL-TREUIL**

André Vigneron
Département de
Géographie
Université de
Montréal
C.P. 6128
Montréal, Québec
H3T 3J5
Canada

Préfecture de la Loire
Rapport d'inspection N°25-004819
Inspection du secteur de la restauration collective
(SSA)



Date de l'inspection : 16/09/2025

Partie administrative

Structure d'inspection DDPP de la Loire
Adresse Immeuble Le Continental
10, rue Claudius Buard
CS 40272
42014 ST ETIENNE CEDEX 2
email ddpp@loire.gouv.fr
Inspecteur(s) MONTARD Thomas

Contexte de l'inspection Programmation

Établissement inspecté

Raison sociale/Dénomination COMMUNE DE VEAUCHE
Enseigne établissement/Dénomination ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE MARCEL PAGNOL
N° SIRET / N° NUMAGRIT 21420323400031
Adresse postale
RUE MARCEL PAGNOL
42340 VEAUCHE
Interlocuteur(s) ROUCHOUZE Frédéric
N°ILU 42323203

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité Restauration collective, cuisine centrale et traiteur agréé
Identifiant de l'unité d'activité
Site d'intervention Restauration collective-ECOLE PRIMAIRE PUBLIQUE MARCEL PAGNOL
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 5
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

REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

REGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels

RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017

Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006

Informations complémentaires :

Référence des instruments de mesure	Thermomètre de référence n°20 Thermomètre Testo Laser 104-IR
-------------------------------------	---

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
<i>La déclaration d'activité est à jour auprès des services de la DDPP 42. De surcroît, cet établissement est inscrit sur le site "ma-cantine.agriculture.gouv.fr"</i> <i>Au niveau organisationnel, l'école située RUE MARCEL PAGNOL, 42340-VEAUCHE, assure une production quotidienne des repas, avec des agents de cuisine à temps plein, ainsi que des agents de nettoyage et de service.</i> <i>En termes de production et d'après vos explications, la cuisine concocte en moyenne 170 repas par jour pour l'école primaire Pagnol, les lundis, mardis, jeudis et vendredis. Elle est également utilisée par le même personnel pour la préparation des repas du centre de loisir le mercredi.</i>		
B	Locaux et équipements	A - Conforme
<i>Voir de B01 à B05.</i>		
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
CONFORME : - Les abords de l'établissement sont salubres. - La superficie et la capacité des locaux et des équipements sont adaptés au volume d'activité et au fonctionnement. - Les revêtements des locaux inspectés sont adaptés aux opérations de nettoyage et de désinfection. - La sectorisation et les circuits permettent une maîtrise des risques de contamination. - L'éclairage des locaux est suffisant.		
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
CONFORME : - Des armoires froides permettant l'entreposage des préparations à toutes les étapes et de respecter les différents niveaux d'hygiène. Chaque enceinte froide est équipée d'un thermomètre témoin. - Les équipements inspectés sont adaptés aux opérations de nettoyage et désinfection et sont aptes au contact alimentaire. - La surveillance et la conformité des équipements de mesure sont définies. <i>Remarque : Absence de cellule de refroidissement. Toutefois, d'après vos explications, aucune préparation nécessitant de refroidissement est réalisé dans votre établissement.</i>		
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
CONFORME : - Les produits de lutte contre les nuisibles sont utilisés et stockés de manière à prévenir les risques de contamination. - Aucun nuisible et aucune trace de passage de nuisible n'a été constaté dans l'ensemble des locaux lors du contrôle.		

- La lutte contre les rongeurs est confiée à un prestataire de service, avec la société "DHN Service" avec des interventions régulières. Les interventions sont tracées et vérifiées. Le cas échéant, les actions correctives mises en œuvre sont adaptées.

La date du dernier passage de la société agréée date du 20/08/2025, Vu rapport de passage.

B04	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
CONFORME : - Les locaux et équipements inspectés sont en bon état d'entretien. - La hotte d'extraction et les grilles VMC sont entretenues et visuellement propres. - Les opérations de nettoyage et de dégraissage de la hotte de cuisine, ainsi que le nettoyage de la gaine d'extraction, du moteur et des filtres sont réalisées annuellement par un prestataire, à savoir la société "DHN Service". Vu bon d'intervention du 20/08/2025. - Absence de givre dans les différents congélateurs. - Des filtres à eau ont été mis en place sur plusieurs équipements, à savoir le four, le lave-vaisselle et la fontaine à eau.		
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
CONFORME : - Les surfaces des locaux et équipements inspectés sont visuellement propres. - Un protocole de nettoyage/désinfection est défini 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. - Les locaux et les équipements étaient visuellement propres. - L'établissement dispose de matériels et d'équipements de nettoyage et de désinfection en nombre suffisant. - Des prélèvements de surfaces sont effectués régulièrement (2 surfaces tous les 3 mois) par le laboratoire EUROFINS. Les résultats des analyses bactériologiques sont disponibles. Vu le rapport d'analyses du 05/04/2025, effectuées sur un plat et une assiette. En l'espèce, la flore à 37 °C et les coliformes sont recherchés à l'aide de lames de surface, les résultats sont satisfaisants. - Vu le rapport d'analyses du 07/07/2025, effectuées sur un couteau de cuisine et la sauteuse. En l'espèce, la flore à 37 °C et les coliformes sont recherchés à l'aide de lames de surface, les résultats sont satisfaisants. - Dans la cuisine et plus précisément sous le lavabo, les produits ménagers sont stockés dans un lieu où l'absence de denrées alimentaires est avérée. De plus, les produits sont disposés dans des bacs de rétention afin de prévenir les fuites.		
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
Voir de C01 à C07.		
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
CONFORME : - Les repas sont préparés quelques minutes/heures avant leurs consommations, minimisant ainsi les risques pour les consommateurs. - Absence de texture modifiée (mixé ou haché). - Absence de cuisson basse température. - Absence de refroidissement rapide. - L'analyse des dangers est cohérente avec les productions spécifiques et les caractéristiques relatives au fonctionnement de l'établissement.		
C02	Identification des points déterminants	A - Conforme
CONFORME : - L'identification des points déterminants est cohérente et correspond aux étapes communément choisies par la filière : réception des matières premières, entreposage, décontamination des végétaux, des boîtes, décongélation, cuisson, maintien en température, gestion des restes, services... - Un contrôle des températures des plats est effectué de façon journalière, tous les plats de la semaine ont été servis à une température supérieure à 63°C. Les plats analysés sont conformes.		
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme

CONFORME : - Des contrôles à réception des matières premières sont effectués et enregistrés. Vu fiche de " CONTRÔLE DE CONFORMITÉ DE LIVRAISON DES MATIÈRES PREMIÈRES" du 04/09/2025 au 16/09/2025. - Aucun produit à Date Limite de Consommation dépassée n'a été observé lors du contrôle.		
C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
Voir de C0401 à C0403.		
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	A - Conforme
CONFORME : - L'ensemble des meubles de froid positifs et négatifs sont aux températures réglementaires requises. Des thermomètres sont disposés dans chacun d'eux afin d'assurer la correspondance avec la température affichée. Un suivi des températures est également en place au sein de l'établissement. Vu, fiche de suivi hebdomadaire des températures des enceintes réfrigérées. Des prises de température ont été effectuées, notamment au sein du réfrigérateur sur des saucisses de Toulouse en sachet sous vide ayant pour DLC : 08/10/2025. En l'espèce, le thermomètre étalonné affichait : 0,4 °C. De plus, les lasagnes contenues dans le congélateur étaient à -23 °C. Par conséquent, aucune non-conformité relative à la maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires n'a été constatée. - Les denrées alimentaires stockées sont protégées contre toute contamination environnementale directe et indirecte. - Il n'a pas été constaté de non-conformité sur les matières premières inspectées : état de fraîcheur, respect des dates limite de consommation, provenance autorisée.		
C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
CONFORME : - Les conditionnements et les emballages inspectés sont aptes au contact alimentaire.		
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
CONFORME : - La procédure pour le nettoyage/désinfection des fruits et légumes est connue et formalisée. La désinfection s'effectue avec un produit chloré.		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
CONFORME : - L'eau utilisée est l'eau du réseau public.		
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
CONFORME : - Les plats témoins du 15/09/2025 ont été vérifiés. Ils étaient conservés pendant le temps réglementaire et en quantité suffisante. En effet, le jour de l'inspection, un contrôle des sachets devant contenir 80 grammes de denrées à minima, a donné satisfaction puisque les échantillons contrôlés affichaient des valeurs de pesée conformes. En effet, pour le repas du 05/05/2025, ont été conservés : - 154 g de salade de tomates ; - 118 g de poulet ; - 174 g de riz. - Des analyses bactériologiques sur les produits sont effectuées régulièrement (2 denrées tous les 3 mois) par le laboratoire EUROFINs. Le laboratoire recherche alors les microorganismes aérobies, la flore, les escherichia coli, la salmonella, les staphylocoques, le bacillus cereus et la listéria monocytogène. En l'espèce, les résultats des analyses bactériologiques sont disponibles et conformes. Vu rapport d'analyses du 07/04/2025, effectuées sur une salade en vinaigrette et des carottes pommes de terre.		
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	B - Non conformité mineure

NON-CONFORME :

- La liste des allergènes présents n'est pas indiquée sur le menu hebdomadaire. Cependant, un plan d'accompagnement individualisé est en place pour chaque élève concerné par des allergies.

CONFORME :

- L'origine des viandes bovines, porcines, caprines, ovines et de volailles est communiquée via le menu. Il est indiqué que "toutes les viandes sont d'origine française", ce qui a été vérifié et était exact pour le test réalisé sur les viandes de la semaine en cours.
- Des vérifications sur les allégations portées sur le menu de la semaine ont été effectuées, en particulier : référence aux produits issus d'agriculture biologique : il n'a pas été constaté de non-conformité.

D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
Voir de D01 à D02.		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
CONFORME : - Une vérification de la conservation de la traçabilité de plusieurs matières premières a été réalisée : la traçabilité est complète. Conservation des emballages des produits consommés, rangées et triées dans des sacs plastiques datés. Vu traçabilité des lasagnes bolognaise présentes dans le congélateur et vu traçabilité des steaks hachés en cuisson le jour de l'inspection (Fournisseur : SOCOPA). Ces dernières sont conformes. - Les informations de traçabilité des denrées déconditionnées sont conservées le temps nécessaire. Les étiquettes "fournisseurs" sont conservés avec le bon de livraison. Vu divers bons de livraison.		
D02	Réactivité	A - Conforme
CONFORME : - Les échanges avec l'entreprise sont constructifs. L'information circule sans difficulté. - En cas de modifications, les menus sont rectifiés et mis à jour. - L'ensemble des pièces demandées ont été observées.		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
Voir E01 et E02.		
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
CONFORME : - La gestion des déchets au sein des locaux de production inspectés est adaptée à la production. - Des poubelles à commande hygiénique sont à disposition. - Un tri des déchets est effectué. - Le ramassage des déchets est effectué de façon quotidienne par les services de FOREZ-EST. - Les déchets organiques sont triés et mis dans des conteneurs spécifiques à l'extérieur du bâtiment. Ces derniers sont évacués régulièrement par les services intercommunaux de FOREZ-EST.		
E02	Gestion des sous-produits animaux	Sans objet
Cet établissement n'est pas concerné par cette disposition.		
F	Gestion du personnel	A - Conforme
Voir F01 et F02.		
F01	Hygiène et équipements du personnel	A - Conforme
CONFORME : - Pour le personnel présent pendant l'inspection, les tenues de travail étaient visuellement propres et complètes. - Un lave-mains à commande hygiénique et équipé en consommable (savon et essuie-mains)		

est présent en cuisine.

- La procédure pour le lavage des mains est affichée en cuisine.

- L'organisation du vestiaire et des toilettes est adaptée à l'établissement.

F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme
CONFORME : - Des instructions sont à disposition du personnel comme la procédure de nettoyage des mains ou encore de la désinfection des légumes.		

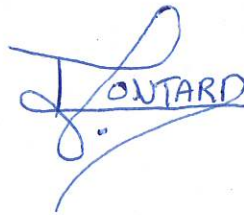
Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Signature

Le 22/09/2025

Inspecteur(s) MONTARD Thomas

A handwritten signature in blue ink, appearing to read 'T. MONTARD', with a stylized flourish underneath.