

**DIAGNOSTIC HYGIENE DE CONFORMITE**  
**Mairie de Chédigny**  
**Le Presbystère - Maison Flore**  
**4, Place de l'église**  
**37310 CHEDIGNY**

Visite le 20/09/2023

audit\_cc\_V05



**LABORATOIRE INOVALYS - Site de Tours**

3, rue de l'Aviation CD67357 PARCAY MESLAY 37073 TOURS Cedex 02

Tél : 02 47 29 44 47 - Mail : [tours.sc@inovalys.fr](mailto:tours.sc@inovalys.fr)

## PREAMBULE

La mairie est propriétaire des murs de l'établissement Le Presbytère - Maison Flore situé 4, Place de l'église à CHEDIGNY depuis 1815.

Une visite de diagnostic hygiène des locaux a été effectuée par M. Alexis TOUANEL du Laboratoire INOVALYS - Tours, le mercredi 20 septembre 2023.

Cet établissement entre dans le champ d'application du règlement européen n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires. A ce titre, il doit répondre à certaines obligations.

Au terme de l'audit, un certain nombre de constatations s'impose. Elles devront être prises en compte et les travaux réalisés.

Les différents points abordés lors de l'audit répondent au règlement (CE) n°852/2004 (réglementation dite "Paquet Hygiène").

## I – PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

L'établissement se compose de :

- Une cuisine,
- une zone de plonge,
- une zone de stockage,
- des sanitaires.

## II – LES FLUX

Matières premières : les matières premières sont réceptionnées par la porte de la zone de stockage et stockées dans la zone de stockage et les enceintes réfrigérées.

Personnel : absence de vestiaires.

Produits finis : les produits finis sont stockés dans le tour réfrigéré ou acheminés vers la salle de restaurant.

Déchets : les poubelles sont évacuées par la porte de la cuisine donnant sur l'extérieur. Les déchets sont ensuite stockés dans des conteneurs avec couvercles situés à l'extérieur de l'établissement.

La Marche en Avant dans l'espace ne peut pas être respectée étant donné la conception des locaux.

Cependant, la mise en place de la Marche en Avant dans le temps devrait contribuer à gérer la situation et éviter le risque de contamination croisée entre denrées saines et denrées souillées.

Cela signifie que les opérations devront être séparées dans le temps (ex : livraison des matières premières en dehors des périodes d'évacuation des déchets).

### III – LA SECTORISATION

Sectorisation cru / cuit : OUI.

Sectorisation chaud / froid : OUI.

Sectorisation sain / souillé : OUI.

Superficie / sectorisation effective : OUI.

***"Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent offrir un espace de travail suffisant pour l'exécution hygiénique de toutes les opérations" (cf. règlement CE n°852/2004).***

La Marche en Avant dans l'espace ne peut pas être respectée étant donné la conception des locaux.

Cependant, la mise en place de la Marche en Avant dans le temps devrait contribuer à gérer la situation et éviter le risque de contamination croisée entre denrées saines et denrées souillées.

Cela signifie que les opérations devront être séparées dans le temps (réalisation des activités de plonge en dehors des heures de production).

**IV – MATERIEL ET LOCAUX**

**Le Laboratoire INOVALYS - Tours n'est pas compétent en matière d'électricité et de gaz et ne peut se prononcer sur la conformité des installations.  
Un organisme spécialisé devra être consulté pour attester de la conformité des installations.**

**Pièce 1 : La cuisine.**

Nbre	Locaux	Critères	CC	COMMENTAIRES	REGLEMENTATION	CONSEILS
X	Sol	<i>Etat</i>	S	Le sol est carrelé.		
		<i>Propreté</i>	S			
X	Murs	<i>Etat</i>	A	Les murs sont en toiles de verre peintes. A noter la présence de petits trous et d'une partie brut à côté de l'évier : <b>à reboucher et à recouvrir par une surface lisse et facilement lavable.</b>	"Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi qu'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles et non absorbants.</i>
		<i>Propreté</i>	S			

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

X	Plafond	Etat	A	Le plafond est peint avec poutres en bois apparentes. A noter la présence de bois : <b>à recouvrir ou à peindre.</b>	"Les plafonds, faux plafonds (ou en l'absence de plafond, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles et non absorbants.</i>
		Propreté	S			
1	Portes	Etat	S	En bois peint donnant sur le salon de thé.		
		Propreté	S			
1		Etat	S	En bois peint donnant sur l'extérieur.		
		Propreté	S			
1		Etat	S	En bois peint donnant sur la terrasse.		
		Propreté	S			
1		Etat	S	Encadrement en bois peint donnant sur la zone de plonge.		
		Propreté	S			
1		Etat	S	En bois peint donnant sur un sas menant aux sanitaires.		
		Propreté	S			
1	Fenêtre	Etat	S	En bois peint.		
		Propreté	S			

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

1	Ventilation	<i>Etat</i>	S	Grille d'aération VMC.		
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	Eclairage	<i>Etat</i>	S	Bloc néon avec cache de protection.		
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
<b>Nbre</b>	<b>Matériel</b>		<b>CC</b>	<b>COMMENTAIRES</b>		
1	table en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>				
1	tour réfrigéré au froid positif trois portes en inox	<i>Etat</i>	A	A noter que les joints sont abîmés : <b>à changer.</b>	"Les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise (cf. réglementation CE n°852/2004)".	
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S	La température relevée était de 0,6°C et l'afficheur indiquait 3,5°C.		

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

1	placard mural en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>				
1	piano gaz quatre feux vifs et une plaque coup de feu en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	hotte aspirante trois grilles en inox avec néon et cache de protection	<i>Etat</i>	S	Regarder si filtre sur ce modèle.		
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	table central en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>				
1	évier simple bac en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S	Présence d'eau chaude et d'eau froide.		
1	distributeur de savon	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	distributeur de papier à usage unique	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	four mixte en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	HF			

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

1	étuve en inox	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	HF			
1	petit congélateur bahut en fer peint blanc	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S	La température relevée était de -19,6°C.		
1	table chauffante en inox	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	HF			
1	micro-onde	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	HF			
1	friteuse en inox	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	HF			

Autres informations :

**- En cas d'achat directement chez le producteur de matières premières à conserver au froid positif, ces produits devront être stockés en glacière avec pains de glace lors du transport qui ne doit pas excéder les 80km ou 2 heures de trajet maximum.**



Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

**Pièce 2 : La zone de plonge.**

Nbre	Locaux	Critères	CC	COMMENTAIRES	REGLEMENTATION	CONSEILS
X	Sol	<i>Etat</i>	S	Le sol est carrelé.		
		<i>Propreté</i>	S			
X	Murs	<i>Etat</i>	S	Les murs sont peints.		
		<i>Propreté</i>	S			
X	Plafond	<i>Etat</i>	S	Le plafond est peint.		
		<i>Propreté</i>	S			
1	Portes	<i>Etat</i>	S	Encadrement en bois peint donnant sur la cuisine.		
		<i>Propreté</i>	S			
1		<i>Etat</i>	S	En bois peint donnant sur une zone privée.		
		<i>Propreté</i>	S			
1	Fenêtre	<i>Etat</i>	S	En bois peint.		
		<i>Propreté</i>	S			
1	Ventilation	<i>Etat</i>	S	Grille d'aération VMC.		
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	Eclairage	<i>Etat</i>	S	Ampoule avec cache de protection.		
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

Nbre	Matériel		CC	COMMENTAIRES		
1	lave-vaisselle en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	évier simple bac plonge en inox	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S	Présence d'eau chaude et d'eau froide.		
1	étagère murale en inox et bois mélaminé	<i>Etat</i>	A	A noter la présence de bois brut sur les chants : <b>à recouvrir ou à peindre.</b>	"Les surfaces (y compris les surfaces des équipements) dans les zones où les denrées alimentaires sont manipulées et particulièrement celles en contact avec les denrées alimentaires, doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques est requise (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>La présence de bois est proscrite. Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles de type inox, PVC...</i>
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>				

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

1	poubelle à commande manuelle avec couvercle en plastique	Etat	S	A noter qu'il serait intéressant de se munir d'une poubelle à commande non manuelle avec couvercle.		
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S			
1	distributeur de savon	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S			
1	distributeur de papier à usage unique	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S			

**Pièce 3 : La zone de stockage.**

Nbre	Locaux	Critères	CC	COMMENTAIRES	REGLEMENTATION	CONSEILS
X	Sol	Etat	NS	Le sol est en béton brut : <b>à recouvrir par une surface lisse, non absorbante et facilement lavable.</b>	"Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles et non absorbants.</i>
		Propreté	S			

X	Murs	Etat	<b>NS</b>	Les murs sont en béton brut : <b>à recouvrir par une surface lisse, non absorbante et facilement lavable.</b>	"Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi qu'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles et non absorbants.</i>
		Propreté	S			
X	Plafond	Etat	<b>NS</b>	Le plafond est en briques brutes : <b>à recouvrir par une surface lisse, non absorbante et facilement lavable.</b>	"Les plafonds, faux plafonds (ou en l'absence de plafond, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles et non absorbants.</i>
		Propreté	S			

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

1	Portes	Etat	A	En bois brut donnant sur l'extérieur. A noter la présence de bois brut : <b>à recouvrir ou à peindre.</b>	"Les portes doivent être faciles à nettoyer et en cas de besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de surfaces lisses et non absorbantes est requise (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>La présence de bois est proscrite. Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles de type inox, PVC...</i>
		Propreté	S			
1		Etat	S	En bois peint donnant sur une zone privée.		
		Propreté	S			
ABS	Fenêtre	Etat				
		Propreté				
ABS	Ventilation	Etat				
		Propreté				
		Aspect fonctionnel				
1	Eclairages	Etat	S	Ampoule avec cache de protection.		
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S			
1		Etat	S	Bloc néons avec cache de protection.		
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S			

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

Nbre	Matériel		CC	COMMENTAIRES		
1	enceinte réfrigérée au froid positif double porte en inox	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S	La température relevée était de 2,9°C et l'afficheur indiquait 3°C.		
1	enceinte réfrigérée au froid négatif en inox	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S	La température relevée était de -18,0°C et l'afficheur indiquait -19°C.		
4	étagères sur pieds en métal et bois	Etat	S			
		Propreté	S			
		Aspect fonctionnel	S			

**Pièce 4 : Les sanitaires.**

Nbre	Locaux	Critères	CC	COMMENTAIRES	REGLEMENTATION	CONSEILS
X	Sol	Etat	A	Le sol est en béton brut : <b>à recouvrir par une surface lisse, non absorbante et facilement lavable.</b>	"Les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et au besoin, à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>Les matériaux recommandés doivent être lisses, facilement lavables, imputrescibles et non absorbants.</i>
		Propreté	S			

X	Murs	Etat	A	Les murs sont peints. A noter la présence de peinture écaillée : <b>à repeindre.</b>	"Les surfaces murales doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. A cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise, ainsi qu'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>La peinture écaillée n'est pas tolérée. Les débris peuvent représenter un risque de contamination physique pour les denrées dans lesquelles ils pourraient se retrouver accidentellement. D'autre part, le nettoyage / désinfection ne peut pas être optimum.</i>
		Propreté	S			
X	Plafond	Etat	A	Le plafond est peint. A noter la présence de peinture écaillée : <b>à repeindre.</b>	"Les plafonds, faux plafonds (ou en l'absence de plafond, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules (cf. réglementation CE n°852/2004)".	<i>La peinture écaillée n'est pas tolérée. Les débris peuvent représenter un risque de contamination physique pour les denrées dans lesquelles ils pourraient se retrouver accidentellement. D'autre part, le nettoyage / désinfection ne peut pas être optimum.</i>
		Propreté	S			

Critères de classification : S : Satisfaisant - A : Acceptable - NS : Non satisfaisant - HF : Hors fonctionnement - HS : Hors service

1	Porte	<i>Etat</i>	S	En bois peint donnant sur un sas menant à la cuisine.		
		<i>Propreté</i>	S			
1	Fenêtre	<i>Etat</i>	S	En bois peint.		
		<i>Propreté</i>	S			
1	Ventilation	<i>Etat</i>	S	Grille d'aération VMC.		
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	Eclairage	<i>Etat</i>	S	Ampoule avec cache de protection.		
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
<b>Nbre</b>	<b>Matériel</b>		<b>CC</b>	<b>COMMENTAIRES</b>		
1	sanitaire à l'européenne	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			
1	lavabo à commande manuelle	<i>Etat</i>	S			
		<i>Propreté</i>	S			
		<i>Aspect fonctionnel</i>	S			



## VII –CONCLUSION

Les locaux sont en bon état d'entretien et de propreté mais quelques travaux d'aménagement sont à prévoir afin d'être en conformité avec le règlement (CE) n°852/2004. Il n'y a aucune contre-indication pour l'ouverture de la partie restauration.

Il ne faudra pas négliger la mise en œuvre de l'ensemble des règles d'hygiène décrites dans ce rapport.

L'ensemble des remarques faites dans ce rapport devra être pris en considération pour répondre au mieux à la réglementation européenne.


Le Laboratoire INOVALYS - Tours rappelle également à la Mairie et aux propriétaires que le règlement européen n°852/2004, relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, leur impose la mise en place d'autocontrôles sur ses produits afin d'en vérifier la qualité bactériologique.

Le Laboratoire INOVALYS - Tours reste à l'entière disposition de la Mairie et des propriétaires pour tout renseignement complémentaire.

A Tours, le 20/09/2023

**Alexis TOUANEL**

Audits - Conseil - Formation  
en agroalimentaire

A handwritten signature in dark ink, appearing to read 'Alexis Touanel', is written over a horizontal line. The signature is stylized and cursive.