

REPUBLIQUE FRANCAISE

RAPPORT N° 71

**CONSEIL DEPARTEMENTAL
DES BOUCHES-DU-RHONE**

REUNION DE LA COMMISSION PERMANENTE DU 29 Janvier 2016

SOUS LA PRESIDENCE DE MME MARTINE VASSAL

RAPPORTEUR(S) : MME VALERIE GUARINO

OBJET

Réalisation d'audits sur la sécurité alimentaire dans les collèges

**Direction Générale Adjointe de la Construction, de l'Environnement, de
l'Education et du Patrimoine
Direction de L'Education et des Collèges
0413313059**

PRESENTATION

Ce rapport présente la reconduction pour 2016 des audits réalisés par le Laboratoire Départemental d'Analyses (LDA13) sur la sécurité alimentaire dans les cuisines des collèges du département, conformément à la réglementation en vigueur.

Le Laboratoire Départemental d'Analyses exerce ses missions dans les domaines de la biologie médicale, du contrôle sanitaire des eaux potables, du contrôle sanitaire agronomique et environnemental, et du contrôle sanitaire des aliments et des eaux de baignade. Dans le cadre de ses activités en hygiène alimentaire, le LDA13 assure des prestations d'audits en sécurité alimentaire et d'aide à l'élaboration et à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire.

Depuis 2012, des audits sont réalisés par le LDA dans les cuisines des collèges, permettant d'établir un bilan complet de la bonne mise en application des nouvelles dispositions réglementaires et des règles de sécurité sanitaire.

Le planning des audits est élaboré par les services départementaux. Le LDA est chargé des audits et de la restitution d'un rapport. Les services départementaux, en liaison avec les gestionnaires des collèges, sont chargés du suivi des audits et du suivi de la mise en place des actions correctives nécessaires.

A la fin de l'année 2015, l'ensemble des collèges du département auront été audités. Je vous propose de reconduire le dispositif en 2016 afin de s'assurer de la maîtrise effective, par les collèges, du plan de maîtrise sanitaire et d'intégrer les évolutions réglementaires.

Le LDA réalisera dans un premier temps des audits d'accompagnement à la mise en place du plan de maîtrise sanitaire d'une journée puis, en second temps, des audits d'évaluation en sécurité alimentaire d'une demi à une journée.

Les audits se dérouleront en deux phases : observation sur le terrain avec vérification de la mise en place du plan de maîtrise sanitaire, puis restitution au personnel et au gestionnaire de l'établissement.

Lors des audits, des prélèvements pour analyses sur site ou au laboratoire pourront être réalisés, afin d'apporter des preuves concrètes de la mise en place du système HACCP (par exemple : contrôle de surfaces, prélèvements pour analyse microbiologique...)

Un compte rendu sera réalisé sur place avec les différents intervenants et donnera lieu à une restitution permettant un rappel des bases de la sécurité alimentaire. Le compte-rendu final permettra de mettre en évidence les axes d'amélioration et de faire un suivi des établissements d'un audit à l'autre.

La facturation correspondant aux prestations réalisées sera mensuelle. La référence de la commande sera le numéro de la présente délibération.

INCIDENCE FINANCIERE

Les dépenses correspondantes seront prélevées sur les crédits mis à disposition au titre de l'exercice 2016 sur l'imputation 011 221 6228 du programme 10597.

L'enveloppe financière globale prévisionnelle est de 73 000 € TTC.

PROPOSITION

Au bénéfice de ces précisions et sur proposition de Madame la déléguée aux collèges, je vous serais obligée de bien vouloir prendre la délibération ci-jointe.

Signé
La Présidente du Conseil Départemental

Martine VASSAL