

**CONSEIL DÉPARTEMENTAL
DES BOUCHES-DU RHONE**

Direction de L'Education et des Collèges
Service Conseil Métiers des Collèges
0413313059

**RÉUNION DE LA COMMISSION PERMANENTE DU 9 FEVRIER 2018
SOUS LA PRÉSIDENTE DE MME MARTINE VASSAL
RAPPORTEUR(S) : MME VALERIE GUARINO**

OBJET : Partenariat Direction de l'Education et des Collèges- Laboratoire Départemental d'Analyses pour audits sécurité alimentaire dans les collèges.

Madame la Présidente du Conseil départemental des Bouches-du-Rhône, sur proposition de Madame la Déléguée aux collèges, soumet à la Commission permanente le rapport suivant :

Ce rapport présente la reconduction pour 2018 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 ont été réalisés 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 adjoints-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 2017, l'ensemble des collèges du département ont été audités. Je vous propose de reconduire le dispositif pour 2018 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'une demi-journée d'accompagnement à la mise en place des plans d'action nécessaires pour lever les non conformités constatées lors de l'audit initial.

Les audits se dérouleront en deux phases : observation sur le terrain avec vérification de la mise en place du PMS, puis restitution au personnel et à l'adjoint-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.

Telles sont les raisons qui nous incitent à proposer à la commission permanente de prendre la délibération ci-après.

Signé
La Présidente du Conseil départemental

Martine VASSAL