

PREFET DE SAINT-PIERRE ET MIQUELON

ADMINISTRATION TERRITORIALE DE SANTE
SERVICE SANTE-ENVIRONNEMENT

BOULEVARD PORT EN BESSIN
BP : 4333
97500 SAINT-PIERRE ET MIQUELON

Téléphone : 05 08 41 19 40
Télécopie : 05 08 41 19 41
Mél : boris.dumas@sante.gouv.fr
Affaire suivie par : Boris Dumas

N° 442

DIRECTION DES TERRITOIRES, DE L'ALIMENTATION ET
DE LA MER
SERVICE ALIMENTATION

BD CONSTANT COLMAY
B .P. 4217
97500 SAINT-PIERRE ET MIQUELON
Téléphone : 05 08 41 12 00
Télécopie : 05 08 41 12 00
Mél : frederic.debanizette@equipement-agriculture.gouv.fr
Affaire suivie par : Frédéric de Banizette

Saint-Pierre le 26 AOUT 2013

Monsieur le Président de l'association sportive
et culturel du collège Saint-Christophe

Objet : contrôle de la sécurité sanitaire alimentaire – rapport d'inspection
P.J. : résultats d'analyse des eaux, brochures et supports d'information

Monsieur,

Vous êtes gestionnaire de l'établissement dit de la « colonie de vacances de Miquelon-Langlade » accueillant des mineurs pendant les vacances et assurant de la restauration collective. Vous mettez à disposition de différents utilisateurs cette structure pour des séjours courts d'accueil collectif de mineurs.

Dans le cadre de l'Opération Interministérielle Vacances 2013 (OIV), M. De Banizette Frédéric, technicien vétérinaire alimentaire de la DTAM et M. Dumas Boris, ingénieur d'études sanitaires de l'ATS, ont réalisé un contrôle de la cuisine de cet établissement le 19 juillet 2013.

Ce contrôle a porté sur les règles générales d'hygiène alimentaire liées aux infrastructures, aux équipements et à leur utilisation et entretien.

Dans l'ensemble, il n'a pas été constaté le jour du contrôle d'anomalie majeure pouvant porter atteinte à la sécurité sanitaire alimentaire. Néanmoins, les observations ci-après méritent d'être portées à votre connaissance.

1°/ les Bonnes Pratiques d'Hygiène (BPH)

- ☛ Infrastructures et équipements :
 - Présence de toiles cirées sur les tables : elles ne permettent pas un nettoyage efficace lorsqu'elles sont abîmées ; des surfaces pouvant être plus facilement lavées et désinfectées sont préférables.
 - Faible capacité de stockage des produits à conserver au frais ou à congeler : à examiner en fonction de la durée des séjours des utilisateurs.
 - Absence de thermomètre dans le réfrigérateur : à corriger (max +4°C dans la zone la plus froide du réfrigérateur et max -18°C pour le congélateur)
 - Présence d'une armoire métallique rouillée : surface à corriger ou armoire à changer.
- ☛ Utilisation de la cuisine :
 - Absence de traçabilité sur les denrées préparées conservées au réfrigérateur en vue de leur consommation : elles doivent porter la date de préparation (au stylo feutre, etc.).

- Insuffisance de protection des denrées préparées conservées au réfrigérateur en vue de leur consommation : elles doivent être protégées (film alimentaire, boîte plastique, etc.) et entreposées par catégorie et secteur dans le réfrigérateur afin d'éviter les contaminations croisées.
- Dans la mesure du possible, des repas témoins doivent être conservés pendant 5 jours.

2°/ L'eau destinée à la consommation humaine

Les bâtiments de la colonie de vacance ne sont pas raccordés à un réseau public de distribution d'eau potable ou à une ressource en eau destinée à la consommation humaine dûment autorisée. En conséquence, l'eau de consommation humaine doit être assurée uniquement par de l'eau embouteillée dans tous les bâtiments de la colonie de vacance.

Dans le bâtiment à usage de dortoir, des panneaux indiquant de ne pas consommer l'eau des robinets ont été apposés de manière satisfaisante. Dans la cuisine, l'eau utilisée pour la préparation des aliments doit être bouillie par prévention.

Pour complète information sur les risques liés à l'eau, vous trouverez, ci-joint, deux résultats d'analyse succincte de la qualité des eaux. Elles ont été réalisées au niveau de robinets de la cuisine alimentés par deux ressources différentes. Les paramètres simples analysés respectent les normes de qualité de sanitaire. Toutefois, certaines valeurs anormales méritent d'être confirmées (PH, conductivité). D'une manière générale, les eaux naturelles du secteur sont très douces très faiblement minéralisées et à forte teneur en matière organique.

En conclusion de ce contrôle, les anomalies constatées ne remettent pas en cause la gestion globalement satisfaisante de la cuisine au regard des règles d'hygiène alimentaire. Cependant, compte tenu de la mise à disposition de la colonie de vacances à différents utilisateurs successifs, il apparait souhaitable, pour garantir la sécurité sanitaire alimentaire pendant les séjours, d'afficher dans la cuisine, de manière facilement lisible, des consignes d'hygiène alimentaire à respecter par les utilisateurs. Dans ce but, je vous adresse, ci-joint, plusieurs documents d'information dont certains sont spécifiques aux centres de vacance et qui pourront servir de supports d'affichage dans la cuisine.

Enfin, je vous demande également de retourner l'imprimé de déclaration d'activité qui vous avait été remis lors de la visite sur site de la commission de sécurité au Service Alimentation de la DTAM, soit à Saint-Pierre, soit à Miquelon.

Les services de l'ATS et de la DTAM restent à votre disposition pour toute information complémentaire et nous vous prions de croire, Monsieur, à l'assurance de notre considération distinguée.

L'Ingénieur d'Etudes Sanitaires

Boris DUMAS

Le Technicien Vétérinaire Alimentaire



Frédéric de BANIZETTE