



Aulnay-sous-Bois, le 5 mars 2023

Communiqué des élu.e.s socialistes, communistes et citoyen.ne.s Contrôles sanitaires à la cuisine centrale municipale

Le 3 mai 2022, les services de l'État avaient effectué un contrôle sanitaire dans la cuisine centrale municipale, un service important qui prépare chaque jour plus de 8500 repas livrés dans les crèches, les écoles maternelles, primaires, centres de loisirs et les seniors.

N'ayant eu aucune information sur ce contrôle et ses résultats, le 30 août, Oussouf SIBY, Président du groupe des élu.e.s socialistes, communistes et citoyen.ne.s avait écrit au Maire pour obtenir le rapport et les mesures prises pour régler les éventuels manquements.

Suite au refus du Maire de nous transmettre les résultats, nous avons exposé l'affaire à la Commission d'Accès aux Documents Administratifs (CADA) et avons obtenu satisfaction : le 15 décembre, la Commission donnait un avis favorable à nos demandes, contraignant Monsieur Beschizza à nous communiquer les documents.

Le rapport précise que **« Certaines non-conformités déjà observées lors de la précédente inspection du 06/10/2020 qui avaient fait l'objet d'un avertissement n'ont pas été corrigées » ... elles sont susceptibles d'entraîner une menace pour la santé notamment un risque de processus infectieux susceptible de provoquer des intoxications alimentaires. »**

La conclusion des contrôleurs adressée au Maire le 3 mai était la suivante :

« La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme «INSUFFISANTE»... Mesures correctives à mettre en place impérativement dans un délai de 2 ou 3 mois selon les manquements.

- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène du personnel à partir de formations adaptées.

- Effectuer un nettoyage et une désinfection des locaux et équipements en totalité (zones dites « sales » en particulier de la réception, local déchets etc.)

- Assurer le stockage des denrées dans les bonnes conditions de températures pendant les différentes étapes de fabrication.

- Mettre en place des enregistrements pour la surveillance du « contrôle à réception ».

- Mettre en place la transmission des informations des allergènes présents dans les différents plats fabriqués.

- Adapter la température de la chambre froide aux denrées qui y sont stockées.

- Réaliser les opérations de maintenance et transmettre un échéancier des travaux programmés.

- Mettre en place un système d'enregistreur automatique des températures de la chambre froide.

Grâce à notre démarche auprès de la CADA, **nous avons pu obtenir le rapport de la 2ème inspection du 2 novembre 2022** et constater que les principales mesures correctives ont enfin été prises mais que certains points sont à améliorer (dont enregistrements de température).

Il est écrit en conclusion à l'attention du Maire: « **La maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme « ACCEPTABLE » et la mise en demeure prononcée le 03/05/2022 est levée, compte-tenu de la réalisation des mesures correctives demandées . Cependant, un certain nombre de non-conformités persistent... Et il vous appartient de mettre en place les actions correctives. Ce courrier a valeur d'avertissement ...»**

Nous regrettons une fois de plus le manque de transparence du maire ! Comme à son habitude, il préfère nous accuser de critiquer le personnel plutôt que de reconnaître l'existence de problèmes.

Bien au contraire, nous tenons à remercier l'ensemble des agents qui assurent la confection et la livraison des repas dans des conditions parfois difficiles. Mais il s'agit chaque jour de la sécurité alimentaire d'au moins 8 500 personnes et il est légitime de s'inquiéter d'un manque d'hygiène, d'alerter et de suivre les actions correctives .

En conséquence , nous demandons la mise en place d'un comité spécifique chargé du respect des règles d'hygiène et de la qualité des repas, composé d'agents de ce service, de Représentants des parents d'élèves et des élus de la majorité et de l'opposition.

Ce comité agissant en toute transparence permettra de rassurer les familles et pourra contribuer à apporter de la sérénité au sein des équipes de la cuisine centrale.

Oussouf SIBY, Président de groupe

Sarah KASSOURI

Guy CHALLIER

Jean-Marie TOUZIN