

LA DÉFENSE



Hôpital Militaire
Reine Astrid
Medico Tech Sp
Ter Cel Vet/Hyg

Bn QG EM Def - QRE	
Bn HK Def St - KKE	
IN 30 JULI 2015	
OUT	
CO	RSM
S1	BrigCorps
S2	SSM
S3	Mess 4100
S4	Rolin
Fac Mgt	Srt
INFRA	TSS CIS
1 ^{er} Ech	SLPPT 06A
ASE 165	UTE Evere

Date : 28 JULI 2015
MITS: 15-00294242
Page(s):

→ st inrampen voor
Adjt VERHEVICK

Comd Qu Reine Elisabeth

Objet: Rapport d'inspection dans le secteur alimentaire – Qu RE - Mess Club Reine Elisabeth – EVERE

- Ref:
1. ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001
 2. Inspection effectuée par Adjt CASTERMAN le 22 Jun 2015
 3. Mail du 22 Jun 15 adressé à Adjt VERHEVICK et Adjt SCORNICIEL.

1. Synthèse: sécurité alimentaire, inspection vétérinaire
2. Veuillez trouver en annexe le rapport d'inspection du Club Reine Elisabeth du 22 Jun 15
3. Evaluation
 - a. Hygiène : Bon
 - b. Matériel : Suffisant
 - c. Infrastructure : Suffisant
4. Points positifs
 - a. Nouvelles poubelles à pédale.
 - b. Nouveaux thermomètres sondes.
 - c. Plats témoins présents et conformes.
 - d. Mise en place de l'information sur les allergènes.
5. Points d'attention
 - a. Contrôle des températures et de l'oxydation des huiles de fritures.
 - b. Système d'extraction des vapeurs d'eau toujours hors service au niveau de la plonge.
 - c. Les réunions HACCP doivent être réactualisées.
6. Le Service Vétérinaire se tient à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.
7. POC: Adjt CASTERMAN (coordonnées, voyez correspondant).
8. Liste des Ann
 - Ann A: Rapport d'inspection de cuisine.
 - Ann B : plan d'action


Guy BORGERS
Médecin Colonel
Directeur

Info: DGMR C&I-I, SLPPT 20

Correspondant: CASTERMAN Marco
Adjudant
Tel: 9.2820.4673 ou +32(0)2/2644673
Fax: 9.2820.5006 ou +32(0)2/264.5006
E-mail: marco.casterman@mil.be



Hôpital Militaire Reine Astrid
Medico Tech Sp
Ter Cel Vet/Hyg
Rue Bruyn
1120 BRUSSEL
BELGIE

.be

Rapport d'inspection de cuisine

L'inspection a été effectuée selon les directives reprises dans ACOT-SPS-DOCMED-MEGQ-001.
La check-list utilisée est disponible à votre demande.

La liste des non-conformités a été communiquée oralement lors de l'inspection et envoyée par mail
le à pascal.scorniciel@mil.be et philippe.verhevick@mil.be.

Inspection effectuée par l'Adjt CASTERMAN le 22 Jun 2015 en présence du responsable cuisine
l'Adjt SCORNICIEL Pascal.

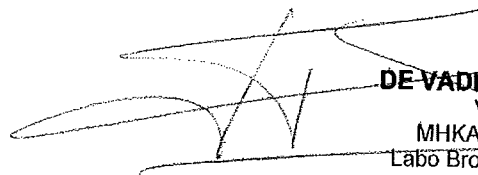
1. Non-conformités critiques (danger direct pour le consommateur, action directe indispensable)
Néant
2. Non-conformités majeures (danger potentiel pour le consommateur, action impérative avec délais à respecter).
 - a. Il n'y a pas de contrôle de l'oxydation des huiles de friture. Un système de contrôle chimique ou électronique doit être mis en place. ACOT-GID-DOCMED-MEGQ-005. 2.e
3. Non conformités mineures (plan d'action exigé)
 - a. Les procédures HACCP et réunions HACCP doivent être réactualisées. DGFM-GID-BRIEF-IXXX-001. 2. 4.v
 - b. Il n'y a pas de plan de nettoyage d'affiché. DGFM-GID-BRIEF-IXXX-001. 2.b
 - c. Le plafond est sale, à nettoyer. DGFM-GID-BRIEF-IXXX-001.2. b.v
 - d. Sauteuse et fourneau en panne. La demande de travail est en ordre.
 - e. Le système d'extraction des vapeurs d'eau de vaisselle est hors service au niveau de la plonge. La demande de travail est en ordre.
4. Remarques (améliorations possibles)
 - a. Les travaux devant la chambre froide doivent être finalisés ASAP.(Budget ?)

Plan d'action

Ce plan d'action a été établi par le gestionnaire de cuisine, assisté par le team HACCP, et validé par le Service Vétérinaire de la Défense.

NC (n°)	Actions à entreprendre	Responsable	NLT
2a.	Demande de languette vers notre U Sp	1CC BONTEMPS	Aug 15
3a.	Demande transmis à SLPPT d'EVERE	Cdt MAES	Sep 15
3b.	Elaboration du plan de nettoyage	Adjt LAMBILLOT	Sep 15
3c.	<i>Demande de travaux à MR C&I</i>	<i>Cdt ARTUS (MR C&I)</i>	<i>Bg</i>
3d.	Sauteuse et fourneau réparés	AB Tech	03 Jul 15
3e.	<i>Demande transmis à SLPPT d'EVERE</i>	<i>Cdt MAES</i>	<i>Bg</i>
4a.	Travaux planifiés	Bn QG EM Def	Sep 15

Visa de l'Offr Vétérinaire


DE VADDER Stéphane
Vet Cdt
MHKA/Cel Vet/Hyg
Labo Bromato/Hydro/Air

