



Accréditation n°3-1341
Liste des implantations
et portées disponible
sur www.cofrac.fr

DELEGATION REMISE DIRECTE Auvergne-Rhône-
Alpes - VERITAS EXPLOITATION
Rapport d'inspection N°26-008158
Inspection du secteur de la remise directe (SSA)

Date de l'inspection : 27/01/2026

Partie administrative

Structure d'inspection	DELEGATION REMISE DIRECTE Auvergne-Rhône-Alpes - VERITAS EXPLOITATION
Adresse	Bureau Veritas Exploitation 4 place des saisons 92400 COURBEVOIE
Inspecteur(s)	RUIZ Laura
Contexte de l'inspection	Programmation
Établissement inspecté	
Raison sociale/Dénomination	DUPUIS NATHALIE
Enseigne établissement/Dénomination	GATEAUX ETC
N° SIRET / N° NUMAGRIT	84327831800012
Adresse postale	1204 RTE DE CHARBONNIERE 38200 ST SORLIN DE VIENNE
Interlocuteur(s)	DUPUIS Nathalie

Inspection : Activité inspectée

Type d'activité	Métier de bouche
Identifiant de l'unité d'activité	
Site d'intervention	Métier de bouche-GATEAUX ETC
Méthode	Grille : Inspection du secteur de la remise directe (SSA), Version 3
Référence(s) réglementaire(s)	Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 5 REGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires REGLEMENT (CE) N° 2074/2005 DE LA COMMISSION du 5 décembre 2005 établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels p RÈGLEMENT (UE) 2017/625 DU PARLEMENT EUROPÉEN ET DU CONSEIL du 15 mars 2017 Règlement (UE) 2023/915 de la Commission du 25 avril 2023 concernant les teneurs maximales pour certains contaminants dans les denrées alimentaires et abrogeant le règlement (CE) no 1881/2006

Prélèvement(s)

Non

Informations complémentaires :

Locaux inspectés	L'ensemble du mobil home, enceintes réfrigérées positives et négatives.
Référence des instruments de mesure	Thermomètre Testo 112 n°3811509 / 17968

Points de contrôle :

A	Identification de l'établissement	D - Non conformité majeure
	<i>Activité de l'établissement : Pâtisserie. Produits travaillés : Gâteaux spécifiques pour événements sur commande (mariage, baptême) pour les particuliers et pour une boulangerie " salon de thé " à vienne. Enlèvement ou livraison en liaison froide. Nombre moyen de personnes en contact direct avec les denrées alimentaires : 1 personne. Non conformité : Pas de déclaration d'activité présentée (Cerfa 13 984).</i>	
B	Locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>Cf le sous item B05.</i>	
B01	Conception et circuits de l'établissement	A - Conforme
	<i>Observations constatées : Le mobil home est composé : *D'une zone de production avec tous les équipements nécessaires, d'une zone plonge, d'un poste lave main à commande non manuelle. *D'une zone de stockage réserve sèche avec les enceintes réfrigérées positives et négatives.</i>	
B02	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
B03	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
B04	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
B05	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	B - Non conformité mineure
	<i>Non conformité : -Absence d'analyse de surface dont listéria monocytogenes.</i>	
C	Maîtrise de la chaîne de production	A - Conforme
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
	<i>Observation constatée : La professionnelle se réfère aux normes HACCP et au GBPH de sa profession.</i>	
C02	Identification des points déterminants	A - Conforme
	<i>Activités à risque existant dans l'établissement : *Refroidissement rapide (ganache).</i>	
C03	Contrôle à réception et conformité des matières premières	A - Conforme
C04	Mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
C0401	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	A - Conforme
	<i>Observations constatées : Mesures de température réalisées : Denrée : Fromage philadelphia (cheesecake). Etape du process : Timbre réfrigérée positif. Valeur : +4,5°C (+/-0,5°C) , maximum fournisseur +8°C. Denrée : Ganache chocolat au lait. Etape du process : Enceinte réfrigérée positive. Valeur : 3,3°C (+/-0,5°C).</i>	

Denrée : Pâte sablé.
 Etape du process : Enceinte réfrigérée positive.
 Valeur : +3,4°C (+/-0,5°C).

C0402	Gestion des conditionnements et emballages	A - Conforme
C0403	Autres mesures de maîtrise de la production	A - Conforme
<i>Activités vues en fonctionnement pendant le contrôle :</i> *Cuisson. *Refroidissement rapide. *Congélation. *Décongélation. *Lavage des végétaux.		
C05	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C06	Conformité des produits finis	A - Conforme
C07	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	A - Conforme
D	Traçabilité et gestion des non-conformités	A - Conforme
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	A - Conforme
<i>Observations constatées :</i> <i>Tests de traçabilité réalisés sur : Fromage Philadelphia, œufs , crème. Tests concluants.</i> <i>L'exploitante conserve toutes les étiquettes ainsi que les BL et factures des fournisseurs physiquement.</i>		
D02	Réactivité	Sans objet
<i>Observation constatée :</i> <i>Absence d'élément permettant d'évaluer ce point.</i>		
E	Gestion des déchets et des sous-produits animaux	A - Conforme
E01	Gestion des déchets	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	A - Conforme
F	Gestion du personnel	B - Non conformité mineure
<i>Cf le sous item F01.</i>		
F01	Hygiène et équipements du personnel	C - Non conformité moyenne
<i>Non conformité :</i> <i>-En zone de production dans le mobil home :</i> <i>*Présence d'une veste de ville.</i>		
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	A - Conforme

Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

Signature

Inspecteur(s) RUIZ Laura



Le 27/01/2026