

Bonjour,

Dans votre publication du compte rendu du CDAS du 02 juin 2015, article 2767 publié le 03 juin 2015, vous mentionnez à propos du restaurant de Cergy, je vous cite:

- "Un meilleur suivi annuel des équipements et des locaux aurait sans doute pu permettre d'éviter plusieurs manquements à la salubrité générale du restaurant" -

Je suis persuadé que votre rapport est le reflet fidèle de ce qui a pu se dire au cours de ce CDAS et que par conséquent le choix de certains mots n'est pas de votre responsabilité mais chaque mot à une signification et la lecture de la phrase citée ci-dessus peut créer un sentiment d'insécurité parmi les convives du restaurant aussi et sans pouvoir vous garantir que tout est parfait à 100%, que nous sommes dans la perfection absolue et le risque zéro, je souhaite vous apporter quelques éléments d'information afin de vous rassurer et rassurer l'ensemble des collègues qui déjeunent jour après jour au restaurant administratif de Cergy.

Le restaurant bénéficie de deux contrats d'entretien.

Le 1er est signé avec MRG qui entretient le matériel de production, de distribution et de stockage du restaurant. Outre les visites annuelles prévues au contrat, MRG intervient à la demande pour une vérification, une réparation... Chaque intervention donne lieu à la rédaction d'une fiche d'intervention et si besoin d'un devis qui est transmis à la DDFiP pour accord. Par conséquent, le matériel, même s'il peut paraître vieillissant, est bien voire très bien entretenu. Il est d'ailleurs à noter que le restaurant a bénéficié en 2014, du remplacement de son four mixte par un four mixte à injection directe convotherm OES 6-10 électrique. Les vitrines de distribution ont été remplacées en 2010 (mise en place du salad bar) et le tunnel lave vaisselle vient d'être changé. Donc même si tout ne vous semble pas parfait, ce en quoi vous pouvez avoir parfaitement raison, des efforts financiers importants sont réalisés régulièrement pour renouveler le matériel du restaurant.

Le second contrat est signé avec SDNA qui entretient les hottes d'aspiration depuis les cuisines jusqu'aux blocs moteur en toiture du bâtiment A. Un nettoyage complet et une désinfection à la mousse est réalisé deux fois par an.

Pour ce qui concerne l'hygiène générale du site, un audit est réalisé régulièrement par une société extérieure. vous trouverez ci joint le rapport de l'audit mené le 15 juin 2015 et qui attribue une note de 95,7/100 au restaurant ce qui, me semble-t-il, peut être considéré comme correct et ne reflète pas le doute qui pourrait être émis sur la salubrité générale du restaurant.

Enfin, sur l'entretien courant des zones accessibles aux convives, je vous confirme l'intervention fin juin de la Sté Onet pour un nettoyage des moquettes, murs et luminaires du restaurant et une intervention de la Ste Blanchard pour le remplacement des faïences murales défectueuses ou manquantes, le ponçage et la mise en peinture (normes alimentaires) des portes et châssis du restaurant et enfin le nettoyage et le remplacement des dalles de faux plafonds dans les zones réservées au personnel.

J'espère avoir répondu à vos interrogations et j'espère surtout vous avoir rassurés sur le fait que nous faisons, dans la mesure de nos moyens, le maximum pour accueillir dans des conditions optimales, tant le personnel qui travaille au restaurant que les convives qui ont fait le choix de nous faire confiance.

Bien entendu, je reste à votre disposition pour toutes questions sur le restaurant et à votre écoute si vous avez besoin de solliciter l'AGRACI sur des points particuliers relevant de sa responsabilité.

Avec mes remerciements pour votre investissement dans la vie du restaurant.

Bien cordialement.

P Hirtzig.

Président de l'AGRACI.