



PRÉFET DE MAYOTTE

Direction de l'Alimentation, de
l'Agriculture et de la Forêt de Mayotte
Service de l'alimentation

ARRETE PREFECTORAL n° 2018/1071/SG/DAAF du 21 DEC. 2018

**PRONONÇANT LA FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT : « O DELICES »
sis KOUNGOU en face du collège Frédéric d'Achery - 97690 KOUNGOU
Exploité par SAID OMAR ATTOUMANI Siret : 81135646800017**

LE PRÉFET DE MAYOTTE

Chevalier de la Légion d'honneur,
Officier de l'Ordre National du Mérite,

- VU** le règlement (CE) n° 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
- VU** le règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des aliments ;
- VU** le règlement européen 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- VU** le règlement européen 2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;
- VU** le Code Rural et de la Pêche Maritime et notamment l'article L.233-1, II. 3° qui autorise le Préfet, en cas de nécessité, à fermer tout ou partie de l'établissement ;
- VU** les dispositions des articles L.121-1 et L.122-1 du code des relations entre le public et l'administration ;
- VU** la loi n°2010-1487 du 7 décembre 2010 relative au département de Mayotte ;
- VU** le décret du 28 mars 2018 du Président de la République Française portant nomination de M. Dominique SORAIN, en qualité de préfet de Mayotte, délégué du Gouvernement à compter du 30 mars 2018 ;
- VU** le décret du 18 septembre 2018 portant nomination de M. Edgar PEREZ, sous-préfet, en qualité de secrétaire général de la préfecture de Mayotte ;
- VU** l'arrêté ministériel du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant ;

- VU** l'arrêté du ministre de l'agriculture et de l'alimentation et de la ministre des outre-mer en date du 10 août 2018, M. Bertrand WYBRECHT, ingénieur général des ponts, des eaux et des forêts, nommant directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte à compter du 8 septembre 2018 ;
- VU** l'arrêté préfectoral n° 882/SG/2018 du 8 octobre 2018 portant délégation de signature à M. Edgar PEREZ, sous-préfet, secrétaire général de la Préfecture de Mayotte et organisant la suppléance des membres du corps préfectoral en cas d'absence du secrétaire général ;
- VU** le rapport de l'inspection n° 18-022665 réalisée le 19 septembre 2018 dans l'établissement « **O DELICES** » sis à **KOUNGOU en face du collège Frédéric d'Achery - 97690 KOUNGOU** et les constats de non-conformités relevés, ayant fait l'objet d'une mise en demeure ;
- VU** le rapport de l'inspection de re-contrôle n° 18-088925 réalisée le 4 décembre 2018 dans l'établissement « **O DELICES** » sis à **KOUNGOU en face du collège Frédéric d'Achery - 97690 KOUNGOU** et les constats de non-conformités relevés n'ayant pas permis de lever la mise en demeure ;

Considérant que l'ensemble de ces constats permet de conclure à l'absence de maîtrise sanitaire, ce qui conduit à un risque avéré pour la santé des consommateurs ;

Considérant l'absence d'observations de Monsieur SAID OMAR ATTOUMANI dans les 48 heures après réception du courrier n°HA180272, lui notifiant la proposition de fermeture prochaine de son établissement ;

Sur proposition du directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte,

ARRETE :

Article 1

L'établissement « **O DELICES** », sis **KOUNGOU en face du collège Frédéric d'Achery - 97690 KOUNGOU**, exploité par Monsieur SAID OMAR ATTOUMANI, est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.

Article 2

L'abrogation du présent arrêté est subordonnée à la constatation sur place, par les agents de la Direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte, de la réalisation intégrale des mesures correctives et travaux prescrits à la suite de l'inspection réalisée dans cet établissement, notamment :

- mettre en conformité les locaux afin de remédier aux non conformités détaillées dans le rapport d'inspection:
- mettre en place des vestiaires ;
- procéder à un nettoyage et à une désinfection approfondis des équipements ;
- procéder à une sectorisation des locaux permettant de respecter la marche en avant dans l'espace ;
- mettre en place un dispositif d'entreposage des denrées de manière à éviter tout risque de contaminations croisées ;
- mettre en place des lave-mains à commande non manuelle, des distributeurs de savon et un dispositif d'essuie-mains hygiénique dans la cuisine et dans les toilettes ;
- stocker les produits dangereux et les balais dans une armoire fermée ou dans un local à part ;

- fermer la fenêtre de la cuisine de manière à empêcher l'introduction des nuisibles ;
- débarrasser des abords de l'établissement tous objets inutiles, notamment : batteries, fils électriques, produits dangereux, marmites, déchet résiduels...etc.

La conformité des locaux et des équipements sera appréciée à l'issue d'une instruction d'un plan d'aménagement des locaux, faisant apparaître, les circuits du personnel, des denrées et des équipements et qui devra être transmis au service de l'alimentation de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte, accompagné d'une note explicative sur le fonctionnement.

- établir un plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment :
 - un plan de formation du personnel ;
 - un descriptif et la gestion des tenues de travail ;
 - des instructions instaurant les obligations sur l'état de santé du personnel ;
 - un plan de maintenance des locaux, des équipements et du matériel.
 - des mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et à la fin du travail ;
 - un plan de nettoyage-désinfection ;
 - des instructions relatives à l'hygiène du personnel (lavage des mains etc...) ;
 - un plan de lutte contre les nuisibles ;
 - un justificatif de raccordement en eau potable (copie de facture SMAE) ;
 - une procédure de maîtrise des températures ;
 - une procédure de traçabilité des produits et des denrées ;
 - une procédure de contrôle à réception.

Ce plan de maîtrise sanitaire sera complété par une étude HACCP qui sera effectuée de manière à déterminer pour chaque étape d'un diagramme de fabrication :

- les dangers (quels sont-ils ?);
- les mesures préventives (que doit-on faire pour éviter ces dangers ?);
- les mesures de surveillance (moyens utilisés pour la surveillance ?) ;
- les valeurs cibles pour les CCP (valeurs à atteindre ?) ;
- les limites critiques pour les CCP (les limites maximales et minimales à ne pas dépasser ?);
- les actions correctives (en cas de dépassements des limites, quelle décision ?);
- les enregistrements (mode d'enregistrement et durée d'archivage ?).

Pour une meilleure lisibilité, l'étude HACCP devra être présentée sous forme d'un tableau.

Il faut joindre au dossier les fiches d'enregistrement suivantes :

- une fiche de contrôle à réception ;
- une fiche anomalie réception ;
- une fiche de relevé de températures de chaque appareil frigorifique ;
- une fiche de validation du nettoyage ;
- des fiches d'enregistrement de la surveillance des CCP et des actions correctives.

Article 3

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le Tribunal administratif de Mamoudzou pendant un délai de deux mois à compter de sa notification.

Le recours éventuel ne peut pas avoir d'effet suspensif sur l'exécution de la présente décision.

Article 4

Le non-respect du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L237-2 du Code Rural et de la pêche maritime et peut être puni de deux ans d'emprisonnement et de 15 000€ d'amende.

Article 5

Le niveau d'hygiène de l'établissement « O DELICES » **« À CORRIGER DE MANIÈRE URGENTE »** sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance » pour une durée de un an.

Article 6

Le secrétaire général de la préfecture de Mayotte et le directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant M. SAID OMAR ATTOUMANI.

Le Préfet,
délégué du Gouvernement
Pour le Préfet et par délégation
Le Secrétaire général
Edgar PEREZ

