

PREFET DE MAYOTTE

DIRECTION DES ENTREPRISES
DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION,
DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI
Pôle Concurrence, Consommation et Répression des Fraudes

ARRETE PREFECTORAL n° 2019-4/DIECCTE du 9 avril 2019

Portant fermeture de la boulangerie
LE PAIN DORE, 48 route Nationale – T SOUNDZOU 1, 97600 MAMOUDZOU exploité par
M. Eric HUSSON SIRET : 094 124 773 00030

Le Préfet de MAYOTTE

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

VU le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

VU le code de la Consommation, notamment ses articles L.521-5 et L.521-6 ;

VU le code des relations entre le public et l'administration, notamment les articles L.121-1 et L.122-1 ;

VU la loi n°2010-1487 du 7 décembre 2010 relative au département de Mayotte,

VU le décret du 28 mars 2018 portant nomination du préfet de Mayotte – 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 du sous-préfet, secrétaire général de la préfecture de Mayotte – M. Edgar PEREZ ;

VU l'arrêté ministériel du 13 décembre 2016 portant nomination du directeur des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de Mayotte, M. Alain GUEYDAN ;

VU l'arrêté n°2018/SG/DIECCTE/387 du 2 mai 2018 portant délégation de signature de Monsieur le Préfet à M. Alain GUEYDAN directeur des entreprises, de la concurrence, de la consommation, du travail et de l'emploi de Mayotte ;

Vu la lettre de notification valant rapport de contrôle et son annexe 1 joints au présent arrêté en date du 5 mars 2019 ;

Considérant que la boulangerie « Le Pain Doré », située 48 route Nationale – T soundzou 1 à Mamoudzou (97600), exploitée par Monsieur Eric HUSSON a fait l'objet d'un contrôle, le 21 février 2019 par un agent de la direction des Entreprises de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de Mayotte ;

Considérant que ce contrôle a permis de procéder aux constatations détaillées ci-dessous ;

Considérant que l'atelier où sont préparées les denrées est vétuste et mal entretenu ;

Considérant que ces faits constituent un manquement au paragraphe 1 du chapitre I de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 susvisé qui dispose que les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien ;

Considérant que l'examen du plafond montre qu'à certains endroits la peinture s'écaille, et à d'autres la présence de traces de moisissures et de taches noires ;

Considérant que ces faits constituent un manquement au c) du paragraphe 1 chapitre II de l'annexe II du même règlement qui prévoit que les plafonds et faux-plafonds doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules ;

Considérant que les sols et les murs sont encrassés, que la peinture sur les murs s'écaille et que plusieurs carreaux au sol sont cassés ;

Considérant que ces faits constituent un manquement aux a) et b) du paragraphe 1 chapitre II de l'annexe II du même règlement qui prévoient que les surfaces murales et les revêtements de sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter et qu'à cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques et d'une surface lisse jusqu'à une hauteur convenable pour les opérations, sont requis ;

Considérant qu'il a été constaté l'absence de nettoyage et de désinfection du matériel et équipement de boulangerie ;

Considérant que ces faits constituent des manquements au point 1 du chapitre V de l'annexe II du même règlement qui dispose que tous les articles, installations et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact doivent être effectivement nettoyés et, le cas échéant, désinfectés. Le nettoyage et la désinfection doivent avoir lieu à une fréquence suffisante pour éviter tout risque de contamination. Qu'ils doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à réduire au maximum les risques de contamination et enfin, être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante ;

Considérant qu'il a été constaté dans la salle d'eau, une absence d'eau courant, un lavabo et une douche ne fonctionnant pas et dépourvue de produit bactéricide et dispositif pour le séchage des mains ;

Considérant qu'il a également été constaté le non-raccordement des toilettes à un système d'évacuation, le non-fonctionnement de la chasse d'eau et la présence d'une odeur nauséabonde et d'insectes volants au-dessus de la cuvette des toilettes ;

Considérant que ces faits constituent des manquements aux paragraphes 3 et 4 du chapitre I de l'annexe II du même règlement qui disposent que des toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées à un système d'évacuation efficace doivent être disponibles. Qu'un nombre suffisant de lavabos judicieusement situés et destinés au lavage des mains doit être disponible. Les lavabos destinés au lavage des mains doivent être équipés d'eau courante, chaude et froide, ainsi que de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains.

Considérant qu'il a été constaté au sein des locaux l'absence de ventilation suffisante et adéquate ;

Considérant que ces faits constituent des manquements au paragraphe 5 du chapitre I de l'annexe II du même règlement qui indique qu'il doit y avoir une ventilation adéquate et suffisante, qu'elle soit naturelle ou mécanique. Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyés ou remplacés ;

Considérant qu'il a été constaté dans la salle de préparation, la présence de déchets au sol et la présence de sacs de farine vides faisant office de poubelle ; que l'établissement est dépourvu de poubelle et de local dédié au stockage des déchets ;

Considérant que ces faits constituent des manquements au chapitre VI de l'annexe II du même règlement qui indique que les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent. Il indique également que les déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture. Ils doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Il précise également que des dispositions adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits non comestibles et des autres déchets. Les aires de stockages des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propre en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites ;

Considérant que le personnel présent le jour du contrôle ne portait pas de tenue adaptée et propre ;

Considérant que ces faits constituent des manquements au paragraphe 1 du chapitre VIII de l'annexe II du même règlement qui indique que toute personne travaillant dans une zone de manutention de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle et porter des tenues adaptées et propres assurant, si cela est nécessaire, sa protection ;

Considérant que, du fait de l'ensemble des manquements constatés au règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires dont l'objectif rappelé à son considérant 7), est d'assurer au consommateur un niveau de protection élevé en matière de sûreté alimentaire, l'atelier de fabrication de la boulangerie exploitée par Monsieur Eric HUSSON présente un danger pour la santé publique en raison de la probabilité importante de contamination ou de développement de micro-organismes pathogènes dans les produits et des risques d'intoxications alimentaires qui en résultent ;

Considérant la lettre de notification adressée à Monsieur Eric HUSSON, gérant de la boulangerie, le 7 mars 2019 par le Directeur des Entreprises, de la Concurrence, de la consommation, du travail et de l'Emploi de Mayotte lui indiquant les manquements constatés et l'invitant à faire valoir ses

observations sur le projet d'arrêté de fermeture de son établissement conformément à l'article L.122-1 du code des relations entre le public et l'administration ;

Considérant que ladite lettre de notification a été retournée à la DIECCTE avec la mention « Pli avisé et non réclamé » en date du 27 mars 2019. Or, il est de jurisprudence constante que les courriers AR présentés et non réclamés, sont considérés comme notifiés à la date de présentation. Ainsi, à compter du 27 mars 2019, vous disposiez de 48 heures pour présenter vos observations ;

Considérant que vous n'avez présenté aucunes observations.

ARRETE

ARTICLE 1er: La boulangerie exploitée par Monsieur Eric HUSSON, située 48 Route Nationale 2 - Tsoundzou 1 à Mamoudzou (97600), est fermée à compter de la notification du présent arrêté jusqu'à la mise en conformité de l'établissement avec la réglementation en vigueur en matière d'hygiène.

ARTICLE 2: L'arrêté de fermeture devra être apposé sur la devanture de l'établissement, dans son intégralité, et ce, jusqu'à la fin de la mesure comme le prévoit l'article L.521-6 du Code de la Consommation.

Article 3 : En application de l'article L. 532-3 du code de la consommation, le fait de ne pas exécuter cet arrêté est puni d'un emprisonnement de deux ans et d'une amende de 15 000 euros. Le montant de l'amende peut être porté à 30 000 euros lorsque les produits ou services concernés par ces mesures présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé publique ou la sécurité des consommateurs.

Le présent arrêté sera notifié en main propre au lieu d'exploitation de la boulangerie « LE PAIN DORE » située à Tsoundzou 1.

Le présent arrêté peut être contesté, dans un délai de deux mois à compter de sa notification, selon les voies de recours suivantes :

Un recours gracieux motivé peut être adressé au préfet de Mayotte.

Un recours hiérarchique peut être introduit auprès du ministre de l'Economie et des Finances.

En l'absence de réponse de l'administration dans un délai de deux mois à compter de la date de réception de l'un ou l'autre de ces recours, ceux-ci doivent être considérés comme implicitement rejetés.

Un recours contentieux peut être formé devant le tribunal administratif de Mayotte sis Les Hauts du Jardin du Collège 97600 Mamoudzou (rue de l'internat).

Ce recours juridictionnel doit être déposé au plus tard avant l'expiration d'un délai de deux mois suivant la date de notification de la décision contestée ou la date du rejet du recours gracieux ou hiérarchique.

Ces recours ne suspendent pas l'application de l'arrêté.

Mamoudzou, le 9 avril 2019

Le préfet de Mayotte,

Et par délégation, le Directeur des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation du Travail et de l'Emploi de Mayotte

M. Alain GUEYDAN



