



PREFET DE MAYOTTE

DIRECTION DES ENTREPRISES
DE LA CONCURRENCE, DE LA CONSOMMATION,
DU TRAVAIL ET DE L'EMPLOI
POLE CONCURRENCE, CONSOMMATION ET REPRESSION DES FRAUDES

ARRETE PREFECTORAL n° 2019-08/DIECCTE du 4 juin 2019

Portant fermeture de la boulangerie
BOULANGERIE DE PASSAMAINTY 29, rue de Vahibé 97605 Passamainty Mamoudzou
exploitée par M. Jean-Claude MARTRET SIRET : 499 252 039 000 15

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 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 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 l'arrêté n°2019-1/DIECCTE du 15 janvier 2019 portant subdélégation de signature de M. Alain GUEYDAN à Mme Muriel PETIT ;

VU la lettre de notification valant rapport de contrôle et son annexe 1 joints au présent arrêté ;

VU le Procès-Verbal de déclaration de Monsieur Jean-Claude MARTRET du 3 juin 2019 ;

Considérant que la boulangerie « BOULANGERIE DE PASSAMAINTY », siret n°499 252 039 00015, située 29, rue de Vahibé – 97605 Passamainty Mamoudzou exploitée par Monsieur Jean-Claude MARTRET a fait l'objet d'un contrôle, le 13 mai 2019 par les agents 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 à certains endroits des toiles d'araignées, 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 dudit 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 plusieurs carreaux muraux et 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 que les équipements et les ustensiles utilisés sont sales, vétustes, voire rouillés ;

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 être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et de la zone environnante ;

Considérant qu'il a été constaté, à proximité de la pièce servant de stockage pour les sacs de farine, dans un couloir sombre et encombré dont les murs et le sol sont sales et noircis par l'humidité, la présence de bacs de poubelles non fermés et débordant de déchets ;

Considérant que ces faits constituent des manquements aux paragraphes 2 à 4 du chapitre VI de l'annexe II du même règlement qui indique que les déchets doivent être déposés dans des conteneurs dotés d'une fermeture et doivent être conçus de manière adéquate, être bien entretenus et faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. Ils précisent 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 propres en permanence et, le cas échéant, exemptes d'animaux et de parasites ; tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique ;

Considérant que le présentoir à pâtisserie présente une mauvaise fermeture laissant s'introduire les insectes ;

Considérant que ces faits constituent des manquements au paragraphe 3 du chapitre IX de l'annexe II du même règlement qui indique qu'à toutes les étapes de la production, de la transformation et de la distribution, les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination susceptible de les rendre impropres à la consommation humaine, dangereuses pour la santé ou contaminées de manière telle qu'elles ne pourraient être raisonnablement considérées comme pouvant être consommées en l'état ;

Considérant la présence d'eaux stagnantes au niveau des grilles d'évacuation d'eau ;

Considérant que ces faits constituent des manquements au paragraphe 8 du chapitre I de l'annexe II du même règlement qui indique que les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être suffisants pour faire face aux exigences. Ils doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination. Lorsqu'elles sont en partie ou totalement découvertes, les conduites d'évacuation doivent être conçues de manière à garantir que les eaux résiduaires ne coulent pas d'une zone contaminée vers une zone propre, notamment une zone où sont manipulées des denrées alimentaires susceptibles de présenter un risque élevé pour la santé des consommateurs finals ;

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 DE PASSAMAINTY exploitée par Monsieur Jean-Claude MARTRET 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 Jean-Claude MARTRET, gérant de la boulangerie, le 27 mai 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 Monsieur Jean-Claude MARTRET a présenté ses observations par procès-verbal de déclaration le 3 juin 2019 qui précise notamment que :

- Des travaux de réfections sont en cours ;
- Du matériel neuf sera acheté pour remplacer les anciennes machines ainsi que le présentoir de pâtisserie ;
- Un audit est en cours avec un cabinet d'expertise pour un accompagnement pour une mise en règle de la boulangerie et une formation du personnel sur l'hygiène alimentaire.

Considérant que les travaux sont en cours et que le fonctionnement actuel de boulangerie présente à ce jour 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 ;

ARRETE

ARTICLE 1er: La boulangerie exploitée par Monsieur Jean-Claude MARTRET, située 2 rue de Vahibé 97605 Passamainty Mamoudzou est fermée à compter de la date de notification du présent arrêté et jusqu'à la mise en conformité de l'établissement avec la réglementation en vigueur.

Article 2 : 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.

Mamoudzou, le 4 juin 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

Par Délégation, la Responsable du Pôle Concurrence,
Consommation et Répression des Fraudes



Mme Muriel PETIT

*L'arrêté qui sera pris après expiration de la période contradictoire 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.*

