

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° 2019-10/DIECCTE du 12 juillet 2019**  
Portant fermeture de la boulangerie :  
AU PETIT PAIN 54, route nationale 97615 Pamandzi exploitée par M. MAHIR  
ROSSANALY SIRET : 750 780 355 000 38

**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 PÉREZ ;

**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 ;

**Considérant** que la boulangerie « AU PETIT PAIN », siret n°750 780 355 000 38, située 54, route nationale 97615 Pamandzi, exploitée par Monsieur MAHIR ROSSANALY a fait l'objet d'un contrôle, le 19 juin 2019 par un agent de la Concurrence, de la Consommation et répression des fraudes ;

**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 les plafonds et les murs sont fortement encrassés ;

**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 portes, 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** le fait que le dispositif de lavage des mains, présent soit inutilisable en l'état ;

**Considérant** que ces faits constituent des manquements au point 4 du chapitre 1 de l'annexe II du même règlement qui dispose 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. En cas de besoin, les dispositifs de lavage des denrées alimentaires doivent être séparés de ceux destinés au lavage des mains.

**Considérant** l'absence de ventilation adéquate et suffisante dans l'atelier ;

**Considérant** que ces faits constituent des manquements au point 5 du chapitre I de l'annexe II dudit règlement qui prévoit 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 nettoyées ou remplacées.

**Considérant** l'absence d'éclairage dans l'atelier ;

**Considérant** que ces faits constituent des manquements au point 7 du chapitre I de l'annexe II dudit règlement qui prévoit que les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent avoir un éclairage naturel et/ou artificiel suffisant.

**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 AU PETIT PAIN exploitée par Monsieur MAHIR ROSSANALY 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 MAHIR ROSSANALY, gérant de la boulangerie, le 26 juin 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 Mahir ROSSANALY a présenté ses observations par procès-verbal de déclaration le 5 juillet 2019 ;

**Considérant** que le fonctionnement actuel de la 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 MAHIR ROSSANALY, située 54 route nationale 97615 Pamandzi 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:** 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.

Mamoudzou, le 12 juillet 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



Alain GUEYDAN

*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.*

