



PRÉFET DE MAYOTTE

Recueil
des Actes Administratifs
de la Préfecture de Mayotte (RAA)

ÉDITION SPÉCIALE N° 55

Mois de : **MARS 2018**

DATE DE PARUTION : 21 MARS 2018

IMPORTANT

Le contenu intégral, des textes et/ou documents et plans annexés, peut être consulté auprès du service sous le timbre duquel la publication est réalisée

Conception & Diffusion : Bureau de la Coordination Interministérielle (raa@mayotte.pref.gouv.fr)

SOMMAIRE ÉDITION SPÉCIALE DU 21 MARS 2018

**DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE
ET DE LA FORÊT DE MAYOTTE**

SIGNÉ LE

**NBRE DE
PAGES**

**ARRÊTÉ PRÉFECTORAL N° 2018-SG/DAAF-215 PRONONÇANT LA
FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT : « LA MAISON BLEU » SIS
QUARTIER LOTISSEMENT IFM 97660 DEMBENI EXPLOITÉ PAR
SAID ROUKIA NUMAGRIN : A85051017**

21/03/2018

4



PRÉFET DE MAYOTTE

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

Service de l'alimentation

ARRETE PREFECTORAL n° 2018/...../SG/DAAF- 315
PRONONÇANT LA FERMETURE DE
L'ÉTABLISSEMENT : « LA MAISON BLEU »
sis Quartier Lotissement IFM 97660 DEMBENI
Exploité par SAID Roukia
Numagrin : A85051017

LE PRÉFET DE MAYOTTE

Chevalier 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 applicable 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** la loi n°2010-1487 du 7 décembre 2010 relative au département de Mayotte ;
- 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** le décret du 06 mai 2016 du Président de la République Française portant nomination de M. Frédéric VEAU, en qualité de préfet de Mayotte ;
- VU** le décret du 15 juillet 2016 du Président de la République Française nommant Monsieur Eric de WISPELAERE, 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, de l'agroalimentaire et de la forêt et du ministre des outre-mer en date du 08 février 2016, portant nomination de Monsieur Jean-Michel BERGES, inspecteur général de la santé publique vétérinaire, en qualité de directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte ;
- VU** l'arrêté préfectoral n° 988/SG/2017 du 19/09/2017 portant délégation de signature à Monsieur Eric de WISPELAERE, sous-préfet, hors classe, secrétaire général de la Préfecture de Mayotte ;
- VU** l'arrêté préfectoral n°14623/DAAF/2016 du 01 septembre 2016 portant délégation de signature à Monsieur Jean-Michel BERGES, directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte ;
- VU** le rapport de l'inspection n°17-018848 du 29 août 2017 de l'établissement « **LA MAISON BLEU** » sis **Quartier lotissement IFM 97660 DEMBENI** qui avait mis en évidence plusieurs non-conformités ayant fait l'objet d'une mise en demeure ;
- VU** le rapport de l'inspection de reconquête n°17-103991 du 13 Février 2018 de l'établissement « **LA MAISON BLEU** » sis **Quartier lotissement IFM 97660 DEMBENI** qui avait toujours mis en évidence plusieurs non-conformités 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 qui conduit à un risque avéré pour la santé des consommateurs ;

Considérant l'absence d'observations de *Madame SAID Roukia* dans les 48 heures après réception du courrier N°HA180040, 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 « **LA MAISON BLEU** », sis **Quartier lotissement IFM 97660 DEMBENI**, *exploité par Madame SAID Roukia*, 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:
 - venir déclarer votre activité auprès du service de l'alimentation de la DAAF muni d'un registre du commerce ou du Kbis ;
 - mettre en place des vestiaires ;
 - procéder à un nettoyage et à une désinfection approfondis des équipements ;
 - refaire le sol de la cuisine de manière à éviter la remontée des eaux et de la boue ;
 - 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 un lave-mains à commande non manuelle, des distributeurs de savon et un dispositif d'essuie-mains hygiénique dans la cuisine ;
- mettre à disposition des clients des toilettes ;
- stocker les produits dangereux et les balais dans une armoire fermée ou dans un local à part ;
- fermer les hauts des murs et les trous au niveau des murs de la cuisine de manière à empêcher l'introduction des nuisibles ;

Je vous informe que la conformité des locaux et des équipements sera appréciée à l'issue de l'instruction d'un plan d'aménagement des locaux, faisant apparaître, les circuits du personnel, des denrées et des équipements ; elle devra être transmise 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.

Enfin, vous devez 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 est puni de deux ans d'emprisonnement et de 15 000€ d'amende.

Article 5

Le niveau d'hygiène de l'établissement « La maison bleu » « **À CORRIGER DE MANIERE 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

Monsieur le secrétaire général de la préfecture de Mayotte, Monsieur 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 *Madame SAID Roukia*.

Fait à Mamoudzou, le 21/03/18



Le Préfet,
Le Préfet de Mayotte
Le Préfet et par délégation
Le Secrétaire général

Eric de WISPELAERE

Ampliations :

Monsieur le Procureur de la République

Monsieur le commandant de la gendarmerie de Mamoudzou

Monsieur le commissaire du commissariat de Mamoudzou

Monsieur le Maire de la Commune de Démbeni

Recueil des Actes Administratifs