

TRANSMIS LE 25/10/2022
REÇU LE 25/10/2022
AFFICHÉ LE 25/10/2022
NOTIFIÉ LE 25/10/2022
PUBLIÉ LE 25/10/2022
EXÉCUTOIRE LE 25/10/2022

REPUBLIQUE FRANCAISE



FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Direction Générales des Services

S.C.H.S.

RS

ARRETE N° 22-698

PORTANT REOUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT DE RESTAURATION « AU BONHEUR » SIS 61 RUE DE PARIS A FRANCONVILLE

Le Maire de Franconville-La-Garenne,

VU le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les articles L 2212-1 et L 2212-2,

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 Santé publique et notamment les articles L.1311-2 et L.1311-4, relatifs à la protection de la santé et de l'environnement,

VU l'Arrêté du 21 décembre 2009 réglementant l'hygiène des aliments remis directement aux consommateurs,

VU l'Arrêté n°22-662, en date du 7 octobre 2022, portant fermeture de l'établissement de restauration, « AU BONHEUR » à Franconville, pour manquements graves à la législation et à la réglementation sanitaire,

CONSIDERANT la demande de réouverture de l'établissement, en date du 25 octobre 2022, reçue au Service Hygiène et Santé, de Monsieur TRAN, gérant de l'établissement « AU BONHEUR » sis 61 rue de Paris à FRANCONVILLE,

CONSIDERANT le rapport N°22-135 du Service Communal d'Hygiène et de Santé de la ville de Franconville, en date du 25 octobre 2022, établi suite à une visite de contrôle du même jour, dans l'établissement cité ci-dessus, attestant la réalisation des prescriptions ayant motivé la réouverture,

ARRETE

ARTICLE 1

La réouverture de l'établissement de restauration « AU BONHEUR », sis 61 rue de Paris à FRANCONVILLE, est autorisée à partir de la notification du présent arrêté.

ARTICLE 2

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le Tribunal Administratif dans un délai de deux mois à compter de sa notification.

ARTICLE 3

Le présent Arrêté sera retranscrit au Registre des Arrêtés du Maire et une ampliation sera transmise aux autorités compétentes.

ARTICLE 4

▪ Le Commissaire de Police d'Ermont
▪ Le Responsable de la Police Municipale de Franconville
Sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent Arrêté qui sera publié et affiché et dont ampliation sera adressée à :

- Préfecture du Val d'Oise
- Commissariat de Police de Franconville,
- Police Municipale,
- Monsieur TRAN, gérant de l'établissement.

Fait en Mairie de Franconville la Garenne,
Le 25 octobre 2022,

Caractère Exécutif
Par délégation du Maire
L'Adjoint au Maire



Madame Claire Le Berre
Le 25 octobre 2022

Par délégation du Maire,
Madame Nadine SENSENNE



[Signature]
Adjoint au Maire
En charge du S.C.H.S.



Acte à classer**ARR22-698SCHS**

1	2	3	4
En préparation	En attente retour Préfecture	> AR reçu <	Classé

Identifiant FAST : ASCL_2_2022-10-25T16-36-32.00 (MI240737804)

Identifiant unique de l'acte :

095-219502523-20221025-ARR22-698SCHS-AR (Voir l'accusé de réception associé)

Objet de l'acte : PORTANT RÉOUVERTURE DE L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION
"AU BONHEUR" SIS 61 RUE DE PARIS À FRANCOISVILLE

Date de décision : 25/10/2022



Nature de l'acte : Actes réglementaires

Matière de l'acte : 6. Libertés publiques et pouvoirs de police
6.4. Autres actes réglementairesActe : ARR 22-698 SCHS.PDF

Multicanal : Non

Pièces jointes :

[ARR 22-698 SCHS
Rapport.PDF](#)

Type PJ : 21_RP - Rapport de présentation



Imprimer la PJ avec le tampon AR

Groupe émetteur de l'acte : DGS

Classer

Annuler

Préparé

Date 25/10/22 à 16:36

Par SADEQ Fatiha

Transmis

Date 25/10/22 à 16:36

Par SADEQ Fatiha

Accusé de réception

Date 25/10/22 à 16:42

– ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION –

RAPPORT D'INSPECTION SANITAIRE- SERVICE HYGIENE ET SANTE

Contrôle en date du : 25 octobre 2022
Nom et adresse de l'établissement : Au Bonheur, 61 rue de Paris
Responsable de l'établissement : Monsieur TRAN
N°SIRET/SIREN/RCS : 847 891 314

Première visite

Contre-visite

Référence(s) réglementaire(s) :

- **REGLEMENT (CE) N°178/2002** DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 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
- **REGLEMENT (CE) N°852/2004** DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- **REGLEMENT (CE) N°853/2004** DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale
- **Arrêté 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
- **Arrêté du 8 octobre 2013** relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant
- **Décret N°2011-731 du 24 juin 2011** relatif à l'obligation de formation en matière d'hygiène alimentaire de certains établissements de restauration commerciale
- **Arrêté du 25 juin 1980 modifié et 22 juin 1990** relatif à la sécurité incendie dans les établissements recevant du public

C. ZONE DE PLONGE

- Réfection du revêtement du plafond.
- Réfection du revêtement des murs.
- Réfection du revêtement du sol.
- Les revêtements de la zone de plonge doivent être lessivables et permettre un nettoyage et une désinfection efficace.
- Assurer la maintenance et l'entretien du matériel et des équipements présents.
- Assurer l'étanchéité des joints d'évier.
- Installer un lave-mains à commande non manuelle avec eau chaude et eau froide près des plans de travail.
- Le lave-mains à commande non manuelle doit constamment être accessible.
- Installer/Alimenter un distributeur de savon liquide bactéricide.
- Installer/Alimenter un distributeur de serviettes à usage unique.
- Se munir d'une poubelle à commande d'ouverture non manuelle.
- Les objets n'ayant aucun rapport avec l'activité doivent être évacués.
- Mettre en place une moustiquaire pour prévenir l'introduction de nuisibles en zone de plonge.

D. RÉSERVE(S)

- Réfection du revêtement du plafond.
- Réfection du revêtement des murs.
- Réfection du revêtement du sol.
- Les revêtements de la/des réserve(s) doivent être lessivables et permettre un nettoyage et une désinfection efficace.
- Assurer la maintenance et l'entretien du matériel et des équipements présents.
- Effectuer un dégivrage des enceintes réfrigérées négatives.
- Installer des thermomètres d'appoints dans chaque enceinte réfrigérée positive et négative présente.
- Se munir d'une poubelle à commande d'ouverture non manuelle.
- Les objets n'ayant aucun rapport avec l'activité doivent être évacués.
- Mettre en place une moustiquaire pour prévenir l'introduction de nuisibles dans la/les réserve(s).

E. SANITAIRE(S) POUR LE PERSONNEL DE CUISINE / ET CLIENTS

- Réfection du revêtement du plafond.
- Réfection du revêtement des murs.
- Réfection du revêtement du sol.
- Les revêtements des sanitaires doivent être lessivables et permettre un nettoyage et une désinfection efficace.
- Assurer la maintenance et l'entretien du matériel et des équipements présents.
- Installer un lave-mains à commande non manuelle avec eau chaude et eau froide.
- Le lave-mains à commande non manuelle doit constamment être accessible.
- Installer / Alimenter un distributeur de savon liquide bactéricide.
- Installer / Alimenter un distributeur de serviettes à usage unique.
- Créer une ventilation.
- Installer une cuvette à l'anglaise.
- Se munir d'une poubelle à commande d'ouverture non manuelle.
- Créer un sas entre les sanitaires et le laboratoire de préparation.
- Les objets n'ayant aucun rapport avec l'activité doivent être évacués.

- Les denrées présentant des défauts d'emballage doivent être éliminées.

V. FONCTIONNEMENT – MÉTHODOLOGIE

- Procéder au nettoyage général et à la désinfection approfondie des locaux et des équipements.
- Les filtres de la hotte doivent être nettoyés plus régulièrement.
- Les plans de travail doivent être nettoyés et désinfectés avec un produit autorisé pour le contact alimentaire.
- S'assurer de l'aptitude au contact alimentaire pour les plastiques (bacs, cagettes, sacs).
- Les conditionnements en plastique de type bouteille d'eau minérale, pot de crème fraîche, ne sont pas réutilisés comme matériaux de conditionnement après consommation de leur contenu initial.
- Assurer le respect du principe de marche en avant dans l'espace ou dans le temps.
- Renouveler l'huile de friture.
- Les Dates Limite de Consommation secondaire des plats ou desserts préparés sur place ou des denrées entamées ne doivent pas excéder J+3.
- Mettre en place une étape de refroidissement rapide immédiate pour les denrées en fin de cuisson (passage de +63°C à +10°C en moins de 2 heures) avant la mise en place en vitrine réfrigérée.
- Les produits d'entretien et le matériel de nettoyage et désinfection doivent être sectorisés dans une zone protégée ou dans un meuble fermé spécifique à son usage.
- La vaisselle et les couverts doivent être rangés dans une zone protégée des contaminations, et de préférence dans un meuble spécifique fermé.
- Proscrire le stockage à même le sol et en hauteur.
- Proscrire l'utilisation d'éponges.
- Installer une barre aimantée pour le stockage des couteaux.
- Proscrire l'utilisation de chiffon ou de papier à usage unique pour l'égouttage de la vaisselle.
- Dans les vestiaires, les tenues de travail doivent être stockées séparément des tenues de ville.
- Utiliser des sacs isothermes pour le transport des matières premières.
- Apposer la signalisation officielle concernant l'interdiction de fumer et de vapoter, de manière apparente, à l'entrée de l'établissement.

VI. PLAN DE MAÎTRISE SANITAIRE

- Tenir un système documentaire (instructions sur poste concernant le lavage des mains, le port de tenue de travail pour le personnel de cuisine, lavage/décontamination des légumes...).
- Assurer la traçabilité des denrées d'origine animale (facture, étiquette, numéro de lot).
- Apposer l'affichage de l'origine de la viande.
- Apposer l'affichage sur les allergènes pour le consommateur.
- Indiquer à portée de vue du consommateur, l'information sur tous les produits décongelés à ne pas recongeler (pâtisseries, viennoiseries et desserts).
- Assurer un plan de lutte contre les nuisibles.
- Assurer un enlèvement spécifique par un ramasseur agréé des huiles alimentaires usagées.
- Effectuer une vérification des températures des matières premières à réception.
- Assurer les enregistrements des températures des chambres froides et/ou des enceintes réfrigérées positives et négatives quotidiennement.
- Établir et afficher un plan de nettoyage et de désinfection accompagné des enregistrements associés pour chaque zone de l'établissement.

VIII. OBSERVATIONS

L'équipe de « Au Bonheur » a effectué tous les travaux de mise en conformité et la mise en place d'un système documentaire complet nécessaires au bon fonctionnement de l'établissement.

Sur place, nous avons constatés :

- Le nettoyage complet de l'établissement et notamment dans les enceintes réfrigérées (murs, sols, étagères, enceintes, poignées...).
- La réalisation des contrôles des températures chaque jour et avec des thermomètres d'appoints.
- La réfection des murs, plafonds et portes nécessaires dans tout l'établissement.
- La réfection les enceintes réfrigérées et les joints.
- La sectorisation des aliments et des produits d'entretiens.
- L'installation des vestiaires.
- Les éléments manquants sur l'entretien courant de l'établissement.

En conclusion, nous proposons la main levée de l'arrêté de fermeture de l'établissement « Au Bonheur » en date du 25 octobre 2022.

En foi de quoi le rapport a été établi.
Franconville, le 25 octobre 2022.

L'inspecteur de salubrité

Romain SOREL



- Ventilation nettoyée.



- Présence de thermomètre d'appoint.



- Vue de la cuisine.



- Revêtement du placard nettoyé.



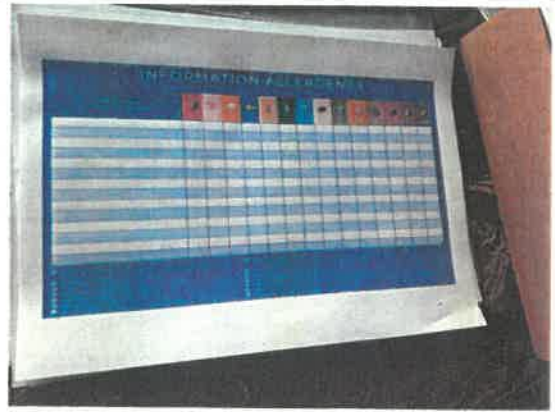
- Présence de vestiaire.



- Produits ménagers stockés dans un même lieu.



- Tableau des allergènes.



- Ardoise pour noter l'origine de la viande.

