

TRANSMIS LE 19/12/2022
REÇU LE 19/12/2022
AFFICHÉ LE
NOTIFIÉ LE 19/12/2022
PUBLIÉ LE
RÉSOLU LE 19/12/2022

REPUBLIQUE FRANCAISE



FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Direction des Services Techniques

S.C.H.S.

AM/RS

ARRETE N°22-833

**PORTANT REOUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT DE RESTAURATION « LE CANOTIER » SIS 38
BOULEVARD RHIN ET DANUBE 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°22-771, en date du 28 novembre 2022, portant fermeture de l'établissement de restauration, « Le Canotier » à Franconville, pour manquements graves à la législation et à la réglementation sanitaire,

CONSIDERANT la demande de réouverture de l'établissement, en date du 5 décembre 2022, reçue au Service Hygiène et Santé, de Monsieur MINA, gérant de l'établissement « Le Canotier » sis 38 boulevard Rhin et Danube à FRANCONVILLE,

CONSIDERANT le rapport N°22-168 du Service Communal d'Hygiène et de Santé de la ville de Franconville, en date du 19 décembre 2022, établi suite à une visite de contrôle du 19 décembre 2022, 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 « Le Canotier », sis 38 boulevard Rhin et Danube 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 MINA, gérant de l'établissement.

Fait en Mairie de Franconville la Garenne,
Le 19 décembre 2022,


Caractère Exécutoire
Par délégation du Maire
L'Adjoint au Maire


Madame Etienne de Behec
Le 19 décembre 2022



Par délégation du Maire,
Madame Nadine SENSE


Adjoint au Maire
En charge du S.C.H.S.



Acte à classer**ARR22-833SCHS**

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

Identifiant FAST : ASCL_2_2022-12-19T17-08-14.01 (MI242055135)**Identifiant unique de l'acte :**

095-219502523-20221219-ARR22-833SCHS-AR (Voir l'accusé de réception associé)

Objet de l'acte : PORTANT RÉOUVERTURE DE L'ÉTABLISSEMENT DE RESTAURATION
"LE CANOTIER" SIS 38 BOULEVARD RHIN ET DANUBE
À FRANCONVILLE.

Date de décision : 19/12/2022

**Nature de l'acte :** Actes réglementaires**Matière de l'acte :** 6. Libertés publiques et pouvoirs de police
6.4. Autres actes réglementaires**Acte :** ARR 22-833 SCHS Le Canotier.PDF **Multicanal :** Non**Pièces jointes :**Rapport LE CANOTIER Type PJ : 21_RP - Rapport de présentation
ouverture.PDFImprimer la PJ avec le tampon AR**Groupe émetteur de l'acte :** DGS

Classer

Annuler

Préparé

Date 19/12/22 à 17:08

Par SADEQ Fatiha

Transmis

Date 19/12/22 à 17:08

Par SADEQ Fatiha

Accusé de réception

Date 19/12/22 à 17:12

– ETABLISSEMENT DE RESTAURATION –

RAPPORT D'INSPECTION SANITAIRE- SERVICE HYGIENE ET SANTE

Contrôle en date du : 19 décembre 2022
Nom et adresse de l'établissement : Le Canotier, 38 Bd Rhin et Danube
Responsable de l'établissement : Monsieur HAKIM MINA
N°SIRET/SIREN/RCS : 811 699 065 00025

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

I. IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT

- Effectuer la déclaration d'activité (Cerfa N°13984*06) à transmettre à la Direction Départementale de la Protection des Populations.

II. LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

A. ESPACE DE VENTE

- Réfection du revêtement du plafond.
- Réfection du revêtement des murs.
- Réfection du revêtement du sol.
- Les revêtements de l'espace de vente 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 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.
- 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.

B. LABORATOIRE DE PRÉPARATION

- Réfection du revêtement du plafond.
- Réfection du revêtement des murs.
- Réfection du revêtement du sol.
- Les revêtements du laboratoire de préparation 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.

- Rénover ou changer les plans de travail pouvant contaminer les denrées (bois, surfaces dégradés).
- 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.
- Installer une hotte conforme.
- Installer des thermomètres d'appoints dans chaque enceinte réfrigérée positive et négative présente.
- Assurer l'étanchéité des joints d'évier.
- 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 cuisine.

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.
- Mettre en place une moustiquaire pour prévenir l'introduction de nuisibles dans les sanitaires.

F. VESTIAIRES

- Aménager un vestiaire pour le personnel (armoire cloisonnée).
- Réfection du revêtement du plafond.
- Réfection du revêtement des murs.
- Réfection du revêtement du sol.
- Les revêtements des vestiaires doivent être lessivables et permettre un nettoyage et une désinfection efficace.
- Assurer la maintenance et l'entretien du matériel et des équipements présents.
- 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 les vestiaires.

G. LOCAL POUBELLE

- Un local ventilé ou une zone délimitée doit permettre le stockage des déchets à l'écart de toute denrée alimentaire.
- Réfection du revêtement du plafond.
- Réfection du revêtement des murs.
- Réfection du revêtement du sol.
- Les revêtements du local poubelle doivent être lessivables et permettre un nettoyage et une désinfection efficace.
- Assurer la maintenance et l'entretien du matériel et des équipements présents.
- Les objets n'ayant aucun rapport avec l'activité doivent être évacués.

III. PERSONNEL

- L'ensemble du personnel de cuisine devra adopter une tenue de travail complète et propre.
- L'ensemble du personnel de cuisine devra avoir connaissance des bonnes pratiques d'hygiène en restauration.

IV. MATIERES

- Tous les produits entamés ou élaborés sur place doivent être protégés par un film alimentaire et datés au jour d'ouverture ou au jour de la fabrication.
- Assurer la traçabilité des produits congelés sur place (date de congélation, étiquette du produit, numéro de lot).
- Assurer une sectorisation entre les matières premières et les produits intermédiaires ou finis.
- Éliminer les produits ayant une date limite de consommation (DLC) dépassée.
- Les boîtes de conserve en métal doivent être supprimées dès leur ouverture.
- La décongélation est réalisée dans le respect des dispositions de l'annexe VI de l'arrêté du 21/12/2009 (enceinte réfrigérée / chambre froide entre 0°C et +4°C ou par cuisson / remise en température sans décongélation préalable).
- Dans le cas d'une décongélation en enceinte réfrigérée ou chambre froide, le professionnel doit utiliser des bacs spécifiques ou un système adéquat afin que les exsudats ne restent pas au contact du produit.

- Les produits décongelés sont identifiés avec mention de la date de mise en décongélation.
- 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 bovine.
- 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.

- L'ensemble du personnel de cuisine devra suivre un stage en hygiène alimentaire et en fournir l'attestation au service hygiène et santé.

VII. SÉCURITÉ INCENDIE

- Tenir à jour un registre de sécurité.
- Peindre en jaune le tuyau de gaz en cuisine.
- Installer des extincteurs en nombre suffisant et appropriés aux risques. Ils devront disposer d'une signalétique, être visible et à hauteur réglementaire.
- Doter l'établissement d'une alarme incendie audible en tout point de l'établissement.
- Si l'établissement comporte plusieurs niveaux, apposer un plan schématique sous forme de pancarte inaltérable à l'entrée de l'établissement.
- Installer des blocs autonomes d'éclairage de sécurité fonctionnels.
- Isoler la cuisine par des parois coupe-feu de degré une heure et un bloc-porte coupe-feu de degré une demi-heure muni d'un ferme porte si la puissance des appareils de cuisson est supérieure à 20kW.
- Interdire le stockage dans les locaux autre que les réserves
- Isoler les locaux à risque par des parois coupe-feu de degré une heure et un bloc-porte coupe-feu de degré une demi-heure muni d'un ferme porte.
- Isoler les locaux à risques particuliers par des parois coupe-feu une heure et un bloc-porte une demi-heure munie d'un ferme porte.
- Faire vérifier annuellement par un technicien compétent, les installations techniques (extincteurs, installation électrique, chaudière, hotte, alarme...).
- Justifier de la formation du personnel sur l'utilisation des extincteurs et les conduites à tenir en cas d'incendie.
- Libérer la/les sortie(s) de secours.
- Pour les établissements accueillant 50 personnes et plus, assurer l'ouverture des portes des sorties dans le sens de l'évacuation (arrêté du 22 juin 1990 PE 11 §2).

VIII. OBSERVATIONS

L'établissement est correctement tenu et respecte désormais les règles d'hygiène alimentaire.

Le personnel du Canotier a effectué tous les travaux de mise en conformité et 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 (étagères, enceintes, poignées...).
- La présence de savon bactéricide et de serviettes à usage unique.
- La sectorisation des aliments et la sectorisation des espaces dédiés aux personnels.
- Mise en place de contrôles des températures chaque jour avec des thermomètres d'appoints.
- Affichage de la signalisation officielle concernant l'interdiction de fumer et vapoter.
- La traçabilité des aliments (N° de lot).
- Un tableau concernant la prise des températures à la livraison.

En foi de quoi le rapport a été établi.
Franconville, le 19 décembre 2022

L'inspecteur de salubrité

Romain SOREL



SERVICE COMMUNAL D'HYGIENE
ET DE SANTE

IX. PHOTOGRAPHIES EN DATE DU 19/12/2022

- Vue de la salle de restauration.



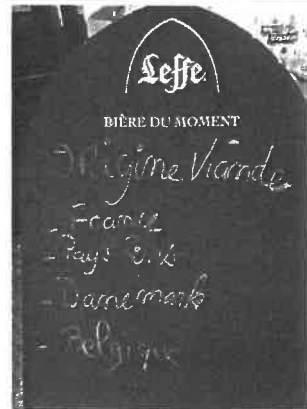
- Vue des vestiaires.








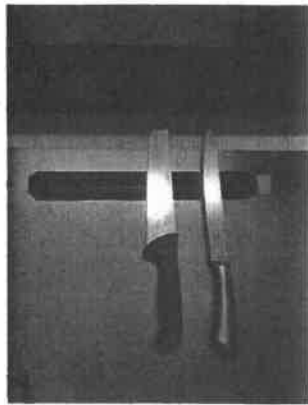

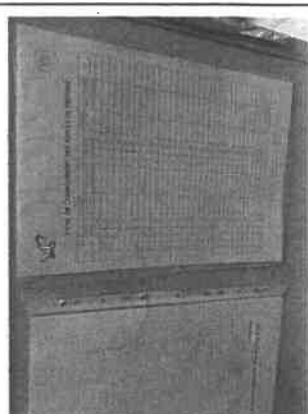
- Tableau des allergènes.



- Origine de la viande.



<ul style="list-style-type: none">• Présence d'une fiche de relevé de température.	
<ul style="list-style-type: none">• Vue du bar.	
<ul style="list-style-type: none">• Vue de la cuisine.	
<ul style="list-style-type: none">• Système documentaire présent.	

<ul style="list-style-type: none">• Vue de la cuisine.	
<ul style="list-style-type: none">• Stockage des couteaux sur une barre aimantée.	
<ul style="list-style-type: none">• Friteuse nettoyée.	
<ul style="list-style-type: none">• Tableau de vérification des huiles de fritures.	

- Présence de savon bactéricide et de serviettes à usage unique.



- Congélateur dégivré.



- Vue du four à pizza.



- Hotte nettoyée.



