

TRANSMIS LE 19/01/2023
REÇU LE 19/01/2023
AFFICHÉ LE
NOTIFIÉ LE 19/01/2023
PUBLIÉ LE
EXÉCUTOIRE LE 19/01/2023

REPUBLIQUE FRANÇAISE



FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Direction Générales des Services

S.C.H.S.

AM/RS

ARRETE N°23-042

**PORTANT REOUVERTURE DE L'ÉTABLISSEMENT « SUPERETTE MARCEL » SIS CENTRE COMMERCIAL
CADET DE VAUX 3^E AVENUE 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°23-040, en date du 17 janvier 2023, portant fermeture de l'établissement, « Superette MARCEL » à Franconville, pour manquements graves à la législation et à la réglementation sanitaire,

CONSIDÉRANT la demande de réouverture de l'établissement, en date du 19 janvier 2023, reçue en mairie le 19 janvier 2023, de Monsieur YU, gérant de l'établissement « Superette MARCEL » sis centre commercial cadet de vaux 3^e avenue à FRANCONVILLE,

CONSIDÉRANT le rapport N°23-008 du Service Communal d'Hygiène et de Santé de la ville de Franconville, en date du 19 janvier 2023, établi suite à une visite de contrôle du même jour, dans l'établissement cité ci-dessus, attestant la réalisation des prescriptions ayant motivé la fermeture,

ARRETE

ARTICLE 1

La réouverture de l'établissement « Superette MARCEL », sis centre commercial Cadet de Vaux 3^e avenue 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 YU, gérant de l'établissement.

Fait en Mairie de Franconville la Garenne,
Le 19 janvier 2023,

Caractère Exécutoire

Par délégation du Maire
L'Adjoint au Maire


Madame Jeanne Chuvpiper, -Leugne
Le 19 janvier 2023



Par délégation du Maire,
Madame Nadine SENSE

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



Acte à classer**ARR23-042SCHS**

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

Identifiant FAST : ASCL_2_2023-01-19T12-06-14.00 (MI242633697)

Identifiant unique de l'acte :

095-219502523-20230119-ARR23-042SCHS-AR (Voir l'accusé de réception associé)

Objet de l'acte : PORTANT RÉOUVERTURE DE L'ÉTABLISSEMENT "SUPERETTE
MARCEL" SIS CENTRE COMMERCIAL CADET DE
AVENUE À FRANCONVILLE.

Date de décision : 19/01/2023



Nature de l'acte : Actes réglementaires

Matière de l'acte : 6. Libertés publiques et pouvoirs de police
6.4. Autres actes réglementaires

Identifiant unique de l'acte antérieur :

Acte : ARRETE REOUVERTURE Superette Multicanal : Non
MARCEL.PDF

Pièces jointes :

Rapport réouverture Type PJ : 21_RP - Rapport de présentation
Superette MARCEL.PDF

Imprimer la PJ avec le tampon AR

Groupe émetteur de l'acte : DGS

Classer

Annuler

Préparé

Transmis

Accusé de réception

Date 19/01/23 à 12:06

Date 19/01/23 à 12:06

Date 19/01/23 à 12:11

Par SADEQ Fatiha

Par SADEQ Fatiha

GRANDE ET MOYENNE SURFACE/ÉPICERIE**RAPPORT D'INSPECTION SANITAIRE- SERVICE HYGIENE ET SANTE**

Contrôle en date du : 19 janvier 2023
Agent présent lors de l'inspection : Romain SOREL
Nom et adresse de l'établissement : Superette MARCEL, 3^e avenue Cadet de Vaux
Responsable de l'établissement : Monsieur YU
N°Siret : 480 446 434 00015

 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 – MAGASIN

- 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 permettant 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.
- Rénover ou changer les plans de travail pouvant contaminer les denrées (bois, surfaces dégradées).
- 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.
- Doter les néons de carters de protection.
- Mettre en place une moustiquaire pour prévenir l'introduction de nuisibles.

B. RÉSERVE- MAGASIN

- 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 permettant 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.
- Les objets n'ayant aucun rapport avec l'activité doivent être évacués.
- Se munir d'une poubelle à commande d'ouverture non manuelle.
- Mettre en place une moustiquaire pour prévenir l'introduction de nuisibles dans la/les réserve(s).

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.
- 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. SANITAIRE(S) POUR LE PERSONNEL

- 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.
- 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.

E. 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 permettant un nettoyage et une désinfection efficace.
- Installer un lave-mains à commande non manuelle avec eau chaude et eau froide (si manipulations des denrées).
- 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.
- 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.

F. 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 effectuant des manipulations sur des denrées alimentaires devra adopter une tenue de travail complète et propre.
- L'ensemble du personnel effectuant des manipulations sur des denrées alimentaires devra avoir connaissance des bonnes pratiques d'hygiène.

IV. MATIERES

- Assurer une sectorisation entre les produits alimentaires et non alimentaires.
- Éliminer les produits ayant une date limite de consommation (DLC) dépassée.
- Les denrées présentant des défauts d'emballage doivent être éliminées.
- 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 une sectorisation entre les matières premières et les produits intermédiaires ou finis.
- Les boîtes de conserve en métal doivent être supprimées dès leur ouverture.

V. FONCTIONNEMENT – METHODOLOGIE

- Procéder au nettoyage général et à la désinfection approfondie des locaux et des équipements.
- 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.
- Effectuer un dégivrage des enceintes réfrigérées négatives.
- 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.
- Proscrire le stockage à même le sol et en hauteur.
- Proscrire l'utilisation d'éponges.
- Installer une barre aimantée pour le stockage des couteaux.
- 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.

- Les viandes hachées doivent être préparées à la demande et à la vue du consommateur.
- Les Dates Limite de Consommation secondaire des plats préparés sur place ou des denrées entamées ne doivent pas excéder J+3.
- 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.
- Proscrire l'utilisation de chiffon ou de papier à usage unique pour l'égouttage de la plonge.

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.
- Assurer un plan de lutte contre les nuisibles.
- 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 devra suivre un stage en hygiène alimentaire et en fournir l'attestation au service hygiène et salubrité.
- Justifier la qualification professionnelle pour l'exercice de l'activité.

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.
- 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, 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

Le personnel de la Superette MARCEL 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.
- Aucunes denrées qui ne dépassent les dates limite de consommation.
- La présence de savon bactéricide et de serviettes à usage unique.
- La sectorisation des aliments et la sectorisation des espaces dédiés aux personnels.
- Les poubelles ont été nettoyées.
- Un espace dédié au vestiaire pour le personnel.
- Le nettoyage de la réserve.
- Le stockage au sol ainsi qu'en hauteur a été proscrit.
- La sortie de secours a été dégagée.
- Mise en place de contrôles des températures chaque jour avec des thermomètres d'appoints.
- Mise en place d'un système documentaire complet.

En foi de quoi le rapport a été établi.
Franconville-la-Garenné, le 19 janvier 2023

Inspecteur de salubrité

Romain SOREL



**SERVICE COMMUNAL D'HYGIENE
ET DE SANTE**

IX. PHOTOGRAPHIES EN DATE DU 19/01/2023

- Vue des rayons de l'établissement.



- Stockage au sol proscrit.

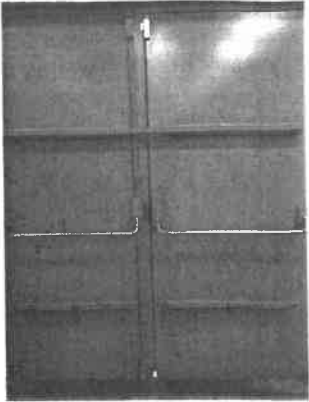





- Présence de thermomètre d'appoint.



- Enceinte dégivrée.



<ul style="list-style-type: none">• Sortie de secours dégagée.	
<ul style="list-style-type: none">• Présence de produits bactéricide.	
<ul style="list-style-type: none">• Lave main à commandé non manuelle installé.• Instruction sur le lavage des mains.	
<ul style="list-style-type: none">• Nettoyage des poubelles effectué.	

- Achat de poubelle à commande non manuelle.



- Rangement de la réserve.



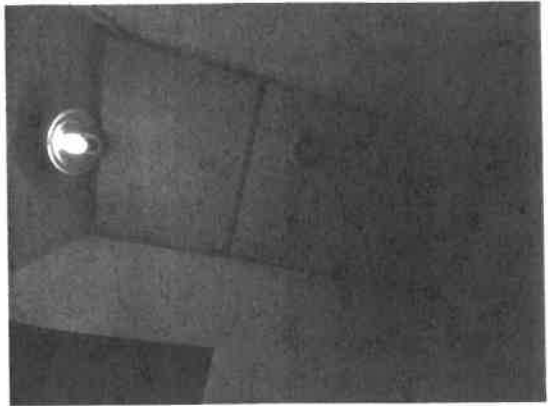
- Sectorisation des balais et des produits d'entretien.



- Vue du vestiaire (une armoire cloisonnée est en commande).



- Création d'une ventilation.



- Vue de la réserve.



- Stockage au sol proscrit.



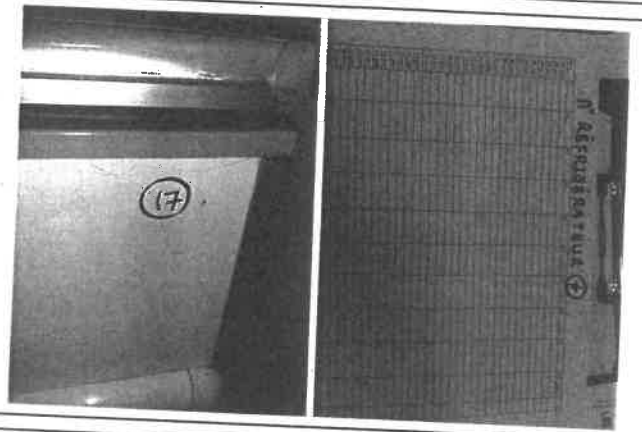
- Sectorisation de la réserve.



- Tenue de travail pour les salariés.



- Prise des températures des enceintes réfrigérées.



- Interdiction de fumer et de vapoter.



- Avis de passage de la société de dératisation.



