

TRANSMIS LE 5/10/2023
REÇU LE 5/10/2023
AFFICHÉ LE
NOTIFIÉ LE 5/10/2023
PUBLIÉ LE
EXÉCUTOIRE LE 5/10/2023

REPUBLIQUE FRANÇAISE



FRANCONVILLE-LA-GARENNE

Service Communal d'Hygiène et de Santé
NS/VG/RA/RS

ARRETE N°23-600

PORTANT REOUVERTURE DE L'ETABLISSEMENT « ALDI » SIS CENTRE COMMERCIAL MONTEDOUR A FRANCONVILLE-LA-GARENNE

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°23-585, en date du 29 septembre 2023, portant fermeture de l'établissement, « Aldi » à Franconville-la-Garenne, pour manquements graves à la législation et à la réglementation sanitaire ;

CONSIDERANT la demande de réouverture de l'établissement, en date du 5 octobre 2023, reçue en mairie le 5 octobre 2023, de Monsieur VIELCAZALS, responsable développement de l'établissement « Aldi » sis centre commercial Montédour à Franconville-la-Garenne ;

CONSIDERANT le rapport N°23-224 du Service Communal d'Hygiène et de Santé de la ville de Franconville-la-Garenne, en date du 5 octobre 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 « Aldi », sis Centre Commercial Montédour à Franconville-la-Garenne, 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-la-Garenne,
- 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-la-Garenne,
 - Police Municipale,
 - Monsieur VIELCAZALS, responsable développement de l'établissement.

Franconville-la-Garenne,
le 5 octobre 2023.

Caractère Exécutoire

Par délégation du Maire
L'Adjoint au Maire



Madame Jeanne Hamière - Adjoint
le 5 octobre 2023



Par délégation du Maire,
Madame Nadine SENSE

Maire Adjoint en charge des
Espaces verts, Développement durable,
Environnement, Service Communal
d'Hygiène et de Santé (SCHS)

Acte à classer**ARR23-600SCHS**

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

Identifiant FAST : ASCL_2_2023-10-05T17-04-50.00 (MI247972702)

Identifiant unique de l'acte :

095-219502523-20231005-ARR23-600SCHS-AR (Voir l'accusé de réception associé)

Objet de l'acte : PORTANT RÉOUVERTURE DE L'ÉTABLISSEMENT "ALDI"
SIS CENTRE COMMERCIAL MONTÉDOUR À FRANCOISVILLE-LA-GARENNE.

Date de décision : 05/10/2023



Nature de l'acte : Actes réglementaires

Matière de l'acte : 6. Libertés publiques et pouvoirs de police
6.4. Autres actes réglementairesIdentifiant unique de l'acte antérieur
:Acte : ARRETE 23-600 REOUVERTURE Multicanal : Non
aldi.PDF

Pièces jointes :

Rapport REOUVERTURE Type PJ : 21_RP - Rapport de présentation
ALDI.PDFImprimer la PJ avec le tampon AR

Groupe émetteur de l'acte : DGS

Classer

Annuler

Préparé

Transmis

Accusé de réception

Date 05/10/23 à 17:04

Date 05/10/23 à 17:04

Date 05/10/23 à 17:08

Par SADEQ FatihaPar SADEQ Fatiha

– ETABLISSEMENT DE PETITE ET MOYENNE SURFACE –

RAPPORT D'INSPECTION SANITAIRE - SERVICE COMMUNAL D'HYGIENE ET DE SANTE

Contrôle en date du : 5 octobre 2023
Nom et adresse de l'établissement : ALDI, Centre Commercial Montédour
Responsable développement de l'établissement : Monsieur VIELCAZALS
N°Siret : 414 599 0350 17 98

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. LOCAUX ET EQUIPEMENTS

A. ESPACE DE VENTE / ZONE(S) DE PREPARATIONS

- 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.
- Effectuer un dégivrage des enceintes réfrigérées négatives.
- 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(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 permettant un nettoyage et une désinfection efficace.
- Assurer la maintenance et l'entretien du matériel et des équipements présents.
- 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. 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.

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

E. 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.

II. 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.

III. 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.

IV. FONCTIONNEMENT – MÉTHODOLOGIE

- 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, caquettes, 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.

V. 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.
- Justifier la collecte sélective des biodéchets.
- 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 santé.

VI. 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 degrés une heure et un bloc-porte coupe-feu de degrés 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).

VII. OBSERVATIONS

Le personnel d'Aldi a effectué tous les travaux de mise en conformité et mise en place d'un système documentaire complet nécessaire au bon fonctionnement de l'établissement.

Sur place, nous avons constaté :

- Le nettoyage complet de l'établissement.
- Aucune denrée qui ne dépasse les dates limite de consommation.
- La sectorisation des aliments et la sectorisation des espaces dédiés aux personnels.
- Les poubelles ont été nettoyées et sont dans un espace clos.
- Le nettoyage de la réserve.
- Le devis signé concernant la formation « Bonnes Pratiques d'Hygiène en GMS Initiation » pour le personnel.
- Le contrat de dératisation et le passage quotidien du prestataire Ecolab.

En foi de quoi le rapport a été établi.
Franconville-la-Garenne, le 5 octobre 2023

L'inspecteur de salubrité

Romain Sorel

SERVICE COMMUNAL D'HYGIENE
ET DE SANTE

VIII. PHOTOGRAPHIES EN DATE DU 05/10/2023

- Lieu de passage des rongeurs rebouché.



- Poubelle nettoyée.



- Mise en place de plusieurs postes d'appâtages.



- Ancienne zone dédiée à l'espace poubelle nettoyée.



- Mise en place d'un espace clos dédiée aux poubelles.



- Sectorisation de la réserve réfrigérée effectuée.



- Vue de la réserve sèche.



- Affichage permettant la sectorisation dans la réserve.



- Vue de la réserve sèche.



- Sectorisation des produits d'entretien effectuée.



- Distributeur alimenté de savon liquide bactéricide et de serviette à usage unique.
- Mise en place d'un lave-mains à commande non manuelle avec eau chaude et eau froide.



- Nettoyage des réfrigérateurs de la partie « boulangerie » réalisée.



- Vue d'un rayon dans l'espace de vente.



- Dégivrage des enceintes réfrigérées négative réalisée dans l'espace de vente.



- Mise en place d'un passage quotidien du prestataire contre les rongeurs.

