

RECUEIL DES ACTES
ADMINISTRATIFS SPÉCIAL
N°89-2024-140

PUBLIÉ LE 26 AVRIL 2024

Sommaire

Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations /

89-2024-04-23-00003 - DDETSPP-SVSSA-2024-0081 LA AP et Annexe
fermeture urgence Aux Délices de Joigny Joigny daté (5 pages)

Page 3

Direction départementale de l'emploi, du travail,
des solidarités et de la protection des
populations

89-2024-04-23-00003

DDETSPP-SVSSA-2024-0081 LA AP et Annexe
fermeture urgence Aux Délices de Joigny Joigny
daté



**PRÉFET
DE L'YONNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des
Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne**

ARRETE n° DDETSPP-SVSSA-2024-0081
portant fermeture de l'établissement de pâtisserie-chocolaterie « AUX DELICES DE JOIGNY »
sis 11 Avenue Gambetta à JOIGNY (89 300)

exploité par Monsieur Anthony NORMAND
Siret : 50070302000023

Le préfet de l'Yonne,

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 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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 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 Code général des collectivités territoriales, notamment l'article L.2512-13 ;

VU le décret n°2004-374 du 29 avril 2004 modifié, relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

VU l'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 ;

CONSIDERANT les constats transmis le 16 avril 2024 par une inspectrice de Mérieux-Nutrisciences, organisme délégataire des contrôles en remise directe pour la Bourgogne-Franche-Comté dans l'établissement pré-cité

CONSIDERANT qu'au cours du contrôle réalisé le 18 avril 2024 dans l'établissement AUX DELICES DE JOIGNY à JOIGNY (89 300), exploité par Monsieur Anthony NORMAND, il a été confirmé dans le rapport d'inspection n° 24-026958, établi par un agent de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne, les constats suivants ;

(Faint stamp or signature area)

- que les denrées alimentaires sont manipulées dans des locaux mal aménagés, malaisés à nettoyer et à désinfecter, dont les revêtements sont souillés et comportant une source d'insalubrité, et que cette situation constitue ainsi une source de contamination grave par les germes pathogènes : non-conformités à l'annexe II chapitre I, II, II, V, IX et X du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que le personnel utilise des ustensiles et du matériel sales et souillés pouvant contaminer les denrées alimentaires, cette situation favorisant la contamination des produits alimentaires par des germes pathogènes et leur développement : non-conformités à l'annexe II chapitre I, II, II, V, IX et X du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que les manipulateurs de denrées nues ne peuvent procéder à un lavage hygiénique de leurs mains dans les locaux de manipulation, ce manquement pouvant impliquer une contamination par les germes pathogènes : non-conformité au point 4. chapitre I annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que le personnel manipulant les denrées alimentaires n'a aucune connaissance des bonnes pratiques d'hygiène : non-conformité au chapitre II et XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que les procédures de maîtrise des risques sanitaires ne sont pas appliquées par le personnel : non-conformité au chapitre II et XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;

CONSIDÉRANT que ces faits portent sur des règles spécifiques d'hygiène essentielles et impératives ; que ces manquements sont particulièrement graves et impliquent des dangers pour la santé publique auxquels il convient de mettre un terme sans délai ;

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 qu'afin de sauvegarder la santé des consommateurs, il y a urgence à ordonner la fermeture immédiate de cet établissement pour qu'il mette en œuvre les mesures correctives nécessaires à la récupération d'un niveau de maîtrise satisfaisant des conditions d'hygiène de l'établissement de pâtisserie-chocolaterie « AUX DELICES DE JOIGNY »

CONSIDÉRANT que dans ces conditions, la mise en œuvre de la procédure contradictoire préalable prévue par l'article L.233-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime n'est pas requise ;

ARRETE :

ARTICLE 1 :

L'établissement « AUX DELICES DE JOIGNY » sis 11 boulevard Gambetta à JOIGNY (89 300) exploité par Monsieur Anthony NORMAND est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.

ARTICLE 2 :

L'abrogation du présent arrêté ne pourra intervenir qu'après la constatation par les agents de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne de la réalisation intégrale des mesures correctives et travaux prescrits à la suite de l'inspection réalisée le 18 avril 2024 et figurant en annexe du présent arrêté.

ARTICLE 3:

Le non-respect de l'article 1 du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L 237-2 du Code Rural et est passible d'une peine de deux ans d'emprisonnement et de 15 000€ d'amende.

ARTICLE 4 :

Le présent arrêté doit impérativement être apposé par l'exploitant sur la devanture de l'établissement et ce, jusqu'à la réalisation par l'exploitant des mesures prescrites, constatée par la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne.

ARTICLE 5 :

Le niveau d'hygiène de l'établissement « AUX DELICES DE JOIGNY » sis 11 Avenue Gambetta à JOIGNY (89 300) «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 » jusqu'au prochain contrôle, ou pour une durée de un an maximum.

ARTICLE 6 :

- Madame la Secrétaire Générale,
- Monsieur Le Directeur Départemental de la Sécurité Publique de l'Yonne
- Madame la Directrice Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne ,

Sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant, Monsieur Anthony NORMAND et publié au recueil des actes administratifs de l'Yonne.

Fait à Auxerre, le 23 AVR. 2024

Le Préfet,

Pascal JAN



Voies et délais de recours :

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours administratif, soit gracieux, auprès du préfet de l'Yonne, soit hiérarchique auprès du ministre de l'alimentation et de la souveraineté alimentaire, dans les deux mois suivant sa notification. Un recours contentieux peut être déposé auprès du tribunal administratif de Dijon, également dans un délai de deux mois à compter de la notification, ou dans le délai de deux mois à partir de la réponse de l'administration si un recours administratif a été déposé, l'absence de réponse au terme de ce délai valant rejet implicite.

La juridiction administrative compétente peut aussi être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr.

ANNEXE à l'Arrêté préfectoral n° DDETSPP-SVSSA-2024-0081

L'abrogation de la présente fermeture administrative de l'établissement « AUX DELICES DE JOIGNY » sis 11 Avenue Gambetta à JOIGNY (89 300) nécessite :

Pour l'ensemble de l'activité :

- des travaux de maintenance des locaux et des équipements ;
- la mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles (rongeurs).
- un nettoyage et une désinfection de l'ensemble des locaux et des équipements ;
- une maîtrise de la production : respect de la chaîne du froid et des bonnes pratiques d'hygiène ;
- un système de traçabilité pertinent ;
- une formation adaptée à l'hygiène alimentaire pour toutes les personnes manipulant les denrées alimentaires ;
- la régularisation de la situation administrative de l'établissement.

ceci afin de répondre aux exigences du règlement CE 852/2004 suscités.

1° Travaux de maintenance des locaux et équipements :

- Dans l'ensemble des locaux, rénover les plinthes, le sol, les huisseries, les murs (peinture dégradée et faïence cassée), les plafonds, les tuyaux apparents, tous très dégradés.
- Rénover ou remplacer l'étagère métallique rouillée et celle en bois gondolée ainsi que les meubles vétustes ;
- Rendre les locaux inaccessibles aux rongeurs ou tous autres nuisibles en bouchant tous les trous ;

2° Plan de lutte contre les nuisibles :

- Formaliser le plan de lutte contre les nuisibles : toutes les interventions et observations (consommation ou non des appâts) doivent être enregistrées et doivent être disponibles (ex : photocopie) sur le site lors du contrôle officiel.
- Fournir un certificat de dératisation d'une entreprise spécialisée.

3° Nettoyage et désinfection :

- Mettre en place un plan de nettoyage et désinfection (surfaces, fréquence, produits utilisés) ;
- Effectuer un rangement cohérent en supprimant ce qui n'a pas lieu d'être ou ce qui n'est plus utilisé ;
- Procéder à un nettoyage approfondi de l'ensemble des locaux et des équipements sans oublier les coins, recoins, poignées, interrupteurs... ;
- Procéder à un nettoyage et désinfection approfondi de tout le matériel ;
- Nettoyer régulièrement les conteneurs déchets et leur environnement afin de ne pas attirer d'éventuels nuisibles ;

4° Maîtrise de la production :

RESPECT DE LA CHAÎNE DU FROID

- Acquérir un thermomètre à sonde pour les contrôles à réception ; enregistrer ces contrôles qui doivent porter à minima, sur les denrées périssables : connaître les points de contrôle (température, date limite de consommation, traçabilité...) et enregistrer les non-conformités et actions correctives mises en œuvre si les limites critiques sont dépassées lors des relevés de température ;
- Installer des thermomètres amovibles de contrôle dans les équipements afin de vérifier la température par rapport aux affichages et effectuer une surveillance régulière de leur température, enregistrer les non-conformités et actions correctives mises en œuvre lors du dépassement des

limites critiques ;

-Veiller à la maîtrise de la chaîne du froid : conserver les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis aux températures réglementaires ;

RESPECT DES BONNES PRATIQUES D'HYGIÈNE

-Proscrire la présence d'alvéoles d'œufs sur le plan de travail (risque de contamination);

-Proscrire l'utilisation de type seau de crème en recyclage, non prévu à cet effet ;

-Mettre en place des analyses bactériologiques de surfaces et de produits ;

-Installer un moyen de lavage hygiénique des mains au lave-mains à commande non-manuelle (changer le distributeur de savon bactéricide et approvisionner le distributeur d'essuies-mains à usage unique) ;

5° Traçabilité des produits

-Informers les consommateurs de la présence d'additifs alimentaires, d'auxiliaires technologiques et d'autres substances ou produits ayant un effet allergène ou d'intolérance scientifiquement démontré (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées) ;

6° Déchets

-Stocker les déchets dans les conteneurs propres et en parfait état (sans trou dans les couvercles) et éviter le stockage direct au sol qui pourrait attirer d'éventuels nuisibles ;

-Évacuer les déchets au fur et à mesure ;

7° Formation à l'hygiène alimentaire:

-Au vu des constats, une formation à l'hygiène alimentaire doit-être mis en place ;

8° Situation administrative:

-Déclarer votre activité auprès de nos services (cerfa n°13984*03) ;