



HAUTES-ALPES

*Liberté
Égalité
Fraternité*

RECUEIL DES ACTES
ADMINISTRATIFS SPÉCIAL
N°05-2023-104

PUBLIÉ LE 7 JUIN 2023

Sommaire

Direction Départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations des Hautes-Alpes /

ACTE PUBLIABLE 05-2023-06-07-00001 - arrêté préfectoral fermeture de l'activité SAS La Clochette (3 pages)

Page 3

Direction Départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations des Hautes-Alpes

ACTE PUBLIABLE 05-2023-06-07-00001

arrêté préfectoral fermeture de l'activité SAS La Clochette



**PRÉFET
DES HAUTES-
ALPES**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction départementale de l'Emploi du
Travail des Solidarités et
de la Protection des Populations**

Arrêté préfectoral N°

Objet : Fermeture de l'activité de restauration de l'établissement

SAS LA CLOCHETTE

(La Friterie de la Cloche et La Cloche)

sis 1 rue Pasteur – 05000 GAP

Exploité par la SAS LA CLOCHETTE dont Monsieur ACHOURI Malek est le gérant

Siret : 90192900000015

Le préfet des Hautes-Alpes

Chevalier de la Légion d'honneur

Chevalier de l'Ordre national du Mérite

- VU** le rural et de la pêche maritime, notamment son article L 233-1 ;
- VU** la loi n° 79-587 du 11 juillet 1979 relative à la motivation des actes administratifs ;
- VU** l'article L.121-2 du code des relations entre le public et les administrations ;
- 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 relatif à l'hygiène des aliments ;
- 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 ;
- VU** le décret du 20 juillet 2022 portant nomination de Monsieur Dominique DUFOUR, administrateur de l'État, hors classe, en qualité de Préfet des Hautes-Alpes à compter du 23 août 2022 ;
- VU** le rapport d'inspection N°23-042094 en date du 6 juin 2022

CONSIDÉRANT qu'à l'occasion d'une inspection réalisée dans le cadre d'une action du CODAF, le 6 juin 2023 par un technicien supérieur des services du ministère de l'agriculture affecté à la direction départementale de l'emploi du travail des solidarités et de la protection des populations des Hautes Alpes, en partenariat avec les services de l'inspection du travail et de la police nationale de Gap, dans l'établissement « la friterie de la cloche », 1 rue pasteur à Gap, exploité par Monsieur ACHOURI Malek, de graves manquements aux règles d'hygiène et d'entretien général des lieux et installations ont été constatés.

CONSIDÉRANT que lors de cette inspection il a été constaté les non-conformités suivantes :

Parc Agroforest – 5 rue des Silos – BP16002 – GAP Cedex – Téléphone : 04 92 22 22 30 - Télécopie : 04 92 22 23 29

- dans la zone de préparation et cuisson en cuisine :
 - l'absence de point d'eau,
 - la présence de divers stockages, sans séparation : denrées alimentaires, outillages (karcher, pièce mécanique), cartons, légumes sans protection, vêtements,
 - l'absence de grille sur la hotte
 - la présence de denrées sans marquage permettant d'établir leur traçabilité (date de fabrication, date d'ouverture...),
 - la présence de denrées périmées : saumon fumé avec une date limite de consommation dépassée depuis le 1 juin 2023,
 - la présence de steaks hachés provenant d'un établissement ne disposant pas de l'agrément sanitaire correspondant (boucherie non agréée);
- dans la zone de plonge :
 - dans l'évier : présence de frites et de salade qui trempent dans un bain d'eau, de pièces mécaniques, du siphon de débouchage, et d'une planche à découper,
 - sur les étagères : présence de vaisselle sans protection,
 - Présence d'un lave vaisselle démonté hors d'usage ;
- dans la pièce de commercialisation des burgers, une zone séparée par un mur avec la présence d'un lave linge, du seul lave main de l'établissement (inaccessible) et d'une parmentière ;
- l'absence de plan de nettoyage et désinfection : sol gras et sale, présence de saleté sur les joints des frigos ;
- l'absence de procédure fondée sur les principes HACCP : absence d'autocontrôle ;
- l'absence de vestiaires.

CONSIDÉRANT les manquements constatés suivants :

- le non respect des bonnes pratiques d'hygiène lors des opérations réalisées en cuisine : réception des matières premières, maîtrise de l'hygiène de stockage des denrées, traçabilité des denrées, nettoyage et désinfection du matériel et des locaux
- le non respect de la sectorisation du stockage, des préparations alimentaires
- l'absence d'autocontrôles permettant de garantir l'innocuité sanitaire des denrées alimentaires servies (absence de surveillance des températures de stockage, de contrôle des températures à réception des matières premières),
- le défaut de formation à l'hygiène du personnel,
- la présence de denrées périmées et ou non autorisées pour des raisons sanitaires

CONSIDÉRANT que les manquements relevés présentent des dangers pour la santé publique ;

CONSIDÉRANT qu'il y a urgence à ce que les mesures soient prises sans délai pour préserver la santé publique ;

CONSIDÉRANT qu'il n'y a pas lieu dans ces conditions de faire application de la procédure contradictoire prévue à l'article L.121-1 du code des relations entre le public et les administrations ;

Sur proposition du Directeur Départemental adjoint de l'Emploi du Travail des Solidarités et de la Protection des Populations,

ARRÊTE

Article 1 : L'activité de restauration commerciale de l'établissement SAS LA CLOCHETTE« La Friterie de la Cloche et La cloche», sis 1 rue Pasteur – 05000 GAP exploité par M. ACHOURI Malek, est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.

Article 2 : La reprise de l'activité de restauration est subordonnée à la réalisation des mesures prescrites ci-après énumérées :

- Procéder à un nettoyage approfondi et à une désinfection efficace des locaux et équipements. Dans un ce but, établir un plan de nettoyage et de désinfection et utiliser des produits d'entretien réservés au contact alimentaire ;
- Effectuer un rangement et maintenir en ordre les locaux de cuisine (zone de préparation et de plonge) le local des réserves. Respecter la séparation des secteurs propres (secteur cuisson et

préparations chaudes et froides) et souillés (plonge vaisselle et légumerie). La conception et l'agencement des locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonne pratique d'hygiène ;

- Installer un point d'eau dans la zone de préparation et de cuisson de la cuisine et mettre à disposition du personnel en cuisine ou à proximité un lave-mains équipé de distributeur de savon liquide et d'essuie-mains jetables, facilement accessible ;
- Installer un vestiaire pour le personnel. Ranger hygiéniquement les tenues de travail propres, en cours d'utilisation mais aussi les tenues de ville ;
- Utiliser lors de la préparation des denrées une tenue de travail adaptée (chaussures de travail veste et tablier de travail, calot ou coiffe) ;
- Appliquer les bonnes pratiques d'hygiène spécifiques à l'activité exercée, notamment : réaliser des contrôles à la réception des matières premières, maîtriser la température de conservation des denrées lors de leur stockage et de leur préparation, en cas de besoin décontaminer les légumes, remplacer régulièrement l'huile de friture... et mettre en place un plan de maîtrise sanitaire (élaboration de fiches de suivi des températures, fritures, de nettoyage....). Pour cela vous pouvez vous appuyer sur le guide des bonnes pratiques d'hygiène disponible gratuitement sur le site du ministère en charge de l'agriculture ;
- Cesser l'approvisionnement de steaks hachés provenant d'établissement non agréé ;
- Assurer la maîtrise de la traçabilité des denrées, les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celui-ci .

Article 3 : L'abrogation du présent arrêté est subordonnée à la constatation sur place, par les agents de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail des Solidarités et de la Protection des Populations de la réalisation intégrale des mesures correctives listées à l'article 2.

Article 4 : Le non-respect du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L237-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime, passible de deux ans d'emprisonnement et de 30 000 € d'amende.

Article 5 : Dans un délai de deux mois à compter de la date de la notification du présent arrêté, les recours suivants peuvent être introduits conformément aux dispositions de l'article R.421-1 et suivants du code de justice administrative et du livre IV du code des relations entre le public et l'administration :

- un recours gracieux, adressé à Monsieur le préfet des HAUTES-ALPES - 28 rue Saint-Arey - 05000 Gap
- un recours hiérarchique, adressé au ministre de l'agriculture et de l'alimentation, 78 rue de Varennes 75349 Paris SP 07

Dans ces deux cas, le silence de l'Administration vaut rejet implicite au terme d'un délai de deux mois.

Après un recours gracieux ou hiérarchique, le délai du recours contentieux ne court qu'à compter du rejet explicite ou implicite de l'un de ces recours.

- un recours contentieux dans le délai de 2 mois à compter de sa notification, en saisissant le Tribunal Administratif de Marseille.

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

Le recours éventuel ne peut pas avoir d'effet suspensif sur l'exécution de la présente décision.

Article 6 : Le Secrétaire Général de la Préfecture des Hautes-Alpes, le maire de la commune de GAP, le Directeur Départemental de la Sécurité Publique des Hautes Alpes, le Directeur Départemental de l'Emploi du Travail des Solidarités et de la Protection des Populations des Hautes-Alpes sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera notifié à l'exploitant, Monsieur ACHOURI Malek.

Le Préfet



Dominique DUFOR