

PRÉFET DES HAUTES-ALPES

Direction départementale de la cohésion sociale
et de la protection des populations

ARRETE PREFECTORAL DE FERMETURE
N°2010-225-1

Portant fermeture de l'atelier de fabrication situé à la BATIE NEUVE, de la S.A.R.L. NAVARRO FRÈRES, dont la gérante est mademoiselle Anne-Karine NAVARRO.

Vu l'article 24 de la loi n°2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations,

Vu l'article L.218-3 du code de la consommation,

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 l'arrêté du 9 mai 1995 modifié réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

Considérant que l'activité de la S.A.R.L. NAVARRO FRÈRES a pour objet la fabrication et la vente de pains, viennoiseries, pâtisseries et autres produits alimentaires

Considérant que l'arrêté du 9 mai 1995 modifié susvisé dispose notamment que :

Article 3 :

1. Les locaux doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par les activités qui s'y exercent un risque de contamination des aliments.
2. Par leur conception, leurs dimensions, leur construction et leur agencement, ces locaux doivent permettre la mise en œuvre de bonnes pratiques d'hygiène, et notamment :
 - a) Prévenir la contamination croisée, entre et durant les opérations, par les denrées alimentaires, les équipements, les matériaux, l'eau, l'aération, le personnel et les sources de contamination extérieures tels que les insectes et autres animaux ;
 - b) Pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace ;
 - c) Permettre de prévenir le contact avec les substances toxiques, le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur ;
 - d) Offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par le présent arrêté ;
 - e) Être aérés et ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. Le cas échéant, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des aliments et être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyées ou remplacées ;
 - f) Être convenablement éclairés ;

- g) Être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduaires et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires et permettre une évacuation rapide ;
 - h) De plus, les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à être propres en permanence et à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.
3. Dans ces locaux, des méthodes adéquates doivent être utilisées pour lutter contre les insectes et les ravageurs.

Article 4 :

Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, ces mêmes locaux doivent comporter :

- a) *Des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les aliments ;*
- b) *Un nombre suffisant de lave-mains et de cabinets d'aisances équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisances ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires. Les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide et sont équipés de dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires. Ces équipements doivent être en permanence en état de propreté. Ces locaux doivent être équipés d'une ventilation adéquate.*

Article 5 :

1. *Sans préjudice des dispositions du décret du 12 février 1973 susvisé, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, doivent être maintenus en permanence propre et :*
 - a) *Construits et entretenus de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.*
 - b) *Construits et entretenus de manière à permettre un nettoyage efficace et, lorsque cela s'avère nécessaire pour éviter la contamination des aliments, une désinfection adéquate, à l'exception des conteneurs et emballages perdus ;*
 - c) *Installés de manière à permettre le nettoyage de la zone environnante.*
2. *Des installations et/ou dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans les conditions de température mentionnées à l'article 10 ci-dessous et pour contrôler celles-ci.*

En particulier, les locaux d'entreposage d'aliments surgelés et congelés ainsi que de glaces, crèmes glacées et sorbets d'une capacité comprise entre dix et cent mètres cubes doivent être équipés d'instruments appropriés d'enregistrement automatique de la température destinés à mesurer fréquemment et à intervalle régulier la température de l'air à laquelle sont soumis ces produits. Dans le cas de chambre froide de moins de dix mètres cubes destinés à la conservation de stocks dans les magasins de détail, cette mesure peut être réalisée au moyen d'un thermomètre aisément visible.

Article 8 :

- 1 «Toutes les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être manipulés, stockés, emballés, exposés et remis au consommateur dans des conditions évitant toute détérioration et toute contamination susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé. En particulier, sont interdits dans les locaux où s'exercent ces activités l'entreposage des denrées à même le sol et la présence d'animaux familiers.

2 Toutes précautions sont prises pour que les aliments présentés non protégés soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part. »

Considérant que le contrôle réalisé le 5 août 2010 par deux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, affectés à la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population des HAUTES-ALPES, dans les locaux de fabrication de la S.A.R.L. NAVARRO FRÈRES à la BATIE NEUVE a permis de procéder aux constatations détaillées ci-dessous ;

Considérant l'absence de dispositifs permettant aux employés une hygiène correcte : le lavabo situé à proximité des cabinets d'aisance ne disposait pas de matériel pour le nettoyage et pour le séchage hygiénique des mains (distributeur de savon vide et absence d'essuie-mains à usage unique) ; la pièce où sont fabriquées les pâtisseries ne disposait pas de lave-mains.

Considérant l'état général des locaux de fabrication : carrelage manquant et cassé à certains endroits, grilles d'évacuation rouillées et encrassées, murs sales comportant des traces de moisissure et de la peinture écaillée, sol sale, hotte aspirante dont les grilles sont poussiéreuses et sales.

Considérant la présence de 2 seaux remplis d'eau dont l'un déborde (récupération de l'évacuation d'eau du four à pain) ; que le local dans lequel se trouve ce four n'est pourvu d'aucun système d'évacuation d'eau ; que le système d'aération donnant directement sur l'extérieur dans le couloir de la chambre de pousse, ne comporte aucun dispositif pour empêcher le passage des nuisibles ; qu'à proximité immédiate de celui-ci, une toile d'araignée comporte un nombre important d'insectes morts.

Considérant le manque d'entretien et l'état de meubles et de matériels présents dans les locaux de fabrication (présence de rouille notamment).

Considérant que des linges servant à poser le pain avant cuisson, sont posés sur un aspirateur.

Considérant le manque d'entretien, de rangement et de nettoyage des meubles frigorifiques :

- présence dans un meuble frigorifique à température négative de déchets alimentaires (résidus de viennoiserie notamment) à même le sol, présence de plusieurs boîtes contenant des denrées alimentaires sans identification et sans date de congélation, présence de 3 récipients de purée de fruits surgelée portant pour le premier une DLUO au 21/05/2010, pour le deuxième une DLUO au 06/06/08 et pour la troisième une DLUO expirant en 2007.

- présence dans un meuble frigorifique à température positive de plusieurs récipients contenant des denrées alimentaires, certains de ces récipients ne comportaient pas de couvercle et plusieurs d'entre eux étaient maculés de nourriture.

- présence de rouille dans le fond d'un meuble frigorifique.

Considérant que par injonction administrative en date du 26 juillet 2010, mademoiselle Anne-Karine NAVARRO avait été mise en demeure de réaliser des travaux d'entretien et de nettoyage du local de fabrication, ainsi que des meubles et ustensiles au contact des denrées alimentaires, que cette injonction administrative faisait suite à une précédente lettre avant injonction administrative en date du 13 juillet 2010 dans laquelle étaient notifiées les mesures envisagées et l'invitant à faire valoir ses observations conformément à l'article 24 de la loi du 12 avril 2000 relative au droit des citoyens dans leurs relations avec l'administration, lettre qui n'a fait l'objet d'aucune observation de la part de mademoiselle Anne-Karine NAVARRO..

Considérant que le contrôle du 5 août 2010 a permis de constater que les mesures demandées n'avaient été que très partiellement exécutées.

ARRETE

Article 1 : Les locaux de fabrication, situés à la BATIE NEUVE, de la S.A.R.L. NAVARRO FRÈRES, sont fermés jusqu'à l'exécution des mesures suivantes :

- nettoyage, désinfection ou remplacement des éléments suivants :

- étagères,
- meubles,
- appareils de cuisson,
- réfrigérateur,
- congélateur,
- hotte aspirante,
- ustensiles,
- plans de travail,
- boîtes alimentaires.

- nettoyage et désinfection des sols ;

- mise en place de mesures d'éradication des nuisibles (souris, mouches, araignées etc..) ;

- installation de dispositifs anti-insectes (moustiquaire) ;

- élimination des meubles et ustensiles endommagés par la rouille, de ceux endommagés et sales, qui ne servent plus ;

- veiller à ce que les supports : essuie-mains à usage unique et savon liquide soient garnis en permanence ;

- nettoyage des linges utilisés pour poser les pains avant cuisson.

- élimination des causes de la fuite d'eau, réparation ou changement du matériel si nécessaire ;

- nettoyage des murs et plafonds ; voire même travaux de peinture si ceux-ci ne sont pas suffisamment propres et sains pour le fonctionnement d'un local alimentaire ;

- installation de lave-mains dans les locaux de préparation des aliments.

Article 2 : le présent arrêté peut être contesté dans un délai de deux mois à compter de sa date de notification,

- soit par un recours gracieux auprès de Monsieur le Préfet des Hautes-Alpes,
- soit par un recours contentieux devant le tribunal administratif de Marseille,

Aucune de ces voies de recours ne suspend l'application de la présente décision.

Article 3 : Le Secrétaire général de la préfecture, la Directrice départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population, le maire de La Bâtie-Neuve, le Colonel commandant le groupement de gendarmerie des Hautes- Alpes, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à GAP, le 13 août 2010

Le Préfet
Pour le préfet et par délégation
Le secrétaire général

Signé

Jean-Philippe LEGUEULT

ARRETE PREFECTORAL n°2010-235-1

abrogeant l'arrêté préfectoral de fermeture n° 2010-225-1 portant fermeture de l'atelier de fabrication situé à la BATIE NEUVE, de la S.A.R.L. NAVARRO FRERES

Vu l'article 24 de la loi n°2000-321 du 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations,

Vu l'article L.218-3 du code de la consommation,

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 l'arrêté du 9 mai 1995 modifié réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur

Considérant que le contrôle réalisé le 5 août 2010 par deux agents de la direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes, affectés à la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population des HAUTES-ALPES, dans les locaux de fabrication de la S.A.R.L. NAVARRO FRÈRES à la BATIE NEUVE, qui avait permis de constater des manquements aux dispositions de l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé

Considérant qu'un nouveau contrôle, effectué le 19 août 2010 par un contrôleur principal de la concurrence, consommation et de la répression des fraudes et un chef technicien des services vétérinaires, tous deux affectés à la direction départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population des Hautes-Alpes, dans les locaux de fabrication de la S.A.R.L. NAVARRO a permis de constater que des opérations de nettoyage des ustensiles, meubles, sols et murs ont été effectuées, que des mesures d'éradications des nuisibles avaient été mises en place, que les lave-mains avaient été munis de savons et d'essuie-mains à usage unique et qu'un lave-mains avait été installé dans le local de fabrication des pâtisseries, que la fuite d'eau dans le local de pâtisserie avait été éliminée, que des meubles endommagés par la rouille avaient été retirés ;

ARRETE

Article 1 :

L'arrêté préfectoral de fermeture n° 2010-225-1 portant fermeture de l'atelier de fabrication situé à la BATIE NEUVE, de la S.A.R.L. NAVARRO FRÈRES, dont la gérante est mademoiselle Anne-Karine NAVARRO, est abrogé.

Article 2 : Le Secrétaire général de la préfecture, la Directrice départementale de la cohésion sociale et de la protection de la population, le maire de La Batie-Neuve, le Colonel commandant le groupement de gendarmerie des Hautes- Alpes, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à GAP, le 23 août 2010

Pour le Préfet et par délégation
Le Secrétaire Général de la Préfecture

signé

Jean-Philippe LEGUEULT