



LE REPRESENTANT DE L'ÉTAT A SAINT-BARTHELEMY ET SAINT-MARTIN

ARRETE n° /PREF/SG/DCCRF
2013-118

PORTANT SUSPENSION DE L'ACTIVITE DE RESTAURATION DE L'ETABLISSEMENT

EXPLOITE par Madame GASPARDE Mathilde

sis au n° 230 rue de Hollande – Marigot – 97150 Saint-Martin

VU la loi organique n° 2007-224, du 21 février 2007 portant dispositions institutionnelles relatives à l'outre-mer ;

VU le Code de la Consommation et notamment son article L.218-3.

VU le Règlement (CE) n° 852-2004 du 29 avril 2004 (annexe II) relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

VU le décret n°2009-906 relatif aux pouvoirs du représentant de l'État, à l'organisation et à l'action des services de l'État à Saint-Barthélemy et à Saint-Martin, notamment, dans son article 5,

VU le décret du 16 novembre 2011 portant nomination du préfet délégué auprès du représentant de l'Etat dans les collectivités de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin,

M. Philippe CHOPIN ;

VU l'arrêté préfectoral n° 2012/325 SG/SCI/MC du 28 mars 2012 portant délégation de signature à M. Philippe CHOPIN, Préfet délégué auprès du Préfet de la Guadeloupe, représentant de l'État dans les collectivités de Saint Barthélemy et de Saint Martin, chargé par celui-ci des questions relatives aux collectivités de Saint Barthélemy et de Saint Martin, et en cas d'absence ou d'empêchement de M. Philippe CHOPIN délégation de signature est accordée à M. Afif LAZRAK, Secrétaire Général des services de l'État auprès du Préfet délégué ;

VU l'entretien contradictoire établi par procès-verbal de déclaration le 19 novembre 2013 par M. Pertusot, Contrôleur Principal de la DGCCRF,

Considérant que l'établissement situé au n° 230 de la rue de Hollande – Marigot – 97150 Saint-Martin a pour activité la restauration rapide proposant, tous les jours de la semaine en continue pendant la journée et en soirée, de plats cuisinés composés de grillades de denrées animales et d'origine animale (poulet, poisson) et de frites cuites et autres denrées alimentaires (salades composées diverses) de vente de boissons diverses ;

Considérant que l'établissement n'est pas enregistré au registre du commerce.

Considérant que les installations à partir desquelles l'exploitant exerce ses activités de restauration et à la préparation des plats et l'entreposage des produits ne sont ni conformes ni adaptés à l'activité exercée;

Considérant que les locaux sont sales, dégradés, chargés en salissures de toute sorte et ne permettent pas la mise en place de bonnes pratiques d'hygiène pour prévenir les contaminations:

La structure est constituée d'une construction de bois et tôles, recouverte d'une toiture de tôles et la manipulation des denrées alimentaires et leur préparation dans le but de les proposer à la vente directe aux consommateurs se réalise dans une épave de véhicule de type ambulancier, dans un environnement particulièrement dangereux en termes de contamination ; Un emplacement avec comptoir est réservé pour la vente directe aux consommateurs et l'autre partie est aménagée de tables de bancs et chaises pour la consommation sur place.

Les lieux sont très sales et souillés par la fumée et les gaz de combustion provenant des appareils de cuisson à flamme. Les abords ne sont pas nettoyés. Il n'existe pas d'ouvrage pour l'évacuation des eaux usées et de pluie.

La conception des locaux ne permet pas un nettoyage aisé et efficace.

Le sol est recouvert par d'une épaisse couche de crasse noirâtre ce qui dénote à l'évidence un nettoyage sommaire et irrégulier.

Les parties « protégées » de l'établissement sont ouvertes aux nuisibles.

La malpropreté des locaux, la gestion des déchets et l'évacuation des eaux usées et pluviales constituent des risques d'insalubrité pour les denrées.

2 - Les matériels et équipements :

Les équipements et matériels dans lesquels les denrées sont manipulées ne sont pas propres de manière à éviter les risques de contamination :

► Le matériel et les équipements de cuisson sont sales. Ils ne sont pas nettoyés au fur et à mesure de leur emploi par un lavage manuel ou mécanique

Le grill est recouvert d'un épais dépôt de graisse et d'incrustations charbonneuses. Le matériel destiné à être mis au contact des aliments est disposé au sol sans aucune protection.

L'établissement ne dispose pas de placards pour l'entreposage du matériel de cuisine à l'abri de souillures. Les quelques placards présents sont sales et inutilisables.

L'établissement n'est pas alimenté en eau potable, ce qui empêche la mise en œuvre de bonnes pratiques hygiéniques ;

Cet établissement est dépourvu de toilettes et le nettoyage et le lavage des mains ne peuvent être réalisés.

► Les déchets alimentaires et autres déchets ne sont pas déposés dans des poubelles dotées d'une fermeture.

3- Les denrées alimentaires

► Les règles d'hygiène concernant la décongélation des aliments ne sont pas respectées.

Les denrées alimentaires sont entreposées dans un contenant dont la température non contrôlée ne permet pas de conserver les produits réfrigérés, ni les produits congelés dans l'établissement à l'aide de cet appareil qui fonctionne de manière épisodique.

Or, les règles d'hygiène imposent que la décongélation doit être réalisée dans une enceinte réfrigérée à une température comprise entre 0°C et +4°C.

Les aliments sont reconnus impropres à la consommation si ces règles ne sont pas respectées. Des aliments de ce type ont dû être dénaturés.

► Mme GASPARDE Mathilde a déclaré n'avoir aucune connaissance en matière d'hygiène alimentaire et n'a suivi aucune formation en la matière.

Des photographies de l'établissement ont été réalisées le jour du contrôle

4- Conclusions

Les plats servis aux consommateurs sont préparés dans un local sale et mal-entretenu. Les abords favorisent la prolifération des nuisibles et notamment les rats.

L'établissement de part sa conception présente une menace pour la santé et la sécurité des consommateurs en raison des risques importants de contamination ou de développement de microorganismes pathogènes dans les produits et les risques d'intoxication qui en résultent.

Devant l'urgence de la situation et les graves non-conformités constatées je me propose, en application de l'article L.218-3 du code de la consommation, de demander à Monsieur le Préfet de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin de prononcer l'arrêt de l'activité de restauration de l'établissement.

En effet, aux termes de cet article, lorsque du fait d'un manquement à la réglementation prise pour l'application des dispositions du code de la consommation ou d'un règlement de la Communauté européenne, les conditions de fonctionnement d'un établissement sont telles que les produits fabriqués, détenus ou mis sur le marché présentent ou sont susceptibles de présenter un danger pour la santé publique ou la sécurité des consommateurs, et lorsqu'il y a nécessité, le préfet peut prononcer la fermeture de tout ou partie de l'établissement ou l'arrêt d'une ou de plusieurs de ses activités.

Sur proposition du Secrétaire Général de la préfecture de Saint-Barthélemy et de Saint-

Martin,

ARRETE

Article 1: L'activité de restauration du restaurant exploité par Madame GASPARDE Mathilde sis au n° 230 rue de Hollande - Marigot - 97150 Saint-Martin, est suspendue jusqu'à la mise en conformité des locaux et des procédés de préparation avec la réglementation en vigueur.

Article 2 : La reprise des activités de préparation et de vente de plats cuisinés est assujettie à une contre visite de l'agent du Service des Entreprises de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi de Saint-Martin (Pôle Concurrence, de la Consommation, Répression des Fraudes et Métrologie), au constat de la conformité de l'établissement avec la réglementation relative à l'hygiène des denrées alimentaires.

Article 3 : Le présent arrêté est susceptible de faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Saint-Martin, dans un délai de deux mois à compter de la notification de cette décision.

Un recours gracieux est également possible auprès de l'autorité signataire. Cette démarche prolonge le délai du recours contentieux qui doit être introduit dans les deux mois suivant la réponse au recours gracieux.

En cas d'absence de réponse au recours gracieux dans un délai de deux mois depuis la date de recours, il y aurait rejet implicite et le tribunal administratif pourrait être saisi dans les délais de deux mois suivant l'expiration du délai précité.

Il sera notifié par procès-verbal de gendarmerie.

Article 4: Le Préfet Délégué de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin, le Président de la Collectivité de Saint-Martin, le Commandant de la brigade de Gendarmerie de Saint-Martin, le Chef de Service des Entreprises, de la Concurrence, de la Consommation, du Travail et de l'Emploi sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au recueil des actes administratifs de la préfecture de Saint-Martin.

Saint-Martin, le 25 novembre 2013

Pour le Représentant de l'Etat,

Le Préfet de

SAINT-BARTHÉLEMY et de SAINT-MARTIN

Philippe CHOPIN