



## PRÉFÈTE DÉLÉGUÉE DE SAINT-BARTHÉLEMY ET DE SAINT-MARTIN

### Arrêté préfectoral n° 077 du 17 mai 2016

Portant la levée de l'arrêt de l'activité de **Traiteur à domicile** de l'établissement « **CARAIBES CAFE** ex **LOBST'AIR** »

LE REPRESENTANT DE L'ETAT DANS LES COLLECTIVITES  
DE SAINT-BARTHELEMY ET DE SAINT-MARTIN

OFFICIER DE L'ORDRE NATIONAL DU MERITE  
CHEVALIER DE LA LEGION D'HONNEUR

**Vu** le Code rural et de la pêche maritime, et notamment Art. R. 237-2, Art. R. 233-4. et Art. R. 231-4 ;

**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 12 novembre 2014, portant nomination de M. Jacques BILLANT, en qualité de Préfet de la région Guadeloupe, Préfet de la Guadeloupe, représentant de l'État dans les collectivités de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin ;

**Vu** le décret du 21 mai 2015 portant nomination de la préfète déléguée auprès du représentant de l'État dans les collectivités de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin-Madame Anne LAUBIES ;

**Vu** l'arrêté préfectoral n° 2015-199/SG/MCI du 30 octobre 2015 modifiant l'arrêté n°2015-036 SG/DAGR/BAGE du 8 juin 2015 portant délégation de signature accordée à Madame Anne LAUBIES, préfète déléguée auprès du représentant de l'État dans les collectivités de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin ;

**Vu** l'arrêté préfectoral n° 2015-101/SG du 18 septembre 2015 nommant Monsieur Emmanuel EFFANTIN, secrétaire général des services de l'État auprès de la préfète déléguée chargée des questions relatives aux collectivités de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin par intérim.

**Considérant** l'inspection réalisée le 1<sup>er</sup> mars 2016 par le service vétérinaire et phytosanitaire de la préfecture de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin conjointement avec des agents de la gendarmerie de Saint-Barthélemy ;

**Considérant** que l'activité de **Traiteur à domicile** de l'établissement **CARAIBES CAFE** ex **LOBST'AIR** a fait l'objet d'une déclaration auprès des services vétérinaires ;

**Considérant** la visite et le rapport N° 16-022699 d'inspection du 06/05/2016 réalisée par le Dr. Mario POGGIO, Chef du service vétérinaire et phytosanitaire de la préfecture de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin ;

**Considérant** que le rapport réalisé fait ressortir des améliorations en matière d'hygiène dans les locaux de l'atelier exploité par Monsieur Bernard JAVELLE, Villa 20 Grand Carénage, 97133 Saint-Barthélemy ;

**Considérant** que les principes élémentaires de l'hygiène alimentaire sont respectés ;

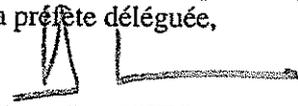
## Arrête

**Article 1<sup>er</sup>** : est prononcé à compter de la notification du présent arrêté la levée de l'arrêt de l'activité Traiteur à domicile de l'établissement **CARAIBES CAFE ex LOBST' AIR**.

**Article 2** : le secrétaire général de la préfecture est chargé, en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté, dont il sera adressé une ampliation à Monsieur le président de la collectivité de Saint-Barthélemy.

Pour le représentant de l'Etat et par délégation,

La préfète déléguée,



Anne LAUBIES

**Délai et voies de recours** - La présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif dans un délai de deux mois à compter de sa notification ou de sa publication.

Date de l'inspection : 06/05/2016

**Partie administrative**

**Structure d'inspection** DAAF de Guadeloupe  
**Adresse** Jardin botanique  
 Chemin de Circonvallation  
 97109 BASSE TERRE CEDEX  
**email** daaf971 @agriculture.gouv.fr  
**Inspecteur(s)** POGGIO Mario

**Établissement inspecté**

**Raison sociale/Dénomination** EURL SAINT BARTH CHEF SERVICE  
**Enseigne établissement/Dénomination** EURL SAINT BARTH CHEF SERVICE  
**N° SIRET / N° NUMAGRIT** 49520673200010  
**Adresse postale** 20 VLA GRAND CARENAGE  
 97133  
**Interlocuteur(s)** JAVELLE Bernard  
**N°ILU** 97701300

**Inspection - Activité inspectée**

**Type d'activité** Vivier produits de la pêche  
**Site d'intervention** Vivier P.Pêche-EURL SAINT BARTH CHEF SERVICE  
**Méthode** Grille : Inspection du secteur des produits de la mer et d'eau douce (SSA), Version 1  
 Vademecum : Vademecum général dans le domaine de la sécurité sanitaire des aliments (inspection des activités), Version 3

**Prélèvement(s)**

**Informations complémentaires :**

**Points de contrôle :**

A	Identification de l'établissement	A - Conforme
	N° SIRET 49520673200010	
A01	Présentation de l'établissement, agréments, dérogations, autorisations	A - Conforme
	Suite aux demandes d'aménagements faites, votre vivier est conforme à la réglementation en vigueur.	

<b>B</b>	<b>Locaux et équipements</b>	<b>A - Conforme</b>
B01	Conception de l'établissement	A - Conforme
B02	Plans et circuits de l'établissement	B - Non conformité mineure
<p><i>Vous avez demandé de pouvoir stocker la vaisselle de votre seconde activité - Services des Traiteurs N° SIRET 38508974300020- dans l'ancien local plonge.  Vous pouvez le faire en mettant en place des procédures de type HACCP pour éviter tout risque de contamination croisée.  Seulement le stockage de la vaisselle sera possible, la fabrication des repas sera entièrement réalisée chez vos clients.</i></p>		
B03	Équipements adaptés à la production et engins de transport	A - Conforme
<p><i>Vous vous êtes engagé à ne plus utiliser les sacs en jute ou en plastique tressé pour le transport de langoustes vivantes.</i></p>		
B04	Lutte contre les nuisibles	A - Conforme
<p><i>Vous avez présenté votre nouveau contrat.</i></p>		
B05	Maintenance des locaux et équipements	A - Conforme
<p><i>L'équipement ancien a été enlevé, piano, hotte, four, etc.</i></p>		
B06	Nettoyage et désinfection des locaux et équipements	A - Conforme
<b>C</b>	<b>Maîtrise de la chaîne de production</b>	<b>A - Conforme</b>
C01	Diagrammes de fabrication et analyse des dangers	A - Conforme
C02	Identification des points déterminants et des limites critiques ou objectifs seuils de maîtrise	B - Non conformité mineure
<p><i>A mettre en place et à présenter aux services vétérinaires.</i></p>		
C03	Mesures de maîtrise de la production	B - Non conformité mineure
<p><i>A mettre en place et à présenter aux services vétérinaires.</i></p>		
C0301	Contrôle à réception et conformité des matières premières	B - Non conformité mineure
<p><i>A mettre en place et à présenter aux services vétérinaires.</i></p>		
C0302	Maîtrise des conditions et des températures de conservation des denrées alimentaires	A - Conforme
C0303	Gestion des conditionnements et emballages	B - Non conformité mineure
<p><i>A mettre en place et à présenter aux services vétérinaires.</i></p>		
C0304	Autres mesures de maîtrise des points déterminants (dont CCP/PrPo)	Sans objet
C04	Gestion de l'eau propre et de l'eau potable	A - Conforme
C05	Conformité des produits finis	Sans objet
<p><i>Vivier hors activité lors du contrôle.</i></p>		
C06	Contrôle à expédition et affichage/étiquetage des produits finis	Sans objet
<p><i>Vivier hors activité lors du contrôle.</i></p>		
<b>D</b>	<b>Traçabilité et gestion des non-conformités</b>	<b>B - Non conformité mineure</b>
<p><i>A mettre en place et à présenter aux services vétérinaires.</i></p>		
D01	Système de traçabilité et archivage des documents	B - Non conformité mineure
<p><i>A mettre en place et à présenter aux services vétérinaires.</i></p>		

D02	Réactivité relative aux non-conformités signalées par un tiers et/ou suite à la revue annuelle	Sans objet
E	Gestion des décrets, des sous-produits animaux et des eaux usées	A - Conforme
E01	Gestion des déchets et des eaux résiduaires	A - Conforme
E02	Gestion des sous-produits animaux	Sans objet
E03	Gestion des eaux résiduaires	A - Conforme
F	Gestion du personnel	A - Conforme
F01	Équipements mis à disposition du personnel	A - Conforme
F02	Formation et instructions à disposition du personnel	C - Non conformité moyenne
<i>Votre attestation de formation fait allusion à des règlements abrogés.</i>		
F03	Hygiène et comportement du personnel	A - Conforme
G	Élevage	Sans objet
G01	État sanitaire, propreté et bien-être des animaux vivants	Sans objet
G02	Alimentation animale	Sans objet
G03	Gestion de la pharmacie vétérinaire	Sans objet

#### Évaluation globale de l'inspection

Évaluation de l'inspection : Maîtrise des risques satisfaisante

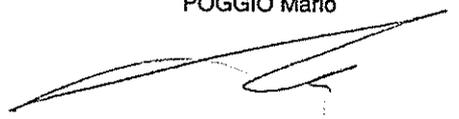
Commentaire : Vous devez finir de rédiger votre PMS et le présenter aux services vétérinaires.

Signature

Inspecteur(s)

POGGIO Mario

Le 12/05/2016



Dr POGGIO Mario  
VÉTÉRINAIRE INSPECTEUR