



Tourcoing

Hôtel de Ville

10 place Victor Hassebroucq
BP 80479
59208 Tourcoing Cedex
Tél. : 03 20 23 37 00
Fax : 03 20 23 37 99

REPUBLIQUE FRANCAISE

DEPARTEMENT DU NORD

VILLE DE TOURCOING

SERVICE COMMUNAL D'HYGIENE
ET DE SANTE

SCHS – UTS – 2023/00967 - AM n° 19

Arrêté municipal

Fermeture Etablissement « la Dorade
Royale »

La Maire de TOURCOING,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment ses articles L 2212-1, L2212-2 et L2212-4 ;

Vu l'arrêté municipal référencé SAJP 2020 483 du 2 octobre 2020 déterminant la délégation de fonction et de signature donnée à Monsieur Jean-Marc Vangilvin,

Vu le Code de la Santé Publique, notamment en ses articles L.1311-1 et L.1312-1 ;

Vu le Règlement (CE) 178/2002 du 28/01/2002 établissant des 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) 852/2004 du 29/04/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le Règlement (CE) 853/2004 du 29/04/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables 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 l'arrêté ministériel 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 rapport des inspections ci-joint, réalisées le 11 août 2023, le 25 septembre 2023 et 26 octobre 2023 par l'inspecteur de salubrité du Service Communal d'Hygiène et de Santé de la Ville de TOURCOING, dans l'établissement « Dorade Royale » sis 33 rue du Brun Pain à TOURCOING et les constats de non conformités relevés ;

Considérant que l'activité de l'établissement DORADE ROYALE est de nature à mettre gravement en danger la santé des consommateurs, notamment :

- l'insalubrité des locaux (absence de local poubelle adapté aux activités de restauration et de poissonnerie), et les manquements au niveau des opérations de nettoyage et désinfection peuvent entraîner une contamination importante des denrées par des micro-organismes pathogènes ;
- le stockage de déchets de production au niveau du camion frigorifique ;

- l'absence de maîtrise des dates limites de consommation des denrées et les conditions de stockage peuvent entraîner l'apparition de toxi-infections alimentaires et/ou Listeriose neuroméningée ;
- les mauvaises conditions de fonctionnement de cet établissement sont de nature à présenter une menace pour la santé publique du fait de la probabilité importante de contamination physique, chimique et biologique ou de développement de parasites ou de micro-organismes pathogènes dans les produits détenus ou élaborés sur place et des risques d'intoxication alimentaires pouvant en résulter ;

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

Considérant qu'il appartient au Maire de la Ville de TOURCOING d'assurer la salubrité publique et l'urgence des mesures à prendre en vue de la préserver.

ARRETE

Article 1 - L'établissement DORADE ROYALE situé 33 rue du Brun Pain, exploité par Monsieur RACHID BADDOUR, gérant, est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires et jusqu'à constatation par un inspecteur du Service Communal d'Hygiène et de Santé de la Ville de TOURCOING, de la réalisation intégrale des mesures nécessaires pour remédier à la situation, suite à l'inspection réalisée le 26 octobre 2023 dans cet établissement, à savoir :

- création d'un local poubelle adapté aux activités de restauration et de poissonnerie,
- cesser le stockage de déchets quels qu'ils soient dans le camion frigorifique,
- réaliser un nettoyage approfondi et une désinfection efficace des locaux, matériels et équipements en prenant soin de ne pas jeter les eaux usées sur la voie publique (stagnation d'eau souillée = prolifération de bactéries et odeurs nauséabondes),
- mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène basées par exemple sur les guides de bonnes pratiques d'hygiène en remise directe (système de traçabilité avec conservation des étiquettes sanitaires d'origine, protection des denrées, séparation des matières premières et des produits finis ou semi-finis, pas de stockage au sol, contrôle et enregistrement des températures des enceintes réfrigérées, enregistrement des contrôles à réception, procédure de congélation/décongélation, enregistrement du changement des huiles de friture, procédure de refroidissement des préparations chaudes réalisées à l'avance, identification des produits déconditionnés, en décongélation ou finis),
- fournir l'attestation de conformité de l'installation de votre hotte aspirante ;
- veiller à la formation d'au moins une personne à l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration de type rapide ;
- doter le personnel de coiffes englobant entièrement la chevelure et de tenues de cuisine propres,
- posséder le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène en remise directe dans l'établissement,
- procéder à la maintenance des équipements (congélateur, hotte, four de maintien en T°C, friteuse),
- adapter les capacités de stockage au volume d'activité de l'établissement (chambre froide ou meuble réfrigéré),
- doter l'établissement d'un vestiaire,
- se doter d'un thermomètre à sonde en état de fonctionnement,
- procéder à l'affichage relatif aux allergènes,
- se doter d'un local ou d'un meuble spécifique pour le stockage du matériel et des produits d'entretien,
- procéder à l'achat de produits lessiviels à action bactéricide,
- déclarer votre activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations du Nord,
- fournir le plan de nettoyage/désinfection : mode opératoire, produits et matériels utilisés, fréquence,
- fournir le contrat d'enlèvement des huiles usagées.

Article 2 - La fermeture de l'établissement implique la cessation de toute remise de denrées alimentaires, à titre gratuit ou onéreux, à des consommateurs.

Toutes les dispositions rendant cet établissement inaccessible au public devront être prises immédiatement par l'exploitant et le présent arrêté sera affiché en façade.

Article 3 - Si l'exploitant n'a pas pris toutes les mesures afin d'interdire l'accès de son établissement, Madame le Maire de la Ville de TOURCOING pourra prendre toute disposition afin de procéder d'office à la fermeture.

Article 4 – Madame la Directrice Générale des Services de la Ville de TOURCOING est chargée de l'exécution du présent arrêté, qui sera affiché, publié au recueil des actes administratifs de la Ville de TOURCOING et notifié :

- A Monsieur RACHID BADDOUR, gérant de l'établissement
- A Monsieur le Secrétaire Général de la Préfecture du Nord
- A Monsieur le Commissaire de l'Hôtel de Police de TOURCOING
- A Madame la Directrice de la Direction Départementale de la Protection des Populations du Nord

Est certifié le caractère exécutoire du présent arrêté,

Hôtel de Ville de TOURCOING, le 27 octobre 2023

Affiché à l'Hôtel de Ville de TOURCOING le
30 octobre 2023

Pour le Maire et par délégation
L'Adjoint au Maire de TOURCOING

Reçu par le Préfet du Nord le 27 octobre 2023

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours devant le Tribunal Administratif de LILLE dans un délai de deux mois à compter de sa publication ; ce recours pouvant se faire sur le site internet www.telerecours.fr grâce à l'application « télérécurse citoyen ».



Par délégation du Maire
Jean-Marc VANGILVIN

Conseiller Municipal Délégué en charge
de l'Hygiène, de la Salubrité, des Cimetières,
de la Police Funéraire et de l'Etat Civil
jmvangilvin@ville-tourcoing.fr