



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 - 2025/00694-JR-SG - AM n°144

Arrêté municipal d'infraction à la
réglementation sanitaire
Etablissement First Burger
2 Passage Alfred Mongy,

Le 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 DCPAJI_AR2023_0004 du 28 février 2023 déterminant la délégation de fonction et de signature donnée à M. 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 janvier 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 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le Règlement (CE) 853/2004 du 29 avril 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 de l'inspection ci-joint réalisée le 4 juin 2025 par l'inspecteur de salubrité du Service Communal d'Hygiène et de Santé de la Ville de TOURCOING, dans l'établissement First Burger sis à TOURCOING 2 Passage Alfred Mongy, et les constats de non conformités relevés ;

Vu le dossier photographique réalisé lors de ce contrôle ;

Considérant que l'activité de l'établissement First burger, sis 2 Passage Alfred Mongy à TOURCOING, est de nature à mettre gravement en danger la santé des consommateurs, notamment pour les faits suivants :

- Les manquements au niveau des opérations de nettoyage et désinfection peuvent entraîner une contamination importante des denrées par des micro-organismes pathogènes ;
- La cuisine restreinte en surface servant également de stockage, de plonge, de local poubelle est de manière générale non adaptée à l'activité réalisée ;

- 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 à Madame le 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 First Burger sis à TOURCOING 2 Passage Alfred Mongy, exploité par monsieur Elouafi Mohamed 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 4 juin 2025 dans cet établissement, à savoir :

- Assurer que l'ensemble des surfaces et du matériel puissent être nettoyés (absence de carrelage au sol, matériel en bois, revêtement en plâtre ne permettant pas l'application du plan de nettoyage et la désinfection) ;
- Fournir l'attestation de conformité de l'installation de la hotte aspirante ;
- Veiller à la formation d'au moins une personne à l'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de restauration de type rapide ;
- Assurer la traçabilité des produits déconditionnés ;
- Assurer la traçabilité des produits mis en décongélation et assurer une traçabilité de production ;
- Réaliser la décongélation des produits dans une enceinte réfrigérée ;
- Stocker tous les produits de nettoyage dans un local ou placard adapté ;
- Mettre en place un plan de lutte contre les nuisibles (insectes et rongeurs) et un plan de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel ;
- Assurer un entretien quotidien des locaux et du matériel ;
- Fournir une tenue complète de travail (veste, pantalon, chaussures) adaptée à l'activité aux employés ;
- Créer un vestiaire pour les employés ;
- Création d'un sas entre les W-C et la salle de restaurant ;
- Séparer le stockage des denrées de celui des conditionnements ;
- Proscrire le stockage des denrées à même le sol ;
- Renouveler les huiles de friture selon les recommandations du fournisseur et assurer la traçabilité de cette action ;
- Veiller à ce que la température des armoires froides positives n'excède pas 3°C et que la température du congélateur n'excède pas -18°C ;
- Effectuer des relevés de température quotidiens des réfrigérateurs et des congélateurs ;
- Proscrire le stockage à nu des denrées dans les congélateurs ;
- Créer un local-poubelle (le stockage des déchets ne peut pas se faire à proximité des denrées) ;
- Cesser l'utilisation de la chambre froide dédiée aux boissons pour stocker des produits déconditionnés (la température de cette enceinte a été relevée à 11°C au lieu des 3°C réglementaires) ;
- Réaliser un nettoyage approfondi et une désinfection efficace des locaux, matériels et équipements ;

- 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) ;
- Supprimer tout matériel proscrit ou inutilisé (présence de matériel en bois) ;
- 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, à noter la présence de quelques protocoles de bonnes pratiques hygiéniques affichés mais de toute évidence ceux-ci ne sont pas respectés ;
- Procéder à la maintenance des équipements (congélateur, hotte, four de maintien en T°C, friteuse) ; lors du contrôle aucune enceinte réfrigérée n'était à température réglementaire (CF – HS à T°C ambiante et remplie de produit décongelés, CF- à -15.4°C, CF- à -5°C rempli de pains burger décongelés, CF – à 13.3°C, Table de préparation utilisée comme stockage à 8 °C. L'ensemble des produits non conformes a été détruit par le gérant lors du contrôle (équivalent de 8 sacs poubelle de 100 litres) ;
- Procéder à l'achat des équipements manquants : papier essuie-mains à usage unique (cabinet d'aisance partagé par le personnel et la clientèle), poubelle à commande non manuelle ;
- 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 à l'origine des viandes bovines servies ;
- 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 ;
- 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, Mme le Maire de la Ville de TOURCOING pourra prendre toute disposition afin de procéder d'office à la fermeture.

Article 4 - 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 M. Eloufi Mohamed Gérant de l'établissement
- A M. le Secrétaire Général de la Préfecture du Nord
- A Mme la Commissaire de l'Hôtel de Police de TOURCOING
- A Mme la Directrice de la Direction Départementale de la Protection des Populations du Nord

Hôtel de Ville de TOURCOING, le vendredi 13 juin 2025



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

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 « télérécourse citoyen ».

Est certifié le caractère exécutoire du présent arrêté,

Envoyé en Préfecture le

17 JUIN 2025

Publié sur le site de la Ville le

17 JUIN 2025