



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° 20

Arrêté municipal d'abrogation de l'arrêté municipal de fermeture de l'Etablissement « la Dorade Royale »

Le Maire de TOURCOING,

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales et notamment les 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 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 28/01/2002 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 l'arrêté municipal n° 2023/00967 AM n° 19 du 27 octobre 2023 prononçant la fermeture de l'établissement « la Dorade Royale » situé 33, rue du Brun Pain à TOURCOING, exploité par M. Rachid BADDOUR ;

Vu les éléments fournis par M. Rachid BADDOUR, gérant de cet établissement ;

Considérant qu'en date du 8 novembre 2023, il a été constaté la réalisation intégrale des mesures prescrites 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 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 ;
- 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.

Considérant que l'exploitant a pris toutes les mesures nécessaires à la préservation de la santé publique.

ARRETE

Article 1 – L'arrêté municipal n° 2023/00967 AM n° 19 du 27 octobre 2023 est abrogé.

Article 2 – 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. Rachid BADDOUR, gérant de l'établissement, en main propre par un inspecteur de salubrité
- A M. le Secrétaire Général de la Préfecture du Nord
- A M. le Commissaire de l'Hôtel de Police de TOURCOING
- A Mme 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 vendredi 10 novembre 2023



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. Le Tribunal Administratif de Lille peut être saisi par l'application informatique « Télérecours citoyens » accessible par le site internet www.telerecours.fr.

Affiché à l'Hôtel de Ville de TOURCOING le 14/11/2023

Reçu par le Préfet du Nord le 14/11/2023