

PUBLIE LE 27 JUIN 2024

2024 - 356

**FERMETURE ADMINISTRATIVE
PROVISOIRE D'UN RESTAURANT**

Fermeture administrative pour carence aux règles d'hygiène

81, cours Camille Pelletan

Parcelle cadastrée : AB 0331

Établissement : Restaurant LE MARIOLE géré par Monsieur Jules SERODES

ARRÊTÉ

LE MAIRE DE SALON-DE-PROVENCE

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales notamment l'article L.2212-2 ;

Vu le Code de la Santé Publique, notamment les articles L.1311-1, L.1312-1, L.3332-15, L.3332-16 et L.3352-6 ;

Vu le règlement (CE) n°178/2002 du Parlement européen et du Conseil du 28 janvier 2002 établissant les 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 aliments ;

Vu le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le règlement (CE) n°853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées d'origine animale ;

Vu le règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ;

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 de denrées alimentaires en contenant ;

Vu le contrôle initial effectué sur site le 13/09/2023 et le rapport établi le 19/09/2023, ainsi que les recontrôles du 13/12/23, du 21/12/2023, et du 07/06/2024 et les rapports respectivement établis les 14/12/2023, 19/01/2024 et 07/06/2024 par Madame Sandrine HERNANDEZ, agent de santé environnementale du Service Communal d'Hygiène de Santé de la Ville de Salon-de-Provence, constatant de nombreux manquements à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et de nombreux désordres sur les anomalies des locaux de l'établissement le Mariolle sis 81, cours Camille Pelletan à Salon-de-Provence (13300).

Vu le dernier courrier de mise en demeure notifié le 11/06/2024, basé sur le rapport du 7/06/2024 comportant une série de prescriptions concernant les règles d'hygiène, les travaux de mises aux normes, la formation d'hygiène du personnel et les conditions dans lesquelles sont manipulées, préparées et stockées les denrées alimentaires, qui indique que la ville allait procéder à une fermeture administrative au terme de la phase contradictoire, compte tenu des manquements aux règles d'hygiène et du non-respect des prescriptions.

CONSIDÉRANT les risques sanitaires que représentent pour les consommateurs de telles pratiques ;

CONSIDÉRANT que les pratiques du restaurant LE MARIOLE représentent pour les consommateurs, notamment :

- l'insalubrité des locaux et les manquements au niveau des opérations de nettoyage et de désinfection peuvent entraîner une contamination croisée importante des denrées par des micro-organismes pathogènes ;

- l'absence de maîtrise des dates limites de consommations des denrées et des conditions de stockage peuvent entraîner l'apparition de toxi-infections alimentaires ;

- 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'intoxications alimentaires pouvant en résulter.

CONSIDÉRANT que l'article L2212-2 du Code général des Collectivités territoriales confère au maire dans le cadre de ses pouvoirs de police, la mission de veiller au respect de la salubrité publique ;

CONSIDÉRANT que depuis le premier contrôle du 13/09/2023, plusieurs mesures correctrices demandées n'ont pas été réalisées ;

CONSIDÉRANT que le 25/06/2024, à la fin du délai de la phase contradictoire de la mise en demeure notifié le 11/06/2024, le gérant de l'établissement LE MARIOLE, Monsieur SERODES, a contacté par téléphone le Service Communal d'Hygiène et de Santé (SCHS) en indiquant que la moitié des mesures demandées avaient été réalisées ;

CONSIDÉRANT qu'il était demandé une complète réalisation des mesures, et que les actions entreprises sont donc insuffisantes au regard des délais laissés depuis les premières mises en demeure datant de décembre 2023 ;

ARRÊTE

ARTICLE 1 : le restaurant le Mariole, sis 81 cours Camille Pelletan 13300 SALON DE PROVENCE, enregistré au RCS de SALON sous la dénomination sociale SEROCO avec le numéro d'identification : Salon B 952 070 464, dont Messieurs Arthur COHEN et Jules SERODES sont les gérants, sera fermé pour une durée de 15 jours (quinze jours) à compter de la date de notification du présent arrêté.

ARTICLE 2 : la fermeture provisoire 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 du restaurant n'a pas pris toutes les mesures afin d'interdire l'accès de son établissement, Monsieur le Maire de la ville de Salon-de-Provence pourra prendre toute disposition afin de procéder d'office à la fermeture.

ARTICLE 4 : la mainlevée du présent arrêté ne pourra être prononcée qu'après constatation par un agent du Service Communal d'Hygiène et de Santé (SCHS) de la complète réalisation des mesures d'hygiène prescrites, à savoir :

- réaliser un nettoyage approfondi et une désinfection efficace des locaux, matériels et équipements et veiller au maintien quotidien de l'hygiène ;
- mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène basées sur le Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH), (respect de la marche en avant dans l'espace ou dans le temps, système de traçabilité avec conservation des étiquettes sanitaires d'origine, contrôle et enregistrement des températures des enceintes réfrigérées, enregistrement à réception des marchandises, protection des denrées, séparation des matières premières et des produits finis, procédure de congélation/décongélation, de refroidissement des Préparations Culinaires Elaborées à l'Avance (PCEA), enregistrement du changement des huiles de friture, identification des produits déconditionnés, congelés, en décongélation ou finis, pas de stockage au sol, gestion des déchets et des poubelles...);
- installer un distributeur de papier essuie-mains à usage unique et un distributeur à savon contenant du savon bactéricide et à positionner proche de l'évier ;
- prévoir des vestiaires pour le personnel en nombre suffisant ;
- se doter d'un local ou d'un meuble spécifique pour le stockage des produits de nettoyage et de désinfection et du matériel ;
- veiller au respect des règles d'hygiène du personnel (nettoyage des mains, tenues propres et changée tous les jours, une coiffe recouvrant la chevelure...).

ARTICLE 5 : il est rappelé que le gestionnaire devra par ailleurs fournir dans un délai de 30 jours les documents suivants :

- la déclaration de son activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) des Bouches du Rhône ;
- le contrat et/ou le dernier bon d'intervention de désinsectisation/dératisation d'une société ;
- l'attestation de formation aux bonnes pratiques d'hygiène du personnel manipulant les denrées alimentaires ;
- un Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) en cours de réalisation, contenant : La traçabilité à réception des marchandises, l'enregistrement des températures, la traçabilité des denrées déstockées, les températures de fabrication et de distribution, le plan de nettoyage et de désinfection, fiches techniques et données sécurité des produits de nettoyage et de désinfection, le plan de lutte contre les nuisibles, l'hygiène du personnel et formation... ;
- le contrat et le bon d'intervention pour le recyclage des huiles de fritures usagées ;
- les factures des travaux ou des réparations réalisées (changement de la porte ou du joint de la chambre froide, vérification des meubles réfrigérés : préparation des pizzas et celui proche de l'appareil pour la cuisson des « pâtes », la hotte aspirante ne fonctionne pas,...).

ARTICLE 6 : la mainlevée du présent arrêté avec l'autorisation de réouverture, fera l'objet d'un courrier qui sera notifié aux personnes mentionnées à l'article 1 ci-dessus par lettre remise contre signature ou tout autre moyen conférant date certaine à la réception.

ARTICLE 7 : si l'ensemble des prescriptions précitées, à l'article 4 du présent arrêté et dans le rapport en date du 07 juin 2024, ne sont pas réalisées dans les délais impartis, l'autorité administrative pourra renouveler le présent arrêté de fermeture provisoire. La décision de prolongation de l'arrêté initial, pour une durée identique, sera notifiée au gérant par courrier.

ARTICLE 8 : le non-respect des prescriptions du présent arrêté et des obligations qui en découlent sont passibles de sanctions pénales prévues aux articles L.1312-1 et L.3332-15 du Code de la Santé Publique.

ARTICLE 9 : le présent arrêté sera notifié aux personnes mentionnées à l'article 1 ci-dessus par lettre remise contre signature ou tout autre moyen conférant date certaine à la réception. Le présent arrêté sera affiché sur la façade de l'établissement ainsi qu'en mairie, ce qui vaudra notification, dans les conditions prévues aux articles L.3332-15 et 16 du CSP.

ARTICLE 10 : le Directeur Général des Services est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera affiché et publié au recueil des actes administratifs de la ville et notifié à :

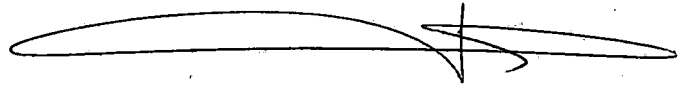
- la Direction Départementale de la Protection des Populations des BDR
- la Police Municipale de Salon de Provence
- au Commissariat Sécurité Publique de Salon de Provence

ARTICLE 11 : le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours administratif devant Monsieur le Maire de Salon-de-Provence dans le délai de deux mois à compter de sa notification ou de son affichage. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet.

Le présent arrêté peut également faire l'objet d'un recours administratif devant le tribunal administratif de Marseille (31 rue Jean-François Léca, 13002 Marseille) dans le délai de deux mois à compter de sa notification, ou à compter de la réponse de l'administration si un recours administratif a été préalablement déposé.

Le tribunal administratif peut être saisi d'une requête déposée sur le site www.telerecours.fr

Fait à Salon, le 26 juin 2024



P/Le Maire
Par délégation, Ali MOFREDJ
Conseiller Municipal