

**FERMETURE ADMINISTRATIVE de la boulangerie « L'Atelier d'Aline »
sis 30 rue des Pyrénées à Vénissieux**

ARRETE

Le Maire de Vénissieux,

VU le Code général des collectivités territoriales, notamment les articles L.2212-2 et L.2212-4;

VU le Règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, ainsi que le Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires;

VU le rapport d'intervention du 17/07/2023, joint au présent arrêté et établi par Nancy Aubert, inspectrice de salubrité auprès du Service Communal d'Hygiène et de Santé, assermentée et habilitée à cet effet, qui constate de graves manquements aux règles d'hygiène, à savoir :

- Mauvaises conditions de conservation et d'élaboration des denrées alimentaires,
- Absence de traçabilité des aliments,
- Présence de denrées alimentaires périmées,
- Absence de maîtrise des risques liés à l'hygiène, notamment par une absence de nettoyage correct des locaux et des surfaces de travail,
- Absence d'installations permettant un lavage correct des mains.

Considérant que l'état des locaux et installations ainsi que les conditions d'exploitation de la boulangerie susvisée, ne sont pas conformes à la réglementation sanitaire en vigueur;

Considérant que la poursuite dans de telles conditions des activités de cet établissement constitue un risque grave et imminent pour la santé des consommateurs;

Considérant que dans un souci de préservation de la santé publique, il y a lieu d'édicter les mesures appropriées;

ARRETE :

ARTICLE PREMIER:

La boulangerie (N° SIRET: 82136377700011) ayant pour enseigne commerciale « L'Atelier d'Aline » sis 30 rue des Pyrénées à Vénissieux et dont Madame Aline GORIN est la gérante, est fermée jusqu'à nouvel ordre et ce dès notification du présent arrêté.

ARTICLE 2: La fermeture de la boulangerie implique la cessation de toute remise de denrée alimentaire, à titre gratuit ou onéreux, à des consommateurs. Toutes les dispositions rendant cette

remise impossible au public devront être prises immédiatement par le gérant. De même, le gérant devra afficher au-devant de l'établissement concerné le présent arrêté.

ARTICLE 3: Si le gérant de la boulangerie n'a pas pris toutes les mesures nécessaires rendant cette remise impossible, le Maire de Vénissieux prendra toute disposition afin de procéder d'office à la fermeture de la boulangerie.

ARTICLE 4: La réouverture de la boulangerie ne pourra intervenir qu'après vérification de la mise en conformité de l'établissement avec la réglementation en vigueur, par une visite effectuée par l'Autorité Sanitaire.

La réouverture ne pourra être autorisée que par arrêté municipal.

ARTICLE 5: Le présent arrêté sera transmis à Monsieur le Préfet, affiché en Mairie ainsi que notifié au gérant :

Boulangerie « L'Atelier d'Aline »
Représenté par Madame Aline GORIN
30 rue des Pyrénées
69200 VENISSIEUX

ARTICLE 6: En application des dispositions du décret N° 65-29 du 11 janvier 1965, modifié par le décret N° 2001-492 du 6 juin 2001, le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours gracieux devant le Maire ainsi que d'un recours contentieux devant le tribunal administratif de Lyon dans un délai de deux mois à compter de sa notification. Le tribunal administratif peut être saisi d'une requête sur le site www.telerecours.fr. Il est rappelé que l'absence de réponse dans le délai de deux mois au recours gracieux vaut rejet implicite, lequel peut lui être contesté dans le délai de deux mois devant le tribunal administratif.

Ampliation en sera adressée à :

- Mme la Directrice de la Direction Départementale de la Protection des Populations,
- M. le Commissaire divisionnaire de Vénissieux,
- M. le Directeur Général de la Ville de Vénissieux,
- aux agents assermentés, chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Vénissieux, le 17 juillet 2023



Le Maire,
Michèle PICARD

Hôtel de ville

5, av Marcel-Houël – BP 24
69631 Vénissieux cedex
tél. 04 72 21 44 44
fax 04 72 21 44 77
www.venissieux.fr

Nancy Aubert
DIRECTION SANTÉ ET
HYGIÈNE PUBLIQUES
Tél. : 04.72.21.44.10
Fax : 04.72.21.45.37

Le 17 juillet 2023

Rapport d'inspection de boulangerie «L'Atelier d'Aline» sis 30 rue des Pyrénées, à Vénissieux (69200).

Nous soussignée, Nancy Aubert, technicienne territoriale faisant fonction d'inspectrice de salubrité auprès du Service Communal d'Hygiène et de Santé (SCHS) de la ville de Vénissieux, habilitée par le Préfet et assermentée à cet effet, déclarons nous être rendue, le 17 juillet 2023 à 10h, dans la boulangerie citée en objet, pour effectuer un contrôle alimentaire. Il a été réalisé en présence de Madame Aline GORIN, gérante de l'établissement.

Je suis accompagnée de Hamid Ferkioui également inspecteur de salubrité au SCHS de Vénissieux.

Nous avons constaté les non-conformités suivantes à la réglementation en matière de sécurité alimentaire, notamment au Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et à l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale :

Locaux

1. Les murs, les plafonds, le sol de la zone de préparation (présence de salissures, de toiles d'araignées de crasses anciennes et de poussières) ne sont pas correctement nettoyés et désinfectés.

Equipement

2. L'absence de dispositif pour le lavage (savon) des mains près du lave-mains situé dans les différentes zones de préparation ;
3. La présence d'un conteneur de stockage temporaire des déchets non adapté dans la zone de préparation ;
4. Les enceintes froides (intérieures et extérieures, joints moisissés, coulures et résidus alimentaires), les plans de travail et les appareils de cuisson (toaster, présence de résidus alimentaires et de crasses anciennes) ne sont pas correctement nettoyés ;

Denrées alimentaires

5. L'absence totale de traçabilité des denrées alimentaires utilisées dans votre établissement ;

6. L'absence de date limite de consommation (DLC) de denrées alimentaires stockées dans la chambre froide ;
7. La congélation d'aliments frais dans de mauvaises conditions (plats préparés à base de pâtes et de viande avec une présence de givre, plats frais d'origine animales périmés) ;
8. La présence d'emballages réputés sales en contact direct avec des denrées alimentaires non protégées dans les enceintes froides négatives : cela entraîne un risque de contamination croisée ;
9. La présence de rôtis de porc périmés avec une DLC au 21/06/2023, de saumon congelé périmés avec une DLC au 01/07/2021, de paupiettes de saumon congelées et périmées avec une DLC au 12/12/2022 et de pommes de terres fraîches sous vides avec une DLC au 03/07/2023. Ces produits ont été éliminés par vos soins ;

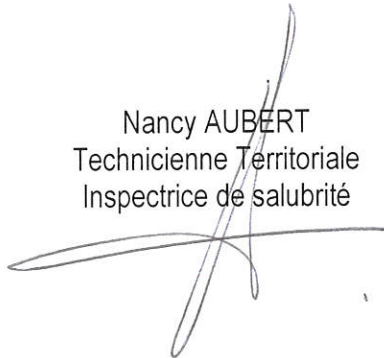
Fonctionnement

10. L'absence de protocole de nettoyage et de désinfection.

Considérant qu'il existe un risque grave pour la santé des consommateurs, nous préconisons la fermeture administrative de la boulangerie «L'Atelier d'Aline», situé 30 rue des Pyrénées, à Vénissieux.

Dans le cas d'une fermeture administrative effective, la réouverture de la boulangerie ne pourra intervenir qu'après vérification par l'autorité sanitaire compétente de la mise en conformité avec la réglementation en matière de sécurité alimentaire notamment, le Règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires et l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail de produits d'origine animale.

Nancy AUBERT
Technicienne Territoriale
Inspectrice de salubrité





Enceinte froide négative extérieur atelier boulangerie



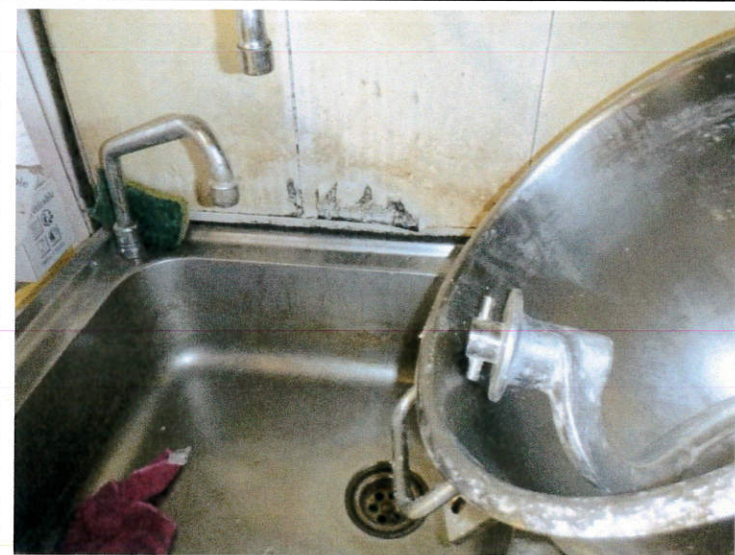
Enceinte froide négative intérieur atelier boulangerie



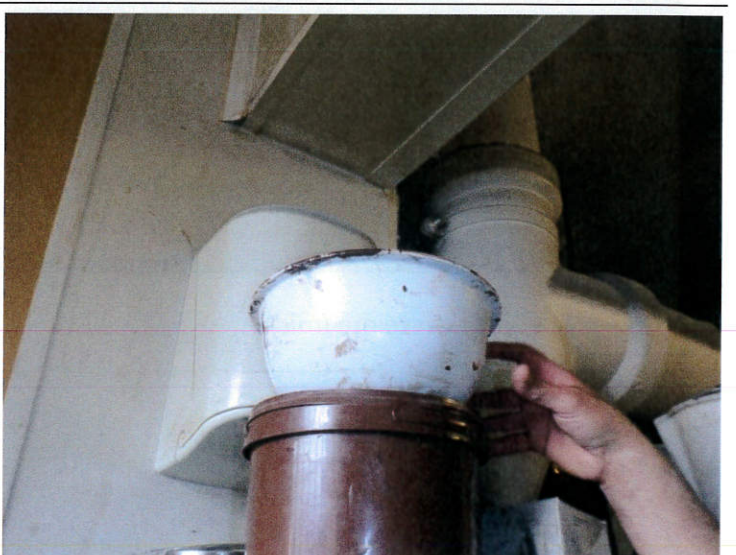
Enceinte froide négative extérieur atelier boulangerie



Atelier boulangerie



Atelier boulangerie : plonge servant de lave-mains sans dispositif pour le lavage des mains



Atelier boulangerie : denrées non protégées sans un environnement sale



Chambre froide négative



Enceinte froide



Porte, poignée et joints enceinte froide



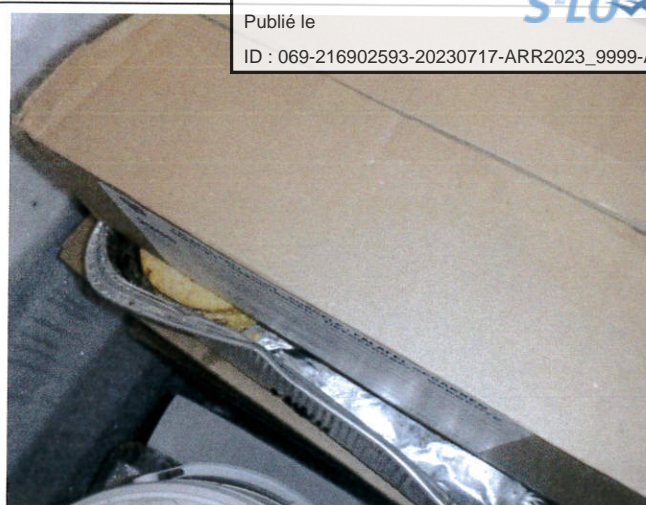
Enceinte froide



Enceinte froide



Atelier boulangerie : denrées non protégées sans traçabilité sans un environnement sale



Denrées non protégées sans traçabilité en contact direct avec des emballages réputés sales



Denrées périmées surgelées



Denrées périmées



Denrées périmées surgelées



Denrées préparées à l'avance sans DLC et sans traçabilité



Conteneurs à déchets non adapté



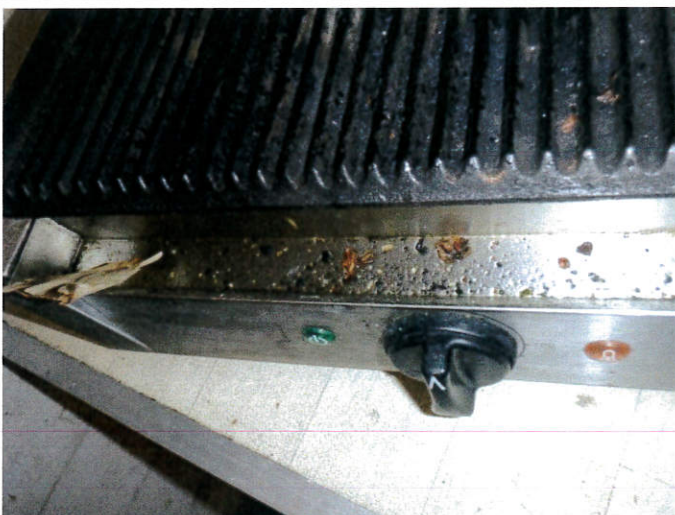
Interrupteurs sales



Zone de vente : enceinte de stockage sale



Zone de vente : enceinte de stockage sale



Zone de vente : appareil de cuisson