



ARRÊTE MUNICIPAL  
ENVIRONNEMENT - HYGIENE

## ARRÊTE MUNICIPAL

### Portant fermeture administrative temporaire du commerce d'alimentation générale « PROXI » sis 32, rue Jean Jaurès à Saint-Germain-en-Laye

Nous, Arnaud PÉRICARD, Maire de Saint-Germain-en-Laye, Conseiller Départemental des Yvelines, Chevalier de la Légion d'Honneur

VU les articles L 2212-1, L 2212-2 et suivants du Code Général des Collectivités Territoriales,

Vu le Règlement CE n°852-853/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

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 l'Arrêté interministériel 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 du 8 octobre 2013 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits et denrées alimentaires autres que les produits d'origine animale et les denrées alimentaires en contenant,

Vu l'Arrêté du 28 août 2014 relatif aux normes de commercialisation sur les œufs,

Vu le Décret n°2011-731 du 24 juin 2011 relatif à l'obligation de formation pour la restauration commerciale,

VU le rapport d'inspection du 22 janvier 2024, joint au présent arrêté, établi par les agents du Service Communal d'Hygiène et Santé, habilités et assermentés, relatif au commerce d'alimentation générale « PROXI » sis 32, rue Jean Jaurès à Saint-Germain-en-Laye qui constate de graves manquements aux règles d'hygiène, et notamment les mauvaises conditions de conservation des denrées alimentaires, l'absence de traçabilité des aliments, l'absence de maîtrise des risques liés à l'hygiène comme la présence de produits périmés, l'absence d'un plan de formation en hygiène alimentaire.

VU le dossier photographique réalisé par les inspectrices lors de ce contrôle,

CONSIDERANT que les conditions d'exploitation du commerce d'alimentation générale « PROXI » sis 32, rue Jean Jaurès à Saint-Germain-en-Laye présentent un danger pour les consommateurs,

CONSIDERANT qu'il appartient au Maire de la Ville de Saint-Germain-en-Laye d'assurer la salubrité publique sur sa commune, et que dans un souci de préservation il y a lieu d'édicter les mesures appropriées,

## ARRÊTE

**Article 1er.** – Monsieur THIAGARAJAH, gérant l'établissement de commerce d'alimentation générale à l enseigne « PROXI » sis 32, rue Jean Jaurès à Saint-Germain-en-Laye (N° RCS Siège Social 82804265500013) est mis en demeure de suspendre son activité de commerce de proximité **dès notification du présent arrêté.**

**Article 2.** – L'interdiction de l'article 1er ne sera levée par arrêté municipal, qu'après le constat effectué par un inspecteur de salubrité du Service Communal d'Hygiène et Santé de Saint-Germain-Laye, habilité et assermenté, attestant de la mise en œuvre des mesures correctives suivantes :

- Veiller à l'application de l'ensemble des prescriptions réglementaires issues du règlement (CE) n°852/2004 du parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ; Mettre en place, appliquer et maintenir des procédures permanentes fondées sur les principes HACCP, tels que définis à l'article 5 du règlement CE précité ; celles-ci devront notamment porter sur,
  - L'état des produits à la réception et les conditions de conservation (enregistrement et suivi des températures des enceintes, conservation des éléments de traçabilité, application des « bonnes pratiques d'hygiène alimentaires », tri des fruits et légumes, etc),
  - Les méthodes de nettoyage et de désinfection (procédure de nettoyage des locaux, équipements et matériels, etc)
  - La gestion des nuisibles,
  - *Liste non exhaustive.*
- Assurer le contrôle métrologique de la balance de pesée (étalonnage, vignette verte de conformité),
- Assurer le bon étiquetage des fruits et légumes, du pain, du lait, des produits de la mer, des produits carnés, etc...
- Procéder à la vérification du système de climatisation,
- Organiser l'établissement pour permettre la libre circulation.

**Article 3.** – Pour assurer la continuité permanente de la bonne gestion de l'établissement, conformément au disposition réglementaire en matière d'hygiène alimentaire, l'exploitant et/ou un, ou plusieurs membres du personnel, devra justifier dans un délai de trois mois, d'une formation à l'hygiène des aliments adaptée à l'activité de commerce d'alimentation :

- dont le contenu devra respecter le référentiel de formation défini en annexe II de l'arrêté du 5 octobre 2011 relatif au cahier des charges de la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité de vente de ;

- dispensée par un organisme de formation enregistré auprès de la DRIAAF et dont la liste est consultable sur le site <http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Formation-a-l-hygiene-alimentaire>

**Article 4.** - Le présent arrêté devra faire l'objet d'un affichage sur la devanture de l'établissement pendant toute sa durée de fermeture.

**Article 5.** – Monsieur le Directeur Général des Services de la Ville, Monsieur le Commissaire Divisionnaire de Police, chef de District, Monsieur le Commandant de Gendarmerie, le Chef de Service de la Police Municipale, Madame la Directrice de la Prévention et de la Sécurité, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté.

Fait à Saint-Germain-en-Laye, le

23 JAN. 2024



Arnaud PÉRICARD