

ARRÊTE MUNICIPAL
ENVIRONNEMENT - HYGIENE



ARRÊTE MUNICIPAL

Portant fermeture administrative temporaire de l'établissement de restauration « NAMESTE» sis 9, rue Danès de Montardat à Saint-Germain-en-Laye

Nous, Arnaud PERICARD, 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°852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 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 les rapports d'inspections des 25 juin 2025 et du 22 mai 2026, joints au présent arrêté, établis par les agents du Service Communal d'Hygiène et de Santé, habilités et assermentés, relatifs à l'établissement « NAMESTE» sis 9, rue Danès de Montardat à Saint-Germain-en-Laye, constatant la répétition de manquements graves aux règles d'hygiène,

VU le dossier photographique réalisé par l'inspecteur lors de ce contrôle,

CONSIDERANT que l'état d'encrassement généralisé des locaux, des installations, la présence de denrées corrompues et périmées, l'absence de traçabilité ainsi qu'une infestation active de nuisibles (cafards) au sein de l'établissement « NAMESTE» sis 9, rue Danès de Montardat 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 devant l'urgence sanitaire, il y a lieu d'édicter les mesures appropriées

ARRÊTE

Article 1er. – Monsieur MIAH MAMUN, exploitant l'établissement de restauration à l'enseigne « NAMESTE » sis 9, rue Danès de Montardat à Saint-Germain-en-Laye (N° SIRET 507 832 335 000 16) est mis en demeure de suspendre immédiatement son activité de restauration **dès notification du présent arrêté.**

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

- Procéder au nettoyage approfondi, au dégraissage et à la désinfection complète de l'ensemble des locaux de l'établissement (sols, murs, interrupteurs, portes) ainsi que de la totalité du matériel et des équipements (hotte d'extraction, filtres, micro-ondes, friteuse, joints d'armoires réfrigérées) ;

- Retirer du circuit et détruire l'ensemble des denrées corrompues, périmées, nues ou dépourvues de traçabilité (notamment la cinquantaine de produits congelés sans date et les sacs de viande périmés) ;
- Mettre en œuvre un traitement d'éradication complet et efficace contre les nuisibles (cafards) par une entreprise spécialisée et en fournir le rapport d'intervention détaillé ;
- 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 en mettant en place, appliquant et maintenant 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 (procédure de contrôle et d'enregistrement des températures, étiquetage et datation des préparations, conservation des éléments de traçabilité et des étiquettes sanitaires d'origine, respect des durées de vie secondaires, procédure et suivi de la surgélation, application des « bonnes pratiques d'hygiène alimentaire ») ;
 - Les méthodes d'organisation de nettoyage et de désinfection (suivi formalisé de nettoyage des locaux, équipements, matériels, etc.) ;
 - L'affichage obligatoire réglementaire de l'origine des viandes et de la déclaration des allergènes à destination des consommateurs ;
 - Le rangement et la sectorisation stricte de la réserve sèche (séparation des tenues civiles et professionnelles).
- Mettre en place une gestion des déchets hygiénique, comprenant le remplacement de la poubelle défectueuse en cuisine par un équipement conforme à commande non manuelle, et le nettoyage du sol de la zone déchet extérieure ;
- Procéder aux opérations de maintenance appropriées sur les équipements qui le nécessitent , notamment le dégivrage et le nettoyage des bahuts de stockage, ou procéder à leur remplacement.
- Liste non-exhaustive.

Article 3. – L'exploitant visé à l'article premier devra justifier, dans un délai de deux mois à compter de la réouverture, de la présentation de l'attestation de formation en hygiène alimentaire validée pour le personnel concerné. Toute formation requise à l'avenir pour le personnel manipulant les denrées en cuisine devra être :

Conforme au 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 des établissements de restauration commerciale ;

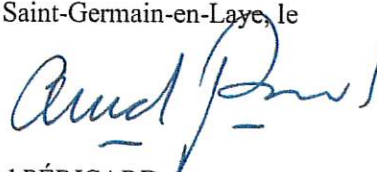
- Dispensée par un organisme de formation enregistré auprès de la DRIA AF et dont la liste est consultable sur le site officiel dédié. <http://driaaf.ile-de-france.agriculture.gouv.fr/Formation-a-l-hygiene-alimentaire>

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

22 MAI 2026



Arnaud PÉRICARD