

RECUEIL DES ACTES
ADMINISTRATIFS SPÉCIAL
(NOMINATIFS)
N°89-2023-280

PUBLIÉ LE 18 SEPTEMBRE 2023

Sommaire

Direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations /

89-2023-09-15-00002 - Arrêté n° DDETSPP-SVSSA-2023-0219 du 15 septembre 2023 portant interdiction de l'activité de l'Auberge La Coquille (6 pages)

Page 3

Direction départementale de l'emploi, du travail,
des solidarités et de la protection des
populations

89-2023-09-15-00002

Arrêté n° DDETSPP-SVSSA-2023-0219 du 15
septembre 2023 portant interdiction de l'activité
de l'Auberge La Coquille



**PRÉFET
DE L'YONNE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

**Direction Départementale de l'Emploi
du Travail, des Solidarités
et de la Protection des Populations**

ARRÊTÉ n° DDETSPP-SVSSA-2023-0219
portant interdiction de l'activité de restauration de L'AUBERGE LA COQUILLE
sise 81 rue Saint Pierre à Vézelay (89 450)
exploitée par Monsieur Antoine BINET
Siret : 39094528500018

Le Préfet de l'Yonne,

VU le règlement (CE) n° 178/2002 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 denrées alimentaires ;

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 européen 853/2004 du Parlement européen et du conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicable 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 le Code Rural et de la Pêche Maritime et notamment l'article L.233-1, II. 3° qui autorise le Préfet, en cas de nécessité, à fermer tout ou partie de l'établissement ;

VU les dispositions des articles L.121-1 et L.122-1 du code des relations entre le public et l'administration ;

VU le code général des collectivités territoriales, notamment l'article L.2512-13 ;

VU le décret n°2004-374 du 29 avril 2004 modifié, relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;

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 denrées alimentaires en contenant ;

CONSIDÉRANT qu'au cours du contrôle du 12 septembre 2023 dans l'établissement « LA COQUILLE » à Vézelay (89 450), exploité par Monsieur Antoine BINET, il a été relevé dans le rapport d'inspection n° 23-072354, établi par les agents de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne, les faits suivants :

- que les denrées alimentaires sont manipulées dans des locaux mal aménagés, malaisés à nettoyer et à désinfecter, dont les revêtements sont souillés et comportant une source d'insalubrité, et que cette situation constitue ainsi une source de contamination grave par les germes pathogènes : non-conformités à l'annexe II chapitre I, II, III, V, IX et X du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;

- que le personnel utilise des ustensiles et du matériel sales et souillés pouvant contaminer les denrées alimentaires, cette situation favorisant la contamination des produits alimentaires par des germes pathogènes et leur développement : non-conformités à l'annexe II chapitre I, II, III, V, IX et X du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que les manipulateurs de denrées nues ne peuvent procéder à un lavage hygiénique de leurs mains dans les locaux de manipulation, ce manquement pouvant impliquer une contamination par les germes pathogènes : non-conformité au point 4. chapitre I annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que le personnel manipulant les denrées alimentaires n'a aucune connaissance des bonnes pratiques d'hygiène : non-conformité au chapitre II et XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que les procédures de maîtrise des risques sanitaires ne sont pas appliquées par le personnel : non-conformité au chapitre II et XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;
- que le personnel utilise des produits alimentaires insalubres et éventuellement sources de germes pouvant entraîner des intoxications alimentaires : non-conformité au point 10.h) du chapitre I annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 ;

CONSIDÉRANT que ces faits portent sur des règles spécifiques d'hygiène essentielles et impératives, que ces manquements sont particulièrement graves et impliquent des dangers pour la santé publique auxquels il convient de mettre un terme sans délai ;

CONSIDÉRANT que l'ensemble de ces constats permet de conclure à l'absence de maîtrise sanitaire qui conduit à un risque avéré pour la santé des consommateurs ;

CONSIDÉRANT qu'afin de sauvegarder la santé des consommateurs, il y a urgence à ordonner la fermeture immédiate de cet établissement pour qu'il mette en œuvre les mesures correctives nécessaires à la récupération d'un niveau de maîtrise satisfaisant des conditions d'hygiène de l'établissement de restauration «L'AUBERGE LA COQUILLE » ;

CONSIDÉRANT que dans ces conditions, la mise en œuvre de la procédure contradictoire préalable prévue par l'article L.233-1 du Code Rural et de la Pêche Maritime n'est pas requise ;

ARRETE :

Article 1 : l'établissement « L'AUBERGE DE LA COQUILLE » sis 81 rue Saint Pierre à Vézelay (89 450), exploité par Monsieur Antoine BINET, est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.

Article 2 : l'abrogation du présent arrêté ne pourra intervenir qu'après la constatation par les agents de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne de la réalisation intégrale des mesures correctives et travaux prescrits à la suite de l'inspection réalisée le 12 septembre 2023 et figurant en annexe du présent arrêté.

Article 3 : le non-respect du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L 237-2 du Code Rural et est passible d'une peine de deux ans d'emprisonnement et de 15 000€ d'amende.

Article 4 : le présent arrêté doit impérativement être apposé par l'exploitant sur la devanture de l'établissement et ce, jusqu'à la réalisation par l'exploitant des mesures prescrites, constatée par la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations de l'Yonne.

Article 5 : Le niveau d'hygiène de l'établissement «L'AUBERGE LA COQUILLE » sis 81 rue Saint Pierre à Vézelay (89 450) «À CORRIGER DE MANIERE URGENTE» sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance » jusqu'au prochain contrôle, ou pour une durée de un an maximum.

Article 6 : Madame la Sous-préfète d'Avallon, Monsieur Le Directeur Départemental de la Sécurité Publique de l'Yonne sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant, Monsieur Antoine BINET et publié au recueil des actes administratifs de l'Yonne.

Fait à Auxerre, le 15 septembre 2023

P/ le Préfet,
et par délégation,
Secrétaire générale de la Préfecture,
Sous-préfète de l'arrondissement d'Auxerre



Pauline GIRARDOT

Voies et délais de recours :

Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours administratif, soit gracieux, auprès du préfet de l'Yonne, soit hiérarchique auprès du ministre des solidarités et de la santé, dans les deux mois suivant sa notification. Un recours contentieux peut être déposé auprès du tribunal administratif de Dijon, également dans un délai de deux mois à compter de la notification, ou dans le délai de deux mois à partir de la réponse de l'administration si un recours administratif a été déposé, l'absence de réponse au terme de ce délai valant rejet implicite.

La juridiction administrative compétente peut aussi être saisie par l'application Télérecours citoyens accessible à partir du site www.telerecours.fr.

ANNEXE à l'Arrêté préfectoral n° DDETSPP-SVSSA-2023-219

L'abrogation de la présente fermeture administrative de l'établissement « L'AUBERGE LA COQUILLE » sis 81 rue Saint Pierre à Vézelay (89 450) nécessite :

Pour l'ensemble de l'activité :

- des travaux de maintenance des locaux et des équipements ;
- la mise en place d'un plan de lutte contre les nuisibles ;
- un nettoyage et une désinfection de l'ensemble des locaux et des équipements ;
- la mise en place de mesures de maîtrise de la production : respect de la chaîne du froid, des dates limites de consommation et des bonnes pratiques d'hygiène ;
- un système de traçabilité pertinent ;
- une formation adaptée à l'hygiène alimentaire pour toutes les personnes manipulant les denrées alimentaires.

1° Travaux de maintenance des locaux et équipements :

- dans l'ensemble des locaux, rénover les plinthes, le sol, les contremarches des escaliers descendant à la cave ;
- changer les joints des meubles de stockage qui sont défectueux ;
- installer une protection sur le système d'éclairage de la chambre froide ;
- rendre les locaux inaccessibles aux nuisibles (mouches) ;
- peindre ou vernir les parties en bois brut dans la cuisine.

2° Plan de lutte contre les nuisibles :

- formaliser le plan de lutte contre les nuisibles : toutes les interventions et observations (consommation ou non des appâts) doivent être enregistrées et doivent être disponibles (ex : photocopie) sur le site ;
- fournir un certificat de dératisation et de désinsectisation par une entreprise spécialisée.

3° Nettoyage et désinfection :

- procéder à un nettoyage approfondi de l'ensemble des locaux et des équipements sans oublier les coins, recoins, poignées, interrupteurs... ;
- procéder à un nettoyage et désinfection approfondi du matériel (micro-ondes, crêpière, clayettes du lave-vaisselle...) ;
- mettre en place un plan de nettoyage et désinfection (surfaces, fréquence, produits utilisés et modalités d'application) ;
- installer des systèmes d'accroche pour les balais et raclettes ;
- entreposer les produits de nettoyage et de désinfection dans un local ou meuble spécifique ;
- mettre la grille sur le siphon de sol ;
- proscrire la dépose de poêle et de casserole au sol ;
- dégivrer régulièrement les meubles de stockage négatif et le bac à glaçon du meuble positif de la cuisine ;
- munir les différents lave-mains de distributeurs approvisionnés en savon bactéricide et essuie-mains à usage unique.

4° Maîtrise de la production :

- respect de la chaîne du froid :
 - x acquérir des thermomètres afin de permettre la vérification de la conformité des meubles de froid, des produits fabriqués ou des denrées à réception ;
 - x formaliser et effectuer le contrôle à réception, à minima sur les denrées périssables : connaître les points de contrôle (température, date limite de consommation, traçabilité...) et enregistrer les non-conformités et actions correctives mises en œuvre si les limites critiques sont dépassées lors des relevés de température ;
 - x effectuer une surveillance des températures des meubles de froid, enregistrer les non-conformités et actions correctives mises en œuvre lors du dépassement des limites critiques ;

- x veiller à la maîtrise de la chaîne du froid : conserver les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis aux températures réglementaires ;
 - x respecter une logique de rangement en meuble de stockage et en chambre froide.
- Respect des dates limites de consommation (DLC) :
- x veiller à la protection des denrées stockées et inscrire sur leur emballage les dates de fabrication ou de déconditionnement (induisant la durée de vie interne ou secondaire du produit). De manière générale, et par analogie à ce qui est admis en restauration collective, les denrées fabriquées sur place ou déconditionnées (et lorsque le fabricant ne fait pas mention de date limite de consommation après ouverture) peuvent être consommées jusqu'à J+3 sous réserve de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Au-delà une étude de vieillissement est requise (analyse d'un échantillon à DLC) ;
 - x proscrire la détention de denrées dont la DLC est dépassée.
- Respect des bonnes pratiques d'hygiène :
- x proscrire le contact entre les denrées nues et les conditionnements ou emballages (barquettes, cartons...);
 - x effectuer la décongélation dans le respect des dispositions du règlement du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce et de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et de denrées alimentaires en contenant. : soit en enceinte réfrigérée à 4 °C maximum, soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable ;
 - x veiller à la protection des denrées stockées et inscrire sur leur emballage les dates de fabrication ou de déconditionnement (induisant la durée de vie interne ou secondaire du produit). De manière générale, et par analogie à ce qui est admis en restauration collective, les denrées fabriquées sur place ou déconditionnées (et lorsque le fabricant ne fait pas mention de date limite de consommation après ouverture) peuvent être consommées jusqu'à J+3 sous réserve de bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication. Au-delà une étude de vieillissement est requise (analyse d'un échantillon à DLC) sauf lorsqu'une DLC a été validée par des études collectives menées par des organisations professionnelles reconnues ;
 - x proscrire l'utilisation de boîtes en recyclage (ex : boîte de glace ouseau), non conçues pour des nettoyages-désinfections efficaces et répétés ;
 - x supprimer le matériel défectueux ;
 - x désencombrer dans les locaux en supprimant tous les objets sans rapport avec l'activité ou non utilisés et effectuer un rangement cohérent, y compris en local de stockage de l'épicerie/ vestiaires et à l'extérieur à proximité des conteneurs déchets;
 - x supprimer les ventilateurs en cuisine, sources de contamination potentielle des denrées ;
 - x mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène basées par exemple sur le guide de bonnes pratiques d'hygiène restaurateurs, validé et disponible en accès libre sur le site du Ministère de l'Agriculture à l'adresse suivante : <http://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne> et éventuellement sur l'outil relatif à l'hygiène en cuisine professionnelle via le lien suivant : <https://gecofoodservice.com/espace-restaurateurs/> (guide gratuit J'APPLIC).

5° Traçabilité des produits

- conserver les informations relatives à l'identification du produit (factures, bons de livraison, étiquettes de traçabilité) ;
- afficher de façon visible et lisible des consommateurs les mentions obligatoires portant sur l'origine des viandes (bœufs, veaux, porcs, agneaux, volailles) ;
- informer les consommateurs de la présence d'additifs alimentaires, d'auxiliaires technologiques et d'autres substances ou produits ayant un effet allergène ou d'intolérance scientifiquement démontré (Décret n°2015-447 du 17 avril 2015 relatif à l'information des consommateurs sur les allergènes et les denrées alimentaires non préemballées).

6° Formation à l'hygiène alimentaire:

- Inscrire le personnel à des formations aux bonnes pratiques d'hygiène en restauration. (fournir les justificatifs);
- afficher des instructions écrites à l'usage du personnel et veiller à leur connaissance et application.