



Direction départementale de la protection des populations

Service Sécurité Sanitaire des Aliments

Bobigny, le

Références à rappeler dans toute correspondance :

Départ n° : 2022-02991 - ND

N° de SIRET : 21930005000016

Affaire suivie par

CUISINE CENTRALE LOUISON BOBET

**Rue LOUISON BOBET
93600 AULNAY-SOUS-BOIS**

A l'attention de Monsieur BELAID, Responsable
du Site

Tél. :

Objet : Inspection au titre de la sécurité sanitaire des aliments
Mise en demeure de procéder à des mesures correctives

PJ : Rapport d'inspection n° 22-032040 (+ 20-066238 du 06/10/2020)

Accusé de réception de mise en demeure

Autre document

Cadre réglementaire :

- Règlements européens du Paquet Hygiène cités en référence du rapport joint ;
- Règlement (CE) n°2073/2005 de la commission du 15 novembre 2005 (modifié) concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Règlement (UE) n°1169/2011 du Parlement européen et du Conseil du 25 octobre 2011 (modifié) concernant l'information des consommateurs sur les denrées alimentaires, modifiant les règlements (CE) n° 1924/2006 et (CE) n° 1925/2006 du Parlement européen et du Conseil et abrogeant la directive 87/250/CEE de la Commission, la directive 90/496/CEE du Conseil, la directive 1998/10/CE de la Commission, la directive 2000/13/CE du Parlement européen et du Conseil, les directives 2002/67/CE et 2008/5/CE de la Commission et le règlement (CE) n° 608/2004 de la Commission
- Code rural et de la pêche maritime
- Décret n°2002-1465 du 17 décembre 2002 relatif à l'étiquetage des viandes bovines, porcines, ovines et de volailles dans les établissements de restauration
- Décret n° 2016-1137 du 19 août 2016 relatif à l'indication de l'origine du lait et du lait et des viandes utilisés en tant qu'Ingrédient
- Décret n°2016-1750 du 15 décembre 2016 organisant la publication des résultats de contrôles officiels en matière de sécurité sanitaire des aliments
- Arrêté du 8 juin 2006 (modifié) relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale
- Arrêté du 18 décembre 2009 (modifié) relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant
- Arrêté du 21 décembre 2009 (modifié) 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

RECOMMANDÉE /AR :

Monsieur,

J'ai l'honneur de vous transmettre ci-joint le rapport de l'inspection réalisée par Madame _____, Monsieur _____ et Madame _____ agents de la DDPP93, le 03/05/2022 dans l'établissement Cuisine Centrale LOUISON BOBET sis Rue Louison Bobet à Aulnay-Sous-Bois (93600), en votre présence et en présence de Madam _____ Responsable Qualité.

5 -7 Promenade Jean ROSTAND – Immeuble l'Européen
93005 BOBIGNY cedex
Tél. : 01 41 60 65 65
Mél : ddpo@seine-saint-denis.gouv.fr
www.seine-saint-denis.gouv.fr

Un traitement automatisé de données à caractère personnel est mis en œuvre pour le compte de l'État. Conformément aux articles 15 à 16 du Règlement général sur la protection des données, toute personne concernée bénéficie d'un droit d'accès et de rectification à ses informations à caractère personnel. Ce droit s'exerce auprès du service dont l'adresse figure ci-contre.

Cette inspection s'est déroulée dans le cadre des contrôles programmés par la Direction Départementale de la Protection des Populations.

Ce rapport établit, parmi les éléments ayant fait l'objet d'un constat, plusieurs non-conformités qui représentent des manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et aux exigences réglementaires applicables à votre activité (cf. cadre réglementaire). Les manquements concernent :

- Le personnel n'a pas suffisamment intégré certaines bonnes pratiques d'hygiène qui ne sont pas maîtrisées : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre XII
- Les enregistrements de la surveillance du point déterminant « contrôle à réception » sont inexistant : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, chapitre II, article 5, 2,d)
- Des denrées ne sont pas stockées à des températures adéquates et la température de la chambre froide « allotissement » de stockage des produits finis n'est pas adaptée : non-conformité à l'arrêté du 21 décembre 2009, article 3 et annexe I
- La liste des allergènes n'est pas indiquée aux consommateurs : non-conformité au code de la consommation, articles R.412-12 à R.412-16, et non-conformité au décret n° 2015-447 du 17 avril 2015
- La maintenance des locaux et des équipements n'est pas assurée : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre I, 1.
- Le nettoyage et la désinfection ne sont pas approfondis et sont très insuffisants en secteurs « sales » : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, annexe II, chapitre I, 1. et chapitre V, 1.
- La supervision des enregistrements et des autocontrôles est très insuffisante ainsi que la réactivité face à des non-conformités persistantes : non-conformité au règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004, article 5, 1. e)

Certaines de ces non-conformités, déjà observées lors de la précédente inspection du 06/10/2020 (rapport n°20-066238) qui avait fait l'objet d'un avertissement en date du 06/10/2020 n'ont pas été corrigées.

Ces non-conformités sont susceptibles d'entraîner une menace pour la santé publique et notamment pour les raisons suivantes :

- Risque de processus infectieux : contamination, prolifération ou persistance des agents (bactéries, virus,) susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires ;
- Risque d'intoxication chimique : contamination des denrées par des produits chimiques dangereux suite à des erreurs de manipulation ou à des denrées contaminées en entrée ;
- Risque de blessures par corps étrangers : présence non maîtrisée lors de la production.

En conséquence, la maîtrise des risques sanitaires dans votre établissement est évaluée comme «INSUFFISANTE» et, conformément à l'article L233-1 du Code rural et de la pêche maritime, je vous mets en demeure de réaliser les mesures correctives suivantes dans les délais impartis à compter de la notification du présent courrier pour remédier aux non-conformités constatées :

Mesures correctives à mettre en place dans un délai de 2 mois :

- Assurer le stockage des denrées dans les bonnes conditions de températures pendant les différentes étapes du process de fabrication.
- Mettre en place des enregistrements pour la surveillance du point déterminant « contrôle à réception »
- Mettre en place les bonnes pratiques d'hygiène du personnel à partir de formations adaptées.
- Mettre en place la transmission des informations des allergènes présents dans les différents plats fabriqués aux consommateurs finaux.
- Adapter la température de la chambre froide allotissement aux denrées qui y sont stockées.
- Effectuer un nettoyage et une désinfection des locaux et équipements en totalité (zones dites « sales » en particulier de la réception, local déchets etc..).

Mesures correctives à mettre en place dans un délai de 3 mois :

- Réaliser les opérations de maintenance et me transmettre un échéancier des travaux programmés
- Mettre en place un système d'enregistreur automatique des températures de la chambre froide négative (volume supérieur à 10m³) et (autres locaux réfrigérés) : non-conformité au règlement (CE) n°37/2005 du 12 janvier 2005, article 2, 1.

Documents à envoyer à la direction départementale (adresse ci-dessus) avant le 31 janvier 2023 :

- Mise à jour du dossier d'agrément sanitaire dans sa totalité.

En application de l'article L. 233-1 du code rural et de la pêche maritime, vous disposez de ces mêmes délais à compter de la notification du présent courrier, pour apporter vos observations écrites ou orales. Vous avez également la possibilité de vous faire assister par un conseil ou représenter par un mandataire de votre choix.

A l'expiration des délais impartis, une inspection sera réalisée dans votre établissement afin de vérifier le suivi de ces prescriptions et prendre en compte les éventuelles observations formulées. Si les mesures prescrites n'ont pas été réalisées et que les manquements aux bonnes pratiques d'hygiène et à la législation en vigueur persistent, je pourrai mettre en œuvre :

- les mesures prévues au point II de l'article L.233-1 du code rural et de la pêche maritime qui prévoient d'obliger l'exploitant à consigner entre les mains d'un comptable public une somme correspondant au montant des mesures correctives prescrites, et en cas de non réalisation de ces travaux, de faire procéder d'office, aux frais de l'exploitant, à l'exécution des mesures correctives prescrites ;
- la suspension de l'agrément sanitaire FR 93.005.028 CE de votre établissement au titre de l'article L.233-2 du code rural et de la pêche maritime pour faire cesser le risque pour la santé publique dans l'attente de la réalisation des mesures prescrites ;
- la fermeture de tout ou partie de votre établissement au titre de l'article L.233-1 du code rural et de la pêche maritime pour faire cesser le risque pour la santé publique dans l'attente de la réalisation des mesures prescrites ;
- un procès-verbal au titre des articles L.205-6, R.237-1 à 7, R.233-4 et R.231-1 à 13 du Code rural et de la pêche maritime.

Au cas où vous ne pourriez pas mettre en place les actions correctives demandées, il vous appartient de nous en informer avant les délais impartis.



Alim'confiance



Je vous informe que conformément au décret n°2016-1750, les résultats des contrôles officiels sont publiés sur internet jusqu'au prochain contrôle. Vous disposez de 15 jours calendaires à réception de ce courrier pour faire part, le cas échéant, de vos observations écrites (avec rappel du N° du rapport d'inspection, du nom de l'inspecteur en charge du dossier, et de l'adresse complète de l'établissement). A l'expiration de ce délai, le niveau d'hygiène de votre établissement « **À AMÉLIORER** » sera publié sur le site internet « Alim'confiance » (www.alim-confiance.gouv.fr) et sur l'application mobile « Alim'confiance ». Je vous invite à vous rendre sur le site internet Alim'confiance pour plus d'informations.

Enfin, vous voudrez bien me retourner l'accusé de réception de mise en demeure ci-joint, après l'avoir rempli, daté et signé.

La présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le tribunal administratif dans le délai de deux mois suivant sa notification, soit par courrier, soit par l'application informatique Télerecours accessible sur le site <http://www.telerecours.fr>".

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie d'agrérer, Monsieur, l'expression de mes salutations distinguées.

Pour la directrice,

Didier Dumolard
Ingénieur de l'Agriculture et de l'environnement

Copie :

A l'attention de Monsieur le Maire,
MAIRIE D'AULNAY-SOUS-BOIS
16 Boulevard Félix Faure
93600 Aulnay-Sous-Bois

Didier DUMOLARD