

# **RECUEIL**

## **des ACTES ADMINISTRATIFS**

**PREFECTURE des COTES d'ARMOR**

**27 juillet 2018**

**SPECIAL N° - 55 - juillet 2018**

**La version intégrale du recueil est consultable aux guichets accueil de la  
Préfecture et des sous-préfectures ainsi que sur le site internet de la Préfecture :  
<http://www.cotes-darmor.gouv.fr>**

## SOMMAIRE

---

### 22 Préfet

#### **DIRECTION DEPARTEMENTALE DE LA PROTECTION DES POPULATIONS**

Arrêté en date du 27 Juillet 2018 portant fermeture d'urgence de l'établissement Boulangerie-Pâtisserie du Boulevard – 3B Bd Gambetta – 22000 Saint-Brieuc - exploité par Mme Sonia CHARPENTIER – Siret : 48480560100016



PRÉFET DES CÔTES D'ARMOR

Direction Départementale de  
la Protection des Populations

Service Sécurité  
sanitaire des aliments

**ARRÊTÉ N° N° 2018-167**  
**portant fermeture d'urgence de l'établissement :**

**Boulangerie-Pâtisserie du Boulevard**  
**3 B Bd Gambetta 22000 SAINT-BRIEUC**  
**exploité par Madame Sonia CHARPENTIER**  
**Siret : 48480560100016**

Le Préfet des Côtes d'Armor

- 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 denrées alimentaires ;
- Vu** le règlement (CE) n° 852/2004 Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
- Vu** le règlement (CE) n° 853/2004 Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;
- Vu** le règlement (CE) n° 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, notamment l'article L.233-1, I. qui autorise le Préfet, en cas d'urgence et pour prévenir les dangers graves et imminents pour la santé publique, à ordonner la fermeture immédiate de tout ou partie de l'établissement ou l'arrêt immédiat d'une ou de plusieurs de ses activités ;
- Vu** les dispositions des articles L.121-2 du code des relations entre le public et l'administration ;
- Vu** l'arrêté ministériel 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 de l'inspection effectuée le 27 juillet 2018, les services de contrôle officiel ont constaté dans l'établissement de graves manquements aux règles d'hygiène et d'entretien général des lieux et installations ;

à savoir :

- Défauts majeurs du nettoyage/désinfection de l'ensemble des locaux utilisés pour les activités de la boulangerie et de la pâtisserie (présence importante de matières organiques anciennes et indéfinissables, présence de déjections de souris et de rats sous et/ou derrière les mobiliers et/ou équipements) ;
- Défauts majeurs de maintenance de l'ensemble des locaux et de certains équipements et/ou matériels comme :

- un trou béant au plafond situé au-dessus de plans de travail et donnant sous le toit augmentant le risque d'introduction des nuisibles ;
- des fuites d'eau sous la plonge ou du lave-vaisselle non maîtrisées expliquant la présence d'eau stagnante à l'entrée du local « pâtisserie » (l'ensemble du personnel circule et piétine dans cette flaque ce qui représente un risque de contamination du sol de l'ensemble des locaux);
- défaut de fermeture de la porte de la chambre froide sous température négative qui est maintenue « fermée » par un seau de purée de fruit (risque de défaut de maintien de la température);
- dégradation des peintures dont celles des plafonds qui sont écaillées de façon importante (risque de contaminations physiques des produits situés en-dessous ou à proximité) ;
- Absence de traçabilité de date de production et/ou de date de congélation sur l'ensemble des produits en stock.
- Absence de contrôle et d'enregistrement des températures des différentes enceintes sous froid dirigé et notamment celle en froid négatif dont la fermeture de la porte est défectueuse.

**Considérant** que l'ensemble de ces constats permet de conclure à l'absence de maîtrise sanitaire qui conduit à un risque grave et imminent avéré pour la santé du consommateur ;

**Considérant** l'urgence de la situation ;

Sur proposition de Monsieur Virshna HÉNG, directeur départemental adjoint de la protection des populations des Côtes d'Armor ;

## ARRÊTE

### Article 1

L'établissement « *Boulangerie-Pâtisserie du Boulevard* » sis 3B boulevard Gambetta à SAINT-BRIEUC, exploité par Madame Sonia CHARPENTIER est fermé à compter de la notification du présent arrêté pour des raisons sanitaires.

### Article 2

L'abrogation du présent arrêté est subordonnée à la constatation sur place, par les agents de la Direction départementale de la protection des populations des Côtes d'Armor, de la réalisation intégrale des mesures correctives édictées dans l'annexe jointe à l'arrêté.

### Article 3

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le Tribunal administratif de Rennes pendant un délai de deux mois à compter de sa notification.

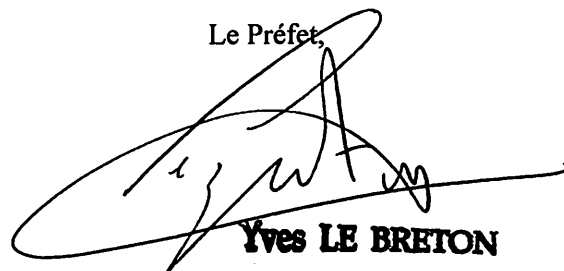
Le recours éventuel ne peut pas avoir d'effet suspensif sur l'exécution de la présente décision.

### Article 4

Le sous-préfet, le maire, le commandant du commissariat de police nationale de SAINT-BRIEUC et le directeur départemental de la protection des populations sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Saint-Brieuc, le 27 juillet 2018

Le Préfet,

  
**Yves LE BRETON**

## Annexe à l'arrêté préfectoral n° 2018-167

### Liste des actions correctives

conditionnant l'abrogation de l'arrêté portant fermeture :

- 1) procéder à un nettoyage approfondi et une désinfection efficace de l'ensemble des locaux, des équipements et des matériels pour les activités de boulangerie et de pâtisserie ;
- 2) mettre en conformité physique les locaux et ses équipements (trous au plafond et au sol des différents locaux, peintures, les différentes fermetures des enceintes de stockage sous froid dirigé et des autres équipements ...);
- 3) mettre en place un système de traçabilité des matières premières et des produits finis ;
- 4) mettre en place un système d'identification des produits (nature, dates de fabrication, de congélation...)
- 5) d'établir un plan d'échantillonnage pour vérifier la qualité microbiologique des productions les plus à risque (crème pâtissière et celles utilisant des œufs coquille...)
- 6) réaliser une formation à l'hygiène du personnel procédant à la manipulation de denrées alimentaires ;