



**PRÉFET
DE MAYOTTE**

*Liberté
Égalité
Fraternité*

DIRECTION DE L'ALIMENTATION, DE L'AGRICULTURE ET DE LA FORET – SERVICE DE L'ALIMENTATION

ARRÊTÉ N° 2021-DAAF-209 du 1 mars 2021

**portant FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT « TONTON ROOSKO », sis 16 RUE
MOSQUEE KIRISSONI 97600 KOUNGOU, Exploité par Monsieur MAHAMOUD
MAORE**

**Le Préfet de Mayotte,
Délégué du Gouvernement
Chevalier de la Légion d'honneur
Chevalier de l'ordre national du Mérite**

- 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 relatif à l'hygiène des aliments ;
- 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** la loi n°2010-1487 du 7 décembre 2010 relative au département de Mayotte ;
- VU** le décret n° 97-34 du 15 janvier 1997 relatif à la déconcentration des décisions administratives individuelles ;
- VU** le décret n° 2004-374 du 29 avril 2004, modifié par décret n° 2005-1621 du 22 décembre 2005, relatif aux pouvoirs des préfets, à l'organisation et à l'action des services de l'État dans les régions et départements ;
- VU** le décret n° 2012-1246 du 7 novembre 2012 relative à la gestion budgétaire et comptable publique ;
- VU** le décret du 10 juillet 2019 portant nomination de M. Jean-François COLOMBET, préfet de Mayotte, délégué du Gouvernement ; ;
- VU** le décret du 10 juin 2020 portant nomination de M. Claude VO-DINH, sous-préfet, en qualité de secrétaire général de la préfecture de Mayotte ;
- VU** l'arrêté préfectoral n°2020/SG/608 du 04 septembre 2020 portant délégation de signature à M. Claude VO-DINH, sous-préfet, secrétaire général de la préfecture de Mayotte et organisant la suppléance des membres du corps préfectoral en cas d'absence du secrétaire général ;
- 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 ;
- VU** l'arrêté du Premier ministre, du ministre des outre-mer et du ministre de l'agriculture et de

l'alimentation du 25 novembre 2020, portant nomination de Philippe GOUT, en qualité de directeur adjoint de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte ;

VU le rapport de l'inspection n° 20-001644 réalisée le 14 janvier 2020 dans l'établissement «**TONTON ROOSKO**» sis **16 RUE MOSQUEE KIRISSONI 97600 KOUNGOU**, et les constats de non-conformités relevés ayant fait l'objet d'une mise en demeure ;

VU le rapport de l'inspection de re-contrôle n° 20-093570 réalisée le 14 janvier 2021 dans l'établissement «**TONTON ROOSKO**» sis **16 RUE MOSQUEE KIRISSONI 97600 KOUNGOU** et les constats de non-conformités relevés n'ayant pas permis de lever la mise en demeure ;

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 l'absence d'observations par *MONSIEUR MAHAMOUD MAORE* dans les 48 heures après réception du courrier N°HA21007, lui notifiant la fermeture prochaine de son établissement ;

Sur proposition du directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte,

ARRETE :

Article 1

L'établissement «**RESTAURANT TONTON ROOSKO**», sis **16 RUE MOSQUEE KIRISSONI 97600 KOUNGOU**, *exploité par Monsieur MAHAMOUD MAORE*, 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 de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte, de la réalisation intégrale des mesures correctives et travaux prescrits à la suite de l'inspection réalisée dans cet établissement. Notamment :

- mettre en conformité les locaux afin de remédier aux non conformités détaillées dans le rapport d'inspection ;
- mettre en place des vestiaires ;
- procéder à un nettoyage et à une désinfection approfondis des équipements ;
- procéder à une sectorisation des locaux permettant de respecter la marche en avant dans l'espace, à défaut, mettre en place une procédure palliant à ce manquement ;
- mettre en place un dispositif d'entreposage des denrées de manière à éviter tout risque de contaminations croisées ;
- mettre en place des lave-mains à commande non manuelle, des distributeurs de savon et un dispositif d'essuie-mains hygiénique dans la cuisine ;
- stocker les produits dangereux et les balais dans une armoire fermée ou dans un local à part ;
- remplacer tous les équipements non adaptés au nettoyage et désinfection par des équipements constitués de matériaux faciles à nettoyer (lisses, inaltérables, imputrescibles, résistants à la corrosion, aux chocs) ;
- identifier les produits en cours de décongélation en mentionnant leurs origines et la dates de mise en décongélation ;

- identifier les produits élaborés à l'avance en mentionnant la nature du produit, la date de production, l'utilisation attendue du produit et sa durée de vie ;
- stocker les conditionnements de manière à les protéger des contaminations extérieures ;

Je vous informe que la conformité des locaux et des équipements sera appréciée à l'issue d'une instruction d'un plan d'aménagement des locaux, faisant apparaître, les circuits du personnel, des denrées et des équipements et qui devra être transmis au service de l'alimentation de la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte, accompagnée d'une note explicative sur le fonctionnement.

- Établir un plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment :
 - un plan de formation du personnel ;
 - un descriptif et la gestion des tenues de travail ;
 - des instructions instaurant les obligations sur l'état de santé du personnel ;
 - un plan de maintenance des locaux, des équipements et du matériel.
 - des mesures d'hygiène préconisées avant, pendant et à la fin du travail ;
 - un plan de nettoyage-désinfection ;
 - des instructions relatives à l'hygiène du personnel (lavage des mains etc...) ;
 - un plan de lutte contre les nuisibles ;
 - un justificatif de raccordement en eau potable (copie de facture SMAE) ;
 - une procédure de maîtrise des températures ;
 - une procédure de traçabilité des produits et des denrées ;
 - une procédure de contrôle à réception.

Ce plan de maîtrise sanitaire sera complété par une étude HACCP qui sera effectuée de manière à déterminer pour chaque étape d'un diagramme de fabrication :

- les dangers (quels sont-ils ?) ;
- les mesures préventives (que doit-on faire pour éviter ces dangers ?) ;
- les mesures de surveillance (moyens utilisés pour la surveillance ?) ;
- les valeurs cibles pour les CCP (valeurs à atteindre ?) ;
- les limites critiques pour les CCP (les limites maximales et minimales à ne pas dépasser ?) ;
- les actions correctives (en cas de dépassements des limites, quelle décision ?) ;
- les enregistrements (mode d'enregistrement et durée d'archivage ?).

Pour une meilleure lisibilité, l'étude HACCP devra être présentée sous forme d'un tableau.

Enfin, vous devez joindre au dossier les fiches d'enregistrement suivantes :

- une fiche de contrôle à réception ;
- une fiche anomalie réception ;
- une fiche de relevé de températures de chaque appareil frigorifique ;
- une fiche de validation du nettoyage ;
- des fiches d'enregistrement de la surveillance des CCP et des actions correctives.

Article 3

Le présent arrêté est susceptible de recours devant le Tribunal administratif de Mamoudzou pendant un délai de deux mois à compter de sa notification soit par courrier, soit par l'application informatique Télérecours accessible, sur le site www.telerecours.fr.

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

Article 4

Le non-respect du présent arrêté constitue un délit réprimé par l'article L237-2 du Code Rural et de la pêche maritime et peut être puni de deux ans d'emprisonnement et de 15 000€ d'amende.

Article 5

Le niveau d'hygiène de l'établissement «**RESTAURANT TONTON ROOSKO**» «**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 » pour une durée de un an.

Article 6

Le secrétaire général de la préfecture de Mayotte et le directeur de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt de Mayotte, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera notifié à l'exploitant **MONSIEUR MAHAMOUD MAORE**.

Article 7

Le présent arrêté sera publié au recueil des actes administratifs et ampliation sera adressé à :

- Monsieur le Procureur de la République
- Monsieur le commandant de la gendarmerie de KOUNGOU
- Monsieur le Maire de la commune de KOUNGOU



Le Préfet,

délégué du Gouvernement