|  |  |
| --- | --- |
|  | POLYNéSIE FRANçAISE |
| PresiDENCE | ARRETE N° / PR du  Portant fermeture administrative de l’établissement de restauration commerciale « xxx» situé à PAPEETE et de l’arrêt en urgence de ses activités de préparations alimentaires, |
| Le Président de la Polynésie française | |

1. la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée, portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Visa :

CDE :

Ampliations :

PR 1

VP 1

SGG 1

REG 1

MSP 1

CHSP 1

JOPF 1

Trans. (avec AR) :

HC 1

Lexpol :

DMRA

1. l’arrêté n° 23-2018 APF/SG du 18 mai 2018 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;
2. l’arrêté n° 650/PR du 23 mai 2018 portant nomination du Vice-Président et des Ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;
3. l’arrêté n° 659 PR du 23 mai 2018 modifié relatif aux attributions du Ministre de la santé et de la prévention, en charge de la protection sociale généralisée ;
4. la loi du pays n° 2008-12 du 26 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services
5. la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l’inspection des denrées alimentaires d’origine animale ;
6. l’arrêté n° 1116 CM du 06 octobre 2006 modifié pris en application de l’article 11 de la délibération   
   n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l’inspection des denrées alimentaires d’origine animale ;
7. l’arrêté n° 1119/CM du 09 octobre 2006 modifié relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale ;
8. le courrier de mise en demeure n° 17862451/MSP/DSP/CHSP du 23 juillet 2019 adressé au responsable de l’établissement « HINERAVA » par le Centre d’hygiène et de salubrité publique (CHSP) ;

Vu les contrôles successifs effectués le xxx, le xxx et le xxx ;

Considérant que les agents du CHSP ont constaté à plusieurs reprises dans l’établissement contrôlé les graves manquements ci-dessous aux règles d’hygiène, et que la situation s’est détériorée d’une inspection à l’autre :

* Absence de local de préparation alimentaire fermé de l’extérieur
* Absence de local à déchets pour isoler les poubelles
* Absence de dispositif d'assainissement des eaux usées
* Etat d’insalubrité élevée (locaux présentant de la crasse et des poussières, eau usées stagnantes)
* Décongélation à température ambiante (denrées décongelées dans une bassine et baignant dans un jus de fusion)
* Préparation des plats cuisinés dans des locaux ouverts et sans protection contre les nuisibles (appentis et roulotte)
* Non respect de la chaine du froid et du chaud (chambre froide négative en panne)

**Considérant** que la poursuite de l’activité de restauration commerciale dans les conditions actuelles constitue un risque important pour la santé des consommateurs ;

**Considérant** l’urgence à suspendre l’activité de restauration commerciale compte tenu des risques importants pour la santé des consommateurs ;

**Considérant** la jurisprudence en matière de police administrative et les dispositions de l’article L.121-2 du code des relations entre le public et l’administration ;

ARRETE

L’activité de restauration commerciale de l’établissement «xxx», T.A.H.I.T.I. n° xxx, situé Avenue xxx et dont le gérant est Monsieur xxx, est suspendue et l’établissement de production fermé à compter de la notification du présent arrêté.

L’abrogation du présent arrêté et la reprise de l’activité de restauration commerciale sont subordonnées à la constatation sur place par les agents du CHSP de la réalisation des travaux notifiés ci-dessous et de la mise en place d’un fonctionnement réglementaire, à savoir :

* La mise en place de locaux conformes :
  + La construction d’un atelier de préparation alimentaire fermé
  + La construction d’un local à déchets,
  + L’aménagement d’un dispositif d'assainissement des eaux usées
  + Le raccordement des sanitaires au dispositif d’assainissement,
  + La révision de la chambre froide
* Les nettoyages et rangements nécessaires au respect des bonnes pratiques hygiéniques :
  + Des espaces consacrés à la préparation des denrées alimentaires
  + Du matériel de préparation
  + Du sanitaire utilisé par le personnel
  + De la chambre froide
* La modification de votre organisation de travail et de votre fonctionnement :
  + Le respect de la chaîne du froid et de la liaison chaude
  + Le respect de la marche en avant
* La mise en place d’un plan de maîtrise sanitaire comprenant notamment le programme de nettoyage et désinfection et le plan la lutte contre les nuisibles.

La présente décision peut être contestée auprès du tribunal administratif de PAPEETE dans un délai de deux (2) mois à compter de sa notification.

Le Ministre de la santé et de la prévention, en charge de la protection sociale généralisée est chargé de l’exécution du présent arrêté qui sera notifié à xxx, gérant de l’établissement « xxx» et publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le

|  |  |
| --- | --- |
| Par le Président de la Polynésie française | Edouard FRITCH |
|  |  |
|  |  |