

NUMERO : 2026-114

ARRÊTÉ PORTANT FERMETURE DE L'ÉTABLISSEMENT
« LES HALLES EXOTIQUES »
Alimentation générale
9, avenue du 8 Mai 1945
95200 SARCELLES

Le Maire de la ville de Sarcelles,

Vu le Code général des collectivités territoriales, notamment ses articles L. 2212-1 et suivants,

Vu le règlement (CE) n°178/2002 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 européen CE n°852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires,

Vu le code de la consommation notamment ses articles L.521-5 et L.521-6,

Vu le code rural de la pêche maritime notamment son article L. 233-1,

Vu le code des relations entre le public et l'administration, et notamment ses articles L.121.2, L.211.2 et L.211.3,

Vu le rapport de contrôle de l'inspectrice de salubrité du service d'hygiène et de santé, réalisé à la suite de la visite du 10 février 2026 de l'établissement « LES HALLES EXOTIQUES » situé au 9, avenue du 8 Mai 1945 à Sarcelles (95200), dont le gérant est Monsieur Paul Hu Liem NAM-HEE,

Considérant que des documents afférents à l'activité d'alimentation générale n'ont pu être présentés le jour du contrôle,

Documents manquants :

- diplôme afférent à l'activité (boucher) loi N°93-603 du 5 juillet 96,
- récépissé de déclaration à la Direction Départementale de la Protection des Populations CERFA 13984*04,
- certificat de conformité de l'installation électrique,
- justificatif de la formation renouvelée en matière d'hygiène alimentaire,
- certificat médical d'aptitude au travail dans un commerce alimentaire de toutes les personnes travaillant dans l'établissement,
- contrat de désourisation/désinsectisation (justificatif du dernier passage),

- registre de sécurité,
- contrat de ramassage des produits carnés (équarisseur pour boucher),
- assurance,
- justificatif du contrôle réalisé par un frigoriste de la bonne marche des placards et armoires de réfrigération,
- relevés des températures pour les meubles réfrigérés,
- planning de nettoyage pour l'ensemble des locaux.

Considérant que le personnel n'est pas suffisamment formé à la réglementation, aux bonnes pratiques d'hygiène et au plan de maîtrise sanitaire, ce qui est contraire au chapitre XII de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 susvisé,

Considérant que les locaux sont encrassés, ce qui est contraire au chapitre I de l'annexe II du règlement (CE) n° 852 /2004 susvisé,

- l'ensemble du local commercial manque fortement de propreté et de nettoyage et de nombreux déchets gisent au sol et sous les étagères,
- présence de poussière dans les locaux,
- les vitres des meubles réfrigérés sont sales,
- les divers produits sont rangés de façon anarchique et sans catégorie,
- les contenants des divers produits sont encrassés,
- présence de cartons et contenant et produits à même le sol, ne permettant pas un nettoyage efficace,
- encombrement des locaux dont la zone de stockage,
- des équipements de la zone de l'activité boucherie sont dégradés,
- absence d'un distributeur de papier à usage unique.

Considérant que les denrées sont conservées dans des conditions inadaptées, ce qui est contraire à l'article 4 et aux chapitres IX et X de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 susvisé,

Considérant l'absence de maîtrise des températures de conservation des denrées, ce qui est contraire au chapitre IX de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 susvisé,

- absence de thermomètres visibles dans les meubles réfrigérés pour les relevés de température.

Considérant que la traçabilité des denrées n'est pas assurée, ce qui est contraire à l'article 18 du règlement (CE) n°178/2002 susvisé,

Considérant que plusieurs produits conservés dans des conditions inadaptées ont été constatés dans les zones de stockage et les chambres froides, exposant les consommateurs à des risques sanitaires liés à la contamination ou au développement de micro-organismes pathogènes, en méconnaissance de l'article 14 du règlement (CE) n°178/2002 et de l'article 4 du règlement (CE) n°852/2004 susvisés,

- les conditions de stockage de la viande et des carcasses dans la chambre froide sont inadaptées,
- des contenants de viande sont à même le sol,
- des morceaux de viande débordent du contenant et ne sont pas protégés,
- présence de givre dans les congélateurs.

Considérant que ces éléments exposent à des risques sanitaires liés à la contamination ou au développement de micro-organismes pathogènes, pouvant entraîner des intoxications alimentaires,

Considérant que du fait de ces manquements, l'établissement « LES HALLES EXOTIQUES » situé au 9, avenue du 8 Mai (95200), exploité par Monsieur Paul Hu Liem NAM-HEE, présente un danger pour la santé publique en raison de la probabilité de contamination ou de développement de micro-organismes pathogènes dans les produits et les risques d'intoxications alimentaires qui en résultent,

Considérant les risques sanitaires importants encourus par la clientèle du fait de l'état des équipements et des locaux, des zones affectées à des usages différents, de l'absence d'entretien quotidien des locaux, des équipements et du mode de fonctionnement,

Considérant qu'au regard des faits rapportés, il convient de prononcer une mesure préventive du commerce alimentaire afin de protéger la santé des consommateurs, et ce jusqu'à la réalisation des prescriptions nécessaires,

Considérant qu'il appartient à Monsieur le Maire de veiller au maintien de la salubrité et de la santé publique,

Considérant qu'il y a lieu d'intervenir d'urgence,

ARRETE :

Article 1 : L'activité d'alimentation générale de l'établissement « LES HALLES EXOTIQUES », situé au 9, avenue du 8 Mai 1945 Sarcelles (95200), est temporairement fermée à compter de la notification du présent arrêté à l'intéressé jusqu'à la mise en conformité avec la réglementation.

Article 2 : La reprise de cette activité et l'abrogation de cette mesure sont subordonnées à la vérification de l'effectivité de la mise en conformité par un agent du S.C.H.S, qui ne pourra être autorisée qu'après constat de l'autorité sanitaire du respect des textes en vigueur et en particulier le règlement CE n° 852/2004 du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.

Article 3 : Le présent arrêté est exécutoire de plein droit à compter de la notification à l'intéressé et de la transmission à Monsieur le Préfet. L'annexe du présent arrêté est notifiée au gérant et apposée à l'entrée de l'établissement, et ce durant toute la durée de la fermeture administrative.

Article 4 : Un exemplaire du présent arrêté sera relié au registre des arrêtés municipaux.

Article 5 : Ampliation du présent arrêté sera adressée à :

- Monsieur Paul Hu Liem NAM-HEE,
- Monsieur le Préfet du Val-d'Oise,
- Monsieur le Commissaire de Police de Sarcelles,
- Monsieur le Chef de la Police Municipale.

Article 6 : Monsieur le Maire de Sarcelles, Monsieur le Chef de district et Commissaire central de police de Sarcelles, Monsieur le Chef de la Police Municipale, Monsieur le Directeur Général des Services de la Ville et Monsieur le Directeur Général des Services Techniques de la Ville, sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté.

Article 7 : Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Cergy-Pontoise, sis 2-4 boulevard de l'Hautil – BP 30322 – 95027 Cergy-Pontoise cedex, dans un délai de deux mois, à compter de sa notification ou de sa mise en ligne sur le site de la ville de Sarcelles.

Fait à Sarcelles, le 25 février 2026 .

Le Maire

 PATRICK HADDAD