

**DIRECTION DÉPARTEMENTALE DE L'EMPLOI,  
DU TRAVAIL, DES SOLIDARITÉS  
ET DE LA PROTECTION DES POPULATIONS**

**Concurrence, consommation, répression des fraudes -  
Sécurité sanitaire de l'alimentation**

**Arrêté n° 39 2024 65 ETSPP du 24 mai 2024  
portant fermeture de l'établissement de restauration à  
l enseigne « LE PANDA »  
sis 11 avenue Maillot à 39570 MONTMOROT  
exploité par la SASU « YUAN FU » siret 95252341300013  
représentée par son président M. Zhiyou Xia  
et dont le siège social est sis à la même adresse**

**Le Préfet**

Vu le Règlement (CE) N°178/2002 du Parlement 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 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le Règlement (CE) N° 853/2004 du Parlement et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des 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 II 3° ;

Vu le décret n°2004-374 du 29 avril 2004 modifié, 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 du 29 juillet 2022 portant nomination du préfet du Jura - M. Serge CASTEL ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerces de détail, d'entreposage et de transport de produits alimentaires d'origine animale ;

Vu l'arrêté du préfet du Jura du 29 avril 2024 portant nomination de Madame Isabelle MOREL Directrice par intérim de la direction départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Jura ;

Vu l'arrêté du préfet du Jura du 06 mai 2024 portant délégation de signature à Madame Isabelle MOREL ;

Vu le rapport d'inspection du 14 mai 2024 n°24-034353 relatif au contrôle réalisé le 13 mai 2024 dans l'établissement à l'enseigne « LE PANDA » ;

Vu le courrier du 14 mai 2024 portant notification du rapport n°24-034353 informant l'exploitant des suites envisagées et l'invitant à présenter ses observations dans un délai de huit jours à compter de sa remise en mains propres le 15 mai 2024 ;

Considérant la mise en demeure du 4 mars 2024 adressée au responsable du restaurant YUAN FU, situé 11 avenue Maillot à 39570 MONTMOROT faisant suite à l'inspection réalisée le 26 février 2024 et prescrivant des mesures correctives dans le délai de deux mois ;

Considérant que cette mise en demeure prescrivait à l'établissement de réaliser les mesures suivantes :

- Ranger rigoureusement l'ensemble des équipements et évacuer tous les objets obsolètes et/ou n'ayant pas d'utilité pour l'activité de restauration ;

- Procéder à un nettoyage et désinfection approfondi de l'ensemble des locaux (sols et murs) et des équipements (étagères, enceintes réfrigérées, petit matériel et équipements de cuisson : piano, friteuse, wok de cuisson, grill). Les locaux et les équipements doivent ensuite être maintenus propres ;
- Disposer de matériel et équipement de nettoyage et désinfections en parfait état d'utilisation et les entreposer avec les produits d'entretien dans un espace dédié, suffisamment éloignés des zones de manipulation des denrées ;
- Désencombrer les laves mains situés dans les toilettes et en cuisine afin de les rendre utilisables et fonctionnels ;
- Appliquer la surveillance des températures des enceintes réfrigérées négatives (congélateurs) et des matières premières au moment de leur réception ; effectuer des contrôles et relevés journaliers de températures des enceintes réfrigérées négatives (congélateurs) ;
- Utiliser des conditionnements aptes au contact alimentaire pour le stockage des denrées ;
- Mettre à disposition, dans la zone de préparation des productions, une poubelle propre dotée d'une commande d'ouverture hygiénique qui sera maintenue fermée pendant les périodes de préparation des denrées alimentaires ;
- Assurer la décongélation des denrées alimentaires d'origine animale ou en contenant dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- Mettre en place un plan de surveillance bactériologique des produits finis ; Faire réaliser la recherche de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de la fabrication de denrées prêtes à être consommées en l'état ;
- Prévoir la mise en place de tests de surface visant à valider et vérifier l'efficacité des opérations de nettoyage ;
- Dégivrer l'ensemble des congélateurs ;
- Détenir un dispositif permettant de tester la qualité des huiles de friture (bandelettes, testeur électronique ...).

Considérant le contrôle réalisé le 14 mai 2024 par Mathilde PERRAUT et Yann VINCENT, inspecteurs de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations du Jura auprès du restaurant YUAN FU, situé 11 avenue Maillot à 39570 MONTMOROT, dont monsieur XIA Zhiyou, est le responsable juridique, ayant permis de constater des manquements graves aux règles d'hygiène ;

Considérant qu'au cours du contrôle du 14 mai 2024 dans l'établissement de M. XIA Zhiyou, il a été constaté et relevé dans le rapport n° 24-034353 les faits suivants :

**Les équipements et locaux utilisés pour l'élaboration de denrées alimentaires sont particulièrement encrassés et encombrés de matériels obsolètes et inutilisés qui constituent autant d'obstacles aux opérations de nettoyage et de désinfection, c'est le cas notamment :**

- Du lave-mains installé en cuisine qui sert de rangement à divers tuyaux et raccords,
- De la réserve des produits secs dont la surface surdimensionnée est intégralement recouverte des matières premières mais également de nombreux objets n'ayant aucune utilité pour l'activité de restauration,
- De la pièce manifestement affectée au stockage des produits d'entretien dont l'accès est impossible au regard de l'encombrement,
- De l'espace situé entre la chambre froide et le mur de la cuisine qui héberge du matériel non utilisé,
- Du local à déchets qui est jonché de gravats et de matériels obsolètes et sales,
- De la pièce où se situe la douche, les toilettes et la laverie qui est complètement encrassée.

Ces éléments constituent une absence de respect des chapitres I et V de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004.

**La maintenance des locaux et équipements est insuffisante :**

- Les joints de nombreuse portes d'enceintes sous température dirigée sont dégradés,
- Les blocs de protection des lumières d'une chambre froide sont absents et la zone environnante est oxydée à l'arrière de l'évaporateur,
- Le sol du couloir d'accès à l'extérieur passant devant le local à déchets est dégradé,
- Les équipements sanitaires (toilettes et douches) sont recouverts de calcaire,
- Tous les congélateurs de stockage sont fortement givrés,
- De nombreuses surfaces, des locaux et des équipements, présentent des dégradations et des zones d'oxydation.

Ces éléments constituent une absence de respect du chapitre II de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004.

**La surveillance des températures des enceintes réfrigérées négatives (congélateurs) et lors du contrôle à réception des matières premières n'est pas réalisée :** non-conformité à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004.

**Des conditionnements inadaptés sont utilisés pour la conservation des aliments et plus précisément des sacs poubelles pour le stockage de chips de crevettes :** non-conformité au chapitre X de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004.

**Aucune analyse bactériologique de surveillance des produits finis n'est réalisée :** non-conformité à l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004.

**Aucune recherche de *Listeria monocytogenes* sur les surfaces des locaux et équipements dans le cadre de l'élaboration de denrées alimentaires prêtes à être consommées en l'état ne sont réalisés :** non-conformités à l'article 5, alinéa 2 du règlement (CE) n°2073/2005 du 15 novembre 2005.

**Les poubelles ne sont pas munies d'un couvercle à commande non-manuelle notamment en zone de production ou le couvercle est maintenu ouvert à proximité des zones de manipulation des denrées alimentaires :** non-conformité au chapitre VI de l'annexe II du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004.

**Les conditions de stockage des aliments dans les chambres froides et les congélateurs ne sont pas hygiéniques du fait notamment de l'absence de séparation des produits ayant un statut sanitaire différent, de l'absence de protection contre les contaminations ambiantes et de la surcharge des enceintes :** non-conformité au chapitre IX de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004.

**La qualité des huiles de friture n'est pas testée régulièrement afin de garantir sa conformité :** non-conformité au chapitre IX de l'annexe II du règlement (CE) n°852/2004 du 29 avril 2004 et au chapitre II de la section 4 du règlement (CE) 178/2002 du 28 janvier 2002.

Considérant que les constats mentionnés dans le rapport n° 24-034353 précité caractérisent l'inexécution, à l'expiration du délai fixé, par l'établissement des mesures prescrites dans la mise en demeure du 04 mars 2024 ;

Considérant ainsi que ces manquements portent sur des règles spécifiques d'hygiène essentielles et impératives et qu'ils sont particulièrement graves et impliquent des dangers pour la santé publique et en particulier de toxi-infections alimentaires auxquels il convient de mettre un terme sans délai ;

Considérant qu'en raison des dangers pour la santé publique que représentent ces manquements et de l'absence de commencement d'exécution des mesures prescrites, le délai de réalisation de celles-ci ne peut être prorogé ;

Considérant que l'article L233-1 II du code rural et la pêche maritime dispose notamment que

*II.-Si, à l'expiration du délai fixé par la mise en demeure, l'exploitant n'a pas mis en œuvre les mesures prescrites, l'autorité administrative peut :*

*(...)*

*3° Si le délai imparti pour la réalisation des mesures prescrites ne peut être prolongé sans risque pour la santé publique, ordonner la fermeture de tout ou partie de l'établissement ou l'arrêt d'une ou de plusieurs activités jusqu'à la réalisation des mesures prescrites.*

*Sauf en cas d'urgence, les mesures prévues au présent II sont prises après que l'exploitant a été mis à même de présenter ses observations dans un délai déterminé, le cas échéant en se faisant assister par un conseil de son choix ou en se faisant représenter.*

Considérant que les observations reçues par courriel, en date du 21 mai 2024, ne sont pas de nature à remettre en cause les constats opérés et les suites qui en découlent, puisqu'elles ne permettent pas de démontrer la résolution de l'intégralité des non-conformités constatées relevées dans le rapport d'inspection n° 24-034353 et présentant un risque pour la santé publique ;

## ARRÊTE

### Article 1er :

Le restaurant à l'enseigne "LE PANDA" exploité par la SASU YUAN FU situé 11 avenue Maillot à 39570 MONTMOROT, est fermé à compter de la notification du présent arrêté.

### Article 2 :

En application de l'article L 233-1 du code rural et de la pêche maritime, cette décision est portée à la connaissance du public par voie d'affichage sur la porte d'entrée du restaurant et en mairie de Montmorot.

### Article 3 :

L'abrogation de cette mesure est subordonnée à la constatation sur place par les services de la Direction Départementale de l'Emploi, du Travail, des Solidarités et de la Protection des Populations du Jura de la réalisation des prescriptions et travaux figurant en annexe du présent arrêté.

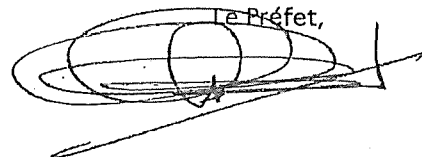
### Article 4 :

Dans le cas où il serait contrevenu à l'article 1<sup>er</sup> du présent arrêté, l'exploitant s'exposerait aux sanctions prévues à l'article L.237-2 II du code rural et de la pêche maritime (peine de 2 ans d'emprisonnement et amende de 30 000 euros)

### Article 5 :

La directrice départementale de l'emploi, du travail, des solidarités et de la protection des populations du Jura par intérim est chargée, de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Lons-le-Saunier, le 24 mai 2024.

Le Préfet,  


<p>Je soussigné... <i>XIA Zhiyuan</i> .....</p> <p>reconnais avoir reçu un exemplaire du présent document. Remise en main propre.</p> <p>Le <i>24/05/24</i></p> <p>Signature</p> <p>YUAN FU 11 AVENUE MAILLOT 39570 MONTMOROT <i>XIA Zhiyuan</i> 952523413 RCS</p>
--

## VOIES et DÉLAIS de RECOURS

Un recours CONTENTIEUX contre le présent arrêté peut être réalisé dans un délai de 2 mois à compter de sa notification via le site <https://citoyens.telerecours.fr> ou par courrier à l'adresse suivante : Tribunal administratif de Besançon 30, rue Charles Nodier 25044 Besançon Cedex 3.

## ANNEXE

Liste des prescriptions dont la réalisation conditionne l'abrogation de l'arrêté préfectoral de fermeture administrative de l'établissement à l'enseigne YUAN FU situé 11 rue Maillot à 39570 MONTMOROT:

### LOCAUX

Rénover, lessiver, repéindre, boucher les trous des murs et des plafonds des locaux, rendre ceux-ci adaptés et d'un entretien facile.

Lessiver le plafond, la hotte et les murs.

Rénover les peintures abîmées des locaux.

Rénover les portes en mauvais état

Remplacer le carrelage cassé ou manquant. Poser du carrelage là où il en manque.

### EQUIPEMENT

Installer des thermomètres indépendants et amovibles aisément visibles dans chaque congélateur.

Supprimer tout le matériel vétuste, rouillé ou hors d'usage ou ne servant plus.

Faire réparer ou remplacer le matériel abîmé.

Installer des poubelles hygiéniques et supprimer les poubelles non conformes.

Réparer l'éclairage du local à déchets et de la principale réserve de stockage des matières premières.

### FONCTIONNEMENT

Procéder à un nettoyage approfondi de l'ensemble des locaux et des équipements.

Dégivrer l'ensemble des congélateurs.

Revoir le rangement des enceintes de stockage des denrées alimentaires pour que les conditions de stockage ne soient pas sources de contamination des produits.

Protéger les denrées des contaminations (film, boîtes avec couvercle).

Conservier les denrées dans des conditionnements aptes au contact alimentaire.

Dater les préparations (ouverture de l'emballage, cuisson, assemblage).

Conservier la traçabilité des produits.

Ranger le matériel et produits d'entretien dans l'emplacement qui leur est réservé.

Débarrasser les locaux annexes pour éviter la prolifération des rongeurs.

Réapprovisionner régulièrement le distributeur d'essuie-mains à usage unique et le distributeur de savon liquide.

Mettre en place un plan de nettoyage-désinfection et l'afficher dans l'établissement.

Mettre en place des recherches de listeria monocytogenes en environnement.

Réaliser des tests de vérification des huiles de friture.

Procéder, aux frais de l'exploitant, à des autocontrôles afin de vérifier la conformité des matières premières et des produits finis aux critères microbiologiques réglementaires, à un rythme défini en fonction de l'analyse et de l'évaluation des risques alimentaires potentiels. (Fournir un contrat avec un laboratoire d'analyse microbiologique des aliments).

Mettre en place des procédures de contrôles à réception (vérification des températures ; des dates limites de consommation et de l'état des emballages) mentionnant la destination des produits non conformes.

### PERSONNEL

Faire porter au personnel des vêtements de travail propres, de préférence de couleur claire adaptés à l'activité et limitant au maximum les risques de contamination. (Chaussures, pantalon, haut et couvre-chef de couleur adaptée.)

Désencombrer le lave-mains à commande non-manuelle.

Afficher des instructions écrites et compréhensibles à l'usage du personnel et veiller à leur connaissance et application.