

ARRÊTÉ DU MAIRE
FERMETURE ADMINISTRATIVE
N° 2026-00007 FA

OBJET : ARRÊTÉ DE FERMETURE ADMINISTRATIVE DE L'ÉTABLISSEMENT «CHICKEN'S KING»
situé au 21, avenue JEAN JAURÈS - 93300 AUBERVILLIERS
DOSSIER : 2026/00023/SG/ALIM

Le Maire,

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 aliments ;

Vu le règlement (CE) n°852/2004 du Parlement Européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatifs à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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 de la Consommation, notamment l'article L.521-5 ;

Vu le Code Rural et de la Pêche Maritime, notamment les articles L233-1 et R.231-1 et suivants ;

Vu le Code de la Santé Publique, notamment les articles L.1311-1 et L.1312-1 ;

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment en l'article L. 2212-2 ;

Vu l'arrêté du 18 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'arrêté 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 de denrées alimentaires en contenant ;

Vu l'article 24 de la loi n°2000-321 au 12 avril 2000 relative aux droits des citoyens dans leurs relations avec les administrations ;

Vu le rapport en date du 22 Juin 2026 établi par une inspectrice assermentée, du Service Communal d'Hygiène et de Santé constatant des manquements à la réglementation en matière d'hygiène alimentaire et des désordres dans les locaux de l'établissement « CHICKEN'S KING» situé au 21, avenue JEAN JAURÈS - 93300 AUBERVILLIERS.

ATTENDU qu'au cours d'une visite effectuée le 19 Juin 2026, le Service Communal d'Hygiène et de Santé a constaté dans cet établissement des manquements aux règles d'hygiène et d'entretien général des lieux et des installations, notamment :

- Défaut de présentation du tampon de l'établissement ;
- Défaut de présentation de l'attestation de formation aux bonnes pratiques d'hygiène ;
- Défaut de présentation du contrat sécurité incendie ;
- Défaut de présentation des fiches de relevés de températures ;
- Défaut de présentation des fiches de contrôle à réception des marchandises ;
- Défaut de présentation des différentes sources de traçabilité des denrées alimentaires (**date, température, n° de lot**) ;
- Défaut de présentation du Plan de Nettoyage et Désinfection des locaux, des installations et des équipements ;
- Défaut d'affichage des allergènes ;
- Défaut de présentation du contrat et de l'attestation du dernier passage d'une entreprise de lutte contre les nuisibles ;
- Défaut de présentation de la déclaration à la DDPP (Cerfa n°13984*06) ;
- Défaut de présentation du contrat et de l'attestation de dernier passage d'une entreprise de traitement des graisses ;
- Défaut de présentation du contrat et de l'attestation de dernier passage d'une entreprise de maintenance et de nettoyage des conduits d'évacuation des fumées ;
- Défaut de présentation de l'attestation d'aptitude médicale du personnel ;
- Absence de nettoyage et désinfection des locaux de production ;
- Absence de nettoyage et désinfection des installations et des équipements (**plans de travail, gazinière, réfrigérateurs et chambre froide, poubelle**) ;
- Absence de station de lavage des mains conforme dans la zone de préparation ;
- Présence d'une station de lavage des mains défectueuse ; **absence de distributeur de savon bactéricide et absence de distributeur de papier à usage unique** ;
- Présence d'éléments non adaptés en zone de préparation (**ex : chiffon ; carton ; serpillère, tapis, veste**) ;
- Absence de rangement dédié aux produits lessiviels ;
- Présence de produits lessiviels à proximité des denrées alimentaires ;
- Mauvais entreposage des denrées alimentaires (**viandes stockées dans des bacs posés au sol, fruits et légumes mal entreposés, viandes et préparations conservées dans des contenants non alimentaires et mélangées dans la chambre froide**) ;
- Présence de denrées alimentaires entreposées à même le sol (**viande marinée :**) ;
- Présence de cartons et de cagettes en bois dans les réfrigérateurs ;
- Présence de denrées alimentaires dans des conditionnements non adaptés (**viande**) ;
- Absence de thermomètre dans les différents congélateurs et réfrigérateurs ;
- Présence de denrées alimentaires à température ambiante (**viande, fromage**) ;
- Non-respect de la chaîne du froid ;
- Présence de denrées alimentaires sans date limite de consommation (**toutes les préparations**) ;
- Présence de denrées alimentaires sans date d'ouverture (**tant pour les produits préparés sur place que pour les produits achetés**) ;
- Insuffisance de vestiaires pour le nombre d'employés (**manque un vestiaire**) ;
- Absence du port complet des équipements de protection individuelle ;
- Présence de cafards dans les locaux ;
- Absence d'aération et de ventilation dans les locaux ;
- Présence d'huile de friture dégradée ;
- Absence de suivi du contrôle de l'huile de friture ;

Considérant que des manquements aux règles d'hygiène et d'entretien général des lieux et installations ont été constatés ;

Considérant que les manquements relevés représentent un danger pour la Santé Publique ;

Considérant que l'article L2212-2 du Code Général des Collectivités Territoriales confère au maire dans le cadre de ses pouvoirs de police, la mission de veiller au respect de la Salubrité Publique, notamment en ce qui concerne l'inspection sur la fidélité du débit des denrées qui se vendent au poids ou à la mesure et sur la salubrité des comestibles exposés en vue de la vente ;

Considérant que la continuation de l'exploitation de l'établissement ferait courir un risque grave de Santé Publique et que cela impose qu'il soit procédé à sa fermeture immédiate jusqu'à la réalisation des prescriptions visées à l'Article 4 du dit arrêté.

VU L'URGENCE ;

ARRÊTE

Article 1 : L'établissement «CHICKEN'S KING» situé au 21, avenue JEAN JAURÈS - 93300 AUBERVILLIERS, dont les activités sont Acquisition, exploitation et cession de fonds de commerce de restauration rapide sans vente de boissons alcoolisées, enregistré au RCS de BOBIGNY sous la dénomination sociale «DILVIR» avec le numéro d'identification 830 646 998, dont le gérant est Monsieur GHOTRA Kewal, sera fermé à compter de la date de notification du présent arrêté et jusqu'à la réalisation des prescriptions visées à l'Article 4 du dit arrêté.

Article 2 : La fermeture de l'établissement implique la cessation de toute remise de denrées alimentaires, à titre gratuit ou onéreux, à des consommateurs.
Toutes les dispositions rendant cet établissement inaccessible au public devront être prises immédiatement par l'exploitant et le présent arrêté sera affiché en façade.

Article 3 : Si l'exploitant de l'établissement n'a pas pris toutes les mesures afin d'interdire l'accès de son établissement, le Maire d'Aubervilliers pourra prendre toute disposition afin de procéder d'office à la fermeture.

Article 4 : L'exploitant de l'établissement devra procéder aux mesures suivantes :

- Procéder au nettoyage et à la désinfection des locaux ;
- Procéder au nettoyage et à la désinfection des installations et des équipements ;
- Mettre en place une station de lavage des mains conforme dans les zones de préparation (avec pédale ou un autre type de dispositif sans contact ; avec du papier à usage unique et savon bactéricide à proximité de la station) ;
- Mettre en conformité la station de lavage des mains dans les zones de préparation (avec pédale ou un autre type de dispositif sans contact ; avec du papier à usage unique et savon bactéricide à proximité de la station) ;
- Retirer les éléments non adaptés en zone de préparation ;
- Avoir des produits lessiviels (désinfectants) appropriés et en quantité suffisante pour nettoyer les locaux et les installations.
- Mettre en place du matériel de nettoyage et de désinfection professionnel, avec une zone dédiée au rangement des produits lessiviels ;

- Retirer les produits lessiviels à proximité des denrées alimentaires ;
- Procéder au bon entreposage des denrées alimentaires ;
- Procéder à la séparation des différentes denrées alimentaires ;
- Procéder au retrait des cartons et de caquettes en bois dans les réfrigérateurs ;
- Procéder au conditionnement des denrées alimentaires dans des récipients spécifiques type alimentaire ;
- Mettre en place des thermomètres physiques dans chaque congélateur et réfrigérateur ;
- Maintenir les denrées alimentaires à une température adaptée ;
- Maintenir les denrées alimentaires à une température adaptée ;
- Garantir le maintien de la chaîne du froid ;
- Procéder à l'étiquetage des dates limites de consommation à maximum J+3 ;
- Procéder à l'étiquetage des dates d'ouverture des denrées alimentaires ;
- Mettre en place un nombre suffisant de vestiaires en fonction du nombre d'employés ;
- S'assurer du port complet, adapté et en bon état, des équipements de protection individuelle ;
- Faire appel à une entreprise de lutte contre les nuisibles et faire intervenir l'entreprise autant que nécessaire ;
- Procéder à la mise en conformité du conduit d'évacuation des fumées ;
- Mettre en place un système d'aération et de ventilation dans les locaux ;
- Procéder au changement de l'huile de friture ;
- Mettre en place le contrôle de l'huile de friture ;

Avoir à disposition dans le commerce, les documents suivants :

- Le tampon de l'établissement ;
- Les documents attestant de la formation du personnel aux bonnes pratiques d'hygiène ;
- Les documents liés au contrôle de la sécurité incendie (contrat et attestation de passage) ;
- Les fiches de températures pour l'ensemble des réfrigérateurs et congélateurs ;
- Les documents liés aux contrôles à réception de la marchandise ;
- Les documents liés à la traçabilité des denrées alimentaires ;
- Les documents liés au Plan de Nettoyage et Désinfection des locaux, des installations et des équipements ;
- Les documents liés à l'affichage des allergènes ;
- Les documents liés à la lutte contre les nuisibles (contrat et attestation de passage) ;
- Les documents liés à la déclaration d'activité à la DDPP (Cerfa n°13984*06) ;
- Les documents liés au traitement des graisses (contrat et attestation de passage) ;
- Les documents liés à la maintenance des conduits d'évacuation des fumées (contrat et attestation de passage) ;
- Les documents liés à la réalisation d'une visite médicale par la médecine du travail ;

Article 5 : Un arrêté municipal d'abrogation du présent arrêté sera établi après le constat du respect des règles d'hygiène énoncées dans les prescriptions du rapport joint au présent arrêté par un inspecteur de salubrité du Service Communal d'Hygiène et de Santé

Article 6 : Ampliation du présent arrêté sera affichée et transmise :

- A la Direction Départementale de la Protection de la Population de la Seine-Saint-Denis ;
- Au Commissariat de Police Municipale D'Aubervilliers ;
- Au Commissariat de Police Nationale D'Aubervilliers ;
- Au gérant : Monsieur GHOTRA Kewal, représentant de « CHICKEN'S KING».

Article 7 :

Le Maire,

Certifie le caractère exécutoire de cet arrêté, compte tenu de sa transmission en Préfecture et de sa publication, affichage ou notification,

Informe que le Tribunal Administratif de Montreuil sis 7 rue Catherine Puig 93100 peut être saisi par voie de recours formé contre le présent acte pendant un délai de deux mois commençant à courir à compter de la date la plus tardive des dates suivantes : date de sa réception en Préfecture de Seine Saint Denis ou de sa publication / notification.

Le Tribunal Administratif peut être saisi par l'application informatique Télérecours citoyens accessible par le site Internet www.telerecours.fr. Dans ce même délai un recours gracieux peut être déposé devant l'autorité territoriale, cette démarche suspendant le délai de recours contentieux qui recommencera à courir soit à compter de la notification de la réponse de l'autorité territoriale, soit deux mois après l'introduction du recours gracieux en l'absence de réponse de l'autorité territoriale.