



MAIRIE DE  
VILLENEUVE-SAINT-GEORGES

# RAPPORT D'ENQUÊTE DE CONFORMITÉ AUX NORMES D'HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ

## COMMERCE DE BOUCHE

Direction/service :  
Direction Générale Adjointe  
de l'Aménagement et de  
l'Environnement

Direction Habitat Durable,  
Santé Environnementale et  
du SCHS

MAJ : 20/08/2025

### Identification de l'établissement

Nom / Enseigne : Société ADBH  
Adresse : 32 avenue Carnot 94190 VILLENEUVE SAINT GEORGES  
N° SIRET : 434894259  
Responsable légal : Monsieur Ali BEN ZAIED et Abdessalem ZGUIR

Adresse du Gérant : 32 AVENUE CARNOT  
Tél. gérant : ...

Extrait Kbis :  oui  non

Type de commerce :  Boulangerie

Capacité d'accueil (si restauration) :

Type de contrôle :  1er contrôle

Avis commission communale de sécurité :

Fermeture administrative

Avis sanitaire DDPP (si disponible) :  Favorable  Défavorable

DATE DE L'ENQUÊTE :  
24/03/2026

DATE DU RAPPORT :  
24/03/2026

## I. CADRE RÉGLEMENTAIRE APPLICABLE

Inspection réalisée en application :

- Articles L.2212-1, L.2212-2 et L.2212-4 du Code général des collectivités territoriales
- Articles L.1311-1 et L.1312-1 du Code de la santé publique
- Règlement Sanitaire Départemental
- Règlement (CE) n°178/2002
- Règlement (CE) n°852/2004
- Règlement (CE) n°853/2004
- Règlement (UE) n°1169/2011
- Règlement (CE) n°1760/2000
- Arrêté du 21 décembre 2009

Ces règlements sont directement applicables et créent des obligations opposables à l'exploitant.

## II. NOTATION ET SUITES ADMINISTRATIVES

Chaque critère est noté : 2 = conforme, 1 = moyen, 0 = non conforme.

Barème :

- ≥ 80 % conforme : Établissement conforme (rapport transmis).
- 60-79 % conforme : Mise en demeure avec délai de régularisation.
- < 60 % conforme : Fermeture temporaire par arrêté municipal jusqu'à correction.
- 3 mises en demeure sans effet : Fermeture administrative jusqu'à 3 mois.
- Manquement grave immédiat (denrées avariées, infestation, absence d'eau potable) : Fermeture immédiate jusqu'à nouvel ordre.



### III. ÉVALUATION DÉTAILLÉE

#### Contexte de l'intervention :

L'enseigne a été visité le 24 mars 2026 en présence de Monsieur EYCHENNE Rémy, Inspecteur de Salubrité et Monsieur THAUVIN Geoffroy, Responsable du SCHS suite à un contrôle inopiné du Service Communal d'Hygiène et de Santé agents assermentés, habilités et commissionnés.

Ce contrôle portait sur le respect des règles d'hygiène applicables à une boulangerie.

#### A. LOCAUX ET SÉCURITÉ

##### 1) État des sols, murs et plafonds

Référence : Annexe II, Chapitre I – CE 852/2004

##### Note 1 – Moyenne :

Il a été observé des fissures superficielles et des joints légèrement détériorés, sans présence de souillures actives. Bien que le risque de contamination soit limité, il convient de suivre régulièrement l'état des surfaces pour prévenir toute aggravation.



## 2) Ventilation, aération et éclairage

Référence : Annexe II, Chapitre I – CE 852/2004 ; RSD

### Note 1 – Moyenne :

Il a été observé une ventilation partielle et une condensation localisée. L'impact sur les denrées est limité, mais un suivi régulier est recommandé afin d'éviter le développement fongique.

## 3) Gestion des eaux usées

Référence : RSD

### Note 2 – Conforme :

Les eaux usées sont évacuées correctement vers le réseau collectif et aucun refoulement n'a été observé.

## 4) Prévention des nuisibles

Référence : Annexe II, Chapitre IX – CE 852/2004

### Note 0 – Non conforme :

Infestation active constatée, absence de plan documenté. Risque immédiat de contamination par Salmonella, Leptospirose et autres pathogènes. Pondération : 3, compte tenu du caractère critique de la situation.



**5) Sécurité incendie**

*Référence : CCH et CGCT*

**Note 1 – Moyenne :**

Avis favorable avec réserves mineures. Les risques sont limités mais des mesures correctives doivent être suivies.

**B. ÉQUIPEMENTS**

**1) Froid et conservation**

*Référence : Chapitre IX – CE 852/2004 et CE 853/2004*

**Note 0 – Non conforme :**

Il a été mesuré que plusieurs compartiments de réfrigération et de surgélation dépassent les seuils réglementaires : produits frais à +8°C et surgelés à -15°C. Les denrées observées présentent un risque élevé de prolifération bactérienne, notamment *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*, pouvant entraîner des intoxications alimentaires collectives. La pondération appliquée est de 3 en raison de l'importance critique de cette non-conformité pour la sécurité sanitaire.



## 2) Hotte aspirante

Référence : RSD, sécurité incendie

### Note 1 – Moyenne :

Il a été observé que l'entretien de la hotte a été effectué il y a plus de 12 mois, sans surcharge visible. Bien que le risque soit limité, un entretien prochain est recommandé afin de maintenir la sécurité et l'hygiène.

## 3) Poubelles

Référence : RSD

### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté que certaines poubelles sont débordantes ou présentent des fuites. Les déchets observés sont en contact potentiel avec l'environnement de préparation des denrées, favorisant la contamination et l'attraction de nuisibles. La pondération appliquée est de 2 en raison du risque direct pour la salubrité des aliments.



## C. FONCTIONNEMENT

### 1) Chaîne du froid

Référence : CE 852/2004

#### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté que plusieurs produits frais ont été maintenus à +8°C et certaines denrées surgelées à -15°C. Ces températures dépassent les seuils réglementaires et favorisent la prolifération de bactéries pathogènes telles que *Listeria monocytogenes* et *Salmonella*, pouvant entraîner des intoxications alimentaires collectives. La pondération appliquée est de 3, en raison du caractère critique de cette non-conformité.

### 2) Décongélation

Référence : CE 852/2004

#### Note 1 – Moyenne :

Il a été observé que certaines denrées sont temporairement stockées hors du froid pendant un court laps de temps, sans dépasser 2 heures et sans contamination visible. Le risque pour la santé est limité, mais la procédure devrait être formalisée pour réduire tout potentiel danger.

### 3) Traçabilité fournisseurs

Référence : CE 178/2002

est limité, mais un archivage systématique est recommandé pour garantir la traçabilité complète.

#### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté l'absence totale de justificatifs de traçabilité pour certaines denrées. En cas d'alerte sanitaire, il serait impossible de retirer les lots concernés rapidement, augmentant le risque pour la santé publique. La pondération appliquée est de 2, en raison de l'importance critique de cette non-conformité.

## D. PRODUITS ET DENRÉES

### 1) DLC / Date limite de consommation

Référence : CE 852/2004

**Note 2 – Conforme :**

Il a été constaté que l'ensemble des denrées présentes dans l'établissement respecte strictement les dates limites de consommation (DLC). Aucun produit périmé n'a été observé lors de l'inspection. Cette maîtrise permet de garantir que les aliments mis à disposition du public sont sûrs et conformes aux exigences sanitaires.

**2) Protection des denrées**

**Référence : CE 852/2004**

**Note 0 – Non conforme :**

Il a été constaté que des denrées étaient laissées découvertes ou exposées à l'air libre dans des zones non protégées. Cette situation favorise la contamination par poussières, insectes ou micro-organismes et constitue un risque sanitaire direct pour les consommateurs. La pondération appliquée est de 1,5, compte tenu du potentiel de danger et de la fréquence observée.



**E. PERSONNEL**

**1) Formation hygiène / HACCP / PMS**

**Référence : CE 852/2004, article 5**

**Note 1 – Moyenne :**

Il a été observé que certaines formations du personnel ne sont pas récentes ou que des membres n'ont pas de preuve documentaire immédiate de formation. Le PMS est partiellement appliqué, avec quelques procédures non documentées. Le risque pour la sécurité alimentaire reste limité, mais une mise à jour des formations et du PMS est recommandée pour renforcer la maîtrise des dangers.

**2) Tenue professionnelle**

**Référence : CE 852/2004, article 5**

**Note 2 – Conforme :**

Il a été constaté que l'ensemble du personnel porte une tenue professionnelle adaptée : blouse propre, coiffe ou couvre-cheveux, absence de bijoux et chaussures adéquates. Ces mesures garantissent la réduction des

risques de contamination manuportée et assurent l'hygiène dans les zones de préparation et de manipulation des denrées.

### 3) Vestiaires

**Référence : Règlement Sanitaire Départemental (RSD)**

#### Note 2 – Conforme :

Il a été constaté que les vestiaires permettent une séparation stricte entre vêtements professionnels et vêtements de ville. Le matériel de protection est stocké de manière ordonnée et accessible, garantissant l'application des bonnes pratiques d'hygiène.

## F. SANITAIRES

### 1) Sanitaires personnel

**Référence : CE 852/2004, Annexe II**

#### Note 2 – Conforme :

Il a été constaté que les sanitaires destinés au personnel sont indépendants des zones de préparation, équipés de lave-mains non manuels, avec eau chaude et froide disponibles. Cette configuration permet au personnel de respecter les règles d'hygiène avant toute manipulation de denrées, garantissant la sécurité sanitaire des aliments.

## G. DOCUMENTS OBLIGATOIRES

### 1) Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS) et formation HACCP

**Référence : CE 852/2004, article 5**

#### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté que le PMS est totalement absent ou non opérationnel et que le personnel n'a pas suivi de formation HACCP. Cette absence empêche la mise en œuvre de procédures de contrôle et de prévention des dangers alimentaires, constituant un risque majeur pour la santé publique (TIAC, contamination croisée). La pondération appliquée est de 2, en raison de l'importance critique de cette non-conformité sur la sécurité des denrées.

### 2) Contrat dératisation/désinsectisation

**Référence : CE 852/2004, Annexe II, Chapitre IX**

#### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté qu'aucun contrat de dératisation/désinsectisation n'est en place, ou que l'établissement présente une infestation active de nuisibles. Cette situation constitue un risque critique de contamination des denrées par *Salmonella*, *Listeria* ou autres agents pathogènes. La pondération appliquée est de 2,5-3, en fonction de l'ampleur de l'infestation, car la non-conformité impacte directement la sécurité sanitaire.

### 3) Traçabilité et enregistrements fournisseurs

**Référence : CE 178/2002, articles 18 et 19**

#### Note 1 – Moyenne :

Il a été observé que certaines factures ou informations de traçabilité sont manquantes ou partiellement archivées. Les fournisseurs restent identifiables et aucun risque immédiat n'est constaté, mais une organisation plus rigoureuse est recommandée pour garantir la maîtrise complète de la traçabilité.

## H. SPÉCIFICITÉS SELON ACTIVITÉ

### H.2 BOULANGERIE

#### 1) Température vitrines pâtisseries (+3°C à +5°C)

**Référence : Guide des Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH)**

#### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté que les vitrines dépassent régulièrement +6°C, pouvant atteindre +8°C, ce qui compromet la sécurité sanitaire des pâtisseries et favorise le développement de bactéries pathogènes (*Listeria*, *Salmonella*). La pondération appliquée est de 2,5 en raison de l'importance critique de cette non-conformité pour la santé publique.

## 2) Température froid positif pâtisseries fraîches et sensibles (0°C à +4°C, tolérance max +6°C)

Référence : GBPH

### Note 2 – Conforme :

Il a été constaté que les enceintes réfrigérées maintiennent une température comprise dans la plage réglementaire, garantissant la stabilité microbiologique des pâtisseries sensibles et la maîtrise du risque sanitaire.

## 3) Hygiène pétrin, four et vitrines

Référence : CE 852/2004

### Note 1 – Moyenne :

Il a été observé que le nettoyage est régulier mais que certaines zones présentent des résidus alimentaires ponctuels. Le risque de contamination est limité, mais un suivi plus strict du protocole de nettoyage est recommandé.

## 4) Protection des viennoiseries (sous cloche ou vitrine fermée)

Référence : RSD

### Note 2 – Conforme :

Il a été constaté que toutes les viennoiseries sont protégées par des cloches ou dans des vitrines fermées, empêchant tout contact direct ou contamination par l'environnement.

## 5) Affichage allergènes

Référence : Règlement UE 1169/2011

### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté que l'affichage est absent ou incorrect, exposant les consommateurs allergiques à un risque de choc anaphylactique. La pondération appliquée est de 3, compte tenu de la gravité critique de cette non-conformité pour la santé humaine.

## H.2 BIS – BOULANGERIE ORIENTALE

Cadre réglementaire applicable :

- Règlement (CE) n°852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires – obligations générales d'hygiène et maîtrise sanitaire.
- Règlement (CE) n°178/2002 relatif à la sécurité alimentaire et traçabilité.
- Arrêté du 21 décembre 2009 sur l'hygiène du commerce de détail de denrées animales (applicable si utilisation d'œufs, lait ou produits laitiers).
- GBPH (Bonnes Pratiques d'Hygiène) pour boulangeries et pâtisseries.
- Règlement UE 1169/2011 – affichage allergènes.

Ces textes s'appliquent également aux pâtisseries orientales, avec un accent particulier sur la maîtrise des températures, de la durée de conservation et de l'étiquetage.

## 1) Conservation des gâteaux orientaux (température, hygrométrie et durée)

### Note 2 – Conforme :

Il a été constaté que les gâteaux orientaux sont conservés dans des vitrines réfrigérées ou des enceintes ventilées à une température adaptée (+4°C à +6°C pour produits frais, 18–22°C pour gâteaux secs type baklava), avec relevés réguliers documentés. Les conditions d'hygrométrie sont respectées, empêchant le développement de moisissures et la prolifération bactérienne. Les produits sont étiquetés avec la date de fabrication et la date de consommation recommandée, garantissant une maîtrise sanitaire optimale.

## 2) Hygiène du matériel spécifique (plateaux, moules, ustensiles de découpe et présentation)

### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté que le matériel est mal nettoyé ou stocké de manière non hygiénique, avec des résidus visibles de pâte ou de fruits secs. Le risque de contamination croisée est élevé, favorisant la prolifération de pathogènes et la survenue de TIAC. La pondération appliquée est de 2,5 en raison de la gravité de la situation pour la sécurité des denrées.

### 3) Affichage allergènes et ingrédients spécifiques (miel, noix, pistache, œufs, lait)

#### Note 0 – Non conforme :

Il a été constaté que l'affichage des allergènes est inexistant ou incomplet pour les gâteaux orientaux, exposant les consommateurs à un risque de réaction allergique sévère (choc anaphylactique). La pondération appliquée est de 3, en raison de l'importance critique de cette non-conformité pour la santé humaine.

## IV. MÉTHODE DE CALCUL PONDÉRÉE

### 1) Principe général de notation

Chaque critère figurant dans la grille d'inspection fait l'objet d'une évaluation individualisée, fondée exclusivement sur les constats réalisés lors du contrôle.

La notation est la suivante :

- 2 : conformité aux exigences réglementaires ;
- 1 : non-conformité mineure ne générant pas de risque sanitaire immédiat ;
- 0 : non-conformité majeure ou critique susceptible de compromettre la sécurité sanitaire.

La note maximale théorique par critère est fixée à 2 points.

### 2) Principe de pondération des non-conformités critiques

Afin de refléter la gravité sanitaire réelle des manquements constatés, un système de pondération est appliqué.

Chaque critère se voit attribuer un poids correspondant à son niveau d'impact sanitaire :

- Poids 1 : critère conforme ou présentant une non-conformité mineure ;
- Poids 2 : non-conformité majeure ;
- Poids 3 : non-conformité critique caractérisant un risque sanitaire immédiat.

La pondération ne modifie pas la note obtenue (une note 0 demeure 0).

Elle augmente le poids du critère dans le calcul du maximum possible, ce qui permet de traduire mathématiquement la gravité du manquement.

### 3) Modalités de calcul

La note finale est déterminée selon la formule suivante :

Note finale (%) =  $\frac{\text{Somme des notes obtenues}}{2 \times \text{Somme des poids attribués à l'ensemble des critères évalués}} \times 100$

Où :

- La somme des notes obtenues correspond à l'addition des notes 0, 1 ou 2 attribuées à chaque critère ;
- La somme des poids correspond à l'addition des poids (1, 2 ou 3) affectés à chacun des critères évalués ;
- Le chiffre 2 correspond à la note maximale théorique par critère.

### 4) Effet de la pondération

Lorsque des non-conformités critiques sont constatées, la somme des poids augmente, ce qui élève le maximum théorique possible et entraîne mécaniquement une diminution du pourcentage final.

Ainsi :

- Une non-conformité mineure affecte modérément le résultat ;
- Une non-conformité critique entraîne une diminution significative du score global ;
- Plusieurs non-conformités critiques conduisent à une chute importante du résultat final.

Ce mécanisme permet une appréciation proportionnée à la gravité sanitaire réellement observée.

## V. INTERPRÉTATION DE LA NOTE FINALE

- **≥90 %** : établissement conforme, maîtrise sanitaire assurée, aucun risque sanitaire immédiat identifié.
- **70–89 %** : non-conformités mineures, mesures correctives (MED) à mettre en place dans un délai défini par l'inspecteur. Les risques sont limités et maîtrisables, mais un suivi est nécessaire pour garantir la sécurité alimentaire.
- **<70 %** : non-conformités majeures, risques sanitaires significatifs identifiés. L'établissement présente des pratiques susceptibles de compromettre la santé des consommateurs. Une action administrative renforcée est justifiée, incluant un suivi strict, et la suspension temporaire de certaines activités si nécessaire.

### Motivation des suites administratives :

- Les non-conformités mineures doivent faire l'objet d'une mise en demeure avec délai de régularisation, assortie d'un suivi ultérieur.
- Les non-conformités majeures ou critiques, pondérées dans le calcul, justifient un examen approfondi et des mesures proportionnées :
- Mise en œuvre rapide de mesures correctives obligatoires.
- Suspension temporaire de certaines pratiques (ex. stockage ou préparation des denrées à risque) le temps de la mise en conformité.
- Renforcement du contrôle par le service d'hygiène pour vérifier la régularisation.

### Impact sanitaire :

- La pondération appliquée aux notes 0 reflète les risques directs identifiés lors de l'inspection : contamination croisée, intoxications alimentaires collectives (TIAC), allergènes non déclarés, viandes non traçables, rupture de la chaîne du froid, infestation de nuisibles.
- La note finale pondérée permet à l'inspecteur de prioriser les actions et de motiver juridiquement les décisions de suivi, les mises en demeure ou les suspensions d'activité.

## VI. CONCLUSIONS FINALES

### Non-conformités critiques – fermeture administrative d'urgence sanitaire

Il a été constaté que certains critères présentent des écarts critiques compromettant immédiatement la sécurité sanitaire. Parmi ceux-ci : présence de denrées périmées massives, rupture généralisée de la chaîne du froid, absence totale de PMS et de traçabilité, infestation active majeure de nuisibles, ou absence d'affichage des allergènes sur des préparations sensibles. Ces constats représentent un risque direct pour la santé publique, incluant intoxications alimentaires collectives (TIAC), contamination croisée et choc anaphylactique potentiel.

La note finale pondérée, tenant compte des pondérations maximales appliquées sur les 0 critiques, est très inférieure à 70 %. La gravité et l'urgence des écarts constatés justifient une action immédiate. Ces constats sont étayés par le cadre réglementaire applicable : règlements (CE) 852/2004, 853/2004, 178/2002, 1169/2011, 1760/2000, articles L.2212-2 et L.2212-4 du CGCT, et RSD.

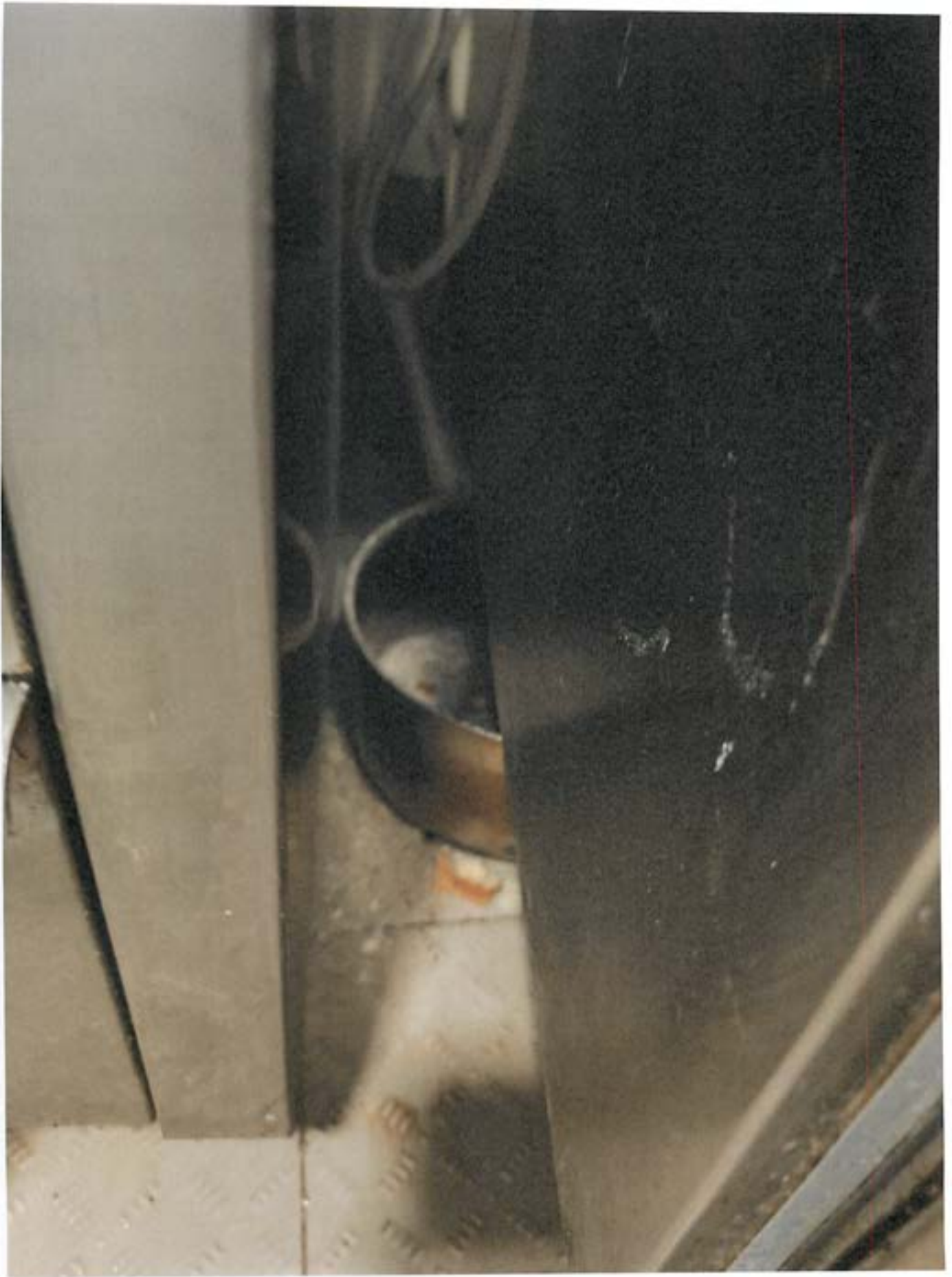
Il est constaté que l'établissement ne garantit pas la sécurité sanitaire de ses clients. Sur cette base, il est justifié de prononcer une mesure administrative immédiate, suspendant toutes les activités à risque jusqu'à régularisation complète et remise en conformité. La mesure est proportionnée à la gravité et à l'imminence du danger pour la santé publique.

### PLANCHE PHOTOS :















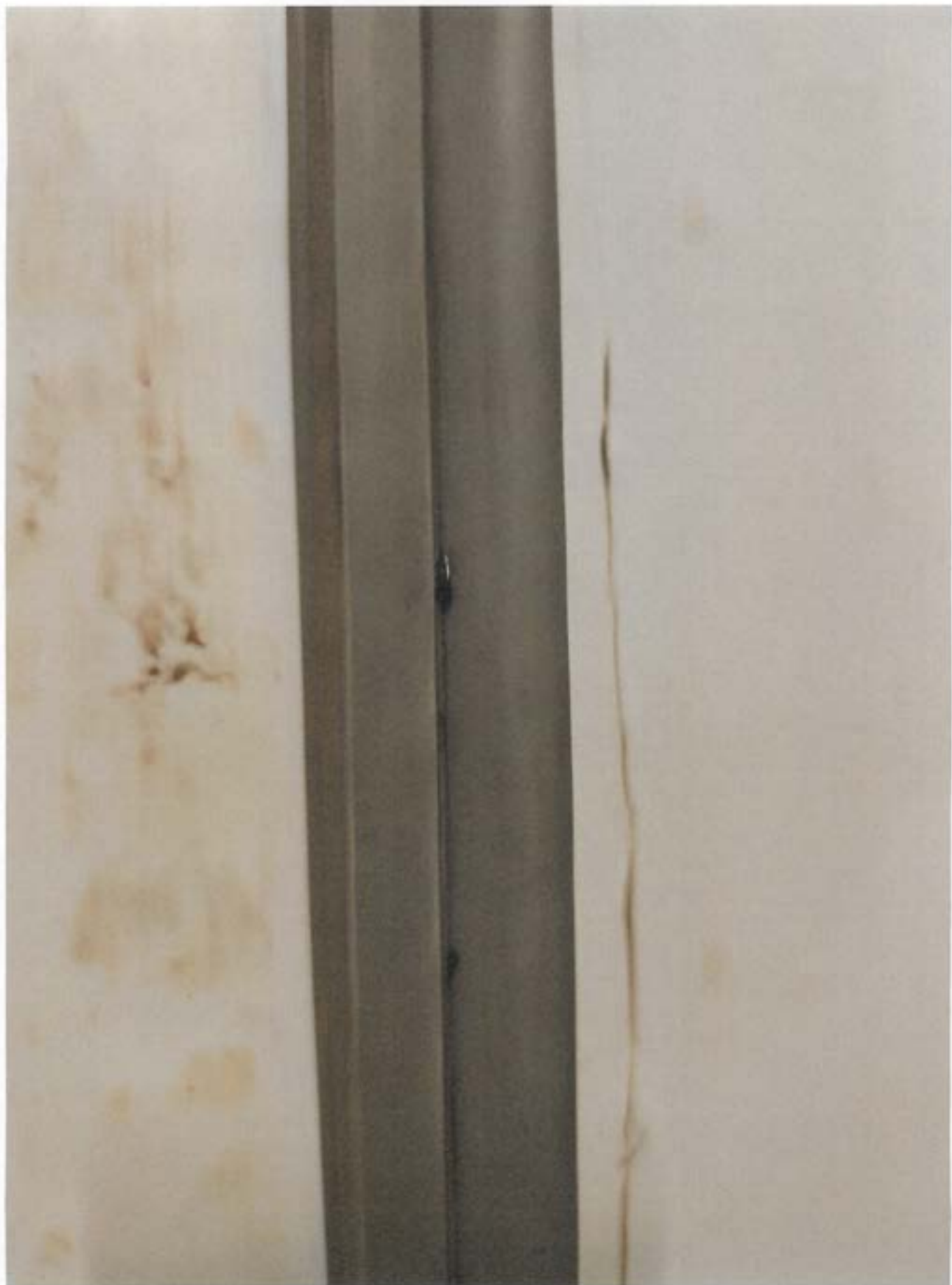




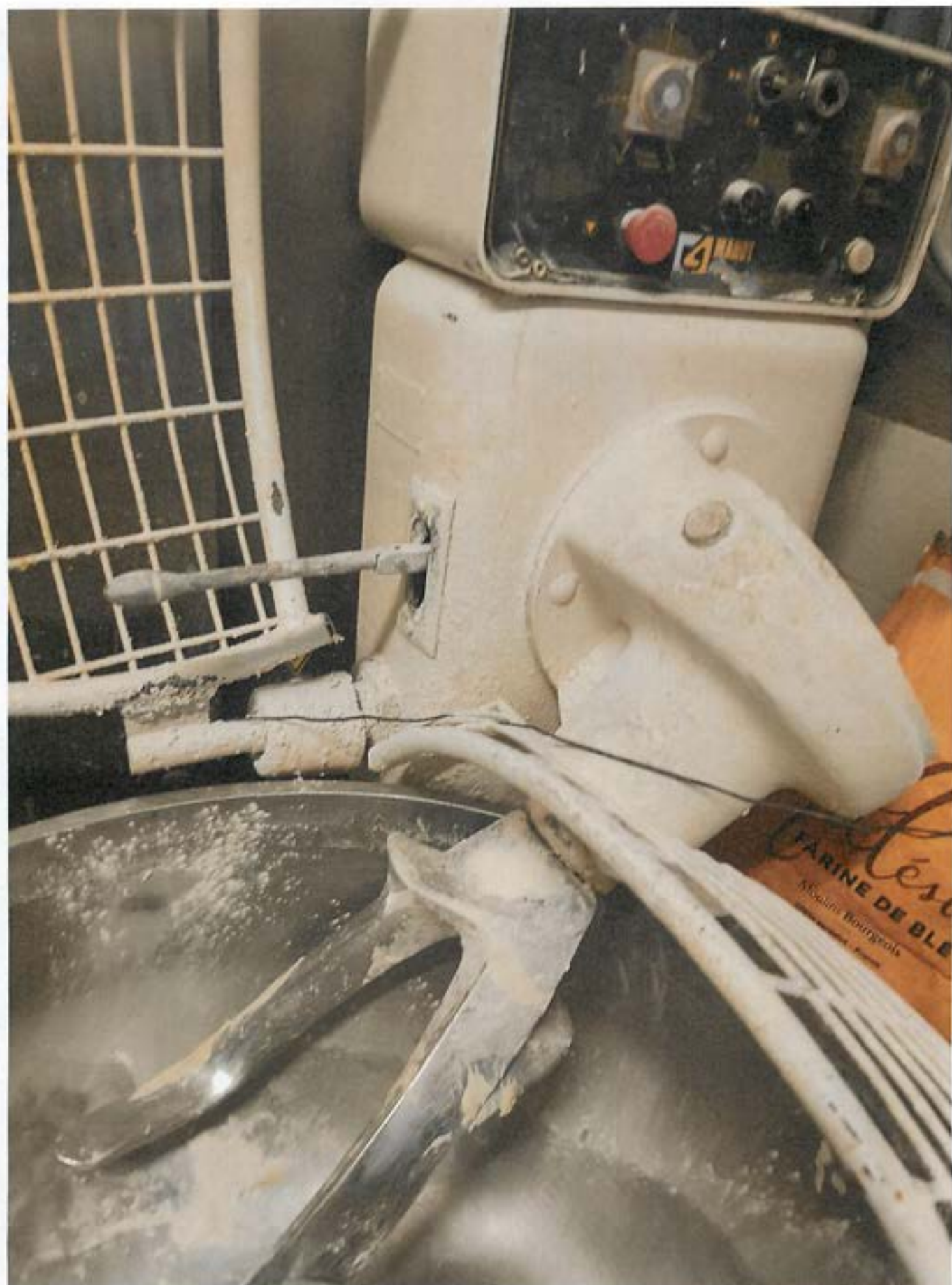






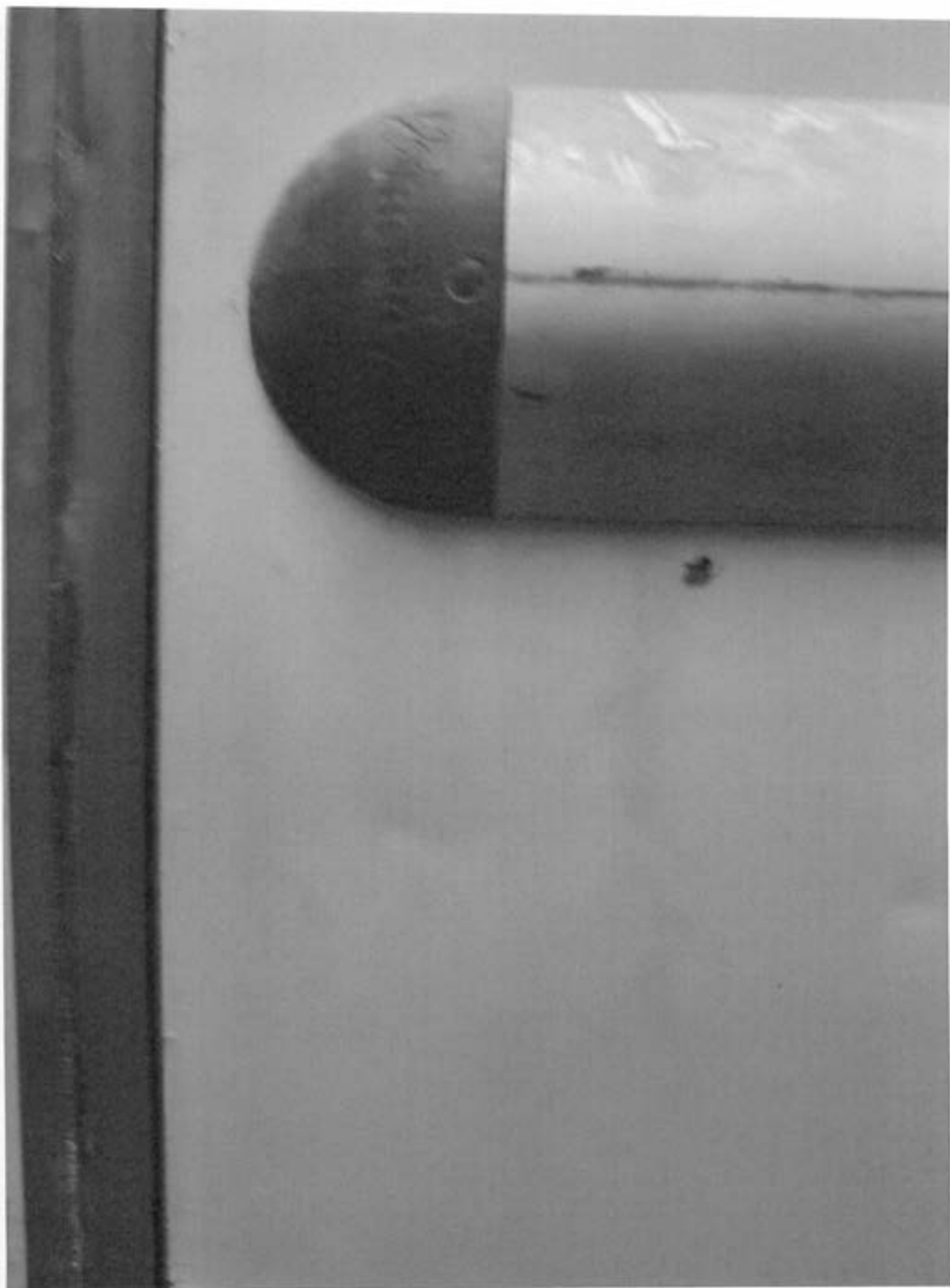


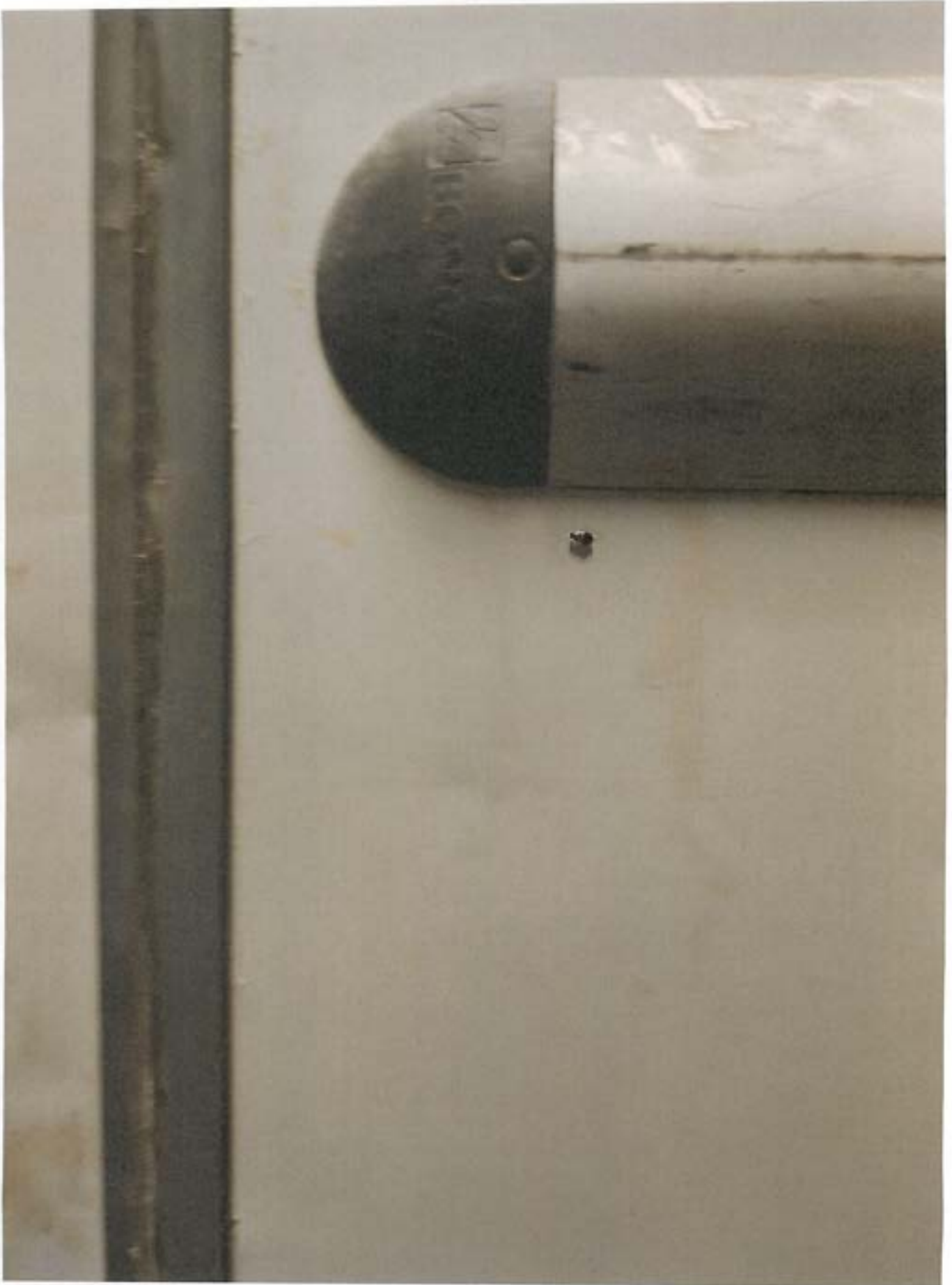










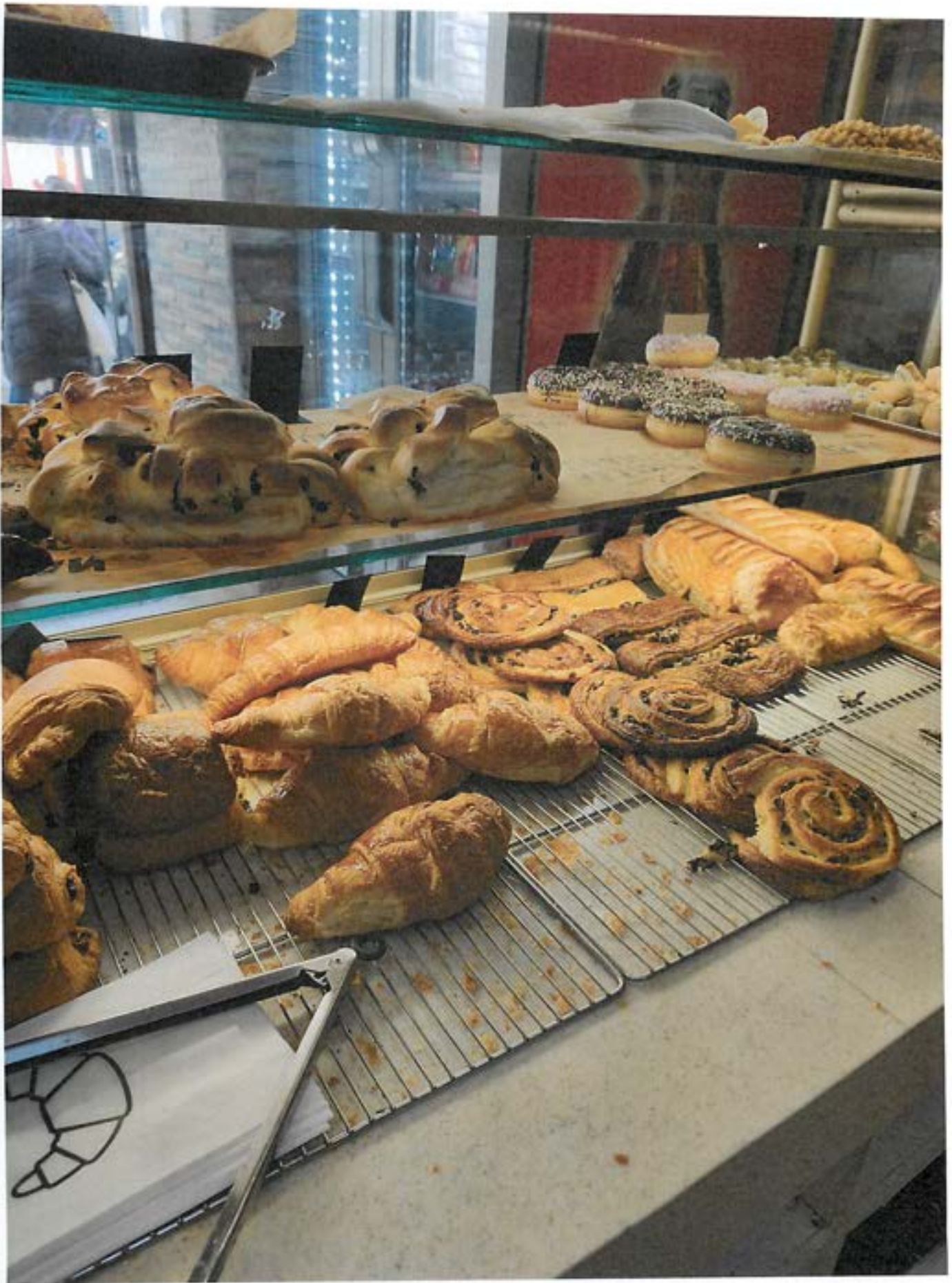


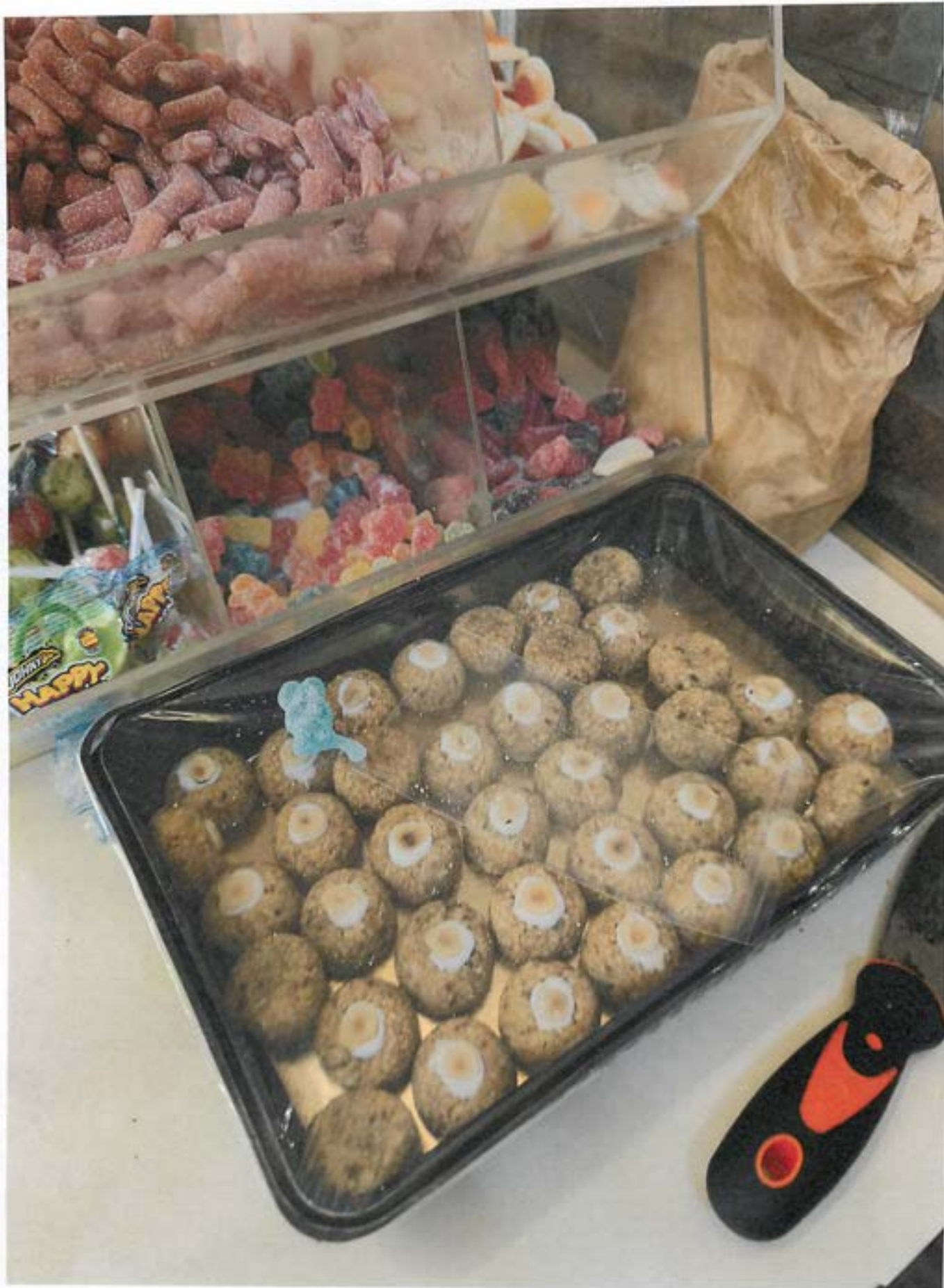








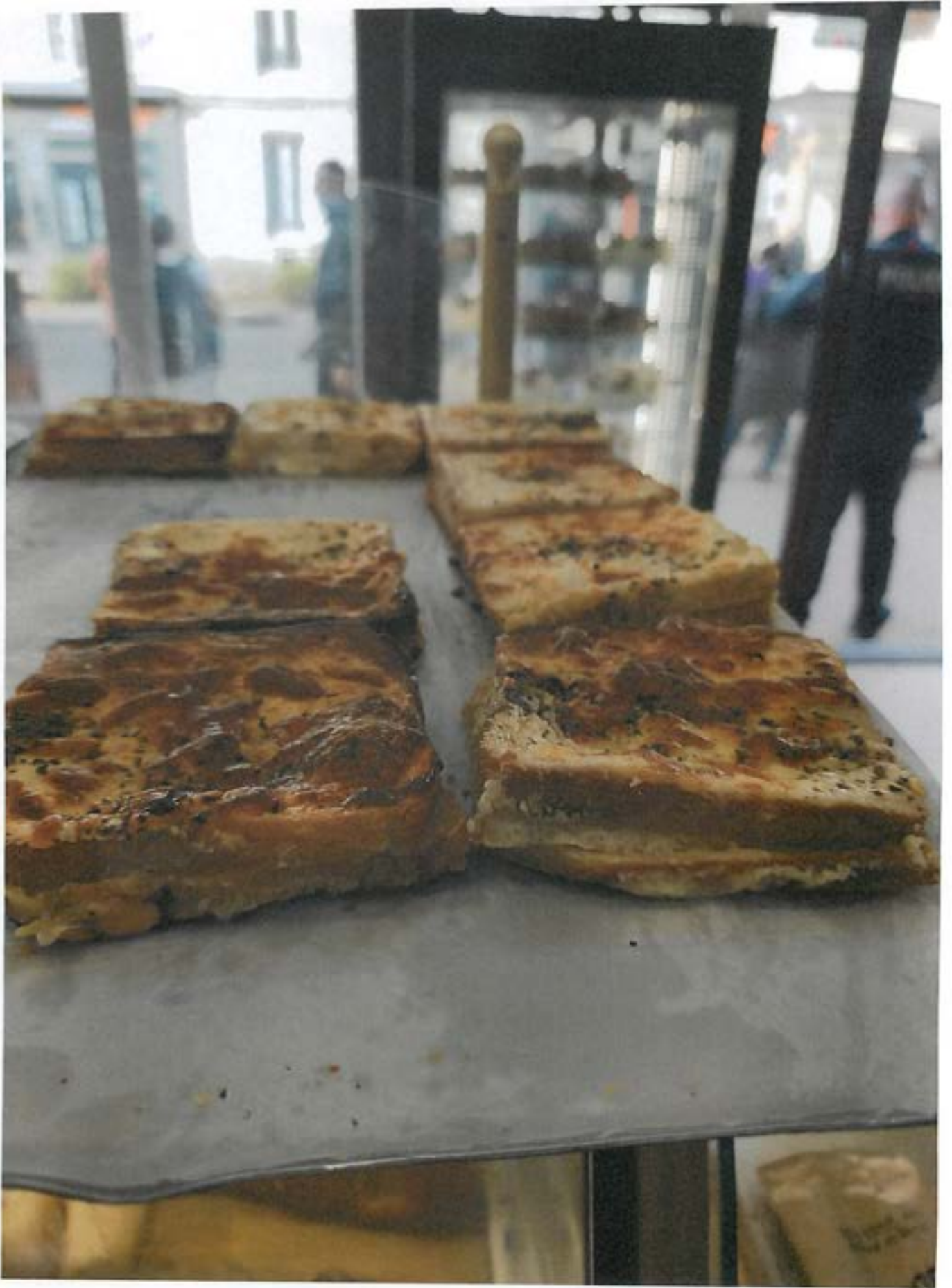






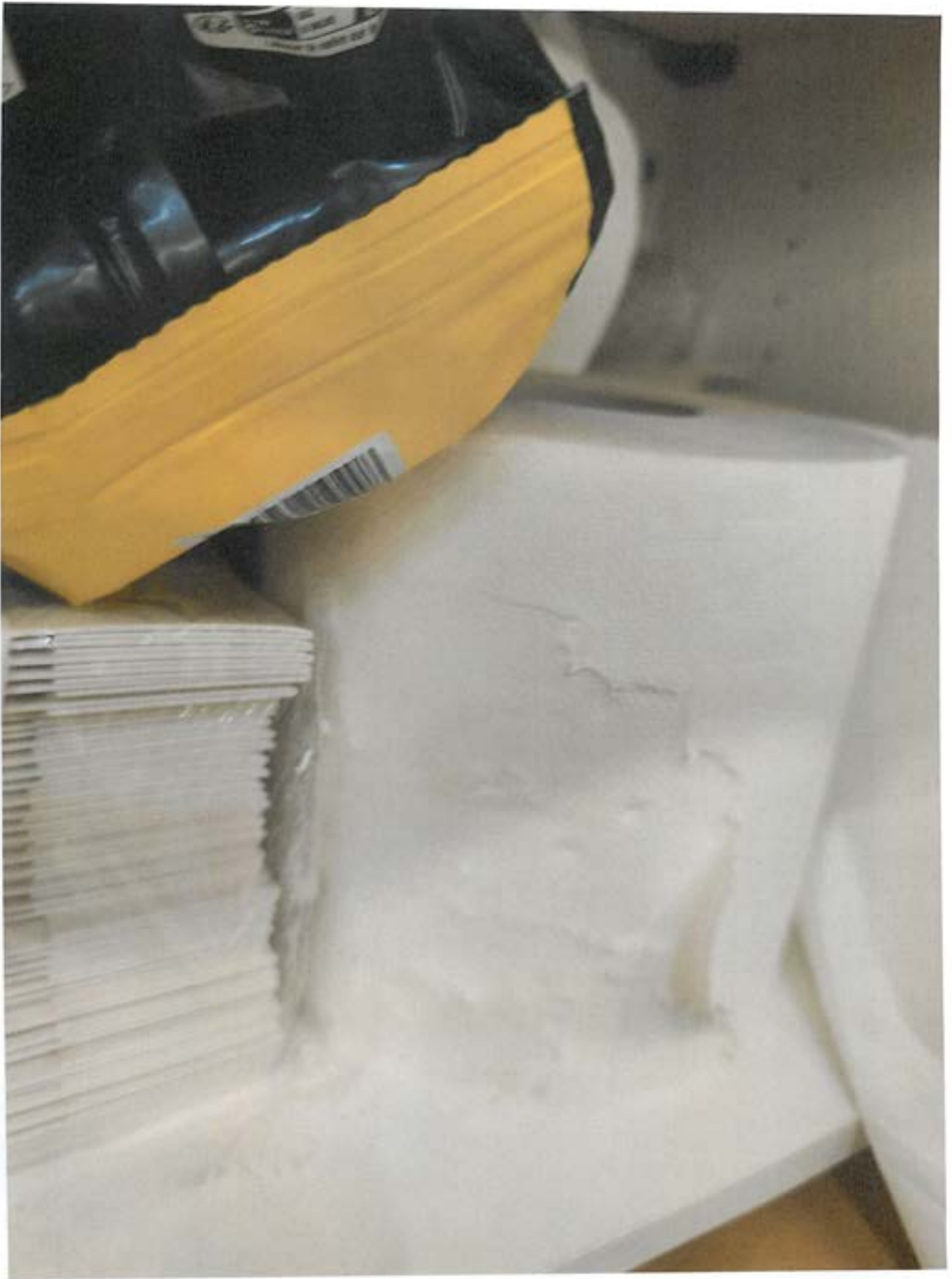




















ADBH

32 Avenue Carnot  
94190 Villeneuve St Georges

Personne responsable :

MOIS de :

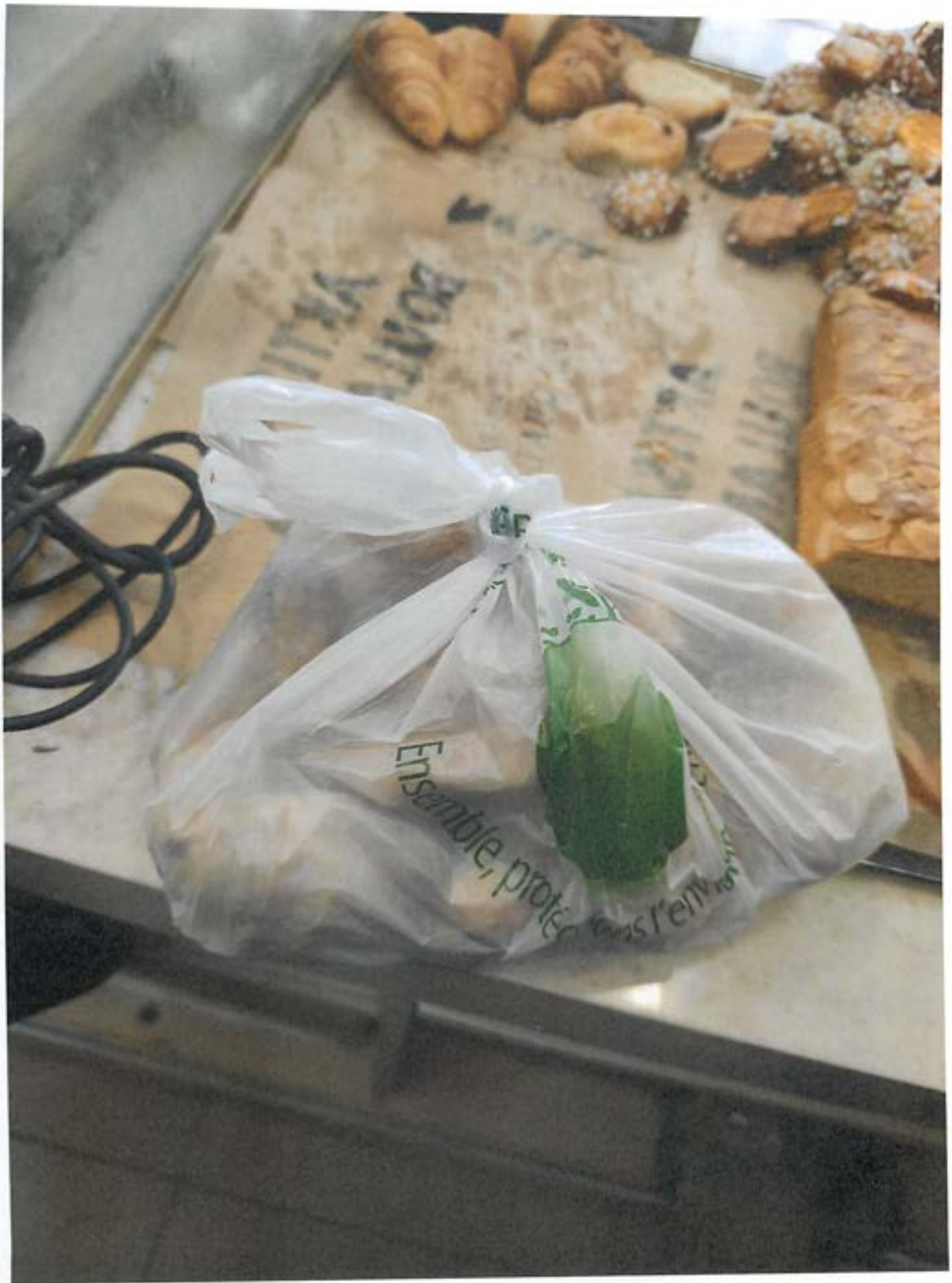
Fevrier 2026

ENREGISTREMENT  
RELEVÉ DE TEMPERATURE FR

TEMPERATURE DEMANDEE 0 à 4°C (Tolérance + 2°C)

DATES			1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17
Non réalisée	10	M																	
	11	M																	
	12	M																	
	13	M																	
	14	M																	
	15	M																	
	16	M																	
Non réalisée	17	M																	
	18	M																	
	19	M																	
	20	M																	
	21	M																	
	22	M																	
	23	M																	

MECAMAT





























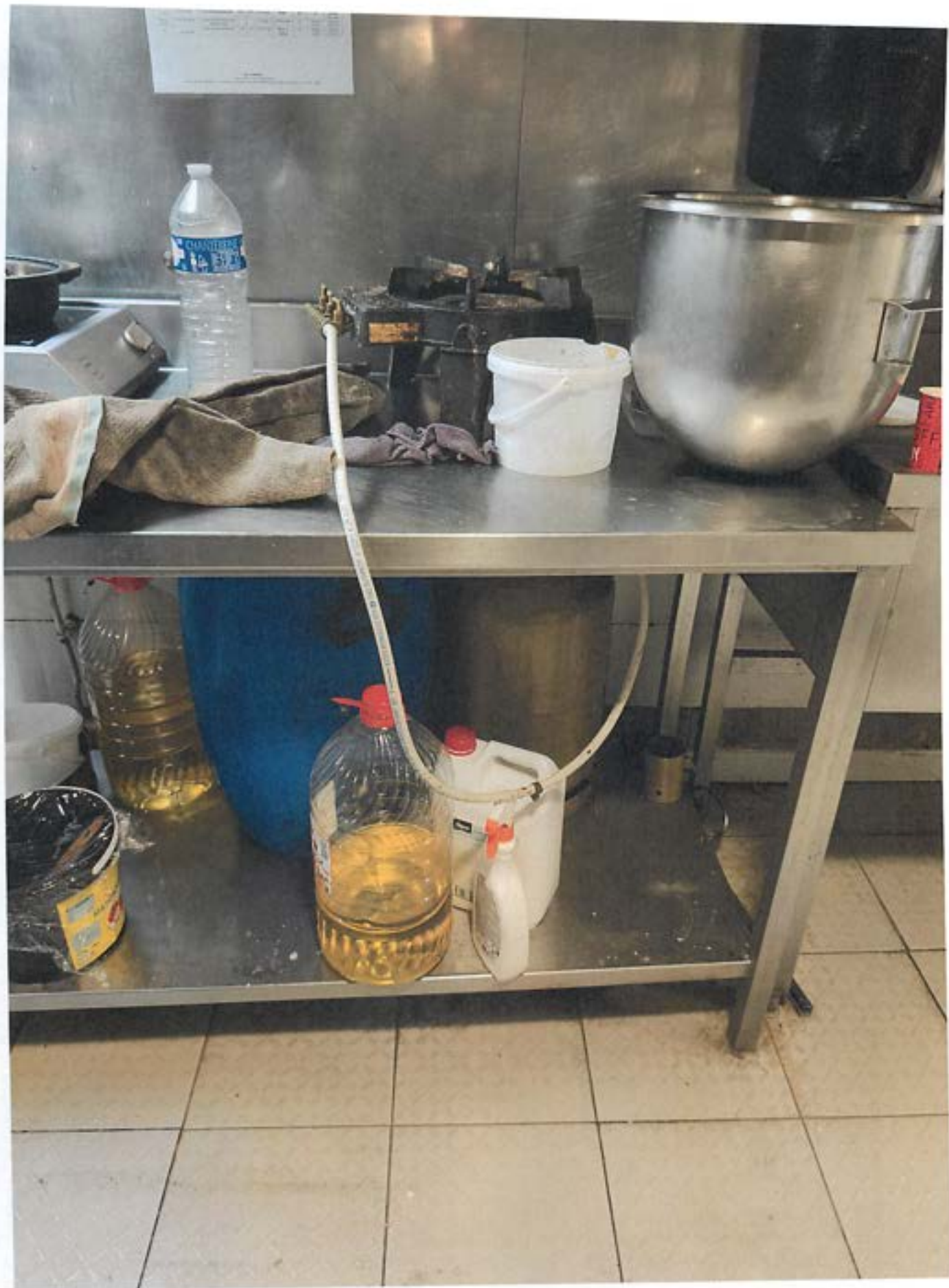


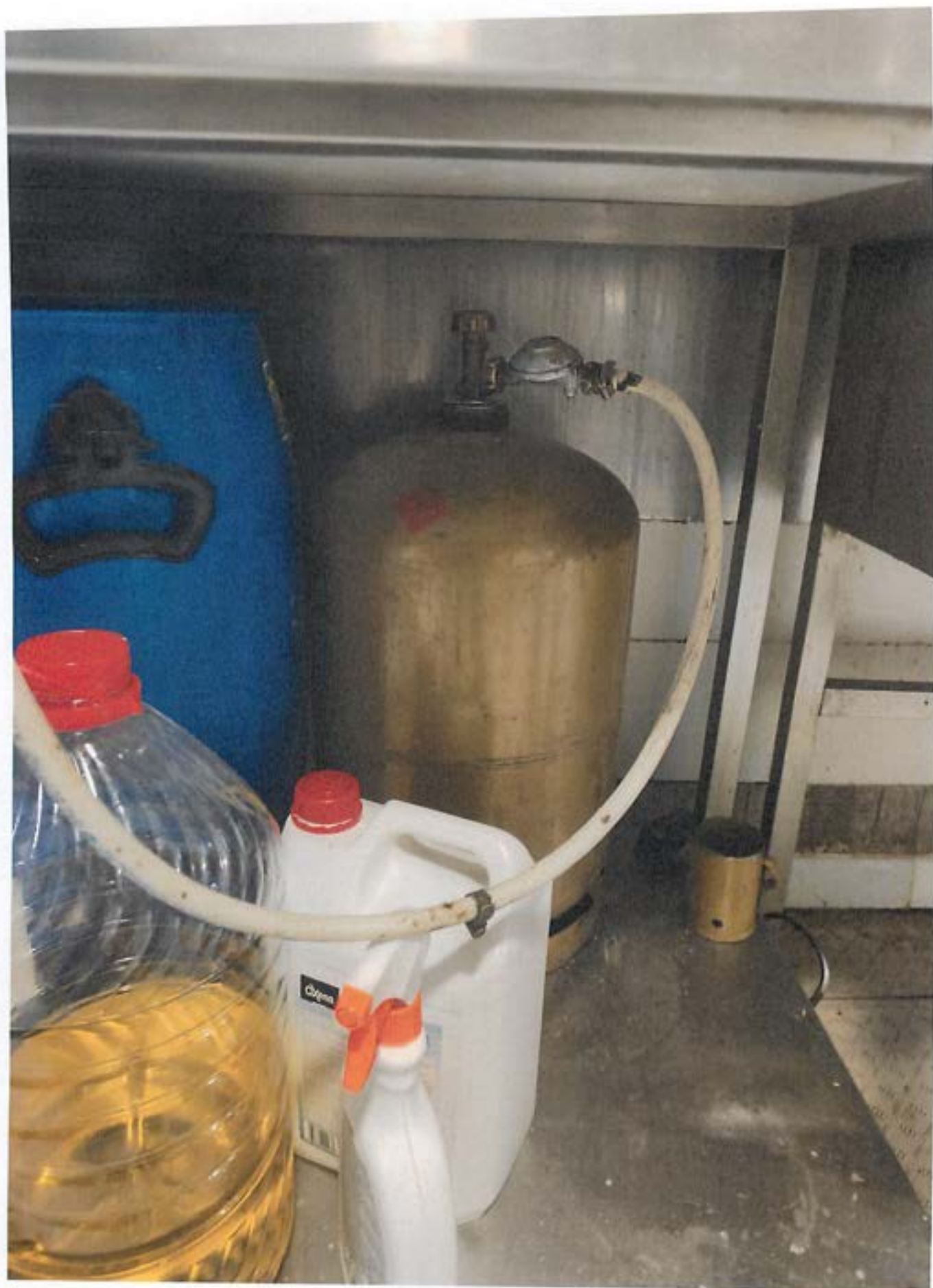


65/100



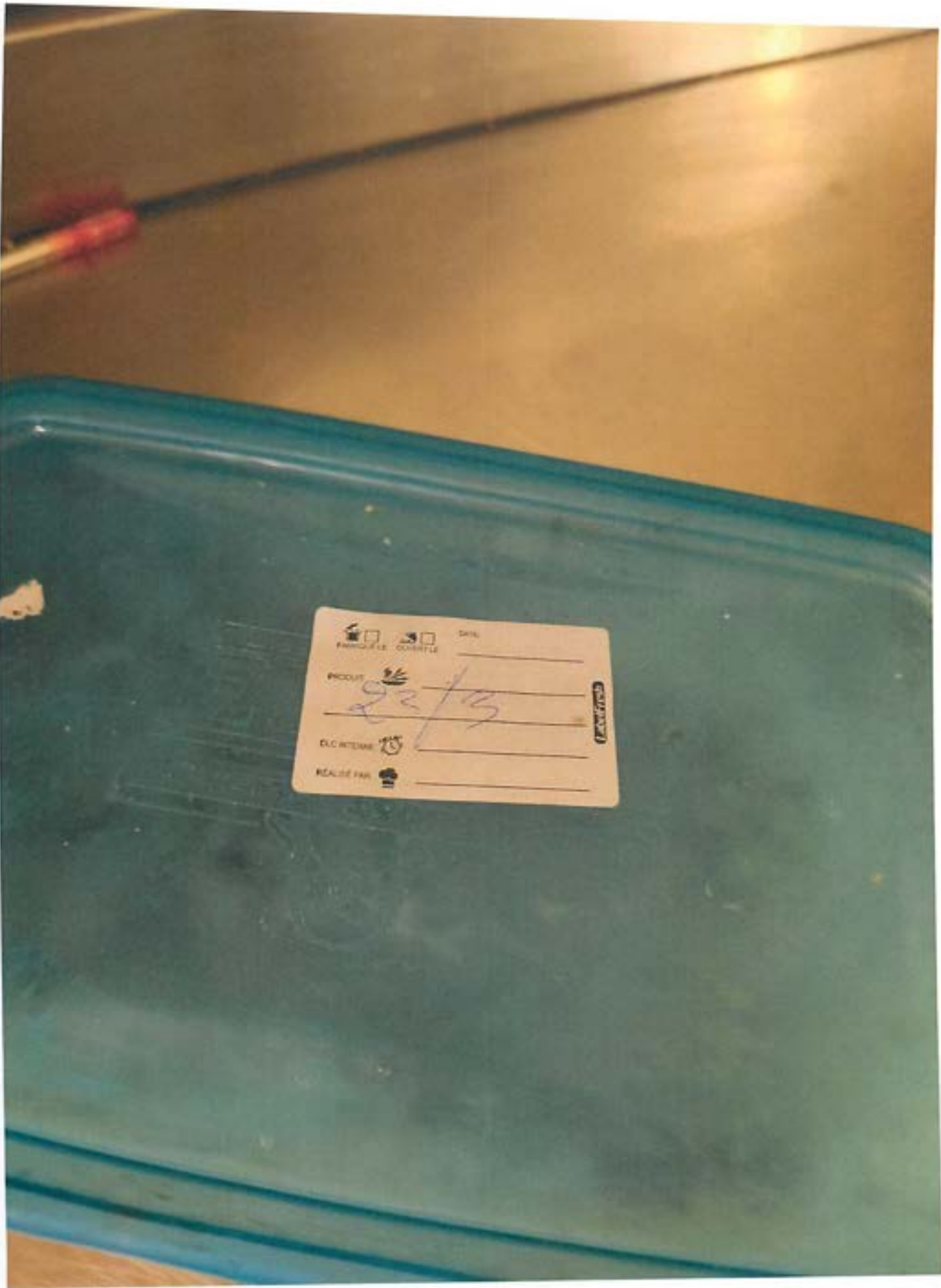








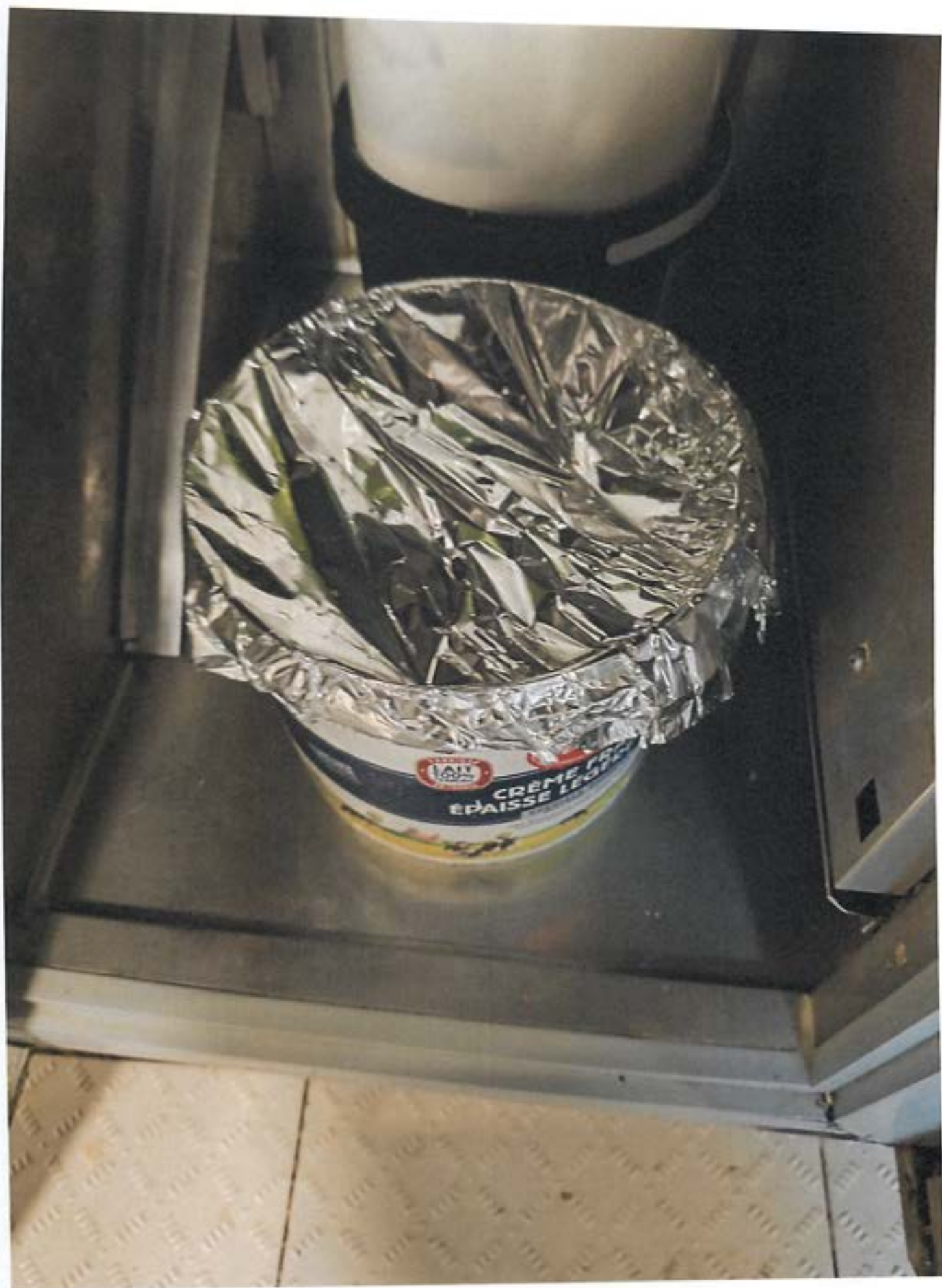














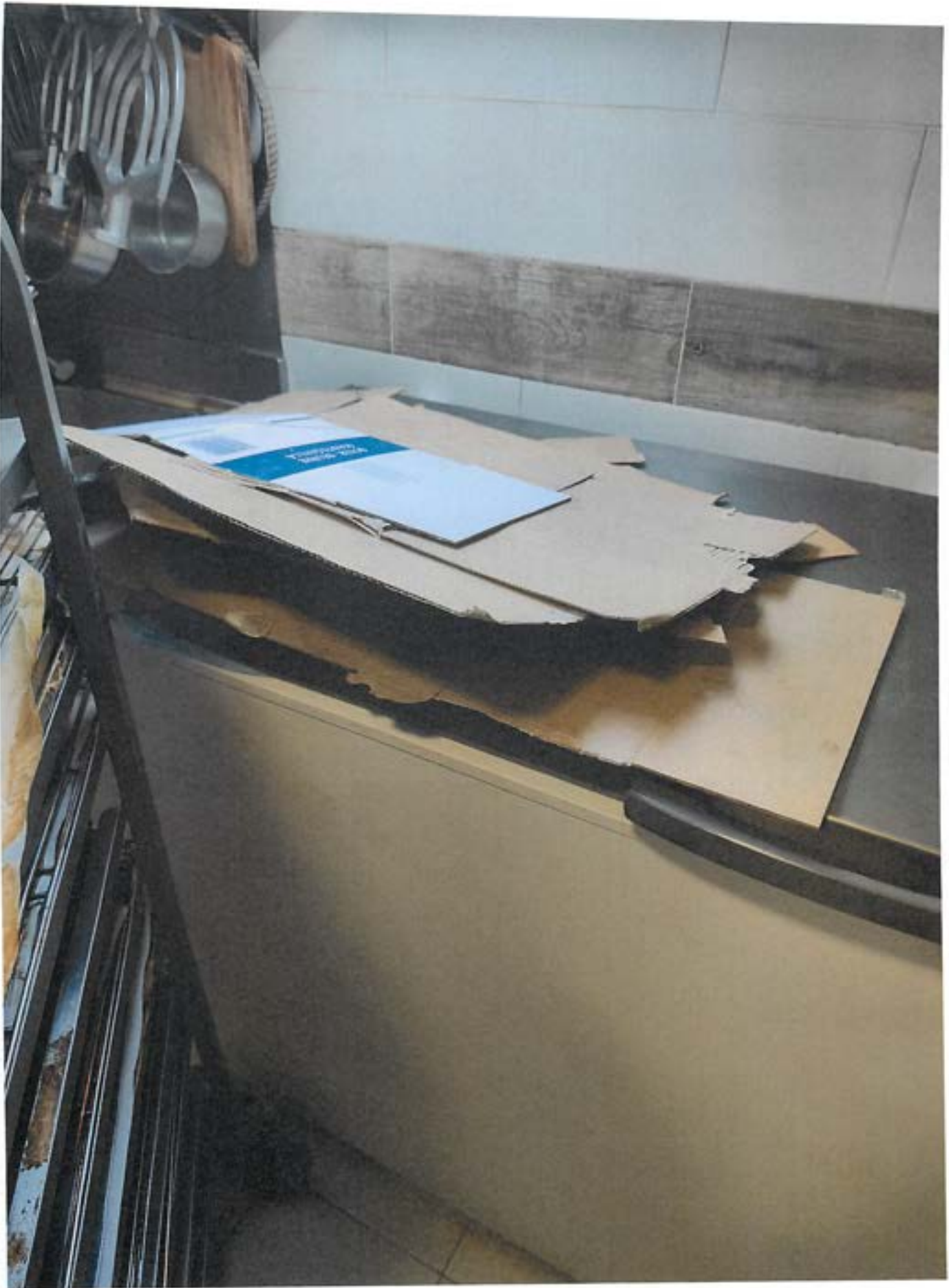


77/100























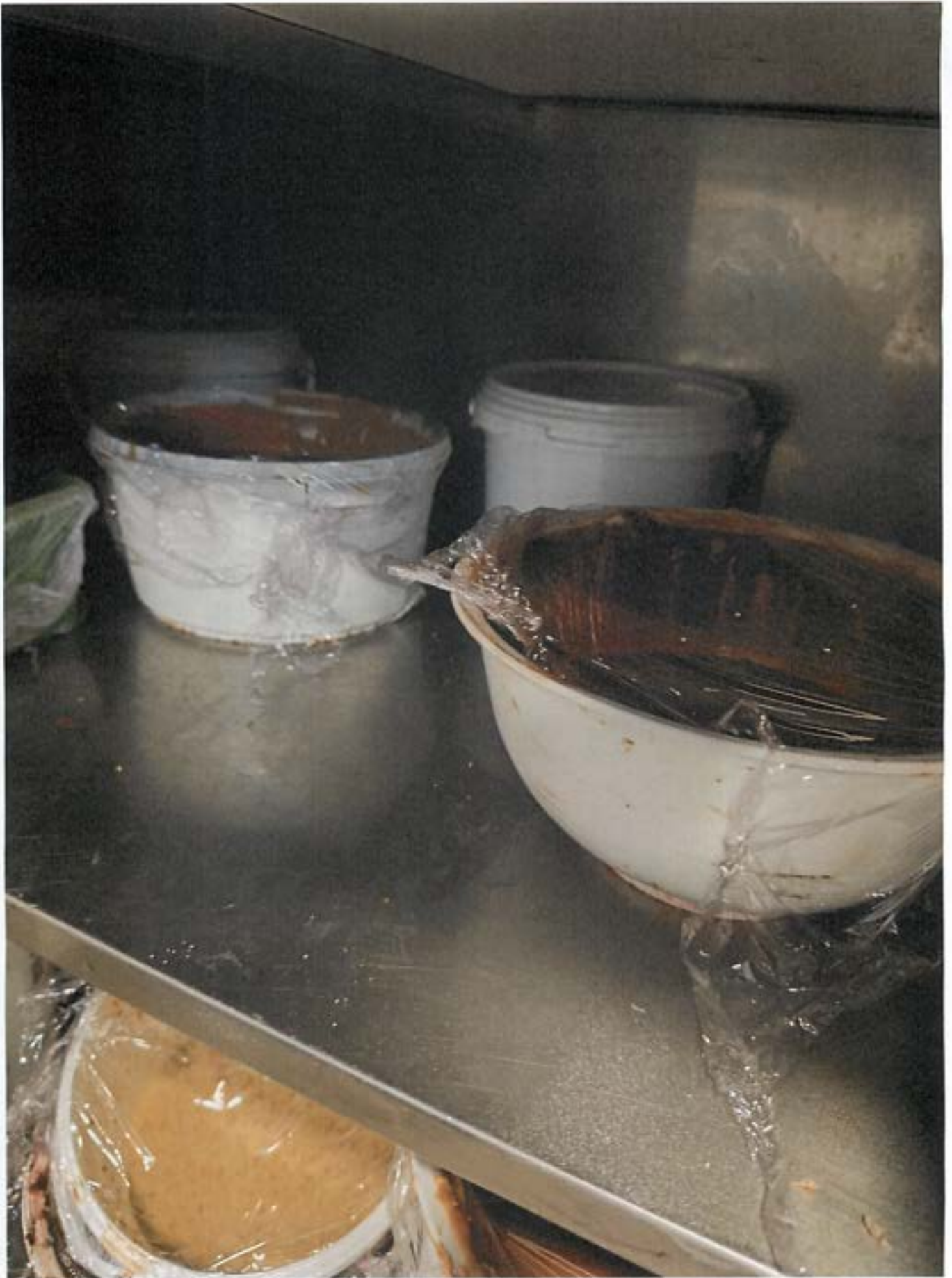






















Fait à Villeneuve-Saint-Georges,  
Le 24 mars 2026

**L'inspecteur de Salubrité**  
Dûment habilité, assermenté et commissionné

**Rémy EYCHENNE**



**Le Responsable du SCHS**  
Dûment habilité, assermenté et commissionné

**Geoffray THAUVIN**

