



**MAIRE
SCHESR**

**Arrêté municipal
N°A2026084**

**ARRÊTÉ MUNICIPAL DE FERMETURE ADMINISTRATIVE DE
L'ETABLISSEMENT "POULET KING" SIS 34, AVENUE CHARLES DE
GAULLE À STAINS (93240)**

LE MAIRE DE STAINS,

**Vu le Code général des collectivités territoriales et notamment les
articles L. 2212-1 et suivants relatifs aux pouvoirs de police du
Maire ;**

**Vu le règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du
Conseil du 29 avril 2004 relatif 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 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 denrées alimentaires
en contenant ;**

Vu le Code de la consommation, notamment l'article L. 521-5 ;

**Vu le Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L.
233-1 et les articles R. 231-1 et suivants ;**

**Vu les articles L. 121-1 et L. 122-1 du Code des relations entre le
public et l'administration ;**

**Vu le rapport référencé 2026-02 du 26/05/2026, établi par le
Service Communal d'Hygiène, Environnement et Sécurité
Réglementaire (SCHESR) de la ville de Stains, à la suite de
l'inspection réalisée dans l'établissement le 22/05/2026 ;**

**Considérant les points de non-conformité (et les risques associés)
relevés dans le rapport de visite susmentionné, à savoir :**

- L'absence de déclaration d'activité auprès de la Direction Départementale de la Protection des Populations (DDPP) ;
- L'absence de plan de lutte contre les nuisibles (risque de transmission de maladies, risque de contaminations croisées) ;
- L'absence de procédures de nettoyage et de désinfection des locaux et du matériel (insuffisance de l'action de nettoyage et risque de contaminations croisées) ;
- L'absence de maîtrise des températures de conservation réglementaires (risque de toxi-infection alimentaire, risque d'altération du produit) ;
- Le manque d'hygiène généralisé et le défaut d'entretien des enceintes réfrigérantes (risque de prolifération de germes psychotropes type *Listeria*, risque de contaminations croisées) ;
- La présence de denrées sensibles non protégées dans les zones de stockage (risques de contaminations croisées, perte de traçabilité) ;
- La présence de denrées sans étiquetage permettant de s'assurer de la traçabilité (origine, dates, ...) (risque de toxi-infection alimentaire par des conditions de stockage non maîtrisées, risque de contaminations croisées) ;
- La présence de denrées périmées (risque de toxi-infection alimentaire par l'utilisation de denrées dont la DLC est dépassée) ;
- La non-conformité du dispositif de lavage des mains du personnel (absence d'alimentation en eau, absence de savon bactéricide et d'essuie-mains à usage unique - risque majeur de contaminations croisées manuportées) ;
- La présence de matériels et d'outillages de chantier en zone de préparation (risque d'accumulation de souillures, risque de contamination croisée physique par des poussières, de la sciure ou de la rouille sur les aliments) ;
- La présence de produits chimiques dangereux et inflammables à proximité des denrées (risque d'intoxication par transfert ou projection directe, risque de contamination par émanation de vapeurs d'hydrocarbures, risque d'incendie) ;
- L'utilisation de matériels vétustes, inadaptés et non hygiéniques (risque d'accumulation de souillures dans les interstices, risque

de contaminations croisées) ;

- La dégradation avancée des revêtements et des surfaces du local de préparation (plafond écaillé et humide, parois poreuses - risque de contamination physique par chute de débris, risque de développement de niches microbiennes et de moisissures) ;
- L'absence de tenue de travail appropriée (risque de contaminations croisées) ;
- L'absence de production des bons de récupération des huiles de friture par une société spécialisée ;
- L'absence de production de l'attestation d'étanchéité du conduit d'extraction ou de l'attestation de conformité de la hotte (risque d'incendie des graisses dans les conduits) ;
- L'absence de formation du personnel aux bonnes pratiques en hygiène alimentaire (défaut d'application des principes de base de l'hygiène des locaux et du personnel, et des conditions de manipulation et de stockage des denrées) ;
- L'absence de suivi médical des employés (pour les commerces avec des employés manipulant des denrées animales - risque de toxi-infection alimentaire ; risque de transmission de maladies).

Considérant que la poursuite dans de telles conditions des activités de cette exploitation constitue de fait un risque grave et imminent pour la santé publique ;

Considérant que l'établissement et ses installations ne sont pas conformes à la réglementation en vigueur ;

Considérant que le Maire est le garant de la santé et de la salubrité publique sur le territoire de la commune ;

Considérant qu'il n'y a pas lieu dans ces conditions de faire application de la procédure contradictoire prévue aux articles L 121-1 et 122-1 du code des relations entre le public et l'administration;

Considérant à cet égard, qu'il peut, dans une situation d'extrême urgence et en cas de danger grave et imminent, quelle que soit la cause du danger, faire usage de ses pouvoirs de police générale et notamment prescrire l'exécution des mesures de sécurité qui sont nécessaires et appropriées ;

ARRETE

ARTICLE UN : L'établissement dénommé « Poulet King » situé au 34, avenue Charles de Gaulle à Stains, exploité par Monsieur VILMAURE Tony Frédéric, est fermé à compter de la date de notification du présent arrêté.

ARTICLE DEUX : Toutes les dispositions devront être prises par l'exploitant pour rendre ce commerce inaccessible au public.

ARTICLE TROIS : La réouverture du commerce ne pourra intervenir qu'après sa mise en conformité avec les règles d'hygiène fixées par les lois et réglementations et la levée des non-conformités indiquées précédemment, sur rapport de l'inspectrice de salubrité du Service Communal d'Hygiène, Environnement et Sécurité Réglementaire de la commune de STAINS.

Elle ne pourra également se faire qu'après fourniture des justificatifs attestant de la remise en conformité.

La reprise de l'activité commerciale pourra être effective dès la notification de la mainlevée autorisant la réouverture de ces locaux.

ARTICLE QUATRE : La violation des interdictions ou le manquement aux obligations édictées par le présent arrêté fera l'objet d'un constat et d'un procès-verbal d'infraction transmis au Procureur de la République et sera notamment passible de l'amende prévue pour les contraventions de 1^{ère} classe en application des dispositions de l'article R. 610-5 du Code pénal.

ARTICLE CINQ : Le présent arrêté peut faire l'objet d'un recours administratif devant Monsieur le Maire de STAINS dans le délai de deux mois à compter de sa notification. L'absence de réponse dans un délai de deux mois vaut décision implicite de rejet.

Un recours contentieux peut également être introduit devant le Tribunal Administratif de MONTREUIL, 7 rue Catherine Puig - 93558 MONTREUIL CEDEX, dans le délai de deux mois à compter de la notification du présent arrêté ou à compter de la notification de la réponse de l'administration si un recours administratif a été préalablement déposé.

ARTICLE SIX : Le présent arrêté sera notifié à la personne mentionnée dans l'article 1, ou à son représentant.

AMPLIATION du présent arrêté sera adressée :

- Monsieur le Préfet de la Seine-Saint-Denis;
- Au commissariat de Police de STAINS;
- À la Police Municipale;
- Au Directeur Départemental de la Protection des Populations.

Stains, le 27/05/2026

Le Maire,
Azzédine TAÏBI

Azzédine TAÏBI
Maire
Conseiller Départemental
Vice-président de l'Agence Communale



Conformément aux articles R.421-1 et suivants du Code de Justice Administrative, la présente décision peut faire l'objet d'un recours contentieux devant le Tribunal Administratif de Montreuil dans un délai de deux mois à compter de l'accomplissement des formalités de publicité. Le Tribunal administratif peut être saisi par l'application informatique Télérecours citoyens accessible par le site Internet www.telerecours.fr. Il est également possible de former un recours administratif gracieux auprès de l'auteur de la décision. Cette démarche prolonge le délai de recours contentieux qui doit être introduit dans les deux mois qui suivent la réponse. L'absence de réponse au terme de deux mois, vaut décision implicite de rejet.