



Services Vétérinaires

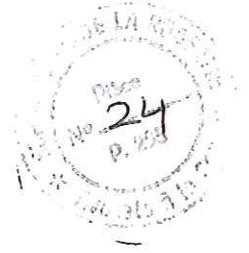
MINISTÈRE
DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Service : Hygiène Alimentaire
N/Réf. : 873-99 SV 77/KG/GG
V/Réf. :

OBJET : Non conformité de locaux
Arrêté ministériel du 22.01.93

S A P A R
Monsieur AUGE
Zone Agro-alimentaire La Bauve
77109 MEAUX Cedex.

24



MELUN, le 16 septembre 1999

Monsieur,

Suite à la visite que j'ai effectuée dans vos locaux le 15 septembre 1999 avec M. VERDIER, Technicien des Services Vétérinaires, en la présence de Melle ALOCHON, Responsable qualité, j'ai l'honneur de vous signaler les éléments suivants :

♦ les murs des locaux de fabrication de votre établissement sont par endroit abîmés avec présence de plaques décollées (local frigo, salle "Gelmax", local dosage, salle d'échaudage...). Ceci les rend inaptes au nettoyage et n'est donc pas conforme à l'arrêté ministériel du 22 janvier 1993 ;

♦ de la même façon, les sols sont par endroit abîmés et ne peuvent donc être lavés et désinfectés efficacement.

Je vous demande de me faire savoir dans quels délais vous envisagez de remédier à ces points de non conformité.

Veuillez croire, Monsieur, à l'expression de mes salutations distinguées.

Pouffe
Dr R. GUILLAUME
Le Vétérinaire-Inspecteur Adjoint,
DIRECTION
DES SERVICES
VÉTÉRINAIRES
PREFECTURE DE SEINE ET MARNE



spécialités gastronomiques

v/réf. JCA/SC
n/réf. 22/09/1999
le :

Faxé ce jour et confirmé par L.RAR

MUTUELLES DU MANS ASSURANCES
A l'attention de Mr PASDELOUP
19-21, Rue Chanzy

72030 LE MANS Cedex 09

Cher Monsieur,

Vous trouverez, ci-joint, une lettre qui m'a été transmise par la Préfecture de Seine et Marne, Ministère de l'Agriculture et de la Pêche, Service Vétérinaire Hygiène Alimentaire, dont les représentants, lors d'une récente visite, ont constaté l'inaptitude au nettoyage des locaux de production de mon entreprise.

Par la présente, je tiens à attirer particulièrement votre attention sur l'extrême gravité de cette situation. En effet, l'inaptitude au nettoyage (ceci malgré les précautions de nettoyage prises, compte tenu de la dégradation des locaux) rend possible, voir probable la présence et la prolifération de micro organismes rendant impropres à la consommation nos productions, pouvant entraîner de très graves conséquences chez les consommateurs.

Comme vous l'a précisé Madame CROCHET MORIN dans ses locaux, les analyses permettent de préciser les causes ayant entraîné une défectuosité des produits.

Le courrier du 16 Septembre 1999 permet au Service Vétérinaire de se couvrir en cas d'intoxication alimentaire.

Quid de la responsabilité civile de l'exploitation en cas d'intoxication alimentaire que j'ai souscrit auprès des Mutuelles du Mans Assurances ?

Quelles solutions préconisez-vous ? ...

Je vous rappelle mes précédents courriers que je vous ai communiqués ainsi qu'à SARETEC, traitant du risque bactériologique lié à la dégradation des locaux.

Une réponse par retour est fortement souhaitable.

Veuillez agréer, Cher Monsieur, l'expression de nos sincères salutations.

Jean-Claude AUGÉ
Président Directeur Général

Copie au Cabinet J.M. DENIS
S.A.P.A.R. / ANTOINE AUGÉ
Z.A. LA BAUVE
77109 MEAUX CEDEX FRANCE

Téléphone : (1) 64 36 55 30
Télécopie : (1) 64 36 55 38
Télex : SAPAR A.A. 691 798 F

S.A. CAPITAL 900.000 F
R.C. MEAUX 62 B 58
SIRET 746 250 588 00017
APE 3504.