

Lyon. Une boucherie halal fermée d'urgence par la préfecture en plein ramadan

écrit par Juvéнал de Lyon | 23 mars 2025





*« Po..!.po...! po dis » C'est comme là-bas au bled !!!
Alerte sur l'hygiène sur le halal, les moeurs sont aussi
étrangères qu'au pays ! Il ne manque que le chasse-
mouches pour ne pas être dépaysé, la France et Lyon
deviennent comme là-bas !*

Une boucherie halal de Lyon a été fermée d'urgence par la préfecture du Rhône en plein ramadan, mardi 18 mars. Le commerce se situe à la Guillotière, dans le 7^e arrondissement.

Une boucherie halal a été fermée pour manque d'hygiène en plein ramadan à Lyon, dans le quartier de la Guillotière. (©Google Street View)

Une boucherie halal de [Lyon](#) a été fermée d'urgence par la [préfecture du Rhône](#), mardi 18 mars. Le commerce « Chez Hajj Rached », situé à la Guillotière, quartier du 7^e arrondissement, a présenté de nombreuses infractions aux règles d'hygiène.

Une inspection a été réalisée dans le cadre d'un comité opérationnel départemental anti-fraude avec la présence des services de la mairie de Lyon. Un arrêté de fermeture a été adressé à la boucherie du 28, rue Villeroy à la suite de découverte de déjections de souris notamment.

Une menace pour la santé et des risques d'intoxication

À ce constat s'ajoute une longue liste de règles d'hygiène non respectées par le gérant du commerce :

- l'absence de procédure concernant le nettoyage et la désinfection des locaux et des équipements ;
- l'absence d'application du Guide de Bonnes Pratiques d'Hygiène (GBPH) adapté à l'activité ou d'un plan de maîtrise sanitaire (PMS) validé en interne ;
- le hachage de viande hachée de bœuf à l'avance ;
- les mauvaises conditions de stockage et de conservation des matières premières et des denrées travaillées ;
- l'absence d'autocontrôles ;
- l'absence de traçabilité des denrées ;
- l'absence de poubelle à commande hygiénique ;
- l'inadéquation des lave-mains au regard de l'activité ;
- l'absence de formation à l'hygiène du personnel.

La préfecture du Rhône a décrété que la poursuite de son activité constitue une menace importante pour la santé des consommateurs en raison de la probabilité importante de contaminations (microbiologique, chimique et physique). Des risques d'intoxications sont aussi soulignés dans le rapport qu'*actu Lyon* a pu consulter.

Le gérant doit pratiquement tout changer

Le gérant devra procéder à une cinquantaine de modifications pour prouver que son établissement peut rouvrir sans danger pour les consommateurs. Cela se fera à sa demande et déclenchera une contre-visite des services préfectoraux.

La réouverture ne pourra avoir lieu qu'à la suite de la vérification d'un agent de la direction départementale de la protection des populations. source : https://actu.fr/auvergne-rhone-alpes/lyon_69123/lyon-une-boucherie-halal-fermee-d-urgence-par-la-prefecture-en-plein-ramadan_62400237.html

Juvéna1 de Lyon