



Date : _____

Agent du SIVAP : _____

Fiche de renseignements pour un projet d'activité alimentaire

(À remplir préalablement à tout rendez-vous)

S'il s'agit d'une activité de remise directe à Nouméa (cf. liste au verso), contacter la direction des risques sanitaires (DRS) Tél : 27.78.61

Référence réglementaire : Délibération modifiée n°155 du 29/12/1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

RENSEIGNEMENTS SUR LE(S) RESPONSABLE(S)

Nom : _____

Prénom : _____

Téléphone : ____ / ____ / ____

Courriel : _____

Formation initiale dans le domaine de l'agroalimentaire :

 Oui : _____ Non

Formation en hygiène alimentaire :

 Oui : _____ Non

RENSEIGNEMENTS SUR LE PROJET
 Création Reprise - nom de l'enseigne commerciale actuelle : _____

Adresse physique du projet (commune) : _____

Descriptif de l'activité

 Local : Existant Construction Roulotte

Activité(s) visée(s) : _____

Type de denrées produites et commercialisées : _____

Quantité de la production journalière estimée : _____

 Mode(s) de commercialisation envisagé(s) : Remise directe aux consommateurs (vente sur place)
 Remise directe aux consommateurs (livraison)
 Dépôts en points de vente : GMS, épiceries, stations-services

 Statut des opérateurs : Employés (nombre : __ __) Patenté, Gérant associé (nombre : __ __)

Informations complémentaires

Jours et heures de fonctionnement : _____

Type de matières 1ères nécessaires à l'activité : _____

Fournisseur(s) envisagé(s) : _____

 Matériel de stockage sous régime du froid : Chambre(s) froide(s) positive(s) - nombre : ____
 Armoire(s) froide(s) positive(s) - nombre : ____
 Chambre(s) froide(s) négative(s) - nombre : ____
 Congélateur(s) - nombre : ____

 Gros matériels de production : Cellule de refroidissement/surgélateur Autoclave Hotte aspirante
 Système de climatisation Autres : _____

Conditionnement utilisé pour les produits finis : _____

 Mode de conservation : Température ambiante Régime du froid positif (T°C < +4°C)
 Régime du chaud (T°C > +63°C) Régime du froid négatif (T°C < -18°C)

Jours et heures de vos livraisons : _____

 Mode de livraison : Véhicule réfrigéré Caisse isotherme Autre : _____

Heure(s) de nettoyage des locaux : _____

VOUS PRÉVOYEZ D'EXERCER UNE ACTIVITÉ ALIMENTAIRE ?



Activité de remise directe sur Nouméa concernées par la DRS :

- Epicerie, superette,
- Commerce de détail (itinérant ou occasionnel de denrées alimentaires : roulotte, rôtissoire...),
- Fabrication à caractère artisanal de plats cuisinés à l'avance : plats à emporter, traiteur...
- Pâtisserie,
- Restauration commerciale : restaurant, snack
- Garderie en cuisine satellite,
- Garderie de moins de 10 enfants en cuisine centrale,
- Centre de vacances et de loisirs
- Nakamal,
- Débit de boissons : bars ...

1- AVANT TOUT JE RÉFLÉCHIS À MON PROJET

- Quels types d'aliments vais-je préparer et quelles quantités vais-je produire ?
- Où vais-je faire mes préparations ? (généralement, la cuisine domestique ne peut être utilisée).
- Comment vais-je vendre (roulotte ambulante, restaurant, intermédiaire).
- Comment vais-je organiser mon travail ?
- Quels vont être mes clients ?
- Etc... (Cf. formulaire au recto à remplir)



2- JE RENCONTRE UN AGENT DU SIVAP

- L'agent m'informe sur les exigences de la réglementation relative à mon projet.

3- JE VÉRIFIE LA FAISABILITÉ DE MON PROJET AVEC LA CCI, CMA, ADIE, DEFE...

- Marché, compétences et investissements nécessaires, clients, rentabilité, revenus générés, financement.



4- SI J'ESTIME QUE MON PROJET EST RÉALISABLE, JE RENCONTRE À NOUVEAU UN AGENT DU SIVAP

- Je présente mes plans des locaux indiquant les équipements et l'organisation de mon travail. L'agent m'indiquera les modifications éventuelles à apporter. Un avis me sera rendu par le SIVAP.

5- JE RÉALISE MES TRAVAUX

- Renseignement auprès des services de l'urbanisme, de la Mairie ou la province.
- Construction ou aménagement du local.



6- J'IMMATRICULE MON ENTREPRISE AUPRÈS DES CHAMBRES CONSULAIRES (RIDET, PATENTE...)

7- JE DÉCLARE MON ACTIVITÉ AU SIVAP ET JE CONSTITUE MON DOSSIER DE DEMANDE D'AUTORISATION D'OUVERTURE

- Si mon dossier est complet, si l'aménagement et l'équipement sont terminés, je dépose mon dossier et je prends RDV avec un agent du SIVAP pour la visite de mon établissement.



8- SI LA VISITE D'AUTORISATION EST CONFORME AUX EXIGENCES RÉGLEMENTAIRES, J'OBTIENS UNE AUTORISATION D'EXERCER.



NORMES D'HYGIÈNE DE BASE

LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

- Des locaux et équipements conçus, disposés et dimensionnés pour travailler proprement et facilement ;
- Des locaux et équipements faciles à nettoyer du sol au plafond (revêtements lisses et résistants) ;
- Des locaux protégés contre l'intrusion des nuisibles ;
- Des toilettes qui ne s'ouvrent pas directement sur les zones de manipulation ou de stockage des denrées ;
- L'évacuation des eaux usées vers un système d'assainissement ;
- Une ventilation suffisante dans l'établissement et une hotte aspirante au-dessus des points de cuisson ;
- Des équipements en nombre suffisant pour le maintien des denrées aux températures réglementaires (chaud & froid) durant le transport, le stockage et la présentation au consommateur, équipés d'un thermomètre ;
- Un lave-mains à commande non-manuelle dans chaque zone où les denrées sont manipulées, ainsi qu'à la sortie des toilettes, pourvu de savon liquide et de papier à usage unique ;
- Un évier avec de l'eau chaude pour laver la vaisselle ;
- Des conteneurs à déchets fermés, stockés dans un local ou sur une aire suivant le cas, faciles à nettoyer.

HYGIÈNE DES MANIPULATIONS

- Maintenir les locaux, les équipements, et les mains propres (avoir des produits de nettoyage et de désinfection adaptés) ;
- Porter une coiffe ainsi que des vêtements propres et clairs lors des préparations ;
- Toujours maintenir les denrées à bonne température : réfrigéré $\leq +4^{\circ}\text{C}$, surgelé/congelé $\leq -18^{\circ}\text{C}$ et chaud $\geq +63^{\circ}\text{C}$;
- Respecter les dates limites de consommation (DLC) ;
- Décongeler les denrées au froid entre 0 et $+4^{\circ}\text{C}$ ou directement par la cuisson ;
- Protéger les aliments nus, garder les étiquettes avec les denrées, inscrire la date d'ouverture de l'emballage.

CONTACTS :

- **SIVAP Nord (Koné) : 42.68.17 - davar.sivap-nord@gouv.nc**
(Koné, Bélep, Poum, Koumac, Kaala-gomen, Voh, Pouembout, Poya, Ouégoa, Pouébo, Hienghène, Touho, Poindimié, Ponérihouen)
- **SIVAP Centre (Bourail) : 44.11.52 - davar.sivap-centre@gouv.nc**
(Bourail, Moindou, Farino, Sarraméa, La foa, Houailou, Kouaoua, Canala)
- **SIVAP Sud et îles : 24.37.45 / SIVAP îles: 45.10.06 - davar.sivap-sud@gouv.nc**
(Païta, Boulouparis, Dumbéa, Nouméa, Mont-Dore, Thio, Yaté, Ile des pins / Lifou, Maré, Ouvéa)



**INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES
DISPONIBLES EN LIGNE SUR LE SITE :
WWW.DAVAR.GOUV.NC**

Référence réglementaire : délibération n° 155 du
29/12/1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires