EXIGENCES D'AMÉNAGEMENT ET D'ÉQUIPEMENT

- Sols et parois faciles à entretenir (résistants et lavables).

- Plans de travail et espaces de rangement en matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques.

- Le cas échéant, prévoir un dispositif pour l'extraction de la chaleur, des fumées, vapeurs et odeurs (hotte aspirante) au-dessus des zones de cuisson. Les opérations de cuisson de type barbecue peuvent être réalisées à l'extérieur (le combustible ne doit pas être constitué de bois susceptible d'avoir été traité).

- Zone de manipulation des denrées séparée de la cabine de conduite par une paroi.

- Protection efficace contre l'intrusion des nuisibles, lorsque la structure n'est pas en activité. Les ouvertures doivent être garnies de joints assurant une meilleure étanchéité.

- Dispositif ou méthode de lavage hygiénique des mains disponible à proximité des zones de manipulations des denrées (savon bactéricide/ gel désinfectant et distributeur de papier essuie mains à usage unique).

- Equipements permettant le maintien et le contrôle des températures règlementaires applicables aux denrées réfrigérées (0≤T≤+4°C), aux denrées congelées (T≤-18°C) et aux denrées conservées en liaison chaude (T≥+63°C).

- Matériels et ustensiles en matériaux résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter, ou à usage unique.

- Dispositif de récupération des eaux de lavage (mains/vaisselle).Ces eaux devront être redirigées vers un dispositif d'assainissement agréé par l'autorité compétente, ou récupérées en récipient clos et rejetées ultérieurement dans un dispositif agréé.

- Déchets (organiques ou pas, solides ou liquides) placés dans des contenants fermés faciles à nettoyer et à désinfecter. Les huiles de friture sont collectées et remises à une entreprise assurant leur traitement.

RÉFÉRENCES RÉGLEMENTAIRES

Délibération modifiée n°155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

Arrêté n°2008-5925/GNC du 24/12/1998 relatif à la liste des activités des établissements du secteur agroalimentaire

NB : Ces dispositions ne concernent que l'aspect sanitaire sans préjuger des autres règlements en vigueur (occupation du domaine public, sécurité du véhicule…)

Personnes à contacter : commune de Nouméa le SIPRES : 27.78.61 / communes du grand Nouméa : SIVAP Nouméa : 24.37.45

Communes de l'intérieur et des iles : SIVAP Bourail : 44.11.52 / Koné : 42.68.17 / Lifou : 45.10.06

DIRECTION DES AFFAIRES VÉTÉRINAIRES, ALIMENTAIRES ET RURALES

SERVICE D'INSPECTION VÉTÉRINAIRE, ALIMENTAIRE ET PHYTOSANITAIRE

2, RUE FÉLIX RUSSEIL – PORT AUTONOME

BP 256 – 98845 NOUMÉA CEDEX

TÉL. : 24.37.45 - FAX : 25.11.12

INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES DISPONIBLES EN LIGNE SUR LE SITE :

WWW.DAVAR.GOUV.NC

PRINCIPES D'AMENAGEMENT SANITAIRES APPLICABLES AUX ETABLISSEMENTS MOBILES

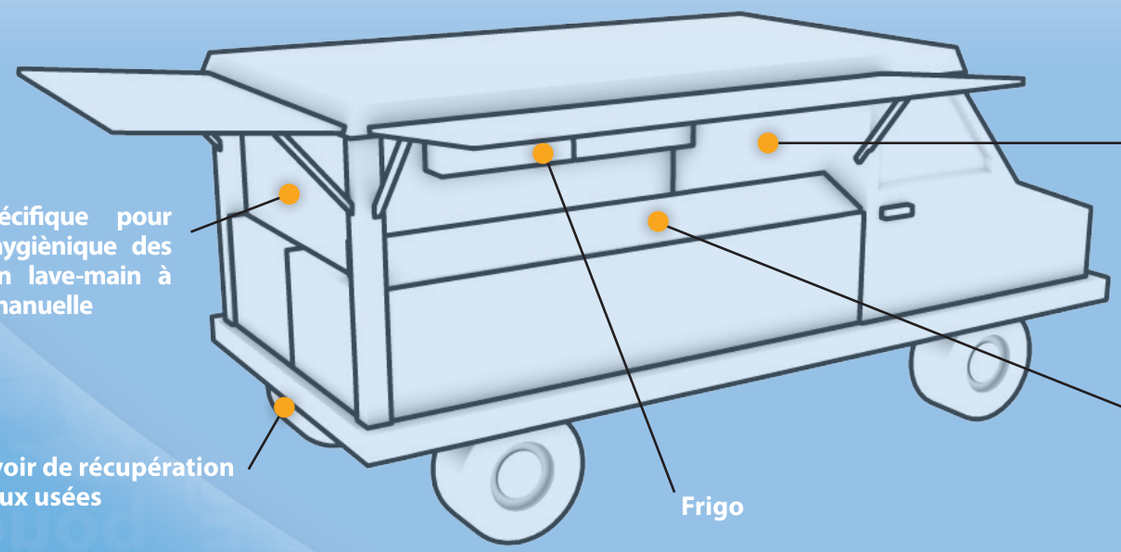
Etablissements mobiles :
installations automobiles ou tractables en état de marche et autorisées à emprunter la voie publique, ou installations montées et démontées quotidiennement. Ces dispositions concernent particulièrement les véhicules destinés à la restauration ambulante.

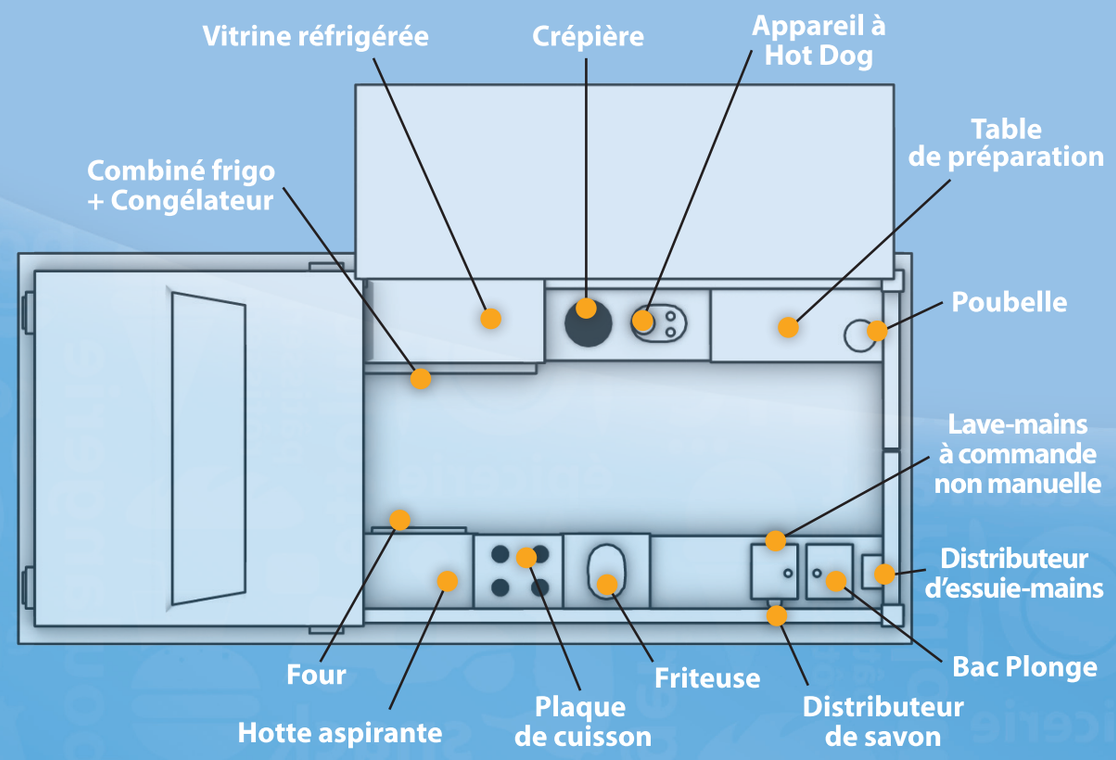
Principe de base :
ces établissements ne peuvent pas être utilisés comme un laboratoire de préparation de plats cuisinés à l'avance. Les menus doivent être effectués à la demande et remis directement au consommateur final.

NB : Ces établissements mobiles sont soumis à déclaration d'activité avant ouverture au sens de l'arrêté n°2008-5925/GNC du 24/12/2008.

DAVAR
Direction des Affaires Vétérinaires, Alimentaires et Rurales

SCHÉMA DE PRINCIPES DES EXIGENCES





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 ≤+4°C, surgelé/congelé ≤-18°C et chaud ≥+63°C) ;
- Respecter les dates limites de consommation (DLC) ;
- Décongeler les denrées au froid entre 0 et +4°C ou directement par la cuisson ;
- Protéger les aliments nus, garder les étiquettes avec les denrées, inscrire la date d'ouverture de l'emballage ;
- Renouveler l'huile friture aussi souvent que nécessaire ;
- Effectuer des préparations alimentaires simples et à la demande (plats cuisinés à l'avance si laboratoire de préparation rattaché au véhicule) ;