

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.

CONTACT

SIVAP NOUMÉA : 24.37.45

SIVAP CENTRE (BOURAIL) : 44.11.52

SIVAP NORD (KONÉ) : 42.68.17

SIVAP ÎLES (LIFOU) : 45.10.06

SIPRES (NOUMÉA) : 27.78.61

CMA NOUMÉA : 28.23.37
WWW.CMA.NC

CCI : 24.31.00
WWW.CCI.NC

**INFORMATIONS RÉGLEMENTAIRES
DISPONIBLES EN LIGNE SUR LE SITE :**

WWW.DAVAR.GOUV.NC

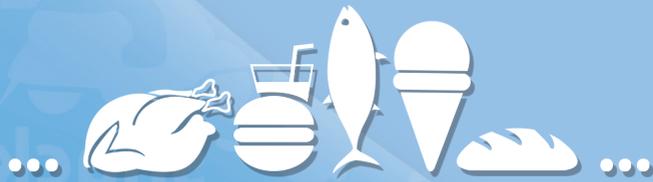
Référence réglementaire : délibération n° 155 du
29/12/1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

**VOUS PRÉVOYEZ D'EXERCER
UNE ACTIVITÉ ALIMENTAIRE ?**



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 ?



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.



DÉMARCHES UTILES

JE ME RENSEIGNE AUSSI AUPRÈS :

1- DU SIPRES

- Si mon activité relève d'une activité sur la commune de Nouméa.

2- DES SERVICES DE L'URBANISME DES MAIRIES OU DES PROVINCES

- Demande de permis de construire ou d'aménagement.
- Pour les roulottes & rôtissoires : autorisation d'exercer sur le domaine public.

3- DES CHAMBRES CONSULAIRES CMA/CCI

- Chambre des métiers et de l'artisanat :

Activités de fabrication alimentaire quel que soit le statut juridique de l'entreprise et en deçà de 10 salariés : boucherie, charcuterie, service de gamelles, traiteur, fabrication de confiture, achards, boissons, poissonnerie...

- Chambre de commerce et d'industrie :

Activités de restaurateur et industries agroalimentaires.

4- INSTITUTIONS PUBLIQUES OU ASSOCIATIONS D'AIDES AUX ENTREPRISES

Direction de l'Economie, de la Formation et de l'Emploi (DEFE) province sud : **23 28 33**

Association pour le Droit à l'Initiative (ADIE) : **05 05 55**

