

Secrétariat général du gouvernement

-----

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

Mél : sivap.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*

### **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 réglementaires applicables aux denrées réfrigérées ( $0 \leq T \leq +4^{\circ}\text{C}$ ), aux denrées congelées ( $T \leq -18^{\circ}\text{C}$ ) et aux denrées conservées en liaison chaude ( $T \geq +63^{\circ}\text{C}$ ).

- 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 îles : SIVAP Bourail : 44.11.52/Koné :42.68.17/Koumac :42.73.37/Lifou :45.10.06*

### **Schéma de principe des exigences ci-dessus.**

