|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|  | Centre d’Hygiène et de Salubrité Publique | **Producteurs de mitihue et de taioro**  **déclarés auprès du CHSP** | **Information**  mise à jour 21/08/2019 |

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **Enseigne** | **N°tahiti** | **Responsable** | **N° tél** | **Commune**  **lieu d'activité** | **Emplacement** |
| MITIHUE TAVARARO | 425421 | DAUPHIN Yves | 40 77 18 33 | FAAA | Route de Tavararo- pk 4.8 - FAAA |
| Plats cuisinés LKM & TAIORO FAAA | 497552 | LY KUI Marc, Ari | 87 79 38 28 | FAA'A | FAA'A - PK 4,5 - Quartier Aubry côté mer |
| MITIHUE TEORA | 225938 | TAPI Heifara | 40 688 394 | FARE - HUAHINE | BP 721 - FARE - HUAHINE |
| TAHITI NUI MITIHUE | A29592 | HOAN ARII Alain | 89 79 26 88 | MAHINA | Route de la Pointe Vénus - Qt HELME |
| HOTU Mitihue | C51659001 | VERGNHES Gilberte | 87 25 65 55 | MATAIEA | MATAIEA 1er chemin après le magasin AH YIN |
| MITIHUE MAMIE | A65273 | LEHARTEL Victor | 87 23 76 45 | MATAIEA | MATAIEA PK 46 |
| MITIHUE MONAHITI | C50164 | ROCHE Kaukea | 40 57 42 68 | MATAIEA | MATAIEA pk 43,700 côté montagne |
| MITIHUE VAIHIRIA | 321620 | TAUHIRO Valérie | 87 75 54 96  87 37 97 75 | MATAIEA | MATAIEA - PK 47.500 côté montagne - route du lac VAIHIRIA |
| MITIHUE VAIMA | 896514 | TAUHIRO LILIANA NUI EPOUSE ALLAIN | 40 521 543 | MATAIEA | MATAIEA – PK 48.300 côté montagne – servitude Lin Mario |
| Mitihue ETO | C46865 | TIHONI Frida | 87 28 77 01  40 57 59 90 | PAPEARI | PAPEARI - PK 51, 800 côté montagne |
| MITIHUE 'OROHITI | 937441 | SELAM FRANTZ KALEB KALA'I | 87 75 17 20 | PAPEETE | Juventin - Tipaerui |
| Plats cuisinés TAIORO NUUPURE (MARCHE PAPEETE) | 477638 | NUUPURE Mateano | 87 78 48 61 | PAPEETE | PAPEETE - MISSION, 20 Rue de l'évêché |
| Plats cuisinés TAIORO TERAIMATEATA HUNTER | 747352 | HUNTER Lorraine | 87 74 40 41 | PIRAE | PIRAE - Résidence LES CHALETS n°4 |
| Poissonnerie HENRIETTE (MARCHE DE PIRAE) | 670158 | TEIPOARII Henriette | 89 78 57 75 | PIRAE | Enceinte du marché de PIRAE |
| MITIHUE VAITIARE | 967616 | BROTHERSON Caroline | 87 73 96 80 | TAPUTAPUATEA | PK 28 c/mer Opoa |
| MITIHUE TAHITI ITI | 96342 | TUPUAITUA Moïse | 89 355 717 | TARAVAO | TARAVAO |
| MITIHUE NOTEHEI | B090618 | DAUPHIN Maurice | 40 57 75 15  87 74 01 44 | TOAHOTU | TOAHOTU - PK 7, 700 côté montagne |
| MITIHUE TOAHOTU | 637058 | KATO Guy | 87 20 32 13 | TOAHOTU | TOAHOTU pk.6.300 côté montagne |
| MITIHUE TUMARAA | 969 865 | CHIN HEN WAI Jacqueline | 87 72 31 38  40 66 10 38 | TUMARAA | RAIATEA |
| MITIHUE TIREA | 972927 | TERIITETOOFA Catherine | 40 662 876 87 789 338 | TUMARAA | Local de TCHONG TAI Stéphane Vaiaau PK 24 |

**Règles applicables aux producteurs de mitihue et de taioro** :

* les producteurs de mitihue et de taioro doivent être déclarés et enregistrés auprès du Centre d'hygiène et de salubrité publique
* les produits mitihue et taioro distribués doivent être étiquetés avec les mentions légales ([Délibération n° 98-189](http://lexpol.cloud.pf/LexpolAfficheTexte.php?texte=184845) APF du 19 novembre 1998)
* l'étiquetage doit faire apparaître le N° T.A.H.I.T.I. du producteur. Cette identification facilitera, le cas échéant, les éventuelles opérations de retrait/rappel de produits.

Ces règles sont motivées par la maîtrise du risque de méningite à éosinophile :

La consommation de TAIORO ou de MITIHUE peut être à l’origine de cas de « méningite à éosinophile ».

Chaque année, cette pathologie entraîne des hospitalisations en Polynésie française et dans toute la région Pacifique.

En cause, l’utilisation de chevrettes crues pour faire fermenter le coco râpé.

Les chevrettes peuvent contenir un parasite (larve de nématode) qui se transmet à l’homme.

La maladie peut facilement être évitée en respectant les règles suivantes :

• CONGELER les chevrettes au moins 48 heures avant de les utiliser.

• NE PAS CONSOMMER du TAIORO ou du MITIHUE préparé avec des chevrettes non congelées au préalable.

Le parasite provoque des maux de tête, des vomissements ou des nausées, un état grippal (fièvre, douleurs dans les mains ou les pieds) ; cela peut aller jusqu’à une méningite qui nécessite une hospitalisation.

Les personnes qui, une à deux semaines après consommation de TAIORO ou de MITIHUE, présentent ce type de symptômes, sont invitées à consulter le plus vite possible leur médecin traitant en lui signalant cette consommation.

En Polynésie, obligation est faîte aux producteurs de TAIORO et de MITIHUE de congeler les chevrettes avant leur utilisation. Ils en sont informés à l’occasion de leur déclaration d’activité auprès du CHSP. Cette déclaration est obligatoire.

Ils sont également informés de ce que leur n° T.A.H.I.T.I. doit figurer sur l’étiquetage de leur production.