Établissement : ..... **Représenté par :** .....

Activité : ..... **Contact :** .....

Date demande : ..... **Date visa :** .....

Informations à fournir dans notice détaillée	**Fourni (O/I/N/SO)***
* O : oui / I : incomplet / N : non / SO : sans objet	

1. plan de l'établissement avec détail des locaux, des équipements et des circuits
2. nature des revêtements utilisés aux sols, murs et plafonds dans les locaux de l'établissement
3. personnel : effectifs, métiers / compétences
   - justificatif de sensibilisation en hygiène alimentaire (formation privée, diplôme, certificat, etc.)
4. jours et horaires de fonctionnement
5. organisation d'une journée de travail type = activité(s) par tranche horaire
6. liste des équipements et matériels utilisés dans l'établissement (*fiches techniques)
   - pour le transport des denrées alimentaires ..... -
   - pour les livraisons ..... -
   - thermomètre à sonde ..... -
   - nombre de chambres froides, réfrigérateurs et congélateurs ..... -
   - cellule de congélation* ..... -
   - cellule de refroidissement* ..... -
   - autoclave* ..... -
   - conditionneuse sous vide* ..... -
7. liste des denrées alimentaires manipulées *(Lister les fournisseurs)* (VOIR AU DOS)
8. liste des denrées alimentaires élaborées (VOIR AU DOS)
9. procédé(s) technologique(s) utilisé(s) (VOIR AU DOS)
10. nettoyage et désinfection
    - noms et fiches techniques des produits de nettoyage et de désinfection
    - procédure / plan
11. lutte contre les nuisibles
    - noms et fiches techniques des produits de traitement
    - procédure / plan

    Ou attestation société agréée
12. contrôle et enregistrement des températures

Autre : .....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Informations à fournir dans notice détaillée	Fourni (O/I/N/SO)*

7 - liste des denrées alimentaires manipulées (Lister les fournisseurs)

☐ Viande crue ☐ Viande hachée crue
☐ Préparations de viande :
☐ tartare ☐ carpaccio ☐ brochette ☐ merguez ☐ saucisse de volaille
☐ Produits transformés à base de viande :
☐ saucisses de porc ☐ charcuteries
☐ Poissons/produits de la pêche non transformés :
☐ poisson entier ☐ filet/darne/lame ☐ coquillages ☐ crustacés ☐ korori ☐ pahua
☐ Produits transformés à base de produits de la pêche :
☐ poisson ☐ rori ☐ pahua ☐ fumé ☐ salé ☐ séché
☐ Utilisation de viande/poisson prêt(e) à l'emploi :
☐ découpée ☐ désossée ☐ marinée…
☐ Préparations cuites à l'avance (dont plats cuisinés)
☐ Légumes ☐ Fruits
☐ Autre : Précisions

8 - liste des denrées alimentaires élaborées

☐ Production de viande hachée et/ou mixée
☐ Préparations cuites à la demande (dont plats cuisinés)
☐ Grillades ☐ Pua'a roti ☐ Poulet rôti
☐ Plats à base de poisson cru :
☐ tartare ☐ carpaccio ☐sashimi ☐ poisson cru ☐ sushi ☐ farce de poisson
☐ Produits de sandwicherie :
☐ sandwich ☐ casse-croûte ☐ hamburger ☐ panini…☐ tacos…
☐ Pizzas ☐ Quiches ☐ Crêpes ☐ Gaufres
☐ Nems / chinoiseries
☐ Produits transformés à base de lait :
☐ yaourt ☐ dessert lacté ☐ crème glacée ☐ fromage
☐ Préparations crues à base d'œufs frais (en coquille)
☐ Pâtisseries (à base □ d'œuf, □ de crème, □ de beurre)
☐ Ovoproduits (□ liquides, □ poudre, □ congelés)
☐ Biscuits
☐ Pâtisseries stables à température ambiante
☐ Mitihue, ☐ Taioro,
☐ Légumes frais crus
☐ Autre : Précisions

9 - procédé(s) technologique(s) utilisé(s)

☐ Découpe ☐ Tranchage (petite découpe) ☐ Hachage
☐ Cutterage
☐ Décongélation
☐ Congélation
☐ Cuisson ☐ Chauffe
☐ Déconditionnement

☐ Conditionnement : ☐ sous film ou barquette filmée
☐ sous vide
☐ sous atmosphère contrôlée
☐ Fumaison ☐ Salaison ☐ Séchage
☐ Pasteurisation ☐ Thermisation
☐ Stérilisation (conserve) (☐ bocaux verre, ☐ boîte sertie)

☐ Autre : .....

.....

.....

.....