

 <p>DIRECTION DE LA SANTÉ</p> <p>Santé environnementale</p>	<h2>Denrées alimentaires d'origine exclusivement végétale</h2>	<p>SSA-FI15 Version4 07/10/2024 Page 1 sur 2</p>
--	--	--

Ces mesures concernent la préparation des denrées strictement végétales, à base de fruits ou de légumes : jus de fruits, smoothies, sorbets, taioro, mitihue, salades et plats vegans, churros et beignets sans lait, ni œufs, ni beurre... Les conditions requises portent sur les **locaux**, les **équipements**, le **personnel** et le **fonctionnement**.

Bien que **ces activités ne soient pas soumises à la déclaration d'activité** prévue à l'article 10 de la délibération 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, elles sont soumises à déclaration auprès de l'ISPF (RTE) et du RCS via le CDFE de la CCISM (4).

La **préparation et la commercialisation des denrées alimentaires d'origine végétale doivent respecter les règles d'hygiène** générale afin d'éviter les risques sanitaires pour la santé des consommateurs. En cas d'incident, votre responsabilité en tant que fabricant peut être engagée.

### 1. **Locaux et équipements** : Locaux réservés à un usage professionnel.

- Protégés contre les nuisibles (locaux fermés, moustiquaires aux ouvrants...) ; les animaux domestiques ne sont pas présents.
- Conçus et disposés de façon à pouvoir être nettoyés et désinfectés efficacement : toutes les surfaces et matériels au contact des denrées sont résistants et imperméables. Le carrelage sur les plans de travail est fortement déconseillé.
- Raccordés à un dispositif d'assainissement conforme.
- Correctement éclairés et ventilés. Les points de cuisson doivent être surmontés d'une hotte évacuant les fumées en toiture sans gêne pour le voisinage ou l'environnement.
- Toilettes équipées de chasses d'eau avec lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir pourvu de savon liquide et de papier essuie-mains. Ces toilettes ne donnent pas directement dans les locaux ou les zones où sont manipulées ou stockées des denrées alimentaires.
- Local (ou aire) facile à nettoyer et à désinfecter destiné à recevoir les conteneurs à déchets, avec point d'eau à proximité pour le nettoyage des poubelles. Le stockage des déchets ne doit pas constituer une source d'insalubrité pour l'établissement et l'environnement. Les poubelles à l'intérieur des locaux de production doivent avoir un couvercle et s'ouvrir avec une commande non manuelle.
- Eau potable en quantité suffisante pour le nettoyage des fruits et légumes, l'incorporation dans les recettes, le lavage des mains et de la vaisselle. Pour la vaisselle, avoir de l'eau chaude est préférable.
- Taille suffisante pour éviter les contaminations croisées :
  - séparer le stockage des fruits et légumes bruts des végétaux transformés ; les végétaux terreux bruts sont à séparer des autres ;
  - manipuler les fruits et légumes bruts sur des emplacements différents de ceux utilisés pour les végétaux épluchés ou les produits élaborés. Si ce n'est pas possible, les manipulations doivent se faire à des moments différents en prévoyant un nettoyage et une désinfection des surfaces entre les 2 activités.
- Lave-mains à commande non manuelle ou à bouton poussoir, pourvu de savon liquide et de papier essuie-mains, dans la zone de préparation.
- Bac de plonge correctement dimensionné pour le lavage des végétaux ; un double bac est préférable pour réaliser la désinfection des végétaux.
- Equipements de maintien en température en quantité suffisante :
  - Plats chauds : s'équiper d'un système de maintien au chaud (armoire chauffante, bain marie...) pour maintenir la température au dessus de 65°C.
  - Plats froids : s'équiper d'un système de maintien réfrigéré (réfrigérateur, vitrine...) pour maintenir la température en-dessous de +4°C
- Conteneurs adaptés (maintien des températures et protection contre des contaminations) pour le transport des productions vers le site de vente.

## **2. Fonctionnement**

- Les locaux et les matériels sont maintenus propres ; des produits de nettoyage et de désinfection, de préférence professionnels, sont utilisés tous les jours de fabrication.

- Le personnel se lave les mains aussi souvent que nécessaire notamment après être allé aux toilettes, avoir touché des objets sales (végétaux bruts, poubelles...) ou des substances toxiques ; il porte des vêtements propres et clairs, réservés à l'activité ; les plaies aux mains sont protégées d'un pansement et des gants.

- Les végétaux sont lavés avant utilisation et s'ils sont consommés crus, ils sont désinfectés avec de l'eau de Javel (10 gouttes d'eau de Javel par litre ou 30 ml pour 50 litres), ou un produit professionnel à cet usage ;

- Après cuisson, les denrées ne sont pas laissées à température ambiante, mais sont soit :

- Refroidies rapidement puis stockées dans des réfrigérateurs.
- Maintenues en température +65°C (ex : plats à base de féculents)

Pendant le stockage toutes les denrées sont protégées (film alimentaire, ou boîte). La date de préparation est inscrite sur l'emballage.

- La congélation doit se faire au moyen d'une cellule de congélation. A défaut, il est possible d'utiliser un congélateur réservé à cet effet (=qui ne contient pas de denrées déjà congelées) pour abaisser la température. Les denrées congelées sont protégées dans un emballage sur lequel est inscrite la date de congélation.

- Les emballages sont rangés à l'abri des contaminations dans des sachets ou des boîtes fermées et dans un endroit propre ; les cartons de récupération ne doivent pas être utilisés. Les caisses en plastique pour le transport des végétaux bruts doivent être maintenues propres.

- Les denrées préemballées doivent être correctement étiquetées. Se rapprocher de la Direction générale des affaires économiques pour connaître les exigences liées à vos produits. Sur les produits transformés, une date limite de consommation (DLC) ou une date limite d'utilisation optimale (DLUO) doit être indiquée. La fixation d'une DLC doit s'appuyer sur des résultats d'analyses microbiologiques.

## **3. Bases réglementaires**

- Loi du pays n° 2008-12 du 16 septembre 2008 modifiée relative à la certification, la conformité et la sécurité des produits et des services.
- Arrêté n° 583/S du 09 avril 1954 modifié réglementant l'hygiène et la salubrité publiques

## **4. Acronymes**

- ISPF : institut de la statistique de Polynésie française
- RCS : registre du commerce et des sociétés
- CDFE : centre de développement et de formalité des entreprises
- CCISM : chambre de commerce et d'industrie
- RTE : répertoire des entreprises de Polynésie française