

 <p>DIRECTION DE LA SANTÉ</p>	<h2>ETABLISSEMENTS MOBILES ET PROVISOIRES</h2>	<p>SSA –F116 Version 1 05/05/2026 Page 1 sur 2</p>
<p>Centre de santé environnementale</p>		

1. Obligation de déclaration de l'activité

Les responsables d'établissements sont tenus, avant ouverture et à chaque modification importante (changement de gérance, d'activité, de site...) d'adresser une **déclaration** au Centre de santé environnementale (CSE) de la Direction de la santé.

Sont concernés tous les exploitants d'un établissement qui **prépare, transforme, manipule, expose, met en vente, propose, entrepose ou transporte des denrées animales** ou d'origine animale.

Cette démarche est conjointe avec l'ouverture de patente auprès de la CCISM.

Les établissements mobiles et provisoires (EMP) : les roulottes, stands, chapiteaux, mobiles et provisoires (sur les marchés, les foires, les bords de route) **sont concernés**.

- **A Tahiti** : Immeuble Toriri, Mamao (face pâtisserie Hilaire et garage Bambou), 156, avenue G. Clémenceau
 - Mail : cse.dsp@administration.gov.pf
 - Tel : 40 50 37 45
 - Permanence d'accueil du public du lundi au jeudi de 7h30 à 14h30, le vendredi de 7h30 à 13h30 ou sur rendez-vous.
- **A la presqu'île** : (Taiarapu Est et Ouest) : antenne de Taiarapu, situé à côté du centre de santé et de prévention de la presqu'île, à l'hôpital de Taravao
 - Mail : germain.auch@administration.gov.pf
 - Tel : 40 54 53 64
 - Permanence d'accueil du public les matinées de lundi et jeudi, ou sur rendez-vous.
- **Aux ISLV** : Centre de la subdivision santé des ISLV - BP 35 - 98735 Uturoa – Raiatea
 - Mail : mainui.tanetoa@administration.gov.pf / maeva.pradier@administration.gov.pf
 - Tel : 40 600 211
- **Aux Australes** : Centre médical de Mataura - BP 78 - 98754 Mataura – Tubuai
 - Mail : mathias.ellacott@administration.gov.pf
 - Tel : 40 932 258
- **Aux Marquises** : Nord : Hôpital de Taiohae - BP 40 - 98742 Taiohae – Nuku Hiva
 - Mail : eric.ory@administration.gov.pf
 - Tel : 40 920 883

La déclaration s'accompagne d'un dossier détaillant la structure et son fonctionnement, montrant la connaissance et le **respect des bonnes pratiques d'hygiène**.

Les exploitants présentant des dossiers conformes obtiennent un **récépissé justifiant la régularité de la déclaration**.

Un local de production ou laboratoire peut être utilisé pour les préparations, ce local est également à déclarer.



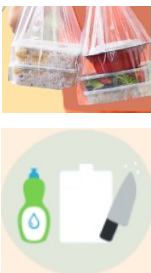

Les établissements **mobiles** :





- **le type "roulotte"** : installation automobile ou tractable en état de marche, autorisée à emprunter les voies publiques,
- **le type "stand"** : installation qui est entièrement montée et **démontée quotidiennement**.

Les établissements **provisoires : structures démontables** qui ne présentent aucune partie définitivement fixée au sol et qui sont installées de manière occasionnelle pour une **durée inférieure à deux mois**.

Suivant le site d'implantation, une autorisation d'occupation temporaire (AOT) est à solliciter auprès à la commune du site ou de la direction de l'équipement (DEQ), une convention peut être établie, ou un bail de location avec le propriétaire d'une parcelle privée. Si de la restauration a lieu sur place, une catégorisation en établissement recevant du public (ERP) peut être nécessaire, à solliciter également auprès de la mairie de la commune d'implantation (pour des raisons de sécurité).

2. Les règles d'hygiène à respecter

	Ce que prévoit la réglementation *	Ce que vous pouvez mettre en place
<p>Hygiène personnelle</p> 	<p>La plus grande propreté corporelle et vestimentaire est exigée de la part du personnel. Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres. Le personnel susceptible de manipuler des denrées périssables nues est tenu de se laver les mains à chaque reprise du travail et systématiquement après chaque opération susceptible d'être génératrice de contaminations.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Assurer la propreté des mains : se laver les mains autant que nécessaire. Les gants ne remplacent pas le lavage des mains Avoir une tenue, du linge réservé à l'activité et propre
<p>Les aliments</p> 	<p>Les denrées proviennent d'établissements autorisés ou agréés.</p> <p>A toutes les étapes sont évitées toutes souillures, contaminations ou altérations susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé.</p> <p>Il est interdit d'entreposer directement sur le sol les denrées ou les récipients qui les contiennent.</p> <p>Lorsque les aliments sont présentés au consommateur non conditionnés et non emballés, toutes précautions doivent être prises pour qu'ils soient protégés des poussières et pollutions pouvant résulter de la présence d'insectes, de la proximité de la circulation automobile ou des manipulations de la part des consommateurs.</p> <p>Toutes les denrées, jusqu'à leur remise au consommateur, doivent être conservées à des températures conformes</p> <p>La décongélation des denrées animales ou d'origine animale doit être effectuée soit directement par un procédé de cuisson, soit en enceinte réfrigérée ou isotherme entre 0 °C et + 4 °C à l'abri des contaminations, de manière à permettre un écoulement des exsudats de décongélation et dans des conditions limitant le développement des micro-organismes et la formation de toxines,</p>	<ul style="list-style-type: none"> S'approvisionner chez des fournisseurs autorisés Protéger les aliments (boîtes et bacs alimentaires avec couvercle, film étirable...) Installer des supports pour les glacières, caisses, bacs pour les produits alimentaires Lutter contre les nuisibles (rongeurs, insectes) Installer des bâches ou panneaux, poser le stand sur un sol dur (éviter la terre battue) Respecter la chaîne du froid : glacières avec des pains de glace ou de la glace paillette ; réfrigérateurs ou vitrines branchés à un groupe électrogène. Avoir un thermomètre pour vérifier les températures Avoir des bacs avec grilles pour séparer le jus de décongélation PAS DE RECONGELATION : ne décongeler que ce qui est nécessaire pour le service
<p>Les emballages et la vaisselle</p> 	<p>La vaisselle peut être soit à usage unique, soit en matériau résistant, facile à nettoyer et à désinfecter, ne se rayant pas lors de son utilisation. Elle est, avant utilisation, maintenue propre, sèche et protégée des contaminations.</p> <p>Des installations propres et abritées des contaminations pour le lavage, le séchage et le stockage, de la vaisselle et ustensiles ; ou des contenants adaptés pour assurer l'évacuation sans risque de contamination</p>	<ul style="list-style-type: none"> La vaisselle ou les barquettes sont rangées dans des placards ou des bacs propres, à l'abri des poussières et des nuisibles Les emballages à usage unique ne sont pas réutilisés (sachet plastique de poulet décongelé) Une plonge peut être utilisée pour la vaisselle sur place, les couverts propres sont rangés dans des placards ou bacs à l'abri des contaminations Sinon la vaisselle sale est évacuée sans salir la vaisselle propre (bac dédié)
<p>Installations et équipements</p> 	<p>Construction et aménagement de manière à éviter la contamination des denrées, en particulier en raison de la proximité de la circulation automobile ou des manipulations de la part des consommateurs ou de la présence d'insectes et autres animaux nuisibles.</p> <p>Les surfaces en contact avec les denrées doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques. Les autres surfaces doivent être résistantes et lavables.</p> <p>Les EMP dans lesquels sont manipulées des denrées nues doivent être équipés de lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir, qui doivent être pourvus de moyens hygiéniques de nettoyage et de séchage des mains.</p>	<ul style="list-style-type: none"> Protéger des salissures : S'installer à distance de la route, éviter les sols en terre, bâcher les côtés des chapiteaux, ne rien poser directement au sol Écarter les animaux domestiques ou errants (chiens, poules, pigeons...) Éviter les contreplaqués, pinex et planches de bois, préférer les surfaces inox ou mélaminé Avoir un lave-main à commande non manuelle, fixé dans la roulotte ou autonome avec une réserve d'eau potable, et l'utiliser, avec du savon et du papier à usage unique

 	<p>De l'eau potable doit être prévue en quantité suffisante pour le lavage des mains si des denrées nues sont manipulées, pour les préparations culinaires si elles en nécessitent et pour le lavage éventuel de la vaisselle et du matériel de cuisine</p> <p>En tant que de besoin, des dispositifs sont mis en place pour l'extraction et l'élimination des fumées, vapeurs et odeurs, sans générer de nuisances pour le voisinage et l'environnement.</p> <p>Les installations, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les produits doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien de façon à ne pas constituer une source de contamination pour les denrées. Ils ne sont pas utilisés à des fins pouvant nuire à leur salubrité. Les éléments susceptibles d'entrer en contact avec les denrées sont nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire au cours du travail et, dans tous les cas, à la fin des opérations de la journée. Le nettoyage approfondi de l'ensemble des installations est programmé et réalisé à intervalles réguliers</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Avoir une réserve d'eau potable pour les préparations et la vaisselle • Les roulettes où de la cuisson/friture/plancha est effectué ont une hotte d'extraction • Garder les surfaces, les équipements et le matériel en bon état et propre : nettoyer régulièrement avec des produits professionnels adaptés
<p>Le transport</p> 	<p>Les engins et le matériel utilisés pour le transport des denrées sont tenus en bon état de propreté</p> <p>Les contenants sont en matériaux résistants à la corrosion, imperméables, imputrescibles, faciles à nettoyer, laver et désinfecter ;</p> <p>L'ensemble des dispositifs doivent permettre le transport des denrées à l'abri de toute souillure ;</p> <p>Des appareils placés de façon apparente doivent permettre d'apprécier la température d'ambiance à laquelle sont soumises les denrées surgelées, congelées ou réfrigérées, transportées aux températures réglementaires.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les véhicules sont propres • Les aliments sont séparés des autres produits et protégés des contaminations • Les denrées réfrigérées, congelées ou les plats chauds sont transportés dans des glacières et cambro permettant de garder les températures : placer des pains de glace, glace paillette, ou chauffeuses dans les bacs isothermes • des thermomètres sont placés dans les glacières et cambro
<p>Les déchets</p> 	<p>Des dispositions ou installations adéquates sont prévues pour entreposer et éliminer, dans de bonnes conditions d'hygiène, les déchets solides ou liquides.</p> <p>Les déchets organiques et les déchets souillés par des matières organiques doivent être placés dans des contenants fermés inaccessibles aux animaux nuisibles et domestiques.</p> <p>La fréquence d'enlèvement de ces déchets doit permettre d'éviter toute nuisance au niveau du site d'exploitation de l'établissement.</p> <p>Toutes les eaux usées sont directement dirigées vers un dispositif d'assainissement agréé par l'autorité compétente, ou récupérées en récipient clos et vidé ultérieurement dans un dispositif d'assainissement agréé par l'autorité compétente.</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Une poubelle fermée et placée à l'écart des denrées • Vider les poubelles souvent pour éviter l'accumulation des déchets • Les eaux usées des lave-mains ou de la vaisselle sont évacuées dans des dispositifs prévus pour (pas dans les regards d'eaux pluviales ni les caniveaux)
<p>La traçabilité</p>	<p>La traçabilité des denrées alimentaires d'origine animale est conservée en permanence, depuis leur réception dans l'établissement jusqu'à leur remise au consommateur, y compris au cours et à la suite des éventuelles opérations de transformation</p> <p>Les denrées pré-emballées doivent être correctement étiquetées</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Les étiquettes, bons de livraisons, factures, sont à conserver avec la date d'utilisation, pour vérifier que les denrées sont conformes • Étiquettes sur les produits emballés avec nom du fabricant, ingrédients, DLC et température de conservation

Délibération 77-116 du 14/10/1977 (déclaration)
Loi du Pays 2008-12 du 26/09/2008 (sécurité)
Délibération n° 98-189 du 19/11/1998 (étiquetage)

Arrêté 1116/CM du 6/10/2006 (établissements fixes)
Arrêté 1750/CM du 14/10/2009 (établissements mobiles)
Arrêté 184/CM du 17/02/2010 (entreposage température dirigée)
Arrêté 746/ER du 5/10/1979 (transport)

3. Les températures réglementaires

Températures de conservation des denrées alimentaires (à partir de l'annexe de l'arrêté 184/CM du 7 février 2010)

Denrées alimentaires conservées en liaison chaude

- Denrées alimentaires et plats cuisinés destinés à être conservés à la chaleur: > +65°C

Denrées alimentaires congelées (1).

- Toutes denrées alimentaires surgelées : - 18 °C.
- Glaces, crèmes glacées et sorbets : - 18 °C.
- Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves : - 9°C.
- Autres aliments congelés : - 12 °C.

Denrées alimentaires réfrigérées (2).

Produits de la pêche :	
Poissons, mollusques et crustacés, à l'exception des poissons, mollusques et crustacés vivants	+ 4 °C
Mollusques et crustacés vivants	entre +5°C et + 15 °C
Préparations à base de produits de la pêche n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante	+ 4 °C
Viandes et produits à base de viande :	
Viandes d'animaux de boucherie conditionnées sous vide dont la date limite de consommation est postérieure de plus de vingt-et-un jours à la date d'abattage	0°C
Viandes hachées et préparations de viandes hachées	+ 2 °C
Plats cuisinés réfrigérés	+ 3 °C
Abats et préparations de viandes en contenant	+ 3 °C
Autres préparations de viandes	+ 4 °C
Viandes d'animaux de boucherie, de gibier, de volailles et de lapin	+ 4 °C
Carcasses et demi-carcasses d'animaux de boucherie, les demi-carcasses d'animaux des espèces bovines, équinés et asines pouvant être découpées en un maximum de trois morceaux	+7°C
Produits de salaison crus, salés et séchés, entiers	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Produits de salaison crus, salés et séchés, découpés ou tranchés	+ 4 °C
Produits de charcuterie cuits n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante, ou reconditionnés postérieurement à ce traitement	+ 4 °C
Autres produits :	
Ovoproduits n'ayant pas subi de traitement assurant leur conservation à température ambiante	+ 4 °C
Pâtisseries fraîches contenant du lait et/ou des œufs, crèmes pâtisseries, entremets	+ 4 °C
Lait cru au stade de la commercialisation (3)	+ 4 °C
Lait pasteurisé, beurre, produits laitiers frais (yaourts, kéfirs, crème et fromage frais) (4)	+ 6°C
Fromages affinés	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Tout autre denrée alimentaire n'ayant pas subi de traitement assurant sa conservation à température ambiante	température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Préparations culinaires élaborées par assemblage de plusieurs denrées alimentaires, et ne subissant pas de traitement de conservation à la suite de cet assemblage	température la plus basse parmi les températures de conservation applicables aux différents ingrédients