Ce document est un modèle de notice à joindre lors du dépôt de demande d'autorisation de modification de la durée de conservation de denrées alimentaires. S'il n'est pas utilisé, l'ensemble des informations y figurant doit être fournit en totalité, dans un format lisible. Il s'appuie sur l'instruction « I37_Validation de la durée de vie d'une denrée alimentaire »

Ces documents sont à mettre en place et à tenir à jour : Un exemplaire est à déposer avec la demande, un exemplaire est à conserver et à mettre à jour, et à tenir à disposition du service d'inspection.

-Délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
-Arrêté n° 1116/CM du 06 octobre 2006 modifié pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
-Arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale.
-Arrêté n° 1750 CM du 14 octobre 2009 modifié relatif aux conditions d'hygiène applicables dans les établissements mobiles ou provisoires qui proposent, à titre gratuit ou onéreux, des denrées alimentaires animales ou d'origine animale.
-Arrêté n° 184/CM du 17 février 2010 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée.
-Arrêté n° 746 ER du 5 octobre 1978, relatif aux conditions d'hygiène du transport des denrées périssables.

Établissement : Nom établissement.....

Activité : Activité.....

Date demande : Date demande.....

Représenté par : Nom, prénom du représentant de l'établissement.....

.....

Contact : Tel :numéro..... **Mail :** @mail.....

1. Produit concerné

Famille de produit :.....

Nature exacte du produit : .....

.....

Description détaillée du produit :.....

.....

Dénomination : .....

.....

Liste des ingrédients*(y compris additifs/ conservateurs) :.....

.....

Caractéristiques physico-chimiques et biologiques ayant une influence sur la durée de vie microbiologique de l'aliment concerné (par exemple, pH, aw, teneur en sel, concentration en acides organiques, flore technologique et/ou naturelle…) :.....

.....

DLC visée et à indiquer sur étiquetage :.....

.....

Durée de vie réelle à valider = durée du stockage éventuel après fabrication + DLC :.....

.....

2. Procédé de fabrication

Pour chaque produit, détailler le diagramme de fabrication et les étapes ayant un impact sur la durée de vie microbiologique (par exemple les barèmes thermiques, la décongélation…). Préciser si la méthode HACCP est mise en place.

3. Conditions de conservation

Type de conditionnement : .....

.....

Atmosphère de conditionnement (air, sous-vide, composition du mélange gazeux si atmosphère modifiée) : .....

.....

Température de conservation : .....

et plages de variation possibles .....

.....

Modalités de stockage : .....

.....

Modalités de transport : .....

.....

4. Traçabilité - contrôle

Description du dispositif de traçabilité des fabrications : définition des lots de fabrication, structure du numéro de lot, modalités d'apposition du numéro sur la denrée.

Plan d'autocontrôle (vérification de la validité de la DLC régulière)

5. Conditions d'utilisation, destination

Les conditions d'utilisation attendues : .....

.....

Mentions sur l'étiquetage du produit (conditions de conservation après ouverture, conseils de préparation avant consommation…). .....

.....

6. Résultats des tests de vieillissement

6.1. Caractéristiques du test

Date de début de l'essai : .....

Durabilité à valider : .....

.....

Marge de sécurité : .....

.....

Rupture de la chaîne du froid (2) : .....

.....

Laboratoire : .....

(2) voir rubrique 2.1.3 du document I37

6.2. Résultats :

Fournir l'ensemble des rapports d'essai. Si d'autres analyses que microbiologiques sont réalisées : préciser et fournir les rapports d'essai

L'ensemble des informations relatives figurent sur les rapports :

- Identification univoque des lots
- Date et nature du J_0
- Dates des analyses (J_0, DLC (ou DLC + marge de sécurité))
- Conditions de la rupture de chaîne du froid appliquée
- Indication claire des méthodes d'analyse ; Le laboratoire appliquera des méthodes de référence, des méthodes normalisées ou validées, accréditées si possible
- Conclusion ou commentaires

Demandeur

Fait à ……..

Le …./…./……

Madame Glenda MELIX

Responsable du Centre de santé environnementale

156 Avenue Georges CLEMENCEAU

98714 PAPEETE – MAMAO.

Objet : Demande d'autorisation de modification de la durée de conservation de denrées alimentaires

Réf : Arrêté n° 1119 CM/du 9 octobre 2006 relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale

P.J : - dossier de demande d'autorisation de modification de la durée de conservation de denrées alimentaires,

Madame,

J'ai l'honneur de solliciter l'autorisation de modifier la durée de conservation de denrées alimentaires suivantes : .....

.....

importées/produites/commercialisées (1) par mon établissement : .....

.....

conformément aux dispositions prévues par l'arrêté n° 1119/CM.

Vous trouverez ci-joint les documents et informations demandés pour la procédure de modification de la durée de conservation de denrées alimentaires, tel que prévu en article 6 de l'arrêté n° 1119/CM :

- Une étude microbiologique de vieillissement réalisée suivant les prescriptions du Centre de santé environnementale de la Direction de la santé ;
- Le processus de fabrication ou de conditionnement
- Le processus de traçabilité du produit, en particulier par apposition d'un numéro de lot de fabrication sur l'étiquetage du produit.

Les informations relatives à ces denrées seront en permanence accessibles aux agents de contrôle du Centre de santé environnementale, conformément à l'article 8 de la Délibération 77-116 du 14 octobre1977.

Dans l'attente d'une réponse favorable, et restant à votre disposition pour toute précision sur mon projet, je vous prie d'agréer, Madame, l'expression de mes salutations distinguées.

Nom, Prénom

Signature

(1) rayer la mention inutile