# ETABLISSEMENT MANIPULANT DES DENREES ALIMENTAIRES POUR DE LA VENTE EN REMISE DIRECTE

**Établissement remettant DIRECTEMENT les produits au consommateur, sans distribution via un établissement intermédiaire (autorisation d'ouverture et d'exploitation obligatoire)**

**Ce document est un MODELE de notice à joindre lors du dépôt de déclaration.**

**S'il n'est pas utilisé, l'ensemble des informations doit être fournit en totalité, dans un format lisible.**

*Ces documents sont à mettre en place et à tenir à jour pour répondre aux dispositions réglementaire s'appliquant aux établissements fixes, mobiles ou provisoires, délivrant des denrées directement au consommateur :*

*-Délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.*
*-Arrêté n° 716 CM du 27 mai 2025 relatif aux modalités de déclaration et d'autorisation d'ouverture et d'exploitation des établissements qui mettent en œuvre l'une des étapes de la production, de la transformation ou de la distribution des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine*
*-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° 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.*

A réaliser en **deux exemplaires** :
- Un à remettre avec le formulaire de déclaration
- Un conserver et à mettre à jour, et à tenir à disposition du service d'inspection

NB : Certains modèles de documents d'enregistrement sont donnés à titre d'exemple. Ils sont signalés par un astérisque (✷). L'exploitant doit inclure ses modèles personnels de documents d'enregistrement, s'ils sont différents des exemples fournis.

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

**Établissement :** .....

.....

**Représenté par :** .....

**Activité :** .....

.....

**Contact : Tel :** ..... **Mail :** .....

## 1. Plan de l'établissement avec :

- Les éléments de voirie ;
- Le détail des locaux et leur affection, (nom des pièces, entrées, sorties, portes et fenêtres) ;
- Les équipements et leur emplacement, les siphons de sol, les dispositifs d'aération et d'évacuation des buées;
- Les circuits du personnel, des denrées (matières premières, fabrication et produits finis) et des déchets.

## 2. Nature des revêtements utilisés aux sols, murs et plafonds dans les locaux de l'établissement

Locaux de travail et locaux annexes (sanitaires, réserves, stocks…)

Sols en .....

Murs en ..... recouvert de .....

Plafonds en .....

## 3. Personnel *(joindre les attestations de formation)*

Chaque personne manipulant des denrées alimentaires a reçu une formation à l'hygiène.

| Nom et prénom des personnels manipulant les denrées | Fonction dans l'établissement | Nom de la formation effectuée (fournir les attestations) | Date | Formateur |
|---|---|---|---|---|
| | | | | |

Nombre de personnes travaillant dans l'établissement :
- Habituellement : Nb personnes. en plus à l'occasion : nb de personnes supplémentaires.

## 4. Jours et horaires de fonctionnement

| JOUR | MATIN (de / à ) | APRES-MIDI (de / à ) |
|---|---|---|
| Lundi | de | de |
| Mardi | de | de |
| Mercredi | de | de |
| Jeudi | de | de |
| Vendredi | de | de |
| Samedi | de | de de / à |
| Dimanche | | |

Horaires des pauses : .....,

## 5. Organisation d'une journée de travail type

*Détailler les activités par tranches horaires.*

## 6. Liste des équipements et matériels utilisés dans l'établissement

### 6.1. Transport & livraisons

| Véhicule (voiture/utilitaire) | Nombre | Nature et Immatriculation |
|---|---|---|
| Isothermes | Nb | Nature et immatriculation |
| Réfrigérés | Nb | Nature et immatriculation |
| Ambiant sans équipement isotherme | Nb | Nature et immatriculation |
| Ambiant avec équipement isotherme | Nb | Nature et immatriculation |
| **Équipements** | **Nombre** | **Volume** |
| Glacière (pour garder froid) | Nb | Volume |
| Norvégienne (pour garder chaud) | Nb | Volume |
| Autres | Nb | Volume |

- Les véhicules servent-ils au transport d'autres produits ? OUI ☐ NON ☐

- Quels sont les équipements et produits pour le nettoyage et la désinfection (N/D) des moyens de transport ?

Équipements et produits (N/D).

## 6.2. Dispositifs de réfrigération ou de climatisation

| | Nature du dispositif | Puissance | Objectifs | Moyens de contrôle |
|---|---|---|---|---|
| Dispositif froid positif matières premières | Chambre/meuble | Watt | Stockage/autre | Quoi, comment |
| Dispositif froid positif produits finis | Chambre/meuble | Watt | Stockage/autre | Quoi, comment |
| Dispositif froid négatif | Chambre/meuble | Watt | Stockage/autre | Quoi, comment |
| Salle de travail | Clim/Evapo | Watt | objectif | Quoi, comment |
| Cellule de congélation | Modèle/marque | Watt | objectif | Quoi, comment |
| Cellule refroidissement | Modèle/marque | Watt | objectif | Quoi, comment |
| Autre | Chambre/meuble | Watt | objectif | Quoi, comment |

Leur maintenance est assurée : oui ☐ non ☐,

Par : ..... Nom ou société.,

A quelle fréquence ? ..... Fréquence.,

Comment ? ..... Moyens.,

Modalités de suivi : ..... registre/factures/bons.,

## 6.3. Autres matériels spécifiques

- Thermomètre à sonde ☐ : ..... marque, modèle.
- cellule de congélation ☐ : ..... marque, modèle.
- cellule de refroidissement ☐ : ..... marque, modèle.
- autoclave ☐ : ..... marque, modèle.
- conditionneuse sous vide ☐ : ..... marque, modèle.
  - *Lister les mobiliers (mobilier de préparation, de cuisson, de conservation des denrées, de rangement du matériel de cuisine, des tenues et du matériel d'entretien…)*
  - *Lister les équipements (bacs, planches, couteaux, robots…)*
  - *Préciser les matériaux des équipements et ustensiles*

## 6.4. Dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains :

| Locaux | Nombre de lave-mains | Provenance de l'eau | Température de l'eau | Ouverture des robinets | Essuie-mains à usage unique | Distributeur savon liquide | Poubelle à couvercle non manuel |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | | P/NP (1) | F / C / M (2) | S / P / NM / A (3) | | | |
| Local de préparation | | *P / NP* | *F/C/M* | *S/P/NM/A* | ☐ | ☐ | ☐ |
| Cabinet d'aisance | | *P / NP* | *F/C/M* | *S/P/NM/A* | ☐ | ☐ | ☐ |
| Vestiaires | | *P / NP* | *F/C/M* | *S/P/NM/A* | ☐ | ☐ | ☐ |
| | | *P / NP* | *F/C/M* | *S/P/NM/A* | ☐ | ☐ | ☐ |

(1) P : Eau potable NP : Eau propre – (2) F : Froide C : Chaude M : Mitigée (3) S : standard P : poussoir NM : cde non manuelle A : Automatique

## 7. Liste des aliments « matière première »

Lister les fournisseurs alimentaires :

☐ 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…
☐ Œufs coquille ☐ Ovoproduits
☐ Préparations cuites à l'avance (dont plats cuisinés)
☐ Légumes ☐ Fruits
☐ Autre : Précisions

## 8. Liste des produits finis

☐ Production de viande hachée et/ou mixée
☐ Préparations cuites à la demande (dont plats cuisinés)
☐ Préparations cuites à l'avance pour une utilisation ultérieure
☐ 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 : Précisions

## 10. Étapes des procédés spécifiques de production

*Décrire comment sont fabriqués les produits, en partant de la matière première jusqu'à remise au consommateur. Surtout pour process avec étapes particulières telles que refroidissement, congélation, saumure, séchage, fumage, salage, réchauffe, préparation à l'avance, etc.*

## 11. Nettoyage et désinfection

Nom(s) et fiche technique du(des) produits de nettoyage et de désinfection

Procédure / plan *(à titre indicatif, un modèle de tableau de plan de nettoyage et de désinfection est donné page suivante, si ce modèle est choisi, il convient de le remplir avec les fréquences et noms des produits, etc.)*

## 12. Lutte contre les nuisibles

### 12.1. La lutte contre les insectes, les rongeurs et toute autre vermine est assurée :

| ☐ en interne | ☐ par une société extérieure |
|---|---|
| Nom du responsable : Nom, Prénom.<br>Lieu de stockage des produits : local/emplacement meuble. | Nom et adresse, joindre contrat ou attestations<br>Nom société. |

### 12.2. La lutte est assurée de la façon suivante (ou attestation de la société) :

| lutte | Méthode/Nom du produit | Fréquence d'intervention |
|---|---|---|
| Rongeurs | Méthode/Nom du produit. | Fréquence d'intervention. |
| Insectes rampants | Méthode/Nom du produit. | Fréquence d'intervention. |
| Insectes volants | Méthode/Nom du produit. | Fréquence d'intervention. |

Fournir un plan de localisation des appâts et points de traitement

## 13. Contrôle et enregistrement des températures

*Comment, par qui, avec quel thermomètre, et quand sont fait les relevés, où sont ils notés*

✸***MODELE*** **de Plan interne de nettoyage et de désinfection** Les indications pour le nettoyage et la désinfection sont regroupées dans le tableau ci-dessous :

| Surfaces et matériels concernés | Détergent | | Désinfectant | | Temps de contact sur ces surfaces | Méthode utilisée (brossage-trempage...) | Fréquence |
|---|---|---|---|---|---|---|---|
| | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | | | |
| Sol | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Murs | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Plafonds | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Vestiaires | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Toilettes | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Mobilier | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Hottes | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Ventilations | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Gros matériel **(à détailler)** | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Ustensiles | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Chambre froide /frigos | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |
| Mains | *Nom* | *Dosage* | | | *Durée* | | *Fréquence* |
| | *Nom* | *Dosage* | *Nom* | *Dosage* | *Durée* | *Méthode* | *Fréquence* |