



Vous prévoyez d'exercer une activité alimentaire

Roulotte • Snack • Restaurant •
Rôtisserie • Stand de foire, de marché
aux puces • Boulangerie • Pâtisserie
• Fabrication de plats à emporter •
Fabrication de glaces, yaourts, ... •
Traiteur, boucherie, poissonnerie •
Magasin de détail, supérette • Etc.



1

Avant tout, je réfléchis à mon projet

- Quels types d'aliments vais-je préparer ?
- Où vais-je faire mes préparations ? (généralement, la cuisine domestique ne peut pas être utilisée)
- Comment vais-je vendre ? (en roulotte ambulante...)
- Comment je pense organiser mon travail ?

2

Je rencontre un agent du CHSP

L'agent du CHSP m'informera sur les exigences de la réglementation relatives à mon projet.

3

Je réfléchis à la faisabilité de mon projet avec la CCISM - Pôle Entreprises

- compétences,
- financements,
- rentabilité...

4

Si j'estime que mon projet est réalisable, je rencontre à nouveau un agent du CHSP :

- Je présente mes plans des locaux indiquant les équipements et l'organisation de mon travail. L'agent m'indiquera les améliorations éventuelles à apporter. L'agent me transmettra également les pièces à fournir en fonction de ma clientèle : simple déclaration si je vends directement au consommateur, dossier d'autorisation si je compte vendre à des intermédiaires (restaurant, dépôt vente dans un magasin...).
- Je demande une attestation d'information au CHSP qui me servira à ouvrir ma patente.

5

Je réalise mes travaux

- Renseignements auprès du Service de l'Urbanisme et de la Mairie (voir ci-contre)
- Construction ou aménagement de mon local ou de ma roulotte
- Equipement de mon local de préparation ou de ma roulotte selon les exigences d'hygiène (lave-mains, réfrigérateur, tables, ustensiles, évacuations, ...)

6

J'immatricule mon entreprise au Centre de Formalités des Entreprises (CCISM - Pôle Entreprises)

en fournissant les documents nécessaires (pour une entreprise individuelle ou pour une société).

Je régularise ma couverture sociale en tant que chef d'entreprise, auprès du bureau de la CPS situé dans les locaux du Pôle Entreprises de la CCISM.

7

Je constitue mon dossier de déclaration ou d'autorisation selon ma clientèle.

Lorsque mon dossier est complet et que les aménagements et équipements sont terminés, je prend rendez-vous avec un agent du CHSP pour déposer mon dossier.

8

Si le dossier de déclaration est complet, je reçois un récépissé de déclaration.

Je peux maintenant commencer mon activité de remise directe au consommateur.

8Bis

Si le dossier d'autorisation est complet et conforme, un agent du CHSP se déplace pour la visite de l'établissement.

Si la visite est conforme aux exigences d'hygiène, j'obtiens une autorisation provisoire de 12 mois. Je peux maintenant commencer mon activité. Dans le cas contraire, l'agent du CHSP m'indique les actions correctives à mettre en place.



a. Informations disponibles en ligne sur le site www.hygiene-publique.gov.pf

b. Venir se renseigner autant de fois que nécessaire tout au long de la préparation du projet.

c. Si achat ou location d'un local ou d'une roulotte, se renseigner au CHSP avant de s'engager.

AUTRES DEMARCHES UTILES

Je me renseigne aussi auprès :

De la Direction Générale des Affaires Economiques, pour :

Connaître la réglementation sur :

- L'étiquetage des produits finis
- L'obtention d'une licence de débit de boissons

Contact : 40 50 97 97

Du Service de l'Urbanisme et de la Mairie de la commune concernée, pour :

La demande de permis de construire (PC) ou d'aménagement concernant :

- toute édification de bâtiment ou de clôture comportant des éléments maçonnés
- toute modification du gros œuvre, du système d'assainissement, de l'aspect extérieur des ouvrages ou de leur destination

D'autre part, mis à part le cas des roulottes mobiles (installées et démontées tous les jours), vous êtes soumis à la réglementation des Etablissements Recevant du Public (ERP). L'ouverture de votre établissement est conditionnée par l'obtention d'un avis favorable de la commission de sécurité.

Contact : 40 46 80 23 - www.urbanisme.pf

Du Pôle Entreprises de la CCISM, pour :

Suivre une formation spécifique aux activités alimentaires me permettant :

- D'identifier les grands principes de la réglementation
- D'analyser les risques liés à une insuffisance d'hygiène
- De mettre en œuvre les principes de l'hygiène alimentaire au sein de mon entreprise

Contact : 40 47 27 08 - audrey@ccism.pf

NORMES D'HYGIENE : L'ESSENTIEL

Locaux et équipements :

- Des locaux et équipements conçus, disposés et dimensionnés pour travailler proprement et facilement ;
- Des locaux et équipements faciles à nettoyer du sol au plafond (revêtements lisses et résistants) ;
- Des locaux protégés contre l'intrusion des nuisibles ;
- Des toilettes qui ne s'ouvrent pas directement sur les zones de manipulation ou de stockage des denrées ;
- L'évacuation des eaux usées vers un système d'assainissement agréé par le CHSP ;
- Une ventilation suffisante dans l'établissement et une hotte aspirante au-dessus des points de cuisson ;
- Des équipements en nombre suffisant pour le maintien des denrées aux températures réglementaires (chaud et froid) durant le transport, le stockage et la présentation au consommateur, tous avec un thermomètre ;
- Un lave-mains à commande non-manuelle ou à bouton-poussoir dans chaque zone où les denrées nues sont manipulées, ainsi qu'à la sortie des toilettes, pourvu de savon liquide et de papier à usage unique ;
- Un évier avec de l'eau chaude pour laver la vaisselle ;
- Des conteneurs à déchets fermés, stockés dans un local ou sur une aire suivant le cas, faciles à nettoyer.

Hygiène des manipulations :

- Maintenir les locaux, les équipements, les ustensiles et les mains propres (avoir de bons produits de nettoyage et de désinfection) ;
- Toujours maintenir les denrées à bonne température :
 - froid : entre 0 et +4°C
 - surgelé : inférieure à -18°C
 - chaud : supérieure à +65°C
- Respecter les dates limites de consommation (DLC)
- Décongeler les denrées au froid entre 0 et +4°C ou directement par la cuisson ou au four à micro-ondes ;
- Protéger les aliments nus, garder les étiquettes avec les denrées, inscrire la date d'ouverture de l'emballage.

CONTACTS

Chambre de Commerce, d'Industrie, des Services et des Métiers (CCISM)

Pôle Entreprises

Tél : 40.47.27.47 - Fax : 40.47.27.27

Mail : info@ccism.pf - Site : www.ccism.pf

Adresse géographique et postale :

angle des rues LAGARDE et DUMONT d'URVILLE

Papeete (ancien trésor public)

B.P : 118 - 98713 Papeete

- CFE : 40.47.27.47
- Espace Entreprendre : 40.47.27.80
- SDE : 40.47.27.60
- Antenne ISLV (Raiatea - Uturoa) : 40.60.06.90
- Antenne Marquises (Nuku Hiva) : 40.92.06.99

Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique (CHSP)

Tél : 40.50.37.45 - Fax : 40.45.41.27

Mail : chsp@sante.gov.pf

Site : www.hygiene-publique.gov.pf

Adresse géographique et postale :

156 Avenue Georges Clémenceau

98714 Papeete (Mamao) - Tahiti

- Hygiène alimentaire (siège - Papeete) : 40.50.37.45
 - Antenne de Tairapu : 40.54.77.71
 - Antenne Moorea - Maiao : 40.55.22.33
 - Antenne ISLV (Raiatea - Uturoa) : 40.60.02.03
 - Antenne Australes (Tubuai) : 40.93.22.58
 - Antenne Marquises Sud (Hiva Oa) : 40.92.70.78
- Antenne Marquises Nord (Nuku Hiva) : 40.92.08.83
 - Tuamotu (Papeete) : 40.50.37.45

