



# Alimentaire & métiers de bouche

Vous voulez démarrer une activité dans l'alimentation et les métiers de bouche (boulangerie, poissonnerie, boucherie, restauration...). Ce guide rassemble les obligations principales en termes de gestion environnementale, gestion de l'hygiène et de la sécurité liées à votre activité et quelques conseils essentiels dans ces domaines.





## QUELLES OBLIGATIONS EN ENVIRONNEMENT ?.....05

DIFFERENTS TYPES DE DECHETS, DIFFERENTES SOLUTIONS D'ELIMINATION.....	05
L'EAU.....	06
L'AIR.....	07
LE BRUIT.....	07
L'ENERGIE.....	08
ICPE.....	08

## QUELLES OBLIGATIONS EN HYGIENE ?..... 11

LA REGLEMENTATION RELATIVE A L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE.....	11
RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES LOCAUX ET LES EQUIPEMENTS.....	12
L'HYGIENE DES MANIPULATIONS.....	13
LA TRAÇABILITE.....	13
L'ETIQUETAGE.....	14

## QUELLES OBLIGATIONS EN SECURITE ?..... 17

LE RISQUE INCENDIE.....	17
LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS.....	18
AMENAGEMENT DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS DE TRAVAIL.....	21
ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC.....	23



## Votre établissement et votre organisation répondent-ils aux normes d'hygiène ?



### La WH vous permet de :

- ✓ Vous assurer que votre établissement est conforme aux normes et à la réglementation d'hygiène.
- ✓ Vérifier que les gestes et méthodes que vous employez sont les bons.
- ✓ Ou tout simplement obtenir des conseils d'expert sur l'hygiène pour vous améliorer.

## Roulottes, snacks, restaurants... c'est pour vous !



### Tarif :

A partir de 5000 XPF  
voir conditions de prise en charge sur [www.ccism.pf](http://www.ccism.pf)

### Déroulement

- ✓ La CCISM vous propose un accompagnement personnalisé par un expert en hygiène.
- ✓ Suite à une visite, des recommandations vous sont faites afin de vous proposer des axes d'amélioration.
- ✓ Les données restent confidentielles. En aucun cas il ne s'agit d'un contrôle.

### Réservation

40 47 27 31 - [qhse@ccism.pf](mailto:qhse@ccism.pf)

Suivez-nous ! [www.ccism.pf](http://www.ccism.pf)

Restez connecté à toute l'actualité économique du fenua, ses événements, ses acteurs et ses opportunités.



41 rue du Docteur Cassiau - BP 118 - 98 713 Papeete - Tahiti  
Horaires Du lundi au jeudi : 7h30 à 16h - Vendredi : 7h30 à 15h  
Téléphone 40 47 27 00 - [info@ccism.pf](mailto:info@ccism.pf)

# QUELLES OBLIGATIONS EN ENVIRONNEMENT ?

## 1 DIFFERENTS TYPES DE DECHETS, DIFFERENTES SOLUTIONS D'ELIMINATION

	Vos déchets	Vos solutions d'élimination
<b>Déchets Inertes</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Emballages plastiques propres</li> <li>• Verre</li> <li>• Polystyrène propre</li> </ul>	Je recycle, je réutilise ou collecte spécifique par un prestataire spécialisé** ou la commune ou CET de Paihoro ou CRT de Motu Uta* ou autre CET de 3 <sup>ème</sup> catégorie autorisé
<b>Déchets non dangereux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Papiers / cartons</li> <li>• Boîtes de conserve métalliques</li> <li>• Bouteilles plastique, canettes aluminium</li> </ul>	Je trie : bac vert ou CRT de Motu Uta*
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déchets ménagers non recyclables</li> <li>• Cagettes en bois</li> </ul>	Collecte Ordures ménagères ou CET de Paihoro*
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Déchets biodégradables (légumes, épluchures, ... déchets végétaux)</li> </ul>	Compostage individuel ou Collecte Ordures ménagères ou CET de Paihoro*
<b>Déchets Dangereux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Boues du bac à graisse</li> <li>• Huiles alimentaires (de friture, de cuisson...), et graisses</li> </ul>	Collecte via un prestataire spécialisé
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Piles, batteries usagées</li> <li>• Matériel électrique et électronique,</li> <li>• Néons,</li> <li>• Aérosols</li> </ul>	Collecte spécifique par un prestataire spécialisé**
	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Fluides frigorigènes,</li> <li>• Appareil frigorifique</li> </ul>	Reprise par un frigoriste agréé ou collecte spécifique par un prestataire spécialisé**

CET : Centre d'Enfouissement Technique - CRT : Centre de Recyclage et de Transfert

\* Le dépôt de vos déchets dans ces centres est soumis à autorisation préalable, délivrée par les centres en question

\*\* La liste des prestataires spécialisés est disponible au niveau de la cellule Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de la CCISM.

### **Attention ! Tout déchet non dangereux mélangé avec un déchet dangereux devient un déchet dangereux.**

La commune n'a pas obligation de collecter les déchets issus de votre activité. Les déchets dangereux ne peuvent être évacués via la collecte de la commune.

### **En tant que détenteur ou producteur de déchets, vous en êtes responsable jusqu'à leur élimination finale.**

Lorsque vous travaillez avec des prestataires pour la collecte de vos déchets dangereux, assurez-vous de leur déclaration auprès de la Direction de l'Environnement et demandez-leur des **BSDD** (Bordereaux de Suivi des Déchets Dangereux) qui justifieront de l'élimination conforme de vos déchets en cas de contrôle (à conserver pendant 5 ans).

Pour vos déchets non dangereux, veillez à bien conserver les factures et bons d'enlèvement.

Il est **interdit de brûler vos déchets ou de les abandonner dans le milieu naturel** (décharges sauvages, rivière...).

#### **Pensez à réduire vos déchets !!**

En diminuant les emballages (livraison en vrac par exemple), en favorisant la valorisation (compostage), en optimisant le tri et le recyclage.

## 2 L'EAU

Le rejet d'eaux usées sans traitement préalable dans le milieu naturel est interdit. Votre installation doit être munie d'un système de collecte des graisses adapté à vos volumes (bac dégraisseur-déshuileur) qui doit être vidangé régulièrement.

Il est **interdit** de déverser des déchets liquides (graisses, huiles de friture...) à l'égout.

Pour le rejet dans le réseau, lorsqu'il existe, vous devez demander une **autorisation de rejet** auprès de votre commune.

**Pensez à réduire votre consommation d'eau** par la mise en place d'économiseurs d'eau (mousseurs hydro-économiques), par la recherche des fuites éventuelles...

## 3 L'AIR

Votre activité peut être source de **nuisances olfactives**. Vous devez mettre en place un système de ventilation et de filtration adapté à votre production et l'entretenir régulièrement.

Les **fluides frigorigènes** contenus dans les installations frigorifiques, contribuent fortement à la **dégradation de la couche d'ozone** et à **l'effet de serre** s'ils sont rejetés dans l'atmosphère, aussi faites **contrôler l'étanchéité de vos installations** fréquemment.

## 4 LE BRUIT

**Votre activité ne doit pas être à l'origine de pollutions et nuisances sonores ou vibrations excessives susceptibles d'incommoder le voisinage.**

Si vous êtes soumis à la réglementation des installations classées (voir point 6), le niveau sonore à ne pas dépasser est fixé dans votre arrêté d'autorisation d'exploiter.

Dans certains cas, un arrêté municipal peut fixer la réglementation relative au bruit dans la commune. Renseignez-vous auprès de votre mairie.

**Pensez à entretenir vos machines et à les équiper de systèmes atténuant les vibrations et les bruits** (plots anti-vibratiles, capotage, isolation phonique de votre atelier...).



## 5 L'ENERGIE

La **Maîtrise De l'Énergie (MDE)** consiste à réduire sa consommation d'énergie dans un souci :

- d'économies financières (réduction de ses factures d'électricité) ;
- d'économies de ressources ;
- de diminution des pollutions (en Polynésie française, l'électricité est en majorité produite par des groupes électrogènes fonctionnant au fuel lourd) ;
- et donc, globalement, de réduction de son empreinte écologique.

Vous pouvez faire réaliser un **Diagnostic Energétique** de votre entreprise visant à déceler les **gisements d'économies d'énergie** (par exemple : optimisation de l'éclairage et de l'utilisation des climatisations, optimisation des processus industriels, travail sur le comportement de vos employés...).

Il existe des **aides financières pour la réalisation de ce type d'études**.

### Quelles solutions pour économiser l'énergie ?

- Choisir du matériel économe en énergie : même s'il est plus cher à l'achat, il sera moins coûteux à l'utilisation. Raisonniez en coût d'investissement et de fonctionnement.
- Entretenez vos équipements.
- Améliorez l'isolation vos bâtiments pour diminuer les pertes de fraîcheur.
- Eclairage : privilégiez l'éclairage naturel ou basse consommation (LBC ou LED).
- Orientez-vous vers les énergies renouvelables.

## 6 ICPE

Code de l'environnement – Livre II – Titre II

Selon la nature de votre activité, elle peut être soumise à autorisation au titre de la réglementation des Installations Classées pour la Protection de l'Environnement (ICPE).

Les rubriques indiquées sont données à titre indicatif. Vos installations peuvent être concernées par d'autres rubriques non listées ici.

Rubrique	Désignation	Critère de classement
2220	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine végétale, par cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, torréfaction, etc...), y compris les ateliers de maturation de fruits et légumes.	La quantité de produits mise en œuvre dans une journée de travail est supérieure à 500 kg.
2221	Préparation ou conservation de produits alimentaires d'origine animale, par découpage, cuisson, appertisation, surgélation, congélation, lyophilisation, déshydratation, salage, séchage, saurage, enfumage, etc...	La quantité de produits mise en œuvre dans une journée de travail est supérieure à 200 kg.
2160 - 1	Silos et installations de stockage de céréales, grains, produits alimentaires ou tout produit organique dégageant des poussières inflammables.	Le volume total de stockage est supérieur à 1 500 m <sup>3</sup> .
2160 - 2	Stockage, sous structure gonflable ou tente, de céréales, grains, produits alimentaires ou tout produit organique dégageant des poussières inflammables.	Le volume total de stockage est supérieur à 10 000 m <sup>3</sup> .
1412	Stockage de gaz inflammable liquéfié.	La capacité du dépôt est supérieure à 6 tonnes.
2910 - D	Groupes électrogènes.	Si la puissance de votre installation dépasse 300 kVA.

Si vous êtes concerné, vous devrez réaliser un dossier de demande d'autorisation d'exploiter, **l'autorisation étant un préalable à l'exploitation de toute installation classée**.

**N'hésitez pas à contacter le service des installations classées de la Direction de l'Environnement ou la cellule Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de la CCISM pour vous aider dans ces démarches.**



## **1** LA REGLEMENTATION RELATIVE A L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE

Les textes relatifs à l'hygiène alimentaire applicables en Polynésie française sont les suivants :

- L'arrêté 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.
- La délibération n° 70-51 du 25 juin 1970 concernant l'hygiène des denrées alimentaires conservées par les techniques frigorifiques.
- Arrêté n° 583/S du 9 avril 1954 réglementant l'hygiène et la salubrité publique dans les Etablissements français d'Océanie.
- Arrêté n° 1116 CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 11 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale.
- Délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage.
- Arrêté n° 1750 CM du 14 octobre 2009 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.

### 2 RECOMMANDATIONS CONCERNANT LES LOCAUX ET LES EQUIPEMENTS

#### Vos locaux :

- Ils doivent être conçus, aménagés et dimensionnés pour travailler proprement et facilement.
- Ils doivent être faciles à nettoyer, du sol au plafond (revêtements lisses et résistants).
- Ils doivent être protégés contre l'intrusion de nuisibles.
- Ils doivent disposer d'une ventilation suffisante. En outre, une hotte aspirante doit être installée au-dessus des points de cuisson.
- Les toilettes ne s'ouvrent pas directement sur les zones de manipulation ou de stockage des denrées.

#### Vos équipements :

- Vos équipements doivent être faciles à nettoyer.
- Vos équipements sont en nombre suffisant pour le maintien des denrées aux températures réglementaires (chaud et froid - voir point 3) durant le transport, le stockage et la présentation au consommateur. Ils sont tous munis d'un thermomètre.
- Vous devez disposer d'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.
- Vous devez disposer d'un évier avec de l'eau chaude pour laver la vaisselle.
- Vos déchets sont stockés en conteneurs fermés, dans un local ou sur une aire suivant le cas, faciles à nettoyer.

### 3 L'HYGIENE DES MANIPULATIONS

Vos locaux, équipements, ustensiles et vos mains sont **maintenus propres**. Vous devez disposer de bons produits de nettoyage et de désinfection.

Les denrées sont toujours maintenues à **bonne température** :

- froid : entre 0 et +4°C
- congelé : inférieure à -18°C
- chaud : supérieure à +65°C

Respectez les **dates limites de consommation** (DLC).

**Décongelez** les denrées au **froid** (entre 0 et +4°C) ou **directement par la cuisson** ou **four à micro-ondes**.

**Protégez** les aliments nus.

Gardez les **étiquettes** avec les denrées et **inscrivez la date d'ouverture** de l'emballage.

### 4 LA TRAÇABILITE

Le professionnel a une obligation de traçabilité sur les produits qu'il met en vente, c'est à dire qu'il doit être en mesure de retrouver le **fournisseur des matières premières** qu'il a utilisées et également, pour ses clients professionnels, de savoir **quels produits ont été livrés à quels clients**. Cette obligation vise à **faciliter le rappel des produits en cas de problème sanitaire**.

## 5 L'ETIQUETAGE

Conformément à la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998, les denrées alimentaires doivent comporter une étiquette qui mentionne :

### 1. Pour les denrées alimentaires préemballées :

- La dénomination de vente ;
- La liste des ingrédients ;
- La quantité nette ;
- La date jusqu'à laquelle la denrée conserve ses propriétés spécifiques : Date Limite d'Utilisation Optimale (DLUO) ou Date Limite de Consommation (DLC) dans le cas des denrées microbiologiquement très périssables et qui, de ce fait, sont susceptibles, après une courte période, de présenter un danger immédiat pour la santé humaine ;
- L'indication des conditions particulières de conservation ;
- Le nom ou la raison sociale et l'adresse de la personne physique ou morale responsable soit de la fabrication, soit du conditionnement, soit de la commercialisation de la marchandise ;
- Le lieu d'origine ou de provenance, chaque fois que l'omission de cette mention est de nature à créer une confusion dans l'esprit de l'acheteur sur l'origine ou la provenance réelle de la denrée alimentaire ;
- Le mode d'emploi chaque fois que son omission ne permet pas de faire un usage approprié de la denrée alimentaire ainsi que, le cas échéant, les conditions particulières d'utilisation, notamment les précautions d'emploi ;
- Pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume, la mention du titre alcoométrique volumique acquis ;
- Pour les œufs, la date de conditionnement, annoncée par l'une des formules suivantes "emballé le ..." ou "conditionné le ...", suivie du jour et du mois.

### 2. Pour les denrées alimentaires non préemballées :

Toute denrée alimentaire présentée non préemballée à la vente au consommateur final doit être munie sur elle-même ou à proximité immédiate, sans risque de confusion, d'une affiche, d'un écriteau ou de tout autre moyen approprié comportant la dénomination de vente.

Pour ce qui concerne les viandes et abats n'ayant subi aucun traitement autre que le parage et la conservation par le froid, la dénomination de vente est complétée par le lieu d'origine.

Pour ce qui concerne les fruits et légumes, la dénomination de vente doit être complétée par le lieu d'origine ou de provenance. Toutefois, la mention "local" ou "importé" peut s'y substituer.





## 1 LE RISQUE INCENDIE

Les conséquences d'un incendie sur votre activité peuvent être dramatiques d'un point de vue économique comme sur la santé des personnes. Il est donc indispensable de **prévenir le risque incendie** et de mettre en place des **mesures permettant de limiter les conséquences d'un départ de feu**.

Le risque incendie existe si l'on est en présence simultanée :

- D'un combustible (ex : un stock de cartons)
- D'un comburant (l'oxygène de l'air le plus souvent)
- D'une source d'ignition ou énergie d'action (ex : une défaillance sur le matériel électrique).

C'est ce qu'on appelle le **triangle du feu**.



Pour **prévenir le risque incendie**, il convient de faire disparaître l'un de ces trois composants. Le plus souvent, c'est la source d'ignition que l'on va traiter : recherche des défaillances sur le matériel électrique et entretien régulier de ce dernier, prévention des actes de malveillance par la mise en place d'un gardiennage, information des employés (panneaux « Interdiction de Fumer »)...

Il est également nécessaire de mettre en place des dispositifs permettant de **limiter les conséquences d'un incendie**. Ces dispositifs sont de deux ordres :

- **Matériel** : isolation des stockages à risque dans des pièces avec murs et portes coupe-feu, mise en place d'un système de sécurité incendie (détection et alarme), mise en place de moyens de lutte (extincteurs, Robinets Incendie Armés, sprinkleurs ou extincteurs automatiques...),...
- **Organisationnel** : consignes à respecter en cas d'alerte incendie, formation des employés à la lutte contre l'incendie,...

## 2 LA PREVENTION DES RISQUES PROFESSIONNELS

Voici une liste non exhaustive de risques auxquels vous et vos employés êtes exposés et les mesures de prévention adéquates à mettre en œuvre :

Danger	Type de risque	Prévention
Exposition aux poussières de farine.	Asthme, allergies....	Silo sépara du laboratoire, masques, pétrin avec capot, nettoyage régulier à l'aspirateur industriel...
Exposition au bruit.	Perte de l'audition.	Utilisation des équipements de protection individuelle (casque antibruit, bouchons...), entretien des machines, mise en place de dispositif diminuant le bruit des machines (capotage par exemple).
Utilisation d'outils coupants, de machines, travail à proximité de points chauds (fours)...	Coupures, écrasements, projection de corps étrangers dans les yeux, brûlures...	Utilisation des équipements de protection individuelle (EPI - gants, lunettes, tablier...), formation des employés.
Mauvaises postures, manutention de charges, gestes répétitifs, chutes de plain pied, glissade...	Blessures, troubles Musculo-Squelettiques (TMS)...	Adaptation du poste de travail, formation des employés (gestes et postures), maintenir un sol sec...

La prévention des risques professionnels consiste à protéger la santé et la sécurité des employés d'une entreprise. Elle est **obligatoire** pour toutes les entreprises d'au moins un salarié.

### **Obligations de l'employeur :** (Code du Travail)

« L'employeur doit prendre les mesures nécessaires pour assurer la sécurité et protéger la santé physique et mentale des travailleurs par :

- Des actions d'identification et de prévention des risques professionnels ;
- Des actions d'information et de formation de ses employés ;
- La mise en place d'une organisation et de moyens adaptés. »

### **Obligations des salariés :** (Code du Travail)

« Conformément aux instructions qui lui sont données par l'employeur, dans les conditions prévues au règlement intérieur s'il existe, il incombe à chaque travailleur de prendre soin, en fonction de sa formation et selon ses possibilités, de sa sécurité et de sa santé ainsi que de celle des autres personnes concernées du fait de ses actes ou de ses omissions au travail. »

Evaluer un **risque**, c'est déterminer :

- s'il y a un **danger**,
- **ET** s'il y a **exposition** des employés à ce danger.

La démarche **d'Évaluation des Risques Professionnels (EvRP)** consiste, **pour tous les postes de travail** de l'entreprise, à :

- identifier et évaluer les situations de travail présentant un **risque** ;
- **hiérarchiser** les risques (fréquence / gravité) ;
- mettre en œuvre des **mesures** visant à **protéger** les employés de ce risque ;
- **réévaluer ce risque** chaque année ou lors d'un incident ou d'une réorganisation.

**Le document d'Évaluation des Risques Professionnels (EvRP)**, rédigé par l'employeur, synthétise les résultats de cette démarche (évaluation des risques et mesures de prévention mises en place).

## Exemple de tableau de bord pour l'évaluation des risques professionnels :

Phase de travail	Danger identifié	Risque identifié	Moyens de prévention existant à l'unité de travail	Risque subsistant	Niveau du risque : fréquence et gravité	Actions et mesures envisagées
Notez les postes occupés ou activités réalisées.	Notez les dangers.	Concerne les risques et les dommages causés.	Notez les mesures de prévention et de protection qui existent déjà.	Notez la nature du risque qui subsiste malgré les moyens de prévention et de protection existants.	Le niveau de risque dépend de la fréquence (quelque fois, souvent, toujours) et de la gravité (bénigne, avec arrêt de travail, grave).	Notez les actions et mesures envisagées pour réduire le risque subsistant et le calendrier de mise en œuvre.
Exemples						
Réception des marchandises.	Chute d'objets.	Ecrasement des membres, coupures.	Chaussures de sécurité, gants.	Ecrasement des membres.	Moyen.	Mise en place de rebord aux étagères d'ici 2 mois.

**Attention !** A compter du **1<sup>er</sup> janvier 2014**, le document d'Evaluation des Risques Professionnels devra être tenu à la disposition du service du travail **dans toutes les entreprises d'au moins un salarié.**

Pour sa rédaction, vous pouvez solliciter **l'appui de votre médecin du travail** ou avoir recours à un consultant externe.

La prise en compte de la sécurité au sein de votre entreprise est une obligation réglementaire. Néanmoins, au-delà de cet aspect, en garantissant la sécurité et la bonne santé de vos employés, vous **améliorez les performances de votre entreprise, sa productivité et donc sa compétitivité.**

## 3 AMENAGEMENT DES LOCAUX ET EQUIPEMENTS DE TRAVAIL

Les lieux de travail doivent être régulièrement entretenus et aménagés pour assurer la sécurité et la santé des travailleurs (aération, éclairage, signalisation, adaptation des postes de travail aux employés...).

Ils doivent disposer de toilettes, vestiaires, et douches le cas échéant.

Pour les machines achetées neuves l'acquéreur doit faire attention aux 3 points suivants:

- Certificat de conformité,
- Notice en français,
- Marquage «CE» sur l'équipement.

Des vérifications périodiques sont obligatoires :



Désignation	Fréquence de vérification	Références réglementaires
Installations électriques	<p>Annuelle pour :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• les locaux et emplacements de travail où existent des risques de dégradation, d'incendie ou d'explosion,</li> <li>• les chantiers comportant des installations provisoires ou emplacements de travail à l'extérieur et à découvert,</li> <li>• locaux et emplacements de travail dans lesquels il existe des installations des domaines B.T.B., H.T.A. et H.T.B,</li> <li>• les locaux et emplacements de travail non isolants où sont utilisés des matériels amovibles.</li> </ul> <p>La périodicité des vérifications est fixée à trois ans pour les autres locaux et emplacements. Annuelle pour les Etablissements Recevant du Public (ERP).</p>	<p>Article A. 4456-29 du Code du Travail. Article EL 19 de la réglementation ERP.</p>
Extincteurs et dispositifs de sécurité incendie	<p>Annuelle. Attention, dans certains cas, des essais et visites périodiques trimestriels des équipements de sécurité doivent être réalisés. Cette disposition s'applique aux entreprises où peuvent se trouver occupées ou réunies normalement plus de cinquante personnes, ainsi que dans celles, quelle que soit leur importance, où sont manipulées et mises en œuvre des matières inflammables du premier groupe.</p>	<p>Article A. 4226-35 et A. 4226-2 du Code du Travail. Article MS 73 de la réglementation ERP</p>
Installations de ventilation	Régulièrement et de façon à maintenir un niveau de ventilation conforme aux dispositions du Code du Travail.	Article A. 4222-4 du Code du Travail
Fours à combustible liquide ou gazeux, installations de cuisson.	<p>Suivre les recommandations du constructeur. Les équipements de travail [...] sont conçus et construits de sorte que leur mise en place, leur utilisation, leur réglage, leur maintenance, dans des conditions conformes à leur destination, n'exposent pas les personnes à un risque d'atteinte à leur santé ou leur sécurité. Pour les ERP : vérification annuelle obligatoire.</p>	<p>Article Lp. 4311-1 de la Loi du Pays n° 2011-15 du 4 mai 2011. Article GC 22 de la réglementation ERP.</p>
Appareils de levage	Annuelle.	Article A. 4322-29 du Code du Travail
Monte charge et ascenseurs	<p>Entretien et graissage régulier des appareils. Vérification des câbles et chaînes de levage tous les six mois au moins. Vérification des organes de sécurité une fois l'an au moins.</p>	Article 8 de la Délibération n° 91-015 AT du 17 janvier 1991

Le chef d'entreprise doit consigner dans un registre de sécurité tous les éléments concernant les vérifications périodiques des locaux, machines et équipements de sécurité.

## 4 ÉTABLISSEMENTS RECEVANT DU PUBLIC

Les boulangeries, boucheries, etc... sont des Etablissements Recevant du Public ou ERP. Ils sont soumis à des règles définies dans le Code de l'Aménagement de la Polynésie française (Livre 5), concernant la sécurité incendie, l'évacuation du public et l'accessibilité aux personnes à mobilité réduite.

La conformité de votre établissement par rapport à cette réglementation est vérifiée par le service de l'urbanisme.

Pensez à la **formation professionnelle continue** : en développant les compétences de vos salariés, votre entreprise devient plus performante et compétitive.

En outre, certaines formations en sécurité sont obligatoires : prévention du risque incendie, habilitation électrique.

Le **Fonds Paritaire de Gestion** vous rembourse les couts de formations dispensées à vos salariés.

Les conseillers Qualité, Hygiène, Sécurité et Environnement de la CCISM  
sont à votre disposition pour plus d'informations. :

CCISM

Tél. : 40 47 27 31 / 40 47 27 72 / Fax : 40 47 27 27  
qhse@ccism.pf

## CONSULTATIONS RÉGLEMENTAIRES

[www.lexpol.pf](http://www.lexpol.pf)

### CONTACTS UTILES

- **ADEME**  
Tél. : 40 46 84 71  
[ademe.polynesie@ademe.fr](mailto:ademe.polynesie@ademe.fr)
- **Centre d'Hygiène et de Salubrité Publique**  
Tél. : 40 50 37 45  
[www.hygiene-publique.gov.pf](http://www.hygiene-publique.gov.pf)
- **CPS Cellule Prévention**  
Tél. : 40 41 68 68
- **Direction de l'Environnement**  
Tél. : 40 47 66 66  
[www.environnement.pf](http://www.environnement.pf)
- **Fonds Paritaire de Gestion de la Formation Professionnelle**  
Tél. : 40 42 71 00  
[www.formationprocontinue.org](http://www.formationprocontinue.org)
- **Médecine du Travail**  
Tél. : 40 50 19 99 (SISTRA)  
Tél. : 40 50 21 21 (AMT-CGPME)
- **Service de l'Urbanisme**  
**Cellule Sécurité Incendie/ERP**  
Tél. : 40 46 82 63  
[www.urbanisme.gov.pf](http://www.urbanisme.gov.pf)
- **Service du Travail**  
Tél. : 40 50 80 01  
[www.servicedutravail.gov.pf](http://www.servicedutravail.gov.pf)
- **Société Environnement Polynésien (SEP)**  
Tél. : 40 54 34 50  
[www.sep.pf](http://www.sep.pf)