



Ville de
NOUMÉA

Direction des risques sanitaires

102, avenue du Général Gaulle – Orphelinat

B.P. K1 – 98849 Nouméa CEDEX

Tél. : 27 78 61 – risques.sanitaires@ville-noumea.nc

PROJETS ALIMENTAIRES SITUÉS SUR LA COMMUNE DE NOUMÉA

Si hors commune de Nouméa, voir avec le service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire (SIVAP).

Références réglementaires et bibliographiques :

- Délibération n° 155 modifiée du 29/12/98 relative à la salubrité des denrées alimentaires.
- Règlement Territorial relatif à l'Hygiène Municipale (RTHM) datant du 2 août 1958.
- Guides des bonnes pratiques métiers.
- Délibération n° 2015/1658 du 23/12/2015 relative au règlement de l'assainissement collectif de la ville de Nouméa.

IDENTITÉ ET COORDONNÉES DU (OU DES) DEMANDEUR(S)

☐ Mme. ☐ M. Nom : Prénom :

Adresse :

B.P. : Code postal : Commune :

Téléphone : E-mail :

☐ Mme. ☐ M. Nom : Prénom :

Adresse :

B.P. : Code postal : Commune :

Téléphone : E-mail :

NATURE DU PROJET

☐ Création ☐ Reprise (précisez le nom de l'enseigne commerciale actuelle) :

Adresse du projet :

B.P. : Code postal :

Type d'activité alimentaire choisie (si votre activité ne fait pas partie de cette liste, veuillez-vous rapprocher du SIVAP au 24 37 45) :

- | | |
|--|---|
| ☐ Biscuiterie, viennoiserie (établissements en remise directe) | ☐ Fabrication à caractère artisanal de chocolat et confiseries |
| ☐ Boulangerie (établissements en remise directe) | ☐ Fabrication à caractère artisanal de plats cuisinés à l'avance (plats à emporter, traiteur...) |
| ☐ Centre de vacances et de loisirs | ☐ Fabrication de produit à base de végétaux (hors laboratoire fournissant un nakamal) |
| ☐ Commerce de détail itinérant ou occasionnel de denrées alimentaires (roulotte, rôtissoire...) | ☐ Garderie de moins de 10 enfants en cuisine centrale (repas préparés sur place) |
| ☐ Crèche ou garderie en cuisine satellite (repas fourni par un prestataire) | ☐ Pâtisserie |
| ☐ Débit de boissons (bar...) | ☐ Restauration commerciale (restaurant, snack...) |
| ☐ Épicerie, supérette (surface de vente alimentaire < 400m²) | |
| ☐ Fabrication à caractère artisanal de boissons | |

Type de clientèle : ☐ Particuliers ☐ Professionnels¹ (dépôt vente au niveau d'une autre entité commerciale)

Livraison : ☐ Particuliers ☐ Professionnels¹ ☐ Aucune

(1) Un dossier complémentaire d'agrément d'hygiène simplifié sera demandé après étude du projet.

Fait à le

Nom et qualité du signataire

.....

Signature



PIÈCES À FOURNIR OBLIGATOIREMENT

1. Un descriptif précis de l'activité :

- présentation du projet ;
- estimation de la production journalière ;
- jours et heures ouvrables ;
- jours et heures de vos livraisons ;
- nombre d'employés ;
- heures de nettoyage.

2. Un descriptif de l'organisation de la journée de travail, reprenant les phases de stockages, transformation, conservation et remise au consommateur.

3. Un descriptif du matériel utilisé et de la capacité de stockage des matières premières et des produits finis.

4. Une carte de menu (liste exhaustive des denrées produites et commercialisées).

5. Un plan de l'établissement à l'échelle, en indiquant :

- l'ensemble des zones requises (réserve, zone vestiaire/sanitaire, zone plonge/légumerie, zone de préparation chaude, zone de préparation froide et zone de vente) ;
- le matériel utilisé dans les différentes zones ;
- les matériaux utilisés pour les revêtements de surfaces (sols, murs et plafond) ;
- le réseau d'assainissement (bac à graisse et son volume, siphons de sol) ;
- les points d'eau et les lave-mains à commande non-manuelle ;
- l'emplacement des portes et des fenêtres ;
- les surfaces des différentes zones ;
- les flux (sens de circulation des denrées, du personnel et des déchets).

Indication sur l'aménagement :

- l'aménagement du local doit être conçu en accord avec le respect du principe de la marche en avant (« sale » vers « propre » sans aucun retour ni croisement) ;
- l'ensemble des revêtements de surfaces et le matériel doit être en matériaux lisses, lavables et imputrescibles (inox, carrelage de type R9 à R11...) ;
- la hotte doit être professionnelle, placée au-dessus de tous les points de cuisson. Elle doit être équipée d'une extraction vers l'extérieur (1 mètre au-dessus du niveau de la toiture ou des toitures voisines) qui doit être positionnée de façon à ne pas occasionner de nuisances pour le voisinage ;
- l'ensemble des évacuations d'eaux usées de l'établissement doit être relié à un bac à graisse, conformément raccordé au réseau d'assainissement de la ville ;
- un sanitaire doit être exclusivement réservé au personnel de l'établissement. Il ne doit pas être en communication directe avec des zones de production ou de stockage (créer un sas).

Après dépôt du dossier complet, vous serez contacté par un inspecteur alimentaire de la DRS pour un entretien.

Contacts utiles

- SIVAP (tél. 24 37 45) : pour les projets en dehors de la ville de Nouméa ou ceux hors liste DRS et pour l'obtention de l'agrément technique du véhicule.
- DACP (tél. 27 07 10) : pour des demandes d'emplacement sur le domaine public.
- DPM (tél. 25 06 14) : pour les demandes de licence d'alcool.
- SGAU (tél. 27 07 16) : pour les demandes de permis de construire.
- SEED (tél. 27 07 61) : pour la conformité du raccordement du réseau d'assainissement.
- ERP (tél. 20 77 33) : pour la réglementation relative à l'accueil du public dans les établissements : établissements recevant du public du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.
- DASSNC (tél. 24 37 00) : pour la réglementation des espaces fumeurs.

À SAVOIR

Le dossier sera transféré au service de la gestion des actes d'urbanisme (SGAU) et au service eau, électricité, déchets (SEED) après vérification de la direction des risques sanitaires. La Ville ne sera en mesure d'émettre un avis au projet qu'après consultation de ces services. Aussi, vous devez prendre leur attache pour étude de votre projet.