

Arrêté n° 1115 CM du 6 octobre 2006 pris en application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale

(NOR : DSP0602419AC)

Paru in extenso au journal officiel n°41 N du 12/10/2006 à la page 3576

Version en vigueur au 07/12/2021

- Chapitre Ier - Dispositions générales (Article 1er à Art. 2-1)
- Chapitre II - Autorisation d'ouverture et d'exploitation (Art. 3 à Art. 10)
- Chapitre III - Dispositions diverses et transitoires (Art. 11 à Art. 12)

Le Président de la Polynésie française,

Sur le rapport du ministre de la santé, chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire et de la médecine traditionnelle,

Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;

Vu l'arrêté n° 2 PR du 7 mars 2005 modifié portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions ;

Vu le code de procédure pénale ;

Vu la loi du 1er août 1905 modifiée sur les produits et les services ;

Vu la délibération n° 59-60 du 16 octobre 1959 portant réglementation de l'inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale, notamment son article 10 ;

Vu la délibération n° 92-97 AT du 1er juin 1992 définissant les missions du service territorial de la santé publique dénommé direction de la santé ;

Vu la délibération n° 94-159 AT du 22 décembre 1994 définissant les missions du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 446 CM du 24 avril 1995 portant organisation du service du développement rural ;

Vu l'arrêté n° 673 CM du 15 avril 2004 modifié portant organisation du service de la direction de la santé ;

Vu l'avis du comité technique de coordination des contrôles en date du 12 octobre 2005 ;

Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 4 octobre 2006,

Arrête :

CHAPITRE IER - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1er *Rédaction issue de Arrêté n° 1752 CM du 14 octobre 2009*

En application de l'article 10 de la délibération du 14 octobre 1977 modifiée susvisée, le présent arrêté fixe, pour les entreprises et établissements qui préparent, transforment, découpent, hachent, congèlent, décongèlent, réchauffent, conditionnent, reconditionnent ou entreposent des denrées alimentaires animales ou d'origine animale destinées à la consommation humaine, la procédure d'autorisation d'ouverture et d'exploitation de nouveaux établissements ou d'établissements déjà ouverts et exploités.

En matière d'entreposage, les dispositions du présent arrêté s'appliquent aux installations d'entreposage à température dirigée de denrées animales ou d'origine animale disposant d'une ou de plusieurs enceintes frigorifiques d'une capacité totale supérieure à 100 mètres cubes, ainsi qu'à toute installation d'entreposage de viande fraîche réfrigérée non congelée dont la température de conservation est inférieure ou égale à 0 °C.

Art. 2 *Rédaction issue de Arrêté n° 27 CM du 9 janvier 2013*

Sont exclues du champ d'application du présent arrêté les activités se rapportant :

- à la production primaire ;
- à l'abattage des animaux ;
- aux moyens et aux conditions de transport des denrées alimentaires ;
- au conditionnement et à l'emballage des œufs ;
- à la production, la manipulation et l'entreposage domestiques des denrées alimentaires destinées à la consommation privée.

Sont également exclus :

- les crèches et garderies ;
- les établissements provisoires.

Art. 2-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 1752 CM du 14 octobre 2009*

Les définitions mentionnées par l'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, s'appliquent aux fins du présent arrêté.

CHAPITRE II - AUTORISATION D'OUVERTURE ET D'EXPLOITATION**Art. 3** *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

Toute personne physique ou morale responsable d'une entreprise ou d'un établissement visé par le présent arrêté doit obtenir une autorisation d'ouverture et d'exploitation. Elle en fait la demande auprès de la direction de la santé, avant tout début d'exploitation.

Sous peine d'irrecevabilité, la demande est accompagnée :

- d'un dossier établi selon un modèle fixé en annexe du présent arrêté ;
- d'un plan des locaux.

Toute pièce complémentaire jugée utile à l'instruction du dossier peut être demandée par le service chargé de l'instruction.

Art. 4

Le dossier est instruit par le service chargé du contrôle de l'entreprise ou de l'établissement dans un délai de quatre mois à compter de la date de dépôt figurant sur le récépissé du dossier complet.

Art. 5 *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

L'autorisation est accordée par arrêté du Président de la Polynésie française à toute entreprise ou tout établissement dont a été constatée, par le service chargé de l'instruction, la conformité aux normes techniques fixées par arrêté pris en conseil des ministres. Les normes techniques portent sur :

- les installations et les équipements ;
- l'hygiène des locaux, des matériels et de l'outillage ;
- l'hygiène et la formation du personnel ;
- les conditions de fonctionnement de l'entreprise ou de l'établissement ;
- la qualité hygiénique des produits ;
- les conditions d'entreposage des denrées, notamment le fonctionnement, la propreté et l'état d'entretien des installations frigorifiques.

S'il s'agit d'un nouvel établissement et que sa visite n'a pas permis d'apprécier l'hygiène du fonctionnement dans des conditions normales d'activité, l'autorisation est accordée à titre provisoire pour une durée d'un an. Si l'établissement est implanté sur une île sur laquelle il n'existe pas d'antenne de la direction de la santé, l'autorisation provisoire est accordée pour une durée de trois ans. Aux termes de ces délais, l'autorisation est réputée définitive si elle n'a pas été refusée par décision motivée.

Art. 6 *Rédaction issue de Arrêté n° 27 CM du 9 janvier 2013*

Tout changement de locaux, de nature d'activité ainsi que tout projet de modification de construction des locaux doit faire l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation, accompagnée le cas échéant d'un plan.

Le responsable est tenu de solliciter cette nouvelle autorisation conformément aux dispositions de l'article 3 du présent arrêté.

Art. 6-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 1752 CM du 14 octobre 2009*

En cas de changement de l'exploitant de l'établissement, l'arrêté d'autorisation cesse de produire son effet deux mois après la date de ce changement.

Le nouveau responsable est tenu de solliciter une nouvelle autorisation conformément aux dispositions de l'article 3 du présent arrêté. La fourniture d'un plan n'est obligatoire que si des modifications notables sont apportées aux locaux ou à leur affectation.

Art. 6-2 *Rédaction issue de Arrêté n° 1752 CM du 14 octobre 2009*

L'arrêté d'autorisation cesse de produire son effet si l'exploitation de l'établissement est interrompue pendant une période supérieure ou égale à 12 mois.

Art. 7

L'autorisation précise de manière exhaustive les activités pour lesquelles elle est accordée. Elle attribue un numéro d'autorisation qui devra obligatoirement figurer sur l'étiquetage de toute denrée préemballée produite par l'établissement.

Art. 8

L'arrêté d'autorisation doit être affiché en évidence dans les locaux de l'entreprise ou de l'établissement.

Art. 9

Lorsqu'il est constaté que les conditions fixées à l'article 5 du présent arrêté ne sont plus respectées, l'autorisation peut être, après mise en demeure restée sans effet, suspendue ou retirée, partiellement ou en totalité par arrêté du Président de la Polynésie française.

La mise en demeure fixe le délai, qui ne peut excéder trois mois, laissé à la personne physique ou morale responsable de l'entreprise ou de l'établissement pour prendre toute mesure propre à remédier à une violation ou à un manquement constaté.

En cas d'urgence tenant à la protection de la santé publique, une suspension immédiate de l'autorisation peut être prononcée à titre conservatoire.

Art. 10

Est puni des peines prévues par la délibération du 14 octobre 1977 modifiée susvisée soit une amende de 36 000 F CFP au maximum, le fait d'ouvrir une entreprise ou un établissement sans autorisation ou de ne pas respecter les conditions d'exploitation fixées par l'autorisation définitive ou provisoire.

CHAPITRE III - DISPOSITIONS DIVERSES ET TRANSITOIRES

Art. 11 *Rédaction issue de Arrêté n° 27 CM du 9 janvier 2013*

Les personnes physiques ou morales responsables d'entreprises ou d'établissements déjà ouverts et exploités doivent se mettre en conformité avec les dispositions du présent arrêté au plus tard le 31 décembre 2013 inclus, pour les établissements sis à Tahiti et Moorea et au plus tard le 31 décembre 2014 inclus pour les autres établissements.

Art. 11-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 1752 CM du 14 octobre 2009*

Les établissements agréés pour l'entreposage des viandes réfrigérées sous vide en application de l'article 15 de l'arrêté n° 2230 ER du 23 octobre 1981 modifié, sont autorisés pour cette activité au sens du présent arrêté.

Art. 12

Le ministre de l'agriculture, de l'élevage et des forêts et le ministre de la santé, chargé de la prévention, de la sécurité alimentaire et de la médecine traditionnelle, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 6 octobre 2006.

Par le Président de la Polynésie française :
Oscar Manutahi TEMARU.

Le ministre de l'agriculture,
de l'élevage et des forêts,
Ahti ROOMATAAROA.

Le ministre de la santé,
Pia HIRO.

Annexe - Demande d'autorisation d'ouverture et d'exploitation *Rédaction issue de Arrêté n° 1752 CM du 14*

octobre 2009

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 1115 CM du 6 octobre 2006](#), JOPF n° 41 N du 12/10/2006 à la page 3576
- [Arrêté n° 1752 CM du 14 octobre 2009](#), JOPF n° 43 N du 22/10/2009 à la page 4898
- [Arrêté n° 412 CM du 21 mars 2012](#), JOPF n° 13 N du 29/03/2012 à la page 1933
- [Arrêté n° 27 CM du 9 janvier 2013](#), JOPF n° 3 N du 17/01/2013 à la page 788
- [Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021](#), JOPF n° 98 N du 07/12/2021 à la page 28957

ANNEXE

DEMANDE D'AUTORISATION D'OUVERTURE ET D'EXPLOITATION

Dénomination ou raison sociale de l'établissement :	
Forme juridique :	
Adresse géographique :	
Téléphone :	
Nom et qualité du responsable signataire :	
Adresse postale :	
Téléphone :	Téléphone portable :
Adresse du lieu d'activité :	

Mode de fonctionnement : (cocher au moins une des sept cases suivantes)

Activité commerciale :

- ☐ Remise directe au consommateur, sans consommation sur place
☐ Remise directe au consommateur, avec consommation sur place
☐ Fabrication pour livraison à d'autres établissements et/ou points de vente
☐ Entreposage de denrées périssables, la capacité totale des enceintes frigorifiques étant supérieure à 100 m³

Restauration sociale et collective :

- ☐ Cuisine centrale ☐ Cuisine autonome ☐ Cuisine satellite

Opérations effectuées – produits élaborés :

- ☐ simple assemblage sans cuisson
☐ conditionnement – reconditionnement

Activité de découpe : ☐ de viande ☐ de poisson

Activité de hachage : ☐ de viande ☐ de poisson

Activité de transformation : ☐ filière viande ☐ filière poissons ☐ filière lait ☐ Ovoproduits

☐ Pâtisseries à la crème ☐ Biscuiterie et Pâtisseries stables à température ambiante

☐ Fabrication de plats cuisinés ☐ Autres cuissons (grillades, omelettes, crêpes, pizzas, panini...)

☐ utilisation de légumes bruts

☐ Congélation

☐ Décongélation

☐ Entreposage de viande non congelée sous vide à une température inférieur ou égale à 0°C

☐ Autres :

Volume d'activité :

Snacks restaurants (Estimation du nombre maximum de repas servis par jour) :

Fabrication de plats à emporter (Estimation du nombre maximum de plats à emporter commercialisés par jour) :

Capacité totale des enceintes frigorifique (si supérieure à 100 m³) :

Autres (Estimation du tonnage annuel ou de la quantité commercialisée) :

Le responsable s'engage à laisser libre accès aux agents chargés du contrôle à l'ensemble des locaux de fabrication, locaux d'entreposage et autres locaux nécessaires à l'activité décrite sur le présent formulaire.

Date et signature