



FORMULAIRE DE DECLARATION DE VENTE DE DENREES ALIMENTAIRES DANS LE CADRE D'UNE MANIFESTATION PUBLIQUE

Renseignements généraux.

RIDET :

Raison sociale ou identité de l'exposant :

Adresse postale complète (et BP si existante):

.....

Téléphone : Fax : Mobilis :

Nom du responsable :

Nom de la manifestation :

Date et lieu de sa tenue :

Renseignements spécifiques.

Liste des produits ou catégories de produits mis en vente :

.....

Lieu où sont fabriqués les produits (adresse) :

.....

Quantité proposée à la vente (en kg ou nombre de portions unitaires) :

.....

Nombre de personnes présentes sur le stand :

 Matériel de stockage et de présentation des produits pour le respect des températures de
 conservation en liaison chaude ou froide :

.....

NB : Cette déclaration n'est valable que pour cette manifestation

Je soussigné(e) déclare avoir pris connaissance des obligations qui m'incombent pour garantir la salubrité des produits que je proposerai à la vente et m'engage à respecter ces obligations.

FAIT A LE

NOM, QUALITE ET SIGNATURE

*Cette déclaration doit être adressée **au moins 8 jours avant** la tenue de la manifestation à :
 M. le Chef du SIVAP, soit par courrier postal, soit par courriel (coordonnées ci-dessous)*

Service d'inspection vétérinaire, alimentaire et phytosanitaire

Lot 37 - Lotissement KSI - Ziza - Païta - BP M2 - 98 849 - Nouméa Cedex

Web : www.davar.gouv.nc

Courriel : davar.sivap@gouv.nc

Tél : 24.37.45

Annexe 2 : Hygiène et sécurité denrée alimentaire

Pour les produits que vous voulez fabriquer, les températures de conservation doivent être rigoureusement respectées et sont :

- Pour les matières premières (C55 brochettes, frites, jambon, mayonnaise, beurre...) la température sera de +4°C au maximum. **Afin de garantir le respect des normes d'hygiènes, la fourniture des produits doit se faire exclusivement auprès de structures agréées.**

Attention les frites crues non utilisées ne doivent pas être recongelées par la suite.

- Pour les produits finis chauds, la température sera de +63°C au maximum jusqu'à la vente au client.

Le respect de ces températures du début de la préparation jusqu'à la consommation est obligatoire, cela impose :

- Pour le transport : un véhicule frigorifique agréé ou des glacières contenant des plaques eutectiques ou de la glace (thermomètre obligatoire à l'intérieur).

- Pour le stockage sur le site de la manifestation : un réfrigérateur ou vitrine chauffante selon les besoins (thermomètre obligatoire à l'intérieur).

Le certificat de « non-contagiosité » : Il est émis par une structure ou parapublique, doit dater de moins d'un an et être présenté par toutes les personnes amenées à manipuler les denrées alimentaires. Pour le cas des personnes venant très occasionnellement ou une seule fois sur la manifestation, un certificat délivré par un médecin privé dans les 15 jours précédant la manifestation sera accepté.

La congélation : elle ne peut être réalisée que par un établissement muni d'un agrément d'hygiène et disposant du matériel approprié.

La décongélation : elle doit être réalisée dans une enceinte réfrigérée (glacière ou réfrigérateur) à la température de +4°C.

La décongélation à l'air libre ou dans de l'eau est absolument interdite.

L'emballage des denrées doit se faire au moyen de film plastique. L'aluminium doit être exclusivement utilisé pour les denrées chaudes.

N° du STAND :

NOM Prénom du responsable du stand :

Signature avec mention « lu et approuvé » :