



Préfecture de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin - Service vétérinaire et phytosanitaire

Procédure pour l'ouverture d'un établissement manipulant des denrées d'origine animale

Avant d'ouvrir votre établissement vous devez faire les démarches mentionnées ci-après :

1. Demander d'un numéro SIRET, pour votre futur établissement, auprès de la CCISM pour Saint-Martin et auprès de la CEM pour Saint-Barthélemy.
2. Remplir les **renseignements concernant votre établissement, coordonnées, plans, descriptions des locaux, fonctionnement, etc.** (ci-dessous)
3. Présenter l'attestation de formation en hygiène alimentaire. (liste des centres agréés par le MAAF pour cette formation, en pièce jointe sur le site de la Préfecture)
4. Remplir le formulaire CERFA N° 13984 correspondant à l'activité que vous allez exercer, en pièce jointe sur le site de la Préfecture).
5. Vous pouvez télécharger d'autres CERFA sur le site suivant : <http://mesdemarches.agriculture.gouv.fr>
6. Présenter d'une pièce d'identité.
7. Demander un RDV aux services vétérinaires pour apporter tous les documents, voir ci-après.

La première visite de votre établissement sera réalisée, après son ouverture, selon le calendrier fixé par les services vétérinaires.

COORDONNEES DE L'ETABLISSEMENT

1. Raison sociale :
2. Enseigne :
3. Adresse de l'établissement :
4. Activité :
5. Présentation du document INSEE avec votre numéro SIRET
6. Nom et qualité du responsable :
7. Nombre d'agents de travail :
8. Formation des employés :

UN PLAN DETAILLE AU 1/50^{ème} OU AU 1/100^{ème} PRESENTANT :

1. l'emplacement des équipements :
2. l'affectation des différents locaux :
3. la circulation du personnel, des produits et des déchets :
4. les siphons :
5. les ouvertures :

UN DESCRIPTIF DES LOCAUX PRECISANT :

1. le revêtement des murs, sols et plafond :
2. le revêtement des équipements :

UN DESCRIPTIF DU FONCTIONNEMENT PRECISANT :

1. la liste des matières premières (produits entrant origine)
2. le volume de l'activité :
3. le nombre total d'employés :

UN PLAN DE MASSE FAISANT APPARAÎTRE NOTAMMENT

1. les abords et les voies de circulation :
2. le système d'évacuation des eaux usées :
3. le système d'approvisionnement en eau potable et en électricité :

Documents à tenir à disposition des SERVICES VETERINAIRES

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS)

Plan de Maîtrise Sanitaire (PMS), basé sur la méthode HACCP Mise en œuvre d'un système documenté ayant trait au fonctionnement sanitaire de l'établissement et à la maîtrise des risques d'apparition de toxi-infections alimentaires (**fiche de contrôle des températures, fiche de contrôle des fournisseurs, dispositif permettant d'assurer la traçabilité des produits, moyens mis en œuvre pour la préservation des chaînes « du chaud » et « du froid » etc...**)

Documents à tenir à disposition des agents des services vétérinaires lors des inspections des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées animales ou d'origine animale.

Déclaration et identification

Modèle CERFA complété à l'ouverture de l'établissement et signé par les services vétérinaires.

Certificats médicaux

Visite médicale obligatoire (arrêté du 10 mars 1977) chaque année et lors de toute embauche de personnel appelé à manipuler les denrées alimentaires et renouvelable chaque année.

Justificatif de raccordement au réseau d'adduction d'eau potable

Facture ou contrat avec la Générale des Eaux.

Plan de lutte contre les nuisibles

Contrat avec une entreprise spécialisée, agréée, fiches techniques des produits utilisés plan de localisation des appâts ...

Plan de nettoyage et désinfection

Plan, périodicité et fiches produits d'entretien (ils doivent être homologués par le Ministère de l'Agriculture) et résultat d'analyses des surfaces.

Attestation de la formation à l'hygiène

Diplômes des personnels, attestations de formation

Auto contrôles produits

Résultats d'analyses : par exemple lors de congélation, mise sous vide de produits cuisinés, etc ...

Rappel Important :

La création, la cession, la vente, le changement de propriétaire, de gérance de tout établissement exposant, entreposant, manipulant, transformant des denrées alimentaires doivent être déclarés aux services vétérinaires

| | |
|---|--|
|  LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE | Dr. POGGIO Mario Chef des Services Vétérinaires et Phytosanitaires Préfecture de Saint-Barthélemy et de Saint-Martin Tél: 05 90 87 31 16 Mobile: 06 90 29 14 62 20 rue de Galisbay – 97150 Saint-Martin mario.poggio@agriculture.gouv.fr Site internet : www.saint-barth-saint-martin.pref.gouv.fr |
| PREFECTURE SAINT-BARTHELEMY SAINT-MARTIN | |

| | |
|--|--|
|  LIBERTÉ • ÉGALITÉ • FRATERNITÉ RÉPUBLIQUE FRANÇAISE | M. MOCHHOURY Labi Technicien principal Service Vétérinaire et Phytosanitaire Préfecture de Saint-Barthélemy et Saint-Martin Tél. service : 05 90 87 31 16 Mobile pro : 06 90 58 82 17 20 rue de Galisbay – 97150 Saint-Martin labi.mochhoury@agriculture.gouv.fr |
| PREFECTURE SAINT-BARTHELEMY SAINT-MARTIN | |

Bases juridiques (les textes ci dessous sont accessibles à l'adresse <http://galateepro.agriculture.gouv.fr>) :

1. Code Rural et de la pêche maritime ;
2. Règlement (CE) 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;
3. Règlement (CE) 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale ;
4. Règlement (CE) 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;
5. Règlement (CE) 854/2004 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine