

NOTE EXPLICATIVE DES PIÈCES À FOURNIR OBLIGATOIREMENT :

Votre dossier doit comporter :

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 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 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 doivent 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 direct avec des zones de production ou de stockage (créer un sas).

Après dépôt du dossier complet, vous serez contacté par un inspecteur alimentaire du Service de l'Inspection Sanitaire (SIS) de la DRS pour un entretien.

Contacts utiles :

- 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 : SIVAP (Service d'Inspection Vétérinaire, Alimentaire et Phytosanitaire) tél : 24 37 45.
- Pour des demandes d'emplacement sur le domaine public : la DACP (Division Aménagements et Constructions Publics) tél 27.07.10.
- Pour les demandes de licence d'alcool : la DPM (Division de la Police Municipale) tél 25 06 14.
- Pour les demandes de permis de construire : le SGAU (Service de la Gestion des Actes d'Urbanisme) tél : 27.07.16.
- Pour la conformité du raccordement du réseau d'assainissement : la DPSD (Division Performance des Services Délégués) tél : 27.07.61.
- Pour la réglementation relative à l'accueil du public dans les établissements : les ERP (Etablissements Recevant du Public du Gouvernement de la Nouvelle-Calédonie) tél : 20.77.33.
- Pour la réglementation des espaces fumeurs : la Direction des Affaires Sanitaires et Sociales de la Nouvelle-Calédonie (DASS-NC) tél : 24.37.00

A SAVOIR :

Le dossier sera transféré au Service de la Gestion des Actes d'Urbanisme (SGAU) et à la Division Performance des Services Délégués (DPSD) après vérification du Service de l'Inspection Sanitaire (SIS).

La Ville 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.