



## FICHE D'AIDE

# NOUVELLE ENTREPRISE ALIMENTAIRE

## LES RÈGLES À RESPECTER

### 1 MISE À DISPOSITION DE PRODUITS SAINS

Les exploitants du secteur alimentaire ont comme obligation la mise sur le marché de denrées alimentaires ne présentant pas de danger pour le consommateur. La réglementation en vigueur insiste sur la responsabilité de l'exploitant du secteur alimentaire, qui est soumis à une obligation de résultat et doit mettre en œuvre toutes les mesures nécessaires pour garantir la sécurité de ses produits. (« Paquet hygiène » 2006, règlement 178/2002, règlement 852/2004, règlement 853/2004).

Afin de garantir la sécurité sanitaire, et par conséquent de protéger les consommateurs, les exploitants du secteur alimentaire doivent :

- **Appliquer les principes généraux de l'hygiène alimentaire ou prérequis et mettre en œuvre leur méthode de travail basée sur les principes de l'HACCP.**

- **Réaliser une évaluation des risques liés à leur activité** en vue d'en faire la surveillance (HACCP).

D'après le règlement (CE) n°852/2004, les exigences concernant le système HACCP devraient prévoir une souplesse suffisante pour pouvoir s'appliquer dans toutes les situations, y compris dans les petites entreprises. L'instruction technique DGAL/SDSSA/2018-924 définit les critères de détermination des établissements éligibles à des mesures de flexibilité et, des lignes directrices en matière de mise en œuvre de cette flexibilité, au niveau du plan de maîtrise sanitaire.

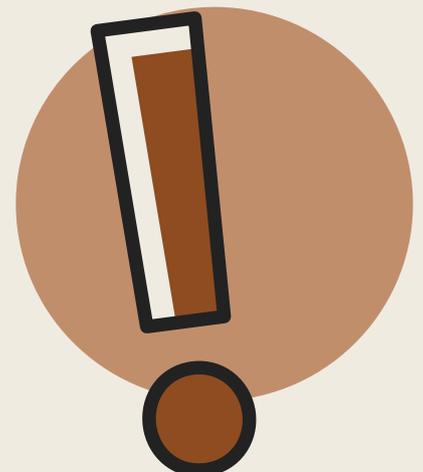
 <https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/instruction-2018-924>

- **Mettre en place des procédures de traçabilité permettant, le cas échéant, le retrait et le rappel des denrées alimentaires pouvant présenter un danger** et en avvertir les autorités compétentes.

**Les exploitants du secteur alimentaire peuvent utiliser comme aide les guides de bonnes pratiques d'hygiène (GBPH), téléchargeables gratuitement :**



<https://agriculture.gouv.fr/liste-des-guides-de-bonnes-pratiques-dhygiene-accessibles-en-ligne>



## 2 FORMATION

Le règlement (CE) n°852/2004 du 24 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, précise que les personnes manipulant des denrées alimentaires, doivent être encadrées et disposer « d'instructions et/ou d'une formation en matière d'hygiène alimentaire adaptées à leur activité professionnelle ».

**Cette obligation de formation à l'hygiène s'impose à toute personne travaillant au sein d'un établissement manipulant des denrées alimentaires.**

Une entreprise peut organiser elle-même la formation aux bonnes pratiques d'hygiène de ses salariés (via la diffusion d'instructions, d'échanges de pratiques...), ou choisir de faire appel à un prestataire extérieur.

En plus de l'obligation générale en matière de formation à l'hygiène alimentaire, **les établissements de restauration commerciale** sont également soumis à l'article L.233-4 du code rural et de la pêche maritime (CRPM). Cet article établit **l'obligation de disposer au sein des établissements de restauration commerciale, d'un membre du personnel ayant suivi une action de formation spécifique, dans le domaine de l'hygiène alimentaire.**

**Des formations sur les bonnes pratiques d'hygiène sont organisées plusieurs fois par an par la CACIMA. Pour plus d'informations, veuillez joindre votre conseillère HSE de la CACIMA (coordonnées § 3).**



## 3 LOCAUX ET ÉQUIPEMENTS

Les locaux et le matériel doivent être adaptés à la manipulation de denrées alimentaires. Toutes les précautions doivent être prises pour la gestion des nuisibles et la gestion des déchets. De plus, les surfaces des locaux, le matériel et les équipements doivent être facilement nettoyables et désinfectables.

Afin d'éviter les contaminations croisées, il est possible de séparer les préparations dans l'espace (séparation des zones) et/ou dans le temps (réalisation d'une deuxième tâche après nettoyage/désinfection de la première tâche).

Attention, pour les activités à usage mixte, il conviendra de bien différencier le privé du professionnel !

**Vous pouvez demander conseil auprès du SAEEB de la DTAM de St-Pierre-et-Miquelon (coordonnées § 3).**

Attention, pour soumettre vos plans, pensez à indiquer le positionnement de tous vos équipements !

## 4 INFORMATIONS OBLIGATOIRES AUX CONSOMMATEURS

Les règles d'information du consommateur sur les denrées alimentaires sont régies par les règlements (UE) n°1169/2011, n°1337/2013 et décrets n° 2014-1489, n° 2015-447.

**L'étiquetage doit faire figurer diverses informations qui renseignent objectivement le consommateur. Elles doivent être rédigées au moins en français. Il doit être loyal et précis ; il ne doit pas induire le consommateur en erreur.**



### INFORMATIONS OBLIGATOIRES DES PRODUITS PRÉEMBALLÉS

Les mentions obligatoires devant figurer sur les produits préemballés sont :

- la **dénomination de vente** ;
- l'**origine** ;
- la **liste des ingrédients** mis en œuvre par ordre d'importance pondérale décroissante (y compris les additifs et les arômes). Les ingrédients allergènes doivent être mis en relief ;
- la **quantité de certains ingrédients** (mise en valeur sur l'étiquetage ou dans la dénomination de vente) ;
- la **quantité nette du produit en volume** (produit liquide) ou masse (autres produits). Si le produit est présenté dans un liquide, l'indication du poids net égoutté ;
- la **date limite de consommation** (DLC) pour les denrées périssables du point de vue microbiologique, exprimée sous la forme « à consommer jusqu'au... » ou, pour les autres produits, la Date de Durabilité Minimale (DDM), exprimée sous la forme « à consommer de préférence avant ... » ;
- le **titre alcoométrique volumique** acquis pour les boissons titrant plus de 1,2% d'alcool en volume ;
- l'**identification de l'opérateur** sous le nom duquel la denrée est commercialisée ;
- le **numéro du lot de fabrication**, indiqué sous une forme libre à des fins de traçabilité ;
- le **mode d'emploi** (si nécessaire) et/ou ses **conditions de conservation spécifiques** ;
- la **déclaration nutritionnelle** obligatoire depuis le 13 décembre 2016.



### INFORMATIONS OBLIGATOIRES DES PRODUITS NON-PRÉEMBALLÉS

Une affichette doit être placée à proximité du produit proposé à la vente en mentionnant :

- la **dénomination de vente** ;
- la **présence d'allergènes** (le cas échéant) ;
- l'**état physique du produit** (ex. décongelé) ;
- l'**origine**.



**Pour toutes informations à dispenser aux consommateurs, vous pouvez joindre un agent du Pôle CCRF de la DCSTEP de St-Pierre-et-Miquelon (coordonnées § 3).**

# LES FORMALITÉS À REMPLIR

## POUR TOUTE ENTREPRISE

- 1 **Construction de son projet** (réaliser une étude de marché, établir ses comptes prévisionnels, choisir la forme juridique de son entreprise, financer son projet de création ...)

Pour rencontrer notre conseiller CACIMA, vous pouvez prendre rendez-vous au 41.05.31.

 <http://www.cacima.fr/fr/creer-reprendre-entreprise>

- 2 **Immatriculation auprès de la CACIMA**

Prendre rendez-vous au 41.05.40.

 <http://www.cacima.fr/fr/demarches-pieces-necessaires>



## SPÉCIALEMENT POUR COMMERCIALISER DES PRODUITS ALIMENTAIRES

Tout exploitant d'un établissement produisant, manipulant ou entreposant des denrées d'origine animale ou des denrées comportant des ingrédients d'origine animale (viandes, produits laitiers, produits de la pêche, œufs, miel), destinées à la consommation humaine, doit satisfaire à l'obligation de déclaration s'il livre directement les denrées au consommateur final, et à l'obligation d'agrément s'il livre les denrées à un autre établissement.

### FAIRE UNE DÉCLARATION

- 1 Remplir le **cerfa n°13984\*06** disponible par téléchargement :

 <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R17520>

**Attention : Veuillez remplir uniquement la section correspondant à votre type d'activité.**

- 2 Envoyer ce document au **SAAEB de la DTAM de St-Pierre-et-Miquelon** par mail, par dépôt ou par envoi postal (coordonnées § 3).

**Si vous avez besoin d'aide ou de conseils pour la réalisation de ces documents, vous pouvez joindre votre conseillère HSE de la CACIMA (coordonnées § 3).**

### FAIRE UNE DEMANDE D'AGRÈMENT POUR VENDRE DANS DES COMMERCES DE DÉTAIL

- 1 Vous devez faire une **demande d'agrément** en remplissant le cerfa disponible par téléchargement :

 <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R33052>

En pièces justificatives, vous devez y joindre votre **Plan de maîtrise sanitaire, avec les bonnes pratiques d'hygiène de votre activité et procédures associées, votre analyse HACCP et vos procédures traçabilité, retrait/rappel produit.** (revoir § « Mise à disposition de produits sains »)

- 2 Et/ou vous pouvez faire une demande de **dérogation d'agrément** pour la vente de petites quantités en remplissant le **cerfa n°13982\*06** disponible par téléchargement :

 <https://www.service-public.fr/professionnels-entreprises/vosdroits/R18612>

- 3 Envoyer ce ou ces document(s) au **SAAEB de la DTAM de St-Pierre-et-Miquelon** (coordonnées § 3).

# COORDONNÉES DES INSTANCES



## SERVICE AGRICULTURE, ALIMENTATION, EAU ET BIODIVERSITÉ (SAAEB)

### de la Direction des Territoires de l'Alimentation et de la Mer (DTAM) de St-Pierre-et-Miquelon

SAAEB Unité Alimentation  
Quai de l'Alysse - 97500 SAINT-PIERRE

✉ [ua.saaeb.dtam-975@equipement-agriculture.gouv.fr](mailto:ua.saaeb.dtam-975@equipement-agriculture.gouv.fr)

.....



## CHAMBRE D'AGRICULTURE, DE COMMERCE, D'INDUSTRIE, DES MÉTIERS ET DE L'ARTISANAT (CACIMA) DE ST-PIERRE-ET-MIQUELON

### CACIMA de Saint-Pierre-et-Miquelon

4 Boulevard Constant Colmay BP : 4207  
97500 SAINT-PIERRE

🌐 [www.cacima.fr](http://www.cacima.fr)

**Conseillère hygiène, sécurité, environnement** : 41.05.42

✉ [elodie.benoit@cacima.fr](mailto:elodie.benoit@cacima.fr)

**Conseillère entreprises** : 41.05.31

✉ [marion.ughetto@cacima.fr](mailto:marion.ughetto@cacima.fr)

**Conseillère formalités des entreprises** : 41.05.40

✉ [catherine.lebailly@cacima.fr](mailto:catherine.lebailly@cacima.fr)

.....

## DIRECTION DE LA COHÉSION SOCIALE, DU TRAVAIL, DE L'EMPLOI ET DE LA POPULATION (DCSTEP) DE ST-PIERRE-ET-MIQUELON

### DCSTEP de St-Pierre-et-Miquelon

Pôle Concurrence, consommation et répression des fraudes

1, rue Ange GAUTIER - B.P. 4212  
97500 SAINT-PIERRE

✉ **41.19.76**  
[975.polec@dcstep.gouv.fr](mailto:975.polec@dcstep.gouv.fr)

