

TEXTES GÉNÉRAUX**Arrêté n° 2008-5925/GNC du 24 décembre 2008 relatif à la liste des activités des établissements du secteur agroalimentaire visés par la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires**

Le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie,

Vu la loi organique modifiée n° 99-209 du 19 mars 1999 relative à la Nouvelle-Calédonie ;

Vu la loi modifiée n° 99-210 du 19 mars 1999 relative à la Nouvelle-Calédonie ;

Vu la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie ;

Vu la délibération n° 155 modifiée du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ;

Vu la délibération n° 298 du 14 août 2007 fixant le nombre de membres du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie ;

Vu la délibération n° 2007-28D/GNC du 24 août 2007 chargeant les membres du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie d'une mission d'animation et de contrôle d'un secteur de l'administration ;

Vu l'arrêté n° 2007-4818/GNC-Pr du 22 août 2007 constatant la prise de fonctions des membres du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie ;

Vu l'arrêté n° 2007-4820/GNC-Pr du 22 août 2007 constatant la prise de fonctions du président et de la vice-présidente du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie,

Arrête :

Article 1^{er} : La liste des activités visées par la délibération n° 155 modifiée du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires, ainsi que le régime de déclaration ou d'autorisation associé et les mesures spécifiques additionnelles, sont établis conformément à l'annexe du présent arrêté.

Article 2 : L'annexe du présent arrêté annule et remplace l'annexe de l'arrêté n° 2006-597/GNC du 2 mars 2006 relatif à la liste des activités des établissements du secteur agro-alimentaire visés par la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.

Article 3 : Le présent arrêté sera transmis au haut-commissaire de la République et publié au *Journal officiel* de la Nouvelle-Calédonie.

*Le président du gouvernement
de la Nouvelle-Calédonie,*
HAROLD MARTIN

*Le membre du gouvernement
chargé d'animer et de contrôler le secteur
de l'agriculture, de la pêche
et du développement durable,*
ERIC BABIN

ANNEXE

DENOMINATION DES ACTIVITES	REGIME ¹	Critères de délivrance de l'agrément d'hygiène simplifié et dispositions particulières			
		Types de produits concernés	Niveau d'activité de mise sur le marché maximum accepté (nombre de kg, nombre d'unités par jour ou par semaine) ²	Interdictions	Exigences spécifiques
Abattage, collecte, tri, conditionnement					
Abattage de bovins	Autorisation	carcasses, ½ carcasses, quartiers	10 carcasses/j	X, Y	C, E, F, G
Abattage de gros gibier d'élevage ou d'animaux de boucherie autres que bovins	Autorisation	carcasses, ½ carcasses, quartiers	30 carcasses/sem	X, Y	C, E, F, G
Collecte de gros gibier sauvage	Déclaration	sans objet			
Traitement de gros gibier sauvage	Autorisation	sans objet			
Abattage de volailles, rongeurs ou petits gibiers d'élevage	Autorisation	volailles et lapins entiers	50 unités volaille/j ³	X, Y	C, G
Pêche industrielle	Autorisation	sans objet			
Aquaculture marine	Autorisation	sans objet			
Aquaculture d'eau douce	Déclaration	sans objet			
Collecte et conditionnement de lait cru	Autorisation	lait cru	150 litres/j	X	A, B, G, J, I
Collecte, tri et conditionnement à caractère artisanal d'œufs de consommation	Autorisation	œufs	240 œufs/j	X	C, G
Collecte, tri et conditionnement à caractère industriel d'œufs de consommation	Autorisation	sans objet			
Collecte, tri et conditionnement de fruits et légumes	Déclaration	sans objet			
Collecte, tri et conditionnement de condiments	Déclaration	sans objet			

¹ Déclaration = l'exercice d'une activité relevant du régime de la déclaration est autorisé après délivrance d'une attestation de déclaration (AD)

Autorisation = l'exercice d'une activité relevant du régime de l'autorisation est autorisé après délivrance d'une attestation de conformité (AC), d'un agrément d'hygiène simplifié (AHS) ou d'un agrément d'hygiène (AH)

² Au-delà des limites listées dans cette colonne, les établissements sont soumis à la délivrance d'un agrément d'hygiène pour être autorisés à exercer.

³ 1 unité volaille = 1 poulet - poule - coq = 1 dinde - dindon = 1 pintade = 10 pigeons = 15 caillies = 2 lapins

Apiculture	Déclaration	sans objet	
Collecte et conditionnement d'eau de consommation	Autorisation	sans objet	
Entreposage et transport			
Entreposage de denrées alimentaires à température ambiante	Déclaration	sans objet	
Entreposage de denrées alimentaires sous régime du froid	Autorisation	sans objet	
Transport de denrées alimentaires	Déclaration	sans objet	
Distribution			
Commerce de gros de denrées alimentaires d'origine animale	Autorisation	sans objet	
Commerce de gros de denrées alimentaires autres que d'origine animale	Déclaration	sans objet	
Grande ou moyenne distribution ⁴	Autorisation	sans objet	
Epicerie, supérette ⁵	Déclaration	remise directe uniquement, mise sur le marché interdite	
Commerce de détail itinérant ou occasionnel de denrées alimentaires	Déclaration	remise directe uniquement, mise sur le marché interdite	
Transformation			
Boucherie et/ou charcuterie	Autorisation	sans objet	
Découpe à caractère industriel de viandes	Autorisation	sans objet	
Fabrication à caractère industriel de viandes hachées	Autorisation	sans objet	
Fabrication à caractère artisanal de produits transformés à base de viande	Autorisation	découpe de viande	80 kg/j X, Y, Z A, D, G
		charcuterie fraîche, pâtés, foie gras...	20 kg/j X, Y, Z A, B, C, D, G
		saucissons et saucisses sèches	200 unités/j ou 60 kg/j X C, G
Fabrication à caractère industriel de produits transformés à base de viande	Autorisation	sans objet	
Fabrication à caractère artisanal de plats cuisinés à l'avance	Autorisation	plats cuisinés avec sauce	50 portions/j ou 15 kg/j X A, B, C, G, J
		plats cuisinés sans sauce	80 portions/j ou 24 kg/j X A, B, C, G, J-1
Fabrication à caractère industriel de plats cuisinés à l'avance	Autorisation	sans objet	
Poissonnerie	Autorisation	filets de poisson	15 kg/j X, Y B, G, J
Découpe et filetage à caractère industriel de poissons	Autorisation	sans objet	

⁴ Surface de vente alimentaire supérieure à 400 m².

⁵ Surface de vente alimentaire inférieure à 400 m².

Fabrication à caractère artisanal de produits transformés à base de produits de la mer	Autorisation	poissons fumés, salés, séchés, sashimi...	200 unités/j ou 30 kg/j	X	C,G
Fabrication à caractère industriel de produits transformés à base de produits de la mer	Autorisation	sans objet			
Fabrication à caractère artisanal de produits transformés à base de lait	Autorisation	fromages frais et yaourts	150 litres eq lait/j	X	A,B,C,G,J-I
Fabrication à caractère industriel de produits transformés à base de lait	Autorisation	sans objet			
Fabrication d'ovoproduits	Autorisation	sans objet			
Pâtisserie	Autorisation	gâteaux à garniture à base de crème ou d'œufs	50 portions unitaires/jour ou 5 kg/j	X, Y	A,B,C,G,J
Pâtisserie industrielle	Autorisation	sans objet			
Biscuiterie, viennoiserie	Déclaration	sans objet			
Biscuiterie industrielle	Autorisation	sans objet			
Fabrication à caractère industriel de pâtes alimentaires sèches	Autorisation	sans objet			
Fabrication à caractère industriel de pâtes alimentaires fraîches	Autorisation	sans objet			
Fabrication de produits à base de végétaux	Déclaration	sans objet			
Boulangerie	Déclaration	sans objet			
Fabrication de produits à base de céréales et/ou d'oléagineux	Autorisation	sans objet			
Torréfaction et conditionnement de café	Déclaration	sans objet			
Fabrications et productions fermières (produits non appertisés)	Déclaration	remise directe uniquement, mise sur le marché interdite Volailles et lapins entiers : 50 unités/semaine Œufs : 50 unités/j Produits laitiers : 50 litres eq lait/j Produits à base de viande : 10 kg/j			
Fabrication de produits appertisés	Autorisation	sans objet			
Fabrication à caractère artisanal de chocolat et confiseries	Déclaration	sans objet			
Fabrication à caractère industriel de chocolat et confiseries	Autorisation	sans objet			
Fabrication à caractère artisanal de boissons	Déclaration	sans objet			
Fabrication à caractère industriel de boissons	Autorisation	sans objet			
Fabrication de glaçons	Déclaration	sans objet			
Re-conditionnement					
Re-conditionnement de denrées alimentaires d'origine animale	Autorisation	sans objet			

Re-conditionnement de produits végétaux	Déclaration	sans objet
Restauration		
Restauration collective à caractère social : cuisine centrale	Autorisation	sans objet
Restauration collective à caractère social : cuisine satellite	Autorisation	sans objet
Restauration collective à caractère social : centre d'accueil fiable capacité	Déclaration	sans objet
Restauration collective à caractère social : centre de vacances	Déclaration	sans objet
Restauration commerciale	Autorisation	sans objet
Restauration commerciale à la ferme	Déclaration	sans objet
Table d'hôtes	Déclaration	sans objet
Débit de boissons	Déclaration	sans objet
Nakamal	Déclaration	sans objet

Exigences spécifiques concernant l'agrément d'hygiène simplifié :

- A = 5 points maximum de livraison par jour.
- B = mise en place d'un autocontrôle de la qualité bactériologique des produits mis sur le marché
- C = tenue d'un registre des livraisons (date, produit, quantité, destinataire(s), observations) et d'un classeur des résultats d'autocontrôles, si exigés
- D = viande provenant obligatoirement d'un abattoir agréé
- E = inspection vétérinaire et estampillage spécifique
- F = ressuage des carcasses sur place, température à cœur en sortie d'abattoir de petite capacité : +3°C pour abats et à +7°C pour les viandes
- G = reproduction du numéro d'agrément d'hygiène simplifié sur l'étiquetage de tous les produits et/ou les documents commerciaux
- J = fabrication du jour J-1 = fabrication du jour ou de la veille

Interdications concernant l'agrément d'hygiène simplifié :

- X = livraison au secteur de la restauration collective à caractère social (écoles, hôpitaux, maisons de retraite, centres aérés...)
- Y = congélation
- Z = livraison de viande hachée congelée