Délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires

Le Congrès du Territoire de la Nouvelle-Calédonie,

Délibérant conformément à la loi modifiée n° 88-1028 du 9 novembre 1988 portant dispositions statutaires et préparatoires à l'autodétermination de la Nouvelle-Calédonie en 1998 ;

Vu la délibération n° 113/CP du 18 octobre 1996 relative aux teneurs maximales en résidu des pesticides admissibles sur ou dans certain produit d'origine végétale ;

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

Vu la délibération n° 154 du 29 décembre 1998 relative à la police sanitaire vétérinaire en Nouvelle-Calédonie ;

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

Vu l'avis du Comité Consultatif en date du 10 novembre 1998 ;

Entendu le rapport de l'Exécutif du Territoire ;

A adopté les dispositions dont la teneur suit :

CHAPITRE I :
Champ d'application et définitions.

Art. 1er. - La présente délibération s'applique à l'ensemble du secteur de l'alimentation humaine.

La présente délibération :

. définit certains critères d'appréciation des denrées alimentaires (produites localement ou importées) ;

. fixe les normes auxquelles doivent répondre les denrées alimentaires pour être déclarées propres à la consommation humaine ;

. identifie les conditions de retrait de la consommation des denrées alimentaires ;

. définit les modalités de mise en œuvre des plans de surveillance ;

. définit la conduite à tenir dans les exploitations en cas de découverte de contaminants dans les denrées alimentaires.

Art. 2. - Aux fins de la présente délibération, on entend par :

a) **Animal** : tout animal des espèces visées par la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ;

b) **Contaminants** : tout contaminant d'origine biologique, chimique ou physique susceptible d'altérer les denrées alimentaires et/ou de nuire à la santé humaine.

c) **Echantillon officiel** : un échantillon prélevé par les agents du service territorial compétent, en vue de rechercher un ou plusieurs contaminants, accompagné d'une fiche de renseignements portant toutes les indications nécessaires à l'identification de la denrée, de son origine et de la méthode de prélèvement.

d) **Laboratoire habilité** : un laboratoire habilité par le Territoire pour procéder à l'examen d'un échantillon officiel, afin de déceler la présence de contaminants ;

e) **Résidu** : trace dans les denrées alimentaires de contaminants chimiques susceptibles de nuire à la santé humaine

f) **Substances ou produits non autorisés** : les substances ou produits dont l'utilisation et la détention sont prohibées par la réglementation en vigueur ;

g) **Traitement non conforme** : l'utilisation de substances ou de produits autorisés par la réglementation à des fins ou à des conditions autres que celles prévues ;

h) **Traitement prohibé** : l'utilisation de substances ou de produits non autorisés ;

i) **Végétal** : tout végétal visé par la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ;

CHAPITRE II :
Autocontrôle et corresponsabilité des opérateurs

Art. 3. -

1) Les propriétaires et les responsables d'établissements de production primaire ou secondaire sont tenus de respecter les prescriptions de la présente délibération.

2) Les propriétaires et les responsables d'établissements de production secondaire prennent, notamment par des mesures d'autocontrôle, toutes dispositions nécessaires pour :

a) n'accepter au cours de livraisons directes ou par le biais d'un intermédiaire que des denrées alimentaires pour lesquelles le producteur ou l'intermédiaire sont en mesure de garantir que les délais d'attente ont été respectés ;

b) s'assurer que les denrées alimentaires ou les produits introduits dans l'établissement :

i) ne présentent pas de niveaux de résidus dépassant les limites maximales autorisées ;

ii) ne présentent aucune trace de substances ou de produits interdits ;

3) Il est interdit à quiconque et sous quelque forme que ce soit de céder en vue de la transformation et de la livraison à la consommation humaine :

i) des animaux ou végétaux auxquels ont été administrés des substances ou des produits prohibés ou qui ont subi un traitement non conforme au sens de la présente délibération ;

ii) des animaux ou végétaux pour lesquels, dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances n'a pas été respecté ;

iii) des animaux ou végétaux atteints des maladies ou infestations donnant lieu à la mise en œuvre de mesures extraordinaires de police sanitaire ;

iiii) des denrées provenant des animaux ou végétaux visés aux points i), ii), iii) ;

CHAPITRE III :
Modalités des contrôles

Section 1 : Critères

Art. 4. - La salubrité des denrées alimentaires est appréciée sur la base de critères :

a) cliniques et anatomo-pathologiques ;

b) microbiologiques ;

c) chimiques et/ou physiques.

Art. 5. - Les examens cliniques et anatomo-pathologiques sont mis en oeuvre dans le cadre des inspections vétérinaires et visent à déceler :

a) toute pathologie animale susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou animale ;

b) toute altération susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ;

c) toute altération susceptible de porter atteinte à la qualité des denrées alimentaires ;

d) toute tentative de fraudes ;

Art. 6. - Les analyses microbiologiques visent à détecter la présence dans les denrées alimentaires au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout micro-organisme représentant un danger.

Art. 7. - Les analyses chimiques et physiques visent à détecter la présence dans les denrées alimentaires au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent chimique (autorisé ou prohibé) ou physique (radio-isotope ou corps étranger) représentant un danger.

Section 2 : Normes

Art. 8. - Les normes figurant en annexe 1, 11 et 111 peuvent être complétées ou modifiées par délibération du Congrès du Territoire.

Inopinés.

Section 3 : Prélevements officiels

Art. 9. -

1. Les prélèvements officiels peuvent être effectués en cas de suspicion ou par sondage par un vétérinaire officiel ou les techniciens du service territorial compétent placés sous sa responsabilité, notamment :

Art. 10. -

a) au stade de la chaîne de production et de la distribution des aliments pour animaux ;

b) à tous les stades des filières de production des denrées alimentaires y compris dans les élevages et les exploitations agricoles et notamment dans le cadre du contrôle d'hygiène des établissements et lors des inspections vétérinaires.

1. Les modalités de prise d'échantillons officiels, ainsi que les méthodes de routine et de référence pour l'analyse de ces échantillons officiels, sont précisées par des procédures internes du service territorial compétent.

2. Pour les substances du groupe A, de l'annexe II tous les résultats positifs constatés en cas d'application d'une méthode de routine au lieu d'une méthode de référence doivent être reconfirmés au moyen des méthodes de référence établies, conformément au paragraphe 1, par un laboratoire habilité.

Pour toutes les analyses, en cas de contestation sur la base d'une analyse contradictoire, ces résultats doivent être confirmés par un deuxième laboratoire habilité.

Art. 11. - En cas de prélèvement réalisé à la ferme, les denrées alimentaires sur lesquelles des prélèvements sont effectués doivent être clairement identifiées. Les propriétaires de ces denrées sont tenus de les conserver dans l'exploitation tant que les résultats des analyses ne sont pas disponibles.

Plan de surveillance officiel

Art. 12. - La surveillance des filières de production des denrées alimentaires en vue de la recherche de tout contaminant biologique, chimique ou physique dans les denrées alimentaires animales, végétales, d'origine animale et d'origine végétale, les animaux vivants, leurs excréments et liquides biologiques, ainsi que les aliments pour animaux et eaux de boisson, doit être effectuée conformément aux dispositions de la présente sous-section.

Art. 13. - L'exécutif du Territoire assure la définition et la mise en œuvre de toute recherche nécessaire à la surveillance des filières de production des denrées alimentaires et notamment :

a) assure la conception et la mise en œuvre de tout plan permettant aux services compétents d'effectuer les recherches nécessaires ;

b) coordonne les activités des différents services impliqués dans l'application de ces plans. Cette coordination s'étend à tous les services participant au contrôle des filières du secteur alimentaire et notamment à la lutte contre l'utilisation frauduleuse de subs tances ou produits dans les exploitations ;

c) recueille l'ensemble des informations nécessaires à l'évaluation des moyens mis en œuvre et des résultats obtenus, lors de l'application des mesures prévues au présent article.

Le présent article n'affecte pas les règles plus spécifiques applicables dans le domaine du contrôle de la nutrition animale.

Art. 14. - Le choix des plans de surveillance qui pourront être mis en œuvre (identification des contaminants recherchés et denrées alimentaires concernées) est déterminé annuellement par l'exécutif du Territoire.

Ce choix devra tenir compte à la fois des impératifs hygiéniques et des éventuels impératifs économiques.

Art. 15. - Dans la mesure ou la mise en œuvre d'un plan de surveillance a été décidée ce plan doit préciser :

a) la liste des laboratoires habilités dont les services seront utilisés ;

b) la liste des contaminants recherchés, les méthodes d'analyses ainsi que les normes d'interprétation des résultats ;

c) les limites des tolérances admises pour les contaminants recherchés ;

d) le nombre d'échantillons officiels à prélever déterminé selon les recommandations de l'annexe IV ;

e) les règles à suivre lors de la collecte des échantillons officiels, et en particulier celles concernant les indications devant figurer sur ces échantillons officiels ;

f) la nature des mesures prévues en ce qui concerne les denrées alimentaires et les exploitations dans lesquelles a été constatée la présence de contaminants.

Art. 16. - Dans le cas des plans de surveillance concernant les résidus chimiques, l'exécutif du Territoire devra :

a) effectuer le choix des groupes de résidus ou des substances à détecter selon le type d'animaux, de végétaux ou de denrées alimentaires d'origines animale ou végétale en tenant compte de la liste fournie au III de l'annexe 2.

b) prévoir la recherche de la présence de substances visées au point a) :

- dans les aliments et dans les eaux de boisson des animaux, ainsi que dans tous les lieux où sont élevés ou entretenus les animaux ;

- dans les excréments et liquides biologiques des animaux ;

Prise en charge financière

Art. 17. - Les frais occasionnés par la réalisation des prélèvements officiels et des analyses nécessaires sont imputés au budget du Territoire sauf dans les cas prévus aux articles 27 et 30. Les échantillons prélevés ne feront cependant l'objet d'aucune indemnisation.

La prise en charge financière des analyses de confirmation est dans tous les cas à la charge du plaignant.

Section 4 : Autocontrôles

Art. 18. - Les responsables des établissements de production secondaire des denrées alimentaires doivent s'assurer que les analyses prévues dans le plan d'autocontrôle prévu à l'article 112 de la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires sont effectuées sur un échantillonnage statistiquement représentatif et fondé sur des bases scientifiques internationalement reconnues.

Art. 19. - Si le résultat des analyses pratiquées dans le cadre de l'autocontrôle révèle la présence d'un contaminant quelconque en quantité supérieure au limite autorisée l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement est tenu d'en informer immédiatement le service territorial compétent.

Les denrées ou le lot de denrées concernées, et le cas échéant les lots de denrées obtenues dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le moindre risque sont dûment identifiés et doivent être places sous clefs dans un local permettant d'en assurer la bonne conservation, ils restent sous la garde et la responsabilité de leur détenteur, jusqu'à ce que le service territorial compétent décide de leur utilisation.

Art. 20. - Le dépassement des normes prévues doit entraîner dans tous les cas une révision du programme d'autocontrôle appliqué dans l'établissement. Le service territorial compétent est informé des procédures correctives introduites dans le système de surveillance de la production pour empêcher la répétition de tels dépassements.

Art. 21. - Les résultats des divers contrôles à effectuer par l'exploitant ou le gestionnaire doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande du vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène dans l'établissement, pendant la période minimale prévue le cas échéant, en fonction de la durabilité des denrées, dans les délibérations spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité.

Section 5 : Laboratoires habilités

Art. 22. - La liste des laboratoires territoriaux habilités par le Territoire pour l'analyse des prélèvements est définie par un arrêté de l'exécutif du Territoire. Elle peut être modifiée par la même voie.

CHAPITRE IV :
Conduite à tenir

Section 1 : Denrées alimentaires

Art. 23. - Toute inspection vétérinaire mettant en évidence une ou plusieurs des pathologies, lésions, altérations ou conditions détaillées en annexe III, entraîne le retrait de la consommation humaine de la denrée alimentaires (y compris les animaux vivants et les végétaux) ou du lot de ces denrées alimentaires considérées, sans préjudice des mesures qui peuvent être mises en œuvre en cas de diagnostic de maladie ou d'infestation relevant d'une action d'urgence obligatoire telles que définies par la législation en vigueur.

Art. 24. - Tout résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement des normes admises concernant les critères microbiologiques et détaillées en annexe I entraîne le retrait de la consommation humaine de la denrée alimentaire ou du lot de denrées alimentaires considérées.

Art. 25. - Tout résultat d'analyse mettant en évidence la présence de substances non autorisées ou un dépassement de la limite maximale de contaminants chimiques ou physiques cités annexe II entraîne le retrait de la consommation humaine de la denrée alimentaire ou du lot de denrées alimentaires considérées.

Section 2 : Exploitations

Découverte de résidus

Art. 26. - Lors de la mise en évidence de résidus de substances ou de produits autorisés à un niveau excédant la limite maximale de résidus ou de résidus de substances non autorisées, le service territorial compétent doit :

a) obtenir sans délai tous les éléments nécessaires sur la denrée ou le lot de denrées concernées ;

b) obtenir sans délai tous les éléments nécessaires à l'identification de l'exploitation d'origine ou de provenance (animaux vivants ou parcelles agricoles) ;

c) obtenir les précisions nécessaires relatives à l'examen et à son résultat ;

d) effectuer une enquête dans l'exploitation d'origine ou de provenance, selon le cas, afin de déterminer les raisons de la présence de résidus ;

e) procéder à toutes les autres enquêtes supplémentaires qu'il estime nécessaire.

Selon les résultats de cette enquête, le service territorial compétent prend toutes les mesures nécessaires au maintien de la santé publique, et notamment prononce la consigne des produits de l'exploitation ou de l'établissement mis en cause pendant une période déterminée.

Dépassement de la limite maximale de produits autorisés

Art. 27. - Le service territorial compétent, dans le cas où l'enquête prévue à l'article 26d) confirme un traitement non conforme, effectue ou fait effectuer :

- la mise sous contrôle officiel immédiate de ou des exploitations mises en cause. Le service territorial compétent doit s'assurer en outre, qu'une prise d'échantillons officiels est effectuée sur un échantillonnage statistiquement représentatif fondé sur des bases scientifiques internationalement reconnues, en vue d'apprécier l'importance dudit traitement non conforme. Dans ce cas le coût des analyses est à la charge du responsable de l'exploitation ou de l'établissement concerné ;

- des contrôles par sondage sur les aliments pour les animaux dans leur exploitation d'origine ou de provenance ainsi que sur leurs eaux de boisson ou pour les animaux d'aquaculture des eaux de capture ;

- tout contrôle nécessaire pour clarifier l'origine des substances détectées.

Art. 28. - En cas de traitement non conforme sans préjudice des sanctions pénales ou administratives, la destruction des denrées positives ou considérées comme telles peut être prononcée à l'issue de la consigne par le service territorial compétent. Dans ce cas celle ci se fait aux frais du propriétaire des denrées sans indemnisation ni compensation.

Art. 29. - En cas d'infractions répétées au respect des limites maximales de résidus lors de la mise sur le marché des denrées alimentaires par une exploitation ou un établissement de transformation, un contrôle renforcé de l'exploitation et/ou de l'établissement mis en cause doit être entrepris par le service territorial compétent pendant une période minimale de six mois, avec consigne des denrées produites dans l'attente des résultats de l'analyse des échantillons prélevés.

Produits non autorisés

Art. 30. - Le service territorial compétent, dans le cas où l'enquête prévue à l'article 26d) confirme un traitement prohibé, effectue ou fait effectuer :

- la mise sous contrôle officiel immédiate de ou des exploitations mises en cause. Le service territorial compétent doit s'assurer en outre, qu'une prise d'échantillons officiels est, dans un premier temps, effectuée sur l'ensemble des lots, en vue d'identifier tous les animaux ou végétaux ayant fait l'objet d'un traitement prohibé. Dans ce cas le coût des analyses est à la charge du responsable de l'exploitation ou de l'établissement concerné ;

- des contrôles par sondage sur les aliments pour les animaux dans leur exploitation d'origine ou de provenance ainsi que sur leurs eaux de boisson ou pour les animaux d'aquaculture des eaux de capture ;

- tout contrôle nécessaire pour clarifier l'origine des substances ou produits non autorisés ou celle des produits traités.

Art. 31. - Lors de l'enquête en cas de découverte de substances ou de produits non autorisés ou de découverte de substances visées à l'annexe I, groupe A et groupe B 1 et 2 chez des personnes non autorisées, ces substances ou produits non autorisés doivent être placés sous contrôle officiel jusqu'à ce que les dispositions appropriées soient prises par l'exécutif du Territoire, sans préjudice d'éventuelles sanctions à l'égard du ou des contrevenants.

Art. 32. -

1. A la suite d'une prise d'échantillons effectuée conformément à l'article 30 en cas de confirmation d'un traitement prohibé, les denrées ou les lots de denrées reconnus positifs sont, sans délai détruits. Dans le cas des animaux ils peuvent être conduits directement à l'abattoir désigné ou dans un établissement d'équarrissage sous couvert d'un certificat vétérinaire officiel, afin d'y être mis à mort.

2. Pendant une période ultérieure d'au moins douze mois, la ou les exploitations appartenant au même propriétaire font l'objet d'un contrôle renforcé en vue de la recherche des résidus considérés.

3. Les exploitations ou établissements fournisseurs de l'exploitation concernée sont soumis, compte tenu de l'infraction constatée, à l'enquête prévue à l'article 26, destinée à déceler l'origine de la substance en cause. L'enquête peut être étendue à toutes les exploitations et tous les établissements appartenant à la même filière d'approvisionnement en animaux et aliments pour animaux que l'exploitation d'origine ou de provenance.

Art. 33. - Sans préjudice des sanctions pénales, en cas de confirmation de détention, d'utilisation ou de fabrication de substances ou de produits non autorisés dans une exploitation ou un établissement, les autorisations ou agréments officiels dont bénéficient l'exploitation ou l'établissement en cause sont suspendus pendant une période de trois mois durant laquelle il fera l'objet de contrôles renforcés.

En cas de récidive, ces autorisations ou agréments sont définitivement retirés.

Art. 34. - Sans préjudice des sanctions professionnelles ou pénales, les mesures administratives appropriées doivent être prises à l'égard de toute personne qui, selon le cas, s'est rendue responsable de la cession ou de l'administration de substances ou de produits interdits, ou de l'administration de substances ou de produits autorisés à d'autres fins que celles prévues par la législation existante.

CHAPITRE V :
Dispositions générales

Art. 35. - Toute forme de non-coopération avec le service territorial compétent ou toute forme d'obstruction de la part du personnel ou du responsable d'une exploitation ou d'un établissement lors de l'exécution des inspections et des prélèvements nécessaires à l'application des plans de surveillance des résidus, ainsi que lors du déroulement des opérations d'enquête et de contrôle inopinées prévues par la présente délibération, constitue une infraction à la présente délibération.

Art. 36. - Nonobstant les pénalités prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, et sans préjudice des sanctions pénales prévues par la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie, les infractions aux prescriptions de la présente délibération sont passibles des peines de la 5e classe de contravention.

Art. 37. - Sans préjudice des sanctions pénales encourues, tout établissement ou exploitation dans lesquels seraient constatées des infractions aux dispositions de la présente délibération, pourront faire l'objet d'une fermeture administrative d'une durée de 7 jours. Pour chaque récidive, la durée de la fermeture administrative pourra être portée à 2 mois.

Art. 38. - La présente délibération sera transmise au Délégué du Gouvernement, Haut-Commissaire de la République.

Délibéré en séance publique le 29 décembre 1998.

Un Secrétaire, *Le Président,*
Laurent CHATENAY Simon LOUECKHOTE