

**Délibération du congrès n°157 du 29 décembre 1998**  
***relative aux règles et au contrôle de salubrité applicables aux produits de la mer et d'eau douce***

Historique :

Créée par

Délibération du congrès n°157 du 29 décembre 1998 relative  
aux règles et au contrôle de salubrité applicables aux  
produits de la mer et d'eau douce

JONC du 26 janvier 1999  
Page 341

*CHAPITRE I - Objet et définitions*

*Section 1 - Objet, champ d'application*

**Article 1<sup>er</sup>**

La présente délibération fixe les règles et le contrôle de salubrité spécifiques applicables aux produits de la mer et d'eau douce dans le cadre de la production primaire et secondaire.

Elle s'applique dans le respect des délibérations n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie et n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires, notamment en ce qui concerne le chapitre II « conditions d'exercice », section 3 « attestation de conformité » et 4 « agrément d'hygiène ».

La présente délibération s'applique notamment aux navires de pêche, aux navires-usines, aux établissements de manipulation des produits de la pêche et aux lieux de vente en gros des produits de la pêche.

*Section 2 - Définitions*

**Article 2**

*Produit entier* : tout produit de la mer et d'eau douce dont l'intégrité anatomique n'a pas été modifiée ; hormis par éviscération, enlèvement des nageoires, saignée ou retrait des ouïes pour les poissons ; et n'ayant subi aucun procédé physique ou chimique, hormis la réfrigération, la congélation, la surgélation ou la mise en contact avec une substance autorisée.

*Produit transformé* : tout produit de la mer et d'eau douce ne répondant pas à la définition de produit entier.

*Navire-usine* : navire à bord duquel les produits de la mer et d'eau douce subissent une transformation, obligatoirement suivie d'un conditionnement et éventuellement d'un emballage.

*Coquillages* : espèces marines appartenant aux groupes des mollusques bivalves, des gastéropodes, des échinodermes et des tuniciers.

*Reparcage* : opération consistant à transférer des coquillages vivants dans des zones conchylicoles de classe A et à les y laisser, sous contrôle du service territorial compétent, pendant le temps nécessaire à la réduction des contaminants jusqu'aux niveaux définis dans la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires. Cette activité fait partie de la production secondaire.

*Zone de reparcage* : zone conchylicole clairement signalée, consacrée exclusivement au reparcage des coquillages et classée à cette fin.

*Purification* : opération consistant à immerger des coquillages vivants dans des bassins alimentés en eau de mer répondant aux caractéristiques mentionnées à l'article 28 et à les y laisser, sous contrôle du service territorial compétent, pendant le temps nécessaire à la réduction des contaminants jusqu'aux niveaux définis dans la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires. Cette activité fait partie de la production secondaire.

## *CHAPITRE II - Règles et contrôle de salubrité applicables aux coquillages dans le cadre de la production primaire*

### **Article 3**

Les zones de conchyliculture ou de gisement naturel, ci-après dénommées « zones de production » et les zones de reparcage, où la récolte de coquillages est autorisée doivent répondre aux critères physiques, chimiques et biologiques fixés par arrêté de l'exécutif du Territoire sur proposition du service territorial compétent.

Les zones où la récolte de coquillages est autorisée sont réparties en deux classes :

a) **Zone de classe A** : Les coquillages vivants provenant de ces zones satisfont directement aux exigences de la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires ;

b) **Zone de classe B** : Les coquillages vivants provenant de ces zones ne satisfont pas aux exigences de la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires.

Toute récolte de coquillages en dehors de ces zones pour la consommation humaine, pour le reparcage ou pour la purification est interdite, sauf à conduire les analyses nécessaires sur les lots de coquillages récoltés et à constater qu'ils sont aptes aux utilisations ci-dessus.

### **Article 4**

La surveillance ou la qualification des zones de production et de reparcage où la récolte de coquillages est autorisée est effectuée sous la responsabilité du service territorial compétent conformément aux critères fixés par l'arrêté mentionné à l'article 3.

Les modalités pratiques de cette surveillance ou de cette qualification sont fixées par le service territorial compétent.

## **Article 5**

Au cas où la surveillance révélerait que les exigences de l'arrêté mentionné à l'article 3 ne sont pas satisfaites, le service territorial compétent pourra fermer tout ou partie de la zone de production ou de reparcage concernée jusqu'à ce que la situation redevienne normale.

## **Article 6**

Tout transfert de coquillages entre différentes exploitations conchyliques, de reparcage ou gisements naturels devra faire l'objet d'une autorisation écrite délivrée par le service territorial compétent. Selon leurs caractéristiques habituelles, plusieurs transferts pourront être couverts par une autorisation unique. Celle-ci est révocable à tout moment.

Ces transferts sont enregistrés par le service territorial compétent.

## **Article 7**

Chaque exploitation conchylique ou de reparcage reçoit un numéro unique d'immatriculation.

Cette immatriculation est délivrée par le service territorial compétent, après que l'exploitation se sera déclarée.

Les modalités de déclaration sont fixées par le service territorial compétent.

## **Article 8**

Le service territorial compétent établit une liste des exploitations conchyliques, de reparcage et des gisements naturels où la récolte de coquillages est autorisée, avec indication de la classe de la zone d'implantation, de l'emplacement et de ses limites.

Cette liste est communiquée aux professionnels concernés par la présente délibération, notamment aux responsables d'exploitations et d'établissements conchyliques.

## **Article 9**

Tout changement dans la classe de la zone d'implantation et dans la délimitation des exploitations conchyliques, de reparcage et des gisements naturels où la récolte de coquillages est autorisée, ainsi que toute fermeture temporaire ou définitive de ceux-ci doivent être annoncés immédiatement par le service territorial compétent aux professionnels concernés par la présente délibération, notamment aux responsables d'exploitations et d'établissements conchyliques.

### *CHAPITRE III - Règles et contrôle de salubrité applicables aux produits de la mer et d'eau douce ans le cadre de la production secondaire*

#### *Section 1 - Règles et contrôle de salubrité applicables aux produits entiers*

## **Article 10**

Les lieux de chargement ou de déchargement des produits entiers ne sont pas considérés comme des espaces réservés à leur entreposage ou à leur manipulation.

## **Article 11**

Pour les produits entiers, la présente section se substitue aux chapitres V et VI de la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.

Les dispositions ci-après définissent les règles d'hygiène et les contrôles qui peuvent être exigés par le service territorial compétent dans le cadre de la mise en application des principes de base définis au chapitre IV de la délibération n° 155 du 29 décembre 1998, relative à la salubrité des denrées alimentaires, pour la délivrance et le maintien de attestation de conformité au de l'agrément d'hygiène.

Les propriétaires ou responsables d'établissements sont tenus de prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer la mise en œuvre des règles et contrôles qui leur sont applicables, compte tenu :

- du résultat de l'analyse de risques, fonction notamment du type de production, de son niveau et de ses destinataires ;
- d'éventuelles évolutions techniques.

En aucun cas cependant, les règles et contrôles appliqués ne devront être à l'origine d'un danger pour le consommateur.

## **Milieu**

## **Article 12**

Tous les espaces réservés à l'entreposage ou à la manipulation des produits entiers :

a) doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils ne doivent pas entraîner, par leur environnement, leur dimension, leur structure, les activités qui s'y exercent ou les éléments qui y séjournent, un risque de contamination physique, chimique ou biologique des produits entiers ;

b) doivent être conçus de manière à pouvoir être nettoyés et désinfectés efficacement ;

c) doivent offrir des conditions de température permettant d'assurer au mieux la vitalité et les fonctions physiologiques des animaux vivants, quelle que soit la température à l'extérieur de ces espaces ;

d) doivent offrir des conditions de température permettant de maîtriser la prolifération microbienne ou les réactions enzymatiques, quelle que soit la température à l'extérieur de ces espaces.

e) doivent être pourvus de moyens d'évacuation des eaux résiduelles ou de fusion et des eaux de lavage conçus de manière à éviter tout risque de contamination des produits entiers et à permettre une évacuation rapide ;

f) doivent être pourvus d'un éclairage naturel ou artificiel suffisant pour le contrôle des produits entiers ;

g) doivent être correctement ventilés notamment pour évacuer d'éventuelles odeurs ou buées, sans pour autant constituer une gêne ou une insalubrité pour le voisinage ;

h) doivent être pourvus de vestiaires et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau sans communication directe avec les espaces de travail.

### **Article 13**

Les surfaces des équipements, planchers, cloisons et plafonds des espaces réservés à l'entreposage ou à la manipulation des produits entiers doivent être revêtues de matériaux lisses, lavables, imperméables, imputrescibles, résistantes aux chocs et non toxiques.

Les planchers doivent être conçus de manière à permettre l'écoulement des liquides vers les points d'évacuation.

### **Article 14**

Les espaces réservés à l'entreposage ou à la manipulation des produits entiers doivent être pourvus d'une alimentation suffisante en eau douce ou eau de mer pour toute opération, y compris celles qui sont requises dans le cadre de l'exploitation des produits vivants.

L'eau ne répondant pas aux critères définis à l'article 28 et utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les produits entiers doit circuler dans des réseaux séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes véhiculant les eaux conformes à l'article 28 ou sans possibilité de reflux dans ces systèmes.

### **Article 15**

Toutes les dispositions techniques sont prises pour que les effluents ne puissent pas être à l'origine d'une contamination physique, chimique ou biologique des produits entiers.

## **Matériel**

### **Article 16**

Sans préjudice des dispositions de la délibération réglementant l'utilisation des matières et produits au contact des denrées alimentaires, tous les matériels avec lesquels les produits entiers entrent en contact :

a) doivent être maintenus propres en permanence ;

b) doivent être obtenus, entretenus, utilisés et stockés de manière à ne pas pouvoir constituer une source de contamination physique, chimique ou biologique pour les produits entiers ;

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, doivent être construits, réalisés et entretenus de manière à faciliter leur nettoyage et leur désinfection ;

d) le cas échéant, doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

### **Article 17**

Les emballages doivent être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des produits entiers au cours de leur stockage et de leur manipulation.

### **Article 18**

Des matériels ou dispositifs ainsi que les produits nécessaires et conformes à la réglementation en vigueur doivent être prévus pour le nettoyage et la désinfection du matériel et des mains.

### **Article 19**

Des matériels ou dispositifs doivent être prévus pour la protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs et oiseaux.

### **Article 20**

Des matériels ou dispositifs doivent être prévus pour la mesure et l'enregistrement des températures au sein des espaces réservés à l'entreposage ou à la manipulation des produits entiers lorsqu'ils sont sous température dirigée. Le cas échéant, les graphiques sont conservés pendant 3 mois à la disposition des agents d'inspection.

### **Article 21**

Les conteneurs employés pour maintenir les coquillages vivants dans le système de purification doivent être construits de manière à permettre à l'eau de mer de les traverser.

## **Main d'œuvre**

### **Article 22**

Le personnel affecté aux opérations de manipulation des produits entiers est tenu d'observer une bonne propreté vestimentaire et corporelle.

En outre, il ne doit avoir aucune activité risquant d'être à l'origine d'une contamination physique, chimique ou biologique des produits entiers.

### **Article 23**

Les personnes susceptibles de contaminer les produits entiers doivent être écartées de toute activité permettant la réalisation de cette contamination. Il s'agit notamment de :

- a) toute personne présentant des plaies infectées, des infections des lésions cutanées ou de la diarrhée ;
- b) toute personne atteinte d'une des maladies transmissibles directement ou indirectement par les denrées alimentaires, définies par les textes en vigueur concernant la santé publique ;
- c) toute personne reconnue porteuse :
  - de salmonelles ;
  - de shigelles ;
  - d'Echérichia coli ;
  - de staphylocoques présumés pathogènes ou de streptocoques hémolytiques A ;
- d) toute personne reconnue porteuse de parasites :
  - formes végétatives ou kystiques d'amibes ;
  - helminthiases diverses.

Les personnes écartées de la manipulation des denrées alimentaires ci-dessus ne peuvent être réaffectées à leur poste qu'après production d'un certificat médical de guérison précisant formellement que l'intéressé ne présente plus de risque de contagiosité alimentaire.

### **Article 24**

Un certificat médical émanant d'une structure publique ou parapublique pourra être exigé pour toute personne affectée au travail et à la manipulation des produits entiers et en particulier lors de l'embauche. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation et notamment que la personne ne présente pas d'affections susceptibles de constituer une source de contamination pour l'alimentation humaine.

En vue de la délivrance du certificat, l'examen médical pourra comporter les analyses suivantes :

- a) un examen parasitologique des selles, notamment pour la recherche de formes végétatives et kystiques d'amibes dysentériques ;
- b) une recherche des formes aiguës d'hépatite virale type A ou E, à moins que le sujet puisse prouver être effectivement immunisé contre cette pathologie, et en particulier être vacciné lorsqu'il existe un vaccin ;
- c) une radiographie thoracique tous les 3 ans.

Le certificat médical doit être renouvelé au moins tous les ans et après tout épisode pathologique lié à des problèmes de toxi-infections alimentaires. Il doit être tenu à la disposition des agents chargés du contrôle d'hygiène et présenté chaque fois que ces derniers en font la demande.

Dans le cas du recrutement de travailleurs saisonniers ou temporaires, et pour autant que leur activité ne présente aucun risque de contamination des denrées alimentaires, le certificat médical n'est pas obligatoire.

## **Article 25**

Les personnes affectées au travail et à la manipulation des produits entiers doivent avoir un niveau de connaissances suffisant en hygiène alimentaire pour juger des dangers existant dans le cadre de leur activité et prendre toutes les mesures nécessaires pour maîtriser ces dangers.

## **Matière**

## **Article 26**

Les produits entiers mis sur le marché ou remis directement au consommateur final doivent être salubres, loyaux et marchands et doivent être conformes à la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie et à la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires.

## **Article 27**

Les coquillages issus d'une zone de production de classe A peuvent être livrés directement à la consommation humaine.

Les coquillages issus d'une zone de production de classe B doivent subir un traitement par purification, par reparcage, par une combinaison de ces deux techniques ou tout autre traitement équivalent avant d'être livrés à la consommation humaine. La nature et l'intensité de ces traitements est fonction de l'espèce de coquillage concerné, du type de contamination et de son niveau initial. Ils sont définis en accord avec le service territorial compétent.

## **Article 28**

L'eau douce et l'eau de mer utilisées ne doivent être la source d'aucune contamination physique, chimique ou biologique des produits entiers, et notamment dans les cas suivants où l'utilisation d'eau potable et d'eau de mer est requise :

- a) lors des opérations de nettoyage et de désinfection ;
- b) lors du lavage des produits entiers ;
- c) lors de la fabrication de glace, de saumure ou d'eau de mer réfrigérée ;
- d) lors de l'utilisation d'eau pour préserver la vitalité et les fonctions physiologiques des produits vivants.

Toutes les dispositions techniques sont prises dans ce but, à l'appréciation du service territorial compétent, notamment en ce qui concerne les affluents et les effluents.

## **Article 29**

D'une manière générale, tout élément entrant dans la constitution d'un produit entier ne doit pas être la source d'une contamination physique, chimique ou biologique.



## **Méthode**

### **Article 30**

Quelles que soient les circonstances, les produits entiers doivent atteindre à cœur, le plus rapidement possible et sans variation ultérieure préjudiciable, les températures de conservation définies dans la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.

Hormis pour les produits vivants, et lorsque cela s'avère possible techniquement et commercialement, les produits entiers réfrigérés sont conservés sous glace en quantité telle qu'ils aient à cœur au moins la température de conservation définie dans la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.

### **Article 31**

Les produits entiers doivent être manipulés et conservés de façon à éviter qu'ils soient meurtris, contaminés par des agents physiques, chimiques ou biologiques. Ils devront notamment être maintenus hors contact avec le sol.

De plus, les produits vivants devant être cédés en l'état doivent être manipulés et conservés de façon à préserver leur vitalité et toutes leurs fonctions physiologiques.

## ***POISSONS***

### **Article 32**

Les opérations d'éviscération, d'enlèvement des nageoires, de saignée ou de retrait des ouïes sont immédiatement suivies d'un lavage abondant.

### **Article 33**

L'utilisation d'instruments piquants pour le déplacement des poissons de grande taille ou de ceux risquant de blesser le manipulateur est tolérée à condition que les chairs n'en soient pas détériorées.

## ***COQUILLAGES***

### **Article 34**

Les huîtres creuses doivent être conditionnées valves creuses en dessous, par couches successives.

## ***CONDITION DE REPARCAGE DES COQUILLAGES***

### **Article 35**

Le reparcage ne peut être pratiqué que dans les zones de production de classe A dédiées à cet usage. Les limites de ces zones doivent être clairement balisées par des bouées, des perches ou d'autres matériels fixes ; une distance minimale de 300 mètres doit séparer les zones de reparcage entre elles, ainsi que les zones de reparcage des autres types de zones de production.

### **Article 36**

Les coquillages vivants doivent être reparcés à une densité permettant leur décontamination.

### **Article 37**

Les coquillages vivants doivent être immergés en eau de mer dans la zone de reparcage pendant le temps nécessaire à la réduction des contaminants jusqu'aux niveaux définis dans la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires.

### **Article 38**

Les emplacements dans une zone de reparcage doivent être bien séparés pour éviter le mélange des lots ; le système utilisé, ne doit pas permettre l'introduction d'un nouveau lot avant que la totalité du lot précédent ne soit enlevée.

## ***CONDITION DE PURIFICATION DES COQUILLAGES***

### **Article 39**

Le fonctionnement du système de purification doit permettre que les coquillages vivants retrouvent rapidement leur activité d'alimentation par filtration, éliminent la contamination résiduaire, ne se recontaminent pas et soient capables de rester en vie dans de bonnes conditions après purification et le cas échéant, jusqu'à livraison à la consommation humaine.

### **Article 40**

Avant traitement, les coquillages sont débarrassés de la vase par lavage. Celui-ci peut être effectué dans les bassins de purification mêmes, en maintenant les écoulements ouverts et en prévoyant suffisamment de temps pour que les bassins soient propres au moment de commencer la purification.

#### **Article 41**

Les coquillages vivants doivent être soumis à une purification pendant le temps nécessaire à la réduction des contaminants jusqu'aux niveaux définis dans la délibération n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires.

#### **Article 42**

Au cas où un bassin de purification contiendrait plusieurs espèces ou plusieurs lots de coquillages, le traitement doit se prolonger en fonction de la période requise par l'espèce ou le lot exigeant la plus longue durée de purification.

#### **Article 43**

L'épaisseur des couches de coquillages vivants ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles durant la purification. Ils doivent être placés en surélévation pour permettre une élimination convenable des déchets.

#### **Article 44**

Après purification, les coquilles des coquillages vivants doivent être lavées minutieusement à grande eau, ce qui peut être fait, si nécessaire, dans le bassin de purification.

#### *GLACE*

#### **Article 45**

La glace ou la saumure doivent être manipulées et stockées dans des conditions prévenant toute contamination physique, chimique ou biologique.

En outre, elles ne doivent pas avoir été utilisées pour un glaçage antérieur et ne doivent pas comporter des morceaux risquant d'abîmer les produits entiers.

#### *CONGELATION ET SURGELATION*

#### **Article 46**

Les procédés de congélation ou de surgélation doivent permettre de franchir très rapidement la zone de cristallisation maximale, ils ne peuvent s'appliquer qu'aux produits entiers qui :

- a) se trouvaient au moment de leur congélation ou surgélation dans un parfait état de fraîcheur ;
- b) ont été entreposés et manipulés conformément aux règles d'hygiène ;

c) ont été soumis en vue de leur stabilisation à un abaissement de la température suffisant pour permettre l'obtention à cœur d'une température inférieure ou égale à -18°C appliquée le plus tôt possible après la récolte, la capture ou l'abattage.

#### **Article 47**

Le terme « surgelé » ou toute autre dénomination comprenant un composé ou un dérivé de ce mot peut être employé dans le cas d'un abaissement de température ultrarapide et unique. La température de conservation doit alors être inférieure ou égale à -18°C.

#### **Article 48**

Pour les poissons entiers congelés en saumure et destinés à la fabrication de conserves, la température de conservation peut être plus élevée que -18°C sans toutefois dépasser -9°C.

### *ASSAINISSEMENTS*

#### **Article 49**

Une désinsectisation ou une dératisation des espaces réservés à l'entreposage ou à la manipulation des produits entiers doit être réalisée chaque fois que cela est nécessaire. Toutes les opérations d'assainissement doivent être enregistrées.

Les animaux susceptibles de constituer une source de contamination ne doivent pas pénétrer dans les espaces réservés à l'entreposage ou à la manipulation des produits entiers.

### *NETTOYAGE, DESINFECTION*

#### **Article 50**

Un nettoyage et une désinfection du matériel et des espaces réservés à l'entreposage ou à la manipulation des produits entiers doivent être réalisés aussi souvent que nécessaire. Les produits utilisés doivent être conformes à la réglementation en vigueur et ne pas affecter directement ou indirectement la salubrité des produits entiers.

### *DECHETS*

#### **Article 51**

Les déchets ou tout produit pouvant constituer un danger pour la santé publique doivent être évacués le plus rapidement possible. A défaut d'un dispositif d'évacuation continu, ils sont entreposés dans des containers répondant aux normes de l'article 16 et, lorsqu'ils ne sont pas éliminés quotidiennement, dans des espaces spécifiques répondant aux normes des articles 12, alinéa b), d) et 13.

## *AUTOCONTROLE*

### **Article 52**

Afin de garantir la salubrité ainsi que les caractères marchand et loyal de leurs produits entiers, les professionnels, quel que soit le stade de la production secondaire, doivent mettre en œuvre un programme d'inspection et de surveillance physique, chimique ou biologique défini en accord avec le service territorial compétent. Les résultats sont enregistrés, archivés et présentés aux agents inspecteurs à toute réquisition.

Les analyses doivent être conduites selon des méthodes réglementaires.

## *TRACABILITE*

### **Article 53**

Afin d'assurer la traçabilité des produits entiers, les informations permettant de remonter à leur origine, ainsi que le cas échéant, celles relatives à leur destination immédiate doivent être consignées dans un registre ou un système équivalent.

Le registre ou système équivalent fait apparaître les informations définies en accord avec le service territorial compétent.

Le registre ou système équivalent est tenu à tout moment à la disposition des agents chargés de l'inspection.

## *MARQUAGE D'HYGIENE*

### **Article 54**

Pour être mis sur le marché, les produits entiers doivent être accompagnés d'une marque d'hygiène.

### **Article 55**

Le marquage d'hygiène est effectué par les exploitants, sous contrôle du service territorial compétent, suivant les modalités définies à l'article 62 ci-dessous.

### **Article 56**

Le marquage d'hygiène est effectué aux frais des exploitants.

### **Article 57**

Les dispositifs de marquage d'hygiène portant le numéro d'agrément d'hygiène d'un établissement ne peuvent être utilisés que pour le marquage d'hygiène des produits entiers entreposés ou manipulés dans cet établissement.

### **Article 58**

Les fabricants de marques d'hygiène doivent avoir obtenu du service territorial compétent l'autorisation de les fabriquer ou de les reproduire.

Les commandes des dispositifs de marquage d'hygiène sont adressées aux fabricants par l'exploitant de l'établissement sous couvert du service territorial compétent, qui contresigne la demande et indique le lieu où doit être effectuée la livraison.

Les fabricants adressent le 15 janvier et le 15 juin de chaque année au service territorial compétent la liste des établissements pour lesquels ils ont fabriqué des dispositifs de marquage d'hygiène.

### **Article 59**

La marque d'hygiène est de forme ovale et comporte les mentions suivantes, en caractères parfaitement lisibles :

- a) dans la partie supérieure, les lettres « NC » ou les mots « Nouvelle-Calédonie » ;
- b) au centre, les trois groupes de chiffres ou de lettres composant le numéro d'agrément d'hygiène séparés par un point ou un tiret.

### **Article 60**

La taille et la position des marques d'hygiène doit permettre une identification rapide et non ambiguë.

### **Article 61**

Toute fermeture administrative, toute suspension ou retrait d'agrément d'hygiène entraîne le retrait par le service territorial compétent de tous les dispositifs de marquage d'hygiène.

## ***ELEMENTS INFORMATIFS***

### **Article 62**

Des informations doivent être données sur les produits cédés à un établissement. Elles sont apposées sur les produits eux-mêmes, sur ou dans leurs emballages/conditionnements, ou sur les documents les accompagnant. Selon le produit entier, elles doivent au moins comporter les indications suivantes :

- a) la dénomination commune du produit et son nom scientifique suivis le cas échéant de la mention « Congelé », « Surgelé » ou « Purifié » en caractères très apparents ;
- b) la température d'entreposage ;
- c) les dates de début et de fin de la récolte du lot ;
- d) la date de conditionnement ;
- e) la date limite de consommation accompagnée ou non d'une date limite d'utilisation optimale. Cette dernière étant toujours plus faible que la date limite de consommation ;
- f) la classe des zones de provenance ;
- g) le nom ou la raison sociale, l'adresse, et le numéro d'immatriculation de l'exploitation productrice ;
- h) le nom ou la raison sociale, l'adresse et la marque d'hygiène de l'établissement producteur ;
- i) pour les produits entiers congelés, la date de congélation suivie de la lettre C
- j) pour les produits entiers surgelés, la date de la surgélation suivie de la lettre S ;
- k) le cas échéant, le pays expéditeur.

## *Section 2 - Règles et contrôle de salubrité applicables aux produits transformés*

### **Article 63**

Les produits transformés et les établissements qui les produisent sont soumis à la délibération n° 155 du 29/12/98 relative à la salubrité des denrées alimentaires.

De plus, ils doivent être conformes aux normes édictées dans la présente délibération.

### **Milieu**

### **Article 64**

Les navires-usines possèdent au moins une aire de réception à bord des produits de la mer et d'eau douce, conçue et disposée en parc de dimensions suffisantes pour permettre la séparation des apports séquentiels. Elle comporte un système de convoyage des produits vers les lieux de travail.

### **Méthode**

### **Article 65**

Lors de la fabrication de pulpe de poisson, la séparation mécanique des arêtes doit se faire sur place et sans délai après filetage, à partir de matières premières exemptes de viscères. Si du poisson entier est utilisé, il doit être éviscéré et lavé au préalable.

Les machines sont nettoyées à de courts intervalles et au moins toutes les deux heures.

Le plus rapidement possible après sa fabrication, la pulpe est congelée ou raffinée et congelée, et incorporée dans un produit destiné à une congélation ou un traitement stabilisateur.

#### *CHAPITRE IV - Dispositions finales*

##### **Article 66**

Les établissements et équipements procédant à la mise sur le marché et conformes aux dispositions de la présente délibération reçoivent un agrément d'hygiène.

Les établissements et équipements procédant à la remise directe et conformes aux dispositions de la présente délibération reçoivent une attestation de conformité.

##### *Section 1 - Sanctions*

##### **Article 67**

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 5<sup>e</sup> classe de contravention

##### **Article 68**

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.

##### **Article 69**

Les contrefaçons ainsi que la fabrication la détention ou l'utilisation frauduleuse des marques définies par la présente délibération seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

##### *Section 2 - Application*

##### **Article 70**

La délibération n° 144 du 29 avril 1981, réglementant l'inspection, le transport et les conditions de commercialisation des poissons, crustacés et mollusques d'eau de mer et d'eau douce en Nouvelle-Calédonie est abrogée.



Les établissements existant à la date de la publication au J.O.-N.C. de la présente délibération ont un délai de:

- un an pour introduire leur demande d'immatriculation conformément aux dispositions de l'article 4 de la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ;
- deux ans pour leur mise en conformité avec les dispositions de la présente délibération.

L'ensemble des dispositions de la présente délibération s'applique aux nouveaux établissements dès la parution au J.O.-N. C.

### **Article 71**

La présente délibération sera transmise au délégué du gouvernement, haut-commissaire de la République.