

**Arrêté de la présidente du gouvernement n° 2000-1815/GNC-Pr
du 21 septembre 2000
relatif à l'agrément d'hygiène simplifié défini par la délibération modifiée n° 155
du 29 décembre 1998**

Historique :

Créé par

Arrêté n° 2000-1815/GNC-Pr du 21 septembre 2000 relatif à
l'agrément d'hygiène simplifié défini par la délibération
modifiée n° 155 du 29 décembre 1998

JONC du 03 octobre 2000
Page 5401

Article 1^{er}

Le présent arrêté définit les critères et les modalités de délivrance de l'agrément d'hygiène simplifié prévu à l'article 6 de la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 susvisée.

Article 2

Tout professionnel du secteur agro-alimentaire, qui désire obtenir un agrément d'hygiène simplifié pour une ou plusieurs activités conduites dans son établissement, doit en faire la demande écrite auprès du service vétérinaire et de la protection des végétaux, chargé de l'instruction de la demande.

Article 3

L'agrément d'hygiène simplifié est délivré à tout établissement qui satisfait aux exigences reprises dans le tableau annexé au présent arrêté.

Article 4

Le présent arrêté sera transmis au délégué du Gouvernement, haut-commissaire de la République et publié au Journal Officiel de la Nouvelle-Calédonie.

**ANNEXE DE L'ARRETE RELATIF A L'AGRMENT D'HYGIENE SIMPLIFIEE
CRITERES DE DELIVRANCE**

FILIERE	ACTIVITES VISEES	Types de produits concernés	Niveau d'activité maximum accepté		Interdictions absolues	Exigences spécifiques	Exigence commune
			Relative (% du Chiffre d'Affaire)	Absolue (nombre Kg ou nombre d'unités par jour et par sem)			
Viande	Abattage d'animaux de boucherie (abattoir de faible capacité)	carcasses, ½ carcasses, quartiers	Jusqu'à 100%	4 eq carcasses GBV/jour 10 eq carcasses GBV/semaine	X	A, B, C, E, F, G, H	Avis favorables du SVPV *
	Abattage de volailles et rongeurs	volailles et lapins entiers	Jusqu'à 100%	50 unités volaille/j	X, Y	A, B, C, H	
	Découpe de viande et charcuterie fraîche	pièce de viande, charcuterie fraîche	10%	50 kg/j	X, Y, Z	A, B, C, D, H	
Produits de la mer	Poissonnier, mareyeur	poissons entiers	10%	30 kg/j	X, Y	A, B, C, H	
	Poissonniers (avec laboratoire)	filet de poisson, sashimi	10%	5 kg/j	X, Y	B, C, J, H	
Lait	Collecte	lait cru	10%	50 l/j	X	A, B, C, J	
	Transformation	fromage frais et yaourts fermiers	Jusqu'à 100%	eq 50 l/j	X	A, B, C, J-1, H	
Œufs	Production fermière	oeufs fermiers	Jusqu' à 100%	200 œufs/j	X	A, C, H	
Produits transformés	Traiteur, gamelle	plats cuisinés avec sauce (viande en sauce, salade tahitienne...)	Jusqu'à 100% si activité unique	30 portions/j	X, Y	A, B, C, J, H	
	Traiteur, gamelle	plats cuisinés sans sauce (terrines, pâtés, crudités, quiche, pizzas, boulettes,)	Jusqu'à 100% si activité unique	50 portions/j	X, Y	A, B, C, J-1, H	
	Restauration rapide	sandwich, casse-croûtes, pizza	Jusqu'à 100 % si activité unique	50 unités/j	X	A, B, C, J, H	
	Spécialités locales	nems, achards, beignets,...	Jusqu'à 100% si activité unique	5 kg net/type de produit/j	X	B, C, H	

1 eq carcasse GBV = 1 équivalent carcasse gros bovins = 2 veaux ou 3 porcs ou 5 petits ruminants.
1 unité volaille = 1 poulet - poule - coq = 1 dinde - dindon = 1 pintade = 10 pigeons = 15 cailles = 2 lapins

- A = 3 points maximum de livraison par jour.
- B = mise en place d'un autocontrôle de la qualité bactériologique des produits mis sur le marché (minimum 2 analyses par mois)
- 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 = les seuls destinataires sont des bouchers vendant toute leur marchandise en remise directe aux consommateurs
- F = inspection vétérinaire des viandes sur place, estampillage spécifique
- G = 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
- H = reproduire le numéro d'agrément d'hygiène dérogatoire sur l'étiquetage de tous les produits ou sur les documents commerciaux
- J = fabrication du jour J-1 = fabrication du jour ou de la veille

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