

**Arrêté du gouvernement n° 2006-597/GNC du 02 mars 2006**  
***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***

Historique :

Créé par

Arrêté n° 2006-597/GNC du 02 mars 2006 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

JONC du 07 mars 2006  
Page 1556

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

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 avec, selon les cas, les mesures spécifiques additionnelles concernant le circuit de distribution ou les niveaux de production, sont établis conformément à l'annexe du présent arrêté.

**Article 2**

Les arrêtés suivants sont abrogés :

- Arrêté n° 2002-727/GNC du 14 mars 2002 définissant les délais de déclaration et de mise en conformité technique des établissements visés par la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires,
- Arrêté n° 2002-3163/GNC du 31 octobre 2002 relatif à la liste des catégories d'activités du secteur agroalimentaire relevant du régime de la simple déclaration et aux modalités de délivrance de l'attestation de déclaration,
- Arrêté n° 2002-729/GNC du 14 mars 2002 modifiant le tableau annexé à l'arrêté n° 2000-1815/GNC du 21 septembre 2000 relatif à l'agrément d'hygiène simplifié défini par la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998.

**Article 3**

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

## ANNEXE

DENOMINATION DES ACTIVITES	REGIME <sup>1</sup>	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) <sup>2</sup>	Interdictions	Exigences spécifiques
Abattage, collecte, tri, conditionnement					
Abattage d'animaux de boucherie	Autorisation	carcasses, ½ carcasses, quartiers	4 eq carcasses GBV/j <sup>3</sup> 10 eq carcasses GBV/sem	X, Y	C, E, F, G
Abattage de volailles, rongeurs ou petits gibiers d'élevage	Autorisation	volailles et lapins entiers	50 unités volaille/j <sup>4</sup>	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-1
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			
Apiculture	Déclaration	sans objet			
Collecte et conditionnement d'eau de consommation	Autorisation	sans objet			

<sup>1</sup> 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)  
<sup>2</sup> 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.

<sup>3</sup> 1 eq carcasse GBV = 1 équivalent carcasse gros bovins = 2 veaux ou 3 porcs ou 5 petits ruminants (cervidés, ovins, caprins)  
<sup>4</sup> 1 unité volaille = 1 poulet - poule - coq = 1 dinde - dindon = 1 pintade = 10 pigeons = 15 caillies = 2 lapins

<b>Entreposage et transport</b>			
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	
<b>Distribution</b>			
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	
<b>Transformation</b>			
Grande ou moyenne distribution <sup>5</sup>	Autorisation	sans objet	
Épicerie, supérette <sup>6</sup>	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	
<b>Transformation</b>			
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, pâtes, 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	

<sup>5</sup> Surface de vente alimentaire supérieure à 400 m<sup>2</sup>.<sup>6</sup> Surface de vente alimentaire inférieure à 400 m<sup>2</sup>.

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	Déclaration	sans objet			
Biscuiterie industrielle	Autorisation	sans objet			
Fabrication à caractère artisanal de pâtes alimentaires	Autorisation	sans objet			
Fabrication à caractère industriel de pâtes alimentaires	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 approuvés)	Déclaration	remise directe uniquement, mise sur le marché interdite			
Fabrication de produits approuvés	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			
<b>Re-conditionnement</b>					
Re-conditionnement de denrées alimentaires d'origine animale	Autorisation	sans objet			
Re-conditionnement de produits végétaux	Déclaration	sans objet			

<b>Restauration</b>			
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 faible capacité	Déclaration	sans objet	
Restauration commerciale	Autorisation	sans objet	
Restauration commerciale avec livraison	Autorisation	sandwiches, casse - croute, pizzas, nems, beignets...	150 unités ou 30 kg/j
			X A, B, G, J
Restauration commerciale à la ferme (table d'hôtes)	Déclaration	sans objet	
Débit de boissons	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 bactériologiques 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

Interdictions 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