

Annexe 3 - Les exigences spécifiques applicables

1 - Exigences spécifiques applicables à toute activité du secteur alimentaire dès lors qu'il y a mise sur le marché ou cession en libre-service de produits conditionnés

Le numéro d'enregistrement ou d'autorisation de l'établissement est reproduit sur les documents commerciaux accompagnant le produit fini cédé à un autre établissement du secteur alimentaire ainsi que sur tous les produits conditionnés en unité de vente destinée au consommateur final.

Le numéro d'enregistrement ou d'autorisation doit être visible, lisible, indélébile et les caractères utilisés aisément déchiffrables.

Les établissements du secteur alimentaire tiennent un registre de livraison qui comporte les informations suivantes pour tous les produits cédés à un autre établissement du secteur alimentaire :

- date de livraison
- dénomination du produit
- quantité cédée
- coordonnées du destinataire

2 - Exigences spécifiques applicables à certaines activités du secteur alimentaire

Le tableau ci-dessous présente les exigences spécifiques applicables à certaines activités du secteur alimentaire par type d'autorisation.

ACTIVITÉ	Attestation de conformité	Agrément d'hygiène simplifié	Agrément d'hygiène
Préparation et transformation de produits végétaux			
Préparation de végétaux crus prêts à l'emploi et à consommer en l'état		C	
Préparation et transformation de produits de la pêche ou d'aquaculture			
Découpe et filetage de poissons		C	
Transformation de produits de la pêche		C*	
Préparation et transformation de viandes			
Abattage de bovins		A	
Abattage de gros gibier d'élevage ou d'animaux de boucherie autres que bovins		A	
Transformation de produits à base de viande		C	
Traitement de cervidé sauvage		A	
Préparation et transformation des autres produits d'origine animale			

ACTIVITÉ	Attestation de conformité	Agrément d'hygiène simplifié	Agrément d'hygiène
Collecte et conditionnement de lait cru		C	
Fabrication de produits transformés à base de lait		C	
Autres transformations de denrées alimentaires			
Pâtisserie		C	
Distribution-			
Re-conditionnement de denrées alimentaires d'origine animale		C**	
Restauration			
Préparation culinaire élaborée à l'avance		C	
Restauration collective à caractère social : cuisine centrale		B, C	B
Restauration collective à caractère social : cuisine autonome	B, C	B, C	B
Restauration collective à caractère social : cuisine satellite		B, C	
* Applicable exclusivement aux produits finis crus ou manipulés après cuisson puis destinés à être consommés en l'état (sans cuisson avant consommation)			
** Applicable exclusivement aux produits tranchés			

Légende

A	<u>Exigences spécifiques applicables aux carcasses d'animaux de boucherie et de gros gibiers</u> - Réfrigération sur place jusqu'à une température à coeur maximale de +7°C pour les carcasses et +3°C pour les abats - Inspection post-mortem sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel ou par un vétérinaire sanitaire mandaté conformément à l'article 9 et suivants de la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 <i>relative à la santé publique vétérinaire</i> - Estampillage de toutes les carcasses propres à la consommation humaine sous la responsabilité d'un vétérinaire officiel ou par un vétérinaire sanitaire mandaté.
B	<u>Exigences spécifiques applicables à la restauration collective à caractère social</u> - Consommation dans les 12H suivant leur fabrication des préparations culinaires élaborées à l'avance conservées en liaison chaude. - Durée de vie qui ne peut excéder J+3 après leur fabrication en l'absence d'études de vieillissement pour les préparations culinaires élaborées à l'avance conservées en liaison froide - Conservation, à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle officiel de la sécurité sanitaire des aliments, de plats témoins représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs Les restaurants satellites peuvent se limiter à la conservation de plats témoins pour les préparations culinaires qu'ils ont hachées ou mixées. Les plats témoins sont clairement identifiés et conservés pendant au moins cinq jours

	entre 0 et +4 °C après leur dernière présentation au consommateur.
C	<u>Autocontrôles microbiologiques</u> Des autocontrôles microbiologiques sont effectués en fin de durée de vie et à une fréquence déterminée par l'exploitant du secteur alimentaire, sur les produits finis mis sur le marché ou sur les préparations servies au sein d'un établissement de RCCS. Cette obligation ne s'applique pas aux produits finis congelés ou surgelés.