

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires

Historique :

Créée par :	Délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.	JONC du 26 janvier 1999 Page 304
Modifiée par :	Délibération n° 009/CP du 05 novembre 1999 modifiant la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.	JONC du 7 décembre 1999 Page 6255
Modifiée par :	Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 modifiant la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.	JONC du 6 juin 2000 Page 2246
Modifiée par :	Délibération n° 308 du 27 août 2002 modifiant la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.	JONC du 10 septembre 2002 Page 5219
Modifiée par :	Délibération n° 19/CP du 21 février 2006 modifiant la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.	JONC du 7 mars 2006 Page 1541
Modifiée par :	Délibération n° 129/CP du 6 octobre 2023 portant modification de la délibération n° 7/CP du 6 avril 2010 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes de cervidé sauvage et de la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.	JONC du 17 octobre 2023 Page 20695

Textes d'application :

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.	JONC du 03 octobre 2000 Page 5401
Arrêté n° 2000-1817/GNC du 21 septembre 2000 relatif aux dérogations visées à l'article 108 de la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires.	JONC du 03 octobre 2000 Page 5404
Arrêté n° AG-2026-DAVAR-0553 du 24 juin 2026 pris en application de la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires et établissant la liste des activités exercées par les établissements du secteur alimentaire, le régime de déclaration ou d'autorisation appliqué ainsi que les critères et exigences spécifiques associées	JONC du 24 juin 2026 Page 15424

CHAPITRE I - Objet et définitions.....	art. 1er à 3
CHAPITRE II - Conditions d'exercice	art. 4 à 14
CHAPITRE III - Contrôles officiels	art. 15 à 18
CHAPITRE IV - Principes d'hygiène de base	art. 19 à 48
CHAPITRE V - Règles d'hygiène exigibles, en fonction des niveaux de production et des catégories d'activités pour la délivrance et le maintien des attestations de conformité, des agréments d'hygiène simplifiée et des agréments d'hygiène	art. 49 à 106
CHAPITRE VI - Dispositions additionnelles pour les établissements soumis à l'agrément d'hygiène	art. 107 à 122
CHAPITRE VII - Dispositions finales.....	art. 123 à 136

CHAPITRE I - Objet et définitions

Section I - Objet, champ d'application

Article 1^{er}

La présente délibération établit les règles de salubrité visant à garantir le consommateur contre toute maladie d'origine alimentaire.

Article 2

Les dispositions de la présente délibération s'appliquent à toutes les denrées alimentaires et à tous les établissements où les denrées alimentaires sont fabriquées, manipulées, transformées, entreposées, transportées et distribuées.

La présente délibération s'applique sans préjudice d'autres dispositions plus spécifiques prises dans le cadre de la réglementation territoriale.

Section II - Définitions

Article 3

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 1^{er}, 2 et 29

Modifié par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 1^{er}

Modifié par la délibération n° 129/CP du 6 octobre 2023 – Art. 19

Aux fins de la présente délibération et de l'ensemble des textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité et les normes du secteur alimentaire, on entend par :

Animaux : les animaux dont la chair est destinée à la consommation humaine.

Agrément d'hygiène : autorisation d'exercer une activité de mise sur le marché. Elle est attribuée lorsque celle-ci est soumise au contrôle d'hygiène et est conforme aux règles d'hygiène définies dans la présente délibération et dans les textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité. Elle est formalisée par un numéro et est délivrée par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Agrément d'hygiène simplifié : autorisation d'exercer une activité de mise sur le marché auprès d'établissements exerçant une activité de remise directe. Elle est formalisée par un numéro et est délivrée par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Attestation de conformité : autorisation d'exercer une activité de remise directe exclusivement. Elle est attribuée lorsque celle-ci est soumise au contrôle d'hygiène et est conforme aux règles d'hygiène définies dans la présente délibération et dans les textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité. Elle est formalisée par un numéro et est délivrée par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Attestation de déclaration : enregistrement d'une activité de mise sur le marché ou de remise directe de denrées alimentaires, soumise au contrôle d'hygiène et au respect des règles d'hygiène définies dans la présente délibération. Formalisée par la délivrance d'un numéro d'enregistrement, elle concerne certaines catégories d'activité considérées à risques limités qui relèvent, donc, du régime de simple déclaration.

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Autocontrôle : mode de contrôle selon lequel un établissement exerce son propre contrôle sur le résultat de son travail et dont les règles sont formellement définies dans les documents relatifs à la maîtrise des risques, élaborées et gérées par les services qualité de cet établissement.

Conditionnement : opération destinée à réaliser la protection des denrées alimentaires par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des denrées alimentaires concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même.

Congélation : processus d'abaissement de la température des denrées alimentaires tel que la majeure partie de l'eau de constitution soit transformée en glace.

Conserve : toute denrée alimentaire périssable, conditionnée en récipients étanches aux liquides et au gaz, et ayant subi une stérilisation.

Consommateur final : toute personne physique acquérant la ou les denrées pour sa consommation personnelle.

Denrées alimentaires : les denrées destinées à l'alimentation humaine.

Denrées alimentaires animales : les animaux, les produits de la mer et d'eau douce, vivants ou non et leurs parties susceptibles d'être livrées à la consommation humaine.

Denrées alimentaires d'origine animale : toute denrée alimentaire élaborée par les animaux à l'état naturel, notamment le lait, les œufs et le miel, ou transformée, ainsi que les denrées alimentaires animales présentées à la vente après préparation, traitement, transformation, que ces denrées alimentaires animales soient mélangées ou non avec d'autres denrées alimentaires.

Denrées alimentaires végétales : parties de végétaux destinées à la consommation humaine.

Denrées alimentaires d'origine végétale : toute denrée alimentaire issue des végétaux à l'état naturel, ainsi que les végétaux ou denrées alimentaires végétales présentées à la vente après préparation, traitement et/ou transformation.

Emballage : opération consistant à placer les denrées alimentaires conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même.

Équipements frigorifiques : installations ou équipements isothermes munis d'un dispositif de production de froid (dispositif mécanique ou à absorption) individuel ou collectif qui permet d'abaisser la température à l'intérieur de l'installation ou de l'équipement et de l'y maintenir conformément aux conditions réglementaires.

Équipements isothermes : installations ou équipements construits avec des parois isolantes y compris les portes permettant de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de l'installation ou de l'équipement sans utilisation d'une source de froid ou de chaleur.

Formulaire de déclaration d'activité : document standard par lequel un professionnel déclare ses activités relevant de la présente délibération et demande à ce qu'elles soient simplement enregistrées (délivrance d'une attestation de déclaration) ou qu'elles bénéficient d'une autorisation d'exercice (délivrance d'une attestation de conformité, d'un agrément d'hygiène simplifié ou d'un agrément d'hygiène). Ce document exige la communication des informations suivantes au service chargé de la santé publique vétérinaire :

a) pour les personnes physiques : identité et domicile du demandeur ;

b) pour les personnes morales : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ou du groupement ;

c) l'adresse de l'établissement lorsqu'il est fixé ;

d) la nature de l'activité ;

e) les renseignements spécifiques liés notamment à l'appréciation du volume d'activité, le nombre d'employés et les capacités de stockage des matières premières et des produits finis.

Gibier : animaux vivants en liberté, capturés ou abattus par action de chasse, à l'exclusion des produits de la mer ou d'eau douce.

Lot : groupe de denrées alimentaires (y compris animaux vivants et végétaux en culture) produites dans la même exploitation ou établissement dans des conditions uniformes d'exploitation ou de production, et faisant l'objet d'une même identification.

Marque d'hygiène : signe distinctif qui atteste du respect des règles d'hygiène et du résultat positif du contrôle d'hygiène. Il reprend au moins le numéro d'agrément d'hygiène de l'établissement cédant. Sa forme précise et son emplacement sont définis dans les textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité.

NB : L'estampille vétérinaire et la marque d'hygiène pourront être confondues en une seule marque.

Mise sur le marché : dans le cadre de la production secondaire, cession gratuite ou onéreuse de denrées alimentaires dans des conditions autres que celles définies pour la remise directe, et par extension toutes étapes de la production de ces denrées notamment, collecte, transformation, manipulation, entreposage, transport.

Moyens de transport : parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.

Point critique : tout point, étape ou procédure où des mesures préventives peuvent être mises en œuvre et contrôlées ; pour éviter l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au-delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger.

Produits de la mer et d'eau douce : tous les animaux marins ou d'eau douce y compris les grenouilles et escargots destinés à la consommation humaine.

Réfrigération : processus d'abaissement de la température des denrées alimentaires tel que l'eau qu'elles renferment ne soit pas transformée en glace.

Remise directe : dans le cadre de la production secondaire, cession gratuite ou onéreuse de denrées alimentaires à un consommateur final à l'exclusion de la cession de denrées alimentaires dans le cadre de la restauration collective à caractère social.

Activité de restauration ou restauration : préparation et remise directe au consommateur final de denrées alimentaires en l'état ou de plats préparés destinés à être consommés le jour même.

Restauration collective à caractère social : restauration dans tous les établissements fixes de restauration tels que cuisine centrale, cantine, réfectoire, restaurant d'entreprise, restaurant d'hôpitaux.

Semi-conserve : toute denrée alimentaire périssable, conditionnée en récipients étanches aux liquides.

Service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie : autorité compétente en matière de santé publique vétérinaire.

Stérilisation : traitement thermique appliqué à la denrée alimentaire, destiné à détruire ou inhiber totalement tout danger d'origine biologique dont la présence ou la prolifération pourrait altérer la denrée ou la rendre impropre à la consommation humaine et notamment :

- a) les enzymes,
- b) les micro-organismes et leurs toxines.

Traçabilité : aptitude à retrouver l'historique, l'utilisation ou la localisation d'une denrée alimentaire.

Traitement thermique : tout traitement par chauffage.

Végétaux : végétaux destinés à la consommation humaine.

CHAPITRE II - Conditions d'exercice

Section I - Déclaration

Article 4

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 3

Modifié par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 2

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 1^{er}

Tout établissement est soumis à l'obligation de déclaration et est immatriculé par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie à l'aide d'un numéro au moins composé dans l'ordre :

- a) du numéro de codification de la commune,
- b) du numéro d'ordre de l'établissement dans la commune.

La déclaration doit intervenir avant l'ouverture de l'établissement. Elle est renouvelée en cas de changement d'exploitant, d'adresse ou de nature de l'activité.

La déclaration d'activité est réalisée à l'aide du formulaire de déclaration d'activité et donne lieu à délivrance d'une attestation de déclaration pour les seuls établissements relevant du régime de la simple déclaration défini par l'article 3 de la présente délibération. Elle vaut demande d'attestation de conformité, d'agrément d'hygiène simplifié ou d'agrément d'hygiène pour tous les autres établissements et donne lieu dans ce cas à délivrance d'un récépissé de déclaration.

Section II - Conditions de cession

Article 5

Seules les denrées alimentaires salubres, loyales et marchandes peuvent être livrées à la consommation humaine.

Toute denrée alimentaire détenue, produite ou cédée au consommateur doit satisfaire aux dispositions de la présente délibération et des textes spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité. Dans le cas contraire, elle est réputée insalubre.

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Les propriétaires ou exploitant des établissements visés par la présente délibération sont tenus de s'assurer de la salubrité des denrées qu'ils cèdent au consommateur ou mettent sur le marché.

Article 6

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 4

Remplacé par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 3

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 2

A l'exception des établissements relevant du régime de la simple déclaration défini par l'article 3 de la présente délibération, tout établissement ne peut exercer une activité de remise directe que s'il a obtenu pour cette activité, soit une attestation de conformité, soit un agrément d'hygiène simplifié ou un agrément d'hygiène.

A l'exception des établissements relevant du régime de la simple déclaration défini par l'article 3 de la présente délibération, tout établissement ne peut exercer une activité de mise sur le marché que s'il a obtenu pour cette activité un agrément d'hygiène.

Toutefois, les établissements ne répondant pas aux dispositions de la présente délibération pour l'obtention d'un agrément d'hygiène peuvent exercer une activité de mise sur le marché auprès d'établissements exerçant exclusivement une activité de remise directe que s'ils ont reçu un agrément d'hygiène simplifié.

Les agréments d'hygiène, les agréments d'hygiène simplifiés et les attestations de conformité des établissements préparant, traitant, transformant, manipulant ou entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale, végétales ou d'origine végétale destinées à la consommation humaine, sont délivrés par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie dans les conditions prévues au présent chapitre et feront l'objet d'une publication au Journal Officiel de la Nouvelle-Calédonie.

Toute attestation de conformité ou tout agrément d'hygiène simplifié ou tout agrément d'hygiène peut être attribué à titre provisoire pour les établissements non encore inspectés ou pour les établissements justifiant d'un plan de mise aux normes et d'un échéancier de mise en place validés par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie. Ce caractère provisoire est mentionné dans la liste d'autorisations d'exercer publiée au Journal Officiel de la Nouvelle-Calédonie.

Article 7

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 5

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 3

A l'exclusion des matières premières en provenance des exploitations de production primaire, toute denrée alimentaire issue d'un établissement sous agrément d'hygiène et cédée à un établissement doit être munie, sur elle-même, son conditionnement, son emballage et/ou ses documents d'accompagnement, d'une marque d'hygiène et/ou d'une estampille vétérinaire. En cas d'absence de cette marque d'hygiène ou de cette estampille vétérinaire, la denrée alimentaire est réputée insalubre.

Les marques d'hygiène des établissements autorisés à titre provisoire doivent être distinctes des marques d'hygiène des établissements autorisés et le caractère provisoire doit y être clairement identifié.

Section III - Attestation de conformité

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Article 8

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 6

Lors de la demande d'attestation de conformité, le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie pourra demander les pièces et documents qu'il jugera utile pour instruire le dossier.

Article 9

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 7

L'attestation de conformité est délivrée après visite du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie. Cette visite est destinée à constater l'application effective par l'établissement des règles d'hygiène, concernant l'installation l'équipement et le fonctionnement, fixées par la réglementation qui lui est applicable pour les produits qu'il fabrique, entrepose et cède.

Section III bis – Agrément d'hygiène simplifiée

Créée par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 8

Article 9.1

Créé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 9

L'agrément d'hygiène simplifié est délivré, après visite du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, sur la base de critères et selon des modalités fixées par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie. Cette visite est destinée à constater l'application effective par l'établissement des règles d'hygiène concernant l'installation, l'équipement et le fonctionnement, fixées par la réglementation qui lui sont applicables pour les produits qu'il fabrique, entrepose et cède.

Section IV - Agrément d'hygiène

Article 10

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 10

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 4

Lors de la demande de l'agrément d'hygiène, le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie demandera les pièces et documents suivants pour instruire le dossier :

a) la liste précise des produits préparés permettant de faire référence sans ambiguïté aux textes réglementant les règles d'hygiène qui leur sont propres,

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

- b) une attestation de raccordement au réseau public, à défaut une attestation de potabilité de l'eau,
- c) une appréciation de la capacité de production journalière,
- d) la description détaillée des locaux affectés à la réception et à l'entreposage des matières premières, à l'entreposage des conditionnements et des emballages, à la préparation des produits ainsi qu'au conditionnement, à l'emballage, à l'entreposage et à l'expédition des produits finis.

En fonction du niveau de risque et, en tant que de besoin, les pièces suivantes peuvent également être exigibles :

- a) un plan de situation à l'échelle de 1/1000^e indiquant les tenants et les aboutissants de l'établissement, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau potable ainsi que son circuit d'évacuation des eaux résiduaires,
- b) un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/100^e à 1/300^e selon la taille des locaux, indiquant la disposition des locaux de travail et des locaux à usage personnel,
- c) la description des équipements et du matériel utilisés,
- d) la description des conditions de fonctionnement,
- e) la capacité de stockage des matières premières et des produits finis,
- f) le plan de nettoyage et de désinfection de l'établissement,
- g) le plan de lutte contre les animaux indésirables,
- h) le plan de formation du personnel,
- i) le plan général de mise en œuvre des règles d'hygiène basé sur l'analyse des principaux risques et des points critiques pour leur maîtrise conformément aux dispositions de l'article 111.

En outre, les textes spécifiques réglementant la production, le stockage, le transport et la distribution des différentes catégories de denrées alimentaires peuvent prescrire la présentation de documents complémentaires.

Article 11

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 11

L'agrément d'hygiène est délivré après visite du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie. Cette visite est destinée à constater l'application effective par l'établissement des règles d'hygiène, concernant l'installation, l'équipement et le fonctionnement, fixées la réglementation qui lui est applicable pour les produits qu'il fabrique, entrepose et cède.

Article 12

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 12

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

L'agrément d'hygiène est relatif aux catégories d'activité, sa notification précise les catégories de produits pour lesquelles il est accordé, en indiquant pour chacune le texte réglementant les règles d'hygiène de préparation auxquelles elle est soumise dans le cadre de l'agrément d'hygiène.

Article 13

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 13

La demande d'agrément d'hygiène doit être renouvelée :

- a) pour la préparation d'un produit ou la mise en œuvre d'une activité ne figurant pas sur la liste initiale,
- b) lors de toute modification significative portant sur le niveau d'activité, l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation ;
- c) lors de tout changement de propriétaire ou de raison sociale.

Dans le cas prévu à l'alinéa c) et dans la mesure où aucune des modifications prévues aux alinéas a) et b) du présent article n'est mise en œuvre, un agrément provisoire peut être immédiatement délivré.

Section V - Inscription

Article 14

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 15

Remplacé par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 4

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 5

Les établissements sont inscrits, avec leur numéro d'attestation de déclaration, d'attestation de conformité, d'agrément d'hygiène simplifié ou d'agrément d'hygiène, sur une liste tenue à jour et mise à la disposition du public par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Le caractère provisoire des attestations de conformité, des agréments d'hygiène simplifiés ou des agréments d'hygiène est mentionné dans cette liste.

CHAPITRE III - Contrôles officiels

Section I - Modalités des contrôles

Article 15

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Conformément à la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie le contrôle d'hygiène est effectué par les vétérinaires et les techniciens du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Le contrôle d'hygiène comporte notamment une évaluation générale des dangers liés à la nature des activités et à la capacité de production de l'établissement. Les vétérinaires attachent une attention particulière aux points critiques mis en évidence par les établissements afin de déterminer si les opérations de surveillance et de vérification sont effectuées comme il se doit.

Le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie veille à ce que tous les locaux utilisés à des fins alimentaires soient contrôlés à des intervalles en rapport avec les risques associés aux dits locaux. Dans tous les secteurs où un guide de bonnes pratiques a été élaboré, le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie prend en considération son application par les établissements concernés pour l'organisation et la définition de la fréquence du contrôle d'hygiène.

Section II - Mise en consigne

Article 16

Modifié par la délibération n°029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Lorsqu'il existe une suspicion de danger ou lorsque le contrôle de salubrité ou de qualité ne permet pas de conclusions immédiates sur la salubrité, le caractère loyal et marchand des denrées alimentaires et notamment lorsque des prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, les denrées alimentaires sont consignées, sous la responsabilité de l'exploitant ou du détenteur, conformément aux dispositions de l'article 6 alinéa 3 a) de la délibération n° 153 du 29 décembre 1998 relative à la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie.

Dans ce cas, les denrées alimentaires sont dûment identifiées et doivent être placées sous clefs dans un local permettant d'en assurer la bonne conservation, le cas échéant sous la garde et la responsabilité de leur détenteur, et sous le contrôle d'un vétérinaire officiel.

Pendant la durée de la consigne, à l'exception des prélèvements ordonnés par les agents du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque sur les denrées alimentaires.

La levée de la consigne est prononcée par le vétérinaire à la vue des résultats des investigations pratiquées. Même en cas de résultats pouvant être interprétés par le vétérinaire comme satisfaisants la consigne peut être prolongée s'il subsiste la moindre suspicion de dangers.

Section III - Modalité de retrait de la consommation

Article 17

Les denrées alimentaires jugées insalubres, non loyales ou non marchandes clairement identifiées par rapport aux denrées alimentaires salubres loyales et marchandes, sont placées sous la garde et la responsabilité du détenteur, dans le local prévu à cet effet et détenues sous clefs.

Article 18

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Le devenir des denrées alimentaires consignées est déterminé par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, les éventualités sont les suivantes :

- levée de la consigne,
- retrait de la consommation humaine et dénaturation,
- retrait de la consommation humaine et animale, et destruction.

Les denrées sont dénaturées ou détruites par les soins et aux frais du détenteur. La dénaturation et/ou la destruction sont constatées par les agents du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

CHAPITRE IV - Principes d'hygiène de base

Article 19

Le présent chapitre définit les principes de bases d'hygiène alimentaire applicables quels que soient les catégories d'activité, les modalités de cession, ou les niveaux de production. Leur application entraîne la mise en œuvre de tout ou partie des règles d'hygiène définies au chapitre V.

Section I - Milieu

Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements

Article 20

Nonobstant les dispositions réglementaires en vigueur relatives aux installations classées, les zones d'implantation des établissements, ne doivent pas entraîner de risques de contamination des denrées alimentaires.

Prescriptions concernant les locaux

Article 21

Les locaux où l'on procède à la réception, la manipulation, la transformation, l'entreposage, le transport et la distribution des denrées alimentaires, ci-après dénommés locaux, ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) de la conception des locaux,
- b) de la composition des matériaux,
- c) de la constitution des surfaces,

- d) des conditions d'ambiance,
- e) de la circulation des fluides,
- f) de l'utilisation des locaux et particulièrement de la contamination croisée,
- g) de l'entretien des locaux,
- h) des relations avec l'extérieur,
- i) de la présence humaine et le cas échéant animale.

Section II - Matériel

Article 22

Sans préjudice des dispositions de la réglementation en vigueur concernant l'utilisation des matières et produits au contact des denrées alimentaires, tous les matériels et équipements avec lesquels les denrées alimentaires entrent en contact, notamment les comptoirs de vente, les gondoles, les tables et les ustensiles, y compris les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport, ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) de leur conception,
- b) de leur constitution,
- c) de leur surface,
- d) de leur utilisation et particulièrement de la contamination croisée, et de leur entretien,
- f) de leur positionnement dans les locaux.

Article 23

Les établissements doivent disposer des équipements requis pour effectuer si nécessaire la réception, la manipulation, la transformation, l'entreposage, le transport et la distribution des denrées alimentaires dans de bonnes conditions de temps, de température et d'hygiène.

Section III – Main œuvre

Article 24

Sans préjudice des dispositions en vigueur concernant la réglementation du travail, la présence et/ou les activités du personnel dans les établissements ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation

et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) l'état de santé du personnel,
- b) de l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel,
- c) du comportement du personnel,
- d) de la technicité et du niveau de formation du personnel.

Article 25

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

L'exploitant, le propriétaire ou son représentant ainsi que le personnel de l'établissement sont tenus de remédier aux manquements à l'hygiène qui lui sont signifiés par les agents du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Section IV - Matières

Article 26

Les matières premières utilisées dans les processus de fabrication ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger.

Les responsables des établissements sont tenus de s'assurer de la provenance et de la salubrité des denrées alimentaires qu'ils détiennent, utilisent ou distribuent, et notamment doivent vérifier la présence des marques d'hygiène prévues par la présente délibération.

La cession de toute denrée présentant un taux non acceptable de tout agent physique chimique ou biologique représentant un danger pour la santé humaine, est interdit

Section V - Méthodes

Généralités

Article 27

Toutes les opérations concernant les denrées alimentaires, et notamment celles visées par le présent article doivent s'effectuer selon des règles préventives nécessaires et suffisantes, afin d'éviter l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger. Il s'agit notamment des opérations suivantes :

- a) la réception,

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

- b) le déballage,
- c) le déconditionnement,
- d) la manutention,
- e) la transformation,
- f) le traitement thermique,
- g) la conservation sous température ambiante ou sous température dirigée,
- h) le conditionnement et l'emballage,
- i) l'entreposage,
- j) le transport,
- k) la distribution,
- l) la présentation au consommateur,
- m) l'utilisation des fluides,
- n) le nettoyage et la désinfection,
- o) l'élimination des déchets.

Utilisation des fluides

Article 28

Les fluides destinés à entrer en contact avec les denrées ou les surfaces en contact avec les denrées, ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger.

Conservation

Article 29

Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis jusqu'à leur présentation aux consommateurs doivent être conservés à des températures limitant toute forme d'altération et plus particulièrement :

- a) le développement de micro-organismes pathogènes,
- b) la formation de toxines à des niveaux susceptibles d'entraîner un risque pour la santé humaine.

Les responsables ou propriétaire d'établissements sont tenus de faire respecter toute disposition en vigueur relative aux températures de conservation des denrées alimentaires et notamment les dispositions de l'annexe I de la présente délibération.

Toute denrée alimentaire réceptionnée, manipulée, transformée, conservée, entreposée, distribuée dans des conditions non conformes au présent article est réputée insalubre.

Additif

Article 30

L'utilisation ou l'addition au cours de la préparation des denrées alimentaires en vue de leur conservation, de leur coloration, ou de leur aromatisation de toute substance autre que celles expressément autorisées par la réglementation en vigueur sont interdites.

Traitement thermique

Article 31

Le traitement thermique des denrées réfrigérées en vue de leur consommation ou de leur transformation doit s'effectuer le plus rapidement possible, afin d'éviter la multiplication des agents microbiologiques constituant un danger, dans la plage de température à risque comprise entre + 10° C et + 63° C.

Conservation en récipients hermétiquement clos

Article 32

Sans préjudice des autres dispositions en vigueur concernant les produits appertisés, toute denrée alimentaire conservée en récipients hermétiquement clos, dont le pH est supérieur ou égal à 4,5 doit être soumise à la stérilisation dans des autoclaves ou des stérilisateur :

a) Munis d'un thermomètre à mercure à lecture directe étalonné ou d'un autre système fiable et étalonné régulièrement pour le contrôle de la température, ainsi que d'un dispositif assurant un enregistrement de la température en fonction du temps,

b) employés dans des conditions permettant de satisfaire à leur stabilité.

Les denrées alimentaires n'ayant pas satisfait aux dispositions du présent article ne sont pas reconnues propres à la consommation.

Protection des denrées

Article 33

Toutes les denrées alimentaires qui sont manipulées, stockées, emballées, exposées et transportées sont protégées contre toute contamination ou altération susceptibles de les rendre impropres à la consommation humaine ou dangereuses pour la santé. En particulier :

- a) les denrées alimentaires salubres ne doivent jamais entrer en contact avec le sol ou les murs, les déchets, les denrées alimentaires insalubres, les produits toxiques ou d'entretien,
- b) les denrées alimentaires doivent si nécessaires être conditionnées et emballées de manière à réduire au maximum les risques de contamination,
- c) les denrées alimentaires doivent être disposées et/ou protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.

Approvisionnement

Article 34

Les denrées alimentaires doivent être introduites dans les locaux de travail ou de distribution au fur et à mesure des besoins du service et à des rythmes compatibles avec le respect des règles d'hygiène. Sitôt que les opérations de fabrication et le cas échéant, de conditionnement et d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans les locaux ou les installations d'entreposage ou de présentation appropriés.

Manutention

Article 35

Toutes les dispositions sont prises afin que les opérations de manutention, d'entrée et de sortie des denrées soient exécutées sans qu'il en résulte des altérations des denrées susceptibles de nuire à la santé du consommateur, soit par contamination physique, chimique ou microbiologique ou par variation de température pour les denrées périssables conservées sous température dirigée. A cet effet les opérations sont réalisées en tant que de besoin avec le maximum de célérité.

Transport

Article 36

Les opérations de transport des denrées alimentaires ne doivent pas être à l'origine de l'introduction, l'augmentation et/ou la persistance dans les denrées alimentaires et au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent physique, chimique ou biologique représentant un danger, notamment du fait :

- a) de la durée du transport,
- b) des circuits empruntés,
- c) du mode de conduite.

Article 37

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport sous température dirigée des denrées alimentaires doivent pouvoir maintenir celles-ci pendant toute la durée du transport aux températures prévues en annexe I ou le cas échéant dans les textes réglementaires spécifiques aux différentes catégories de denrées alimentaires.

Information du consommateur

Article 38

Le consommateur doit pouvoir être loyalement informé des caractéristiques hygiéniques et éventuellement qualitatives de la denrée qu'il souhaite acquérir. A cet effet, les denrées alimentaires sont identifiées par l'apposition, sur les denrées elles mêmes, sur leur emballage, ou sur les documents les accompagnants, d'éléments informatifs. Sans préjudice de la réglementation en vigueur concernant les conditions et les modalités de l'étiquetage, ni des dispositions particulières prévues pour chaque catégorie de denrées alimentaires, les éléments informatifs doivent au moins comporter des indications relatives à :

- a) la nature de la denrée,
- b) l'origine de la denrée,
- c) ses conditions de conservation.

Les éléments informatifs doivent être apposés immédiatement après les processus de fabrication, le cas échéant après le conditionnement, et dans tous les cas avant l'entreposage.

Présentation au consommateur

Article 39

Toutes les précautions sont prises pour que :

a) les denrées alimentaires présentées non protégées soient à l'abri des pollutions pouvant résulter de la proximité du consommateur ou des manipulations de sa part, la présentation en linéaire pourvu d'une vitrine est notamment obligatoire pour :

- les viandes fraîches découpées,
- les préparations de viande,
- les produits à base de viande déconditionnés,
- les produits laitiers déconditionnés,
- les produits de la mer découpés,
- les plats cuisinés,
- les pâtisseries non conditionnées.

b) les denrées alimentaires soit conservées dans les conditions de température fixées à l'annexe I.

Article 40

Les responsables des établissements procédant à la remise directe au consommateur, sont tenus de retirer de la présentation à la vente toute denrée alimentaire soupçonnée d'être altérée ou présentant un danger quelconque.

Article 41

Les substances et préparations dangereuses ainsi que les produits non destinés à l'alimentation humaine, doivent être stockés et présentés à la vente sur des emplacements particuliers, séparés des denrées alimentaires, et qui font l'objet d'une identification.

Elimination des déchets alimentaires

Article 42

Des dispositions appropriées doivent être prises pour l'élimination et le stockage des déchets alimentaires et autres. Lorsqu'ils ne sont pas évacués quotidiennement les déchets doivent être stockés dans des aires conçues et gérées de manière :

- a) à pouvoir être maintenues propres en permanence,
- b) à prévenir la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux,
- c) à interdire l'accès et à supprimer tout attrait pour les insectes et autres animaux nuisibles,
- d) à prévenir la contamination de tous les sites, équipements ou matières susceptibles en étant contaminés de devenir un danger pour la santé publique.

Nettoyage, désinfection

Article 43

Les locaux et le matériel doivent être constamment maintenus en parfait état de propreté.

Les moyens de nettoyage ou de désinfection, de même que les détergents et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des denrées alimentaires.

Le nettoyage et la désinfection des locaux de travail et du matériel doivent être pratiqués autant que de besoin et chaque fois qu'une contamination est constatée ou suspectée.

Les produits de nettoyage et de désinfection du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

Présence des animaux

Article 44

La présence dans les établissements de tout animal vivant est interdite sauf dans les trois cas suivants :

- a) les abattoirs,
- b) les salles de restaurant et locaux assimilés des établissements de restauration artisanale,
- c) certains produits de la mer et d'eau douce présentés vivants au consommateur.

Destruction des ravageurs

Article 45

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement assurée.

Ces moyens de lutte, de même que les détersifs et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des denrées alimentaires.

Autocontrôle

Article 46

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de procéder ou de faire procéder à un contrôle régulier des règles d'hygiène dans son établissement. Pour répondre à cette obligation il peut s'appuyer sur un guide de bonnes pratiques reconnu par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Article 47

Le Territoire encourage l'utilisation de guides de bonnes pratiques d'hygiène auxquels les établissements pourront volontairement se référer et qui pourront leur servir de guide pour le respect des dispositions de l'article précédent.

Article 48

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Si les résultats des examens de laboratoire ou toute autre information dont il dispose révèlent ou permettent de suspecter l'existence d'un danger quelconque, l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement visé par la présente délibération est tenu de mettre immédiatement en œuvre toutes les mesures correctives ou conservatoires adéquates. En cas de risque grave ou non maîtrisable il est tenu d'en faire la déclaration au service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

CHAPITRE V - Règles d'hygiène exigibles, en fonction des niveaux de production et des catégories d'activités pour la délivrance et le maintien des attestations de conformité, des agréments d'hygiène simplifiés et des agréments d'hygiène

Intitulé remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 16

Article 49

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Les dispositions du présent chapitre peuvent s'appliquer à tous les établissements. Elles définissent les règles d'hygiène qui peuvent être exigées par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie dans le cadre de la mise en application des principes de bases définis au chapitre IV de la présente délibération, pour la délivrance et le maintien de l'attestation de conformité ou de l'agrément d'hygiène.

Les propriétaires ou responsables des établissements sont tenus de prendre toutes les dispositions nécessaires pour assurer l'application des règles qui leurs sont applicables.

Compte tenu :

a) de la variabilité des niveaux de risques en fonction des catégories d'activité et des niveaux de production,

b) de l'évolution rapide des techniques,

une modulation des règles exigibles est envisageable et peut être acceptée par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, dans la mesure où le ou les professionnels concernés, peuvent prouver qu'elle ne sera pas à l'origine de dangers.

Section I - Milieu

Prescriptions concernant le lieu d'implantation des établissements

Article 50

Tout nouvel établissement doit être implanté :

a) dans des zones exemptes d'odeurs désagréables, de fumées, de poussière ou autres contaminants,

b) dans des zones non inondables,

c) dans des zones à l'abri des infestations par les ravageurs, oiseaux, insectes, rongeurs, etc...,

d) en tenant compte des vents dominants et des zones d'ensoleillement,

e) en tenant compte de l'impact sur l'environnement de l'activité qui va être développée notamment en ce qui concerne le rejet d'effluents,

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

f) en tenant compte de la proximité de bâtiments, infrastructures ou toute autre construction susceptible de limiter les possibilités d'extension de l'établissement.

Les alentours des bâtiments (voies d'accès, dessertes, etc...) seront réalisés en dur de manière à être carrossables et non poussiéreux. Ils doivent être munis d'un système de drainage approprié et doivent pouvoir être nettoyés facilement.

Prescriptions concernant les locaux

Organisation

Article 51

Les locaux doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction des matières premières dans l'établissement jusqu'à la sortie des denrées alimentaires reconnues salubres, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre les circuits propres et souillés, notamment entre denrées alimentaires et les sous-produits ou déchets.

Cependant dans le cas des établissements à faible capacité certaines opérations peuvent s'effectuer dans une même structure sous réserve de prendre toutes précautions pour éviter toute contamination croisée entre des denrées alimentaires présentant un niveau d'hygiène différent, notamment en échelonnant ces opérations dans le temps et en les séparant par des phases de nettoyage et de désinfection.

En particulier, dans les établissements préparant sur le lieu de vente ou de consommation des denrées alimentaires, les opérations telles que l'épluchage, le tranchage, le parage des matières premières et, le cas échéant, leur nettoyage, et celles de préparation des denrées alimentaires peuvent être réalisées en un même emplacement sous réserve que soient mises en œuvre les dispositions de l'alinéa précédent.

Article 52

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Compte tenu de la variabilité des catégories d'activité et des niveaux de production, le nombre, la taille et l'organisation des locaux exigés sont fonction du niveau de risque engendré. Si l'activité ou le niveau de production le justifie, des locaux spécifiques pourront être exigés pour les opérations détaillées à l'article 27 de la présente délibération et notamment :

- a) un quai de réception,
- b) un local de déballage,
- c) un ou plusieurs locaux de fabrication,
- d) un local de conditionnement,
- e) un ou plusieurs locaux frigorifiques,
- f) un local d'emballage,

g) des locaux d'entreposage, si nécessaire réfrigérés :

- par type de matières premières (denrées animales, légumes, épices et condiments, additifs alimentaires, etc...),

- par type de produits finis

h) un local destiné au nettoyage du matériel (bacs, récipients, crochets, etc...),

i) des emplacements aménagés et équipés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport,

j) des aires individuelles de stockage protégées des poussières et contaminants divers pour :

- les matériaux d'emballage et de conditionnement,

- pour les détergents, désinfectants, insecticides, rodenticides et de manière générale toutes substances présentant un caractère de toxicité, ces aires ou locaux doivent être pourvus de dispositifs de fermeture à clefs.

k) un local réfrigéré fermant à clef pour recevoir les denrées alimentaires périssables ou déchets non destinés à la consommation humaine peut être exigé. Toutefois, si leur quantité ne le justifie pas et s'ils sont enlevés ou détruits en fin de chaque journée, ces denrées ou déchets peuvent être entreposés dans des récipients spéciaux étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un système de fermeture inviolable, qui peuvent ne pas être réfrigérés. Lorsque ces déchets sont évacués par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires fraîches.

l) dans le cas où la présence permanente d'un vétérinaire est nécessaire, un local suffisamment aménagé et de surface suffisante, fermant à clé, sera mis à la disposition exclusive du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie. Ce local peut le cas échéant être remplacé par un meuble d'une capacité suffisante pour l'entreposage des équipements et des matériels.

Cependant, pour autant qu'elles constituent un cycle de production garantissant la salubrité des matières premières et des produits finis et pour autant que la conception et les dimensions des locaux le permettent, certaines des opérations mentionnées au premier alinéa peuvent être effectuées, sur autorisation de l'Exécutif du Territoire, dans le même local et notamment les opérations de fabrication et de conditionnement.

Conception

Article 53

Les locaux doivent être conçus de manière :

a) à permettre de contrôler toute entrée et toute sortie de l'établissement,

b) à pouvoir être nettoyés et/ou désinfectés de manière efficace, ce qui peut exiger dans les établissements à forte capacité des raccords de murs à gorge arrondie ou de toute finition équivalente,

c) à prévenir l'entrée et l'installation de ravageurs et de tout animal, ainsi que l'entrée de contaminants extérieurs et notamment les fumées et poussières,

d) à prévenir le déversement de matières contaminantes dans les denrées alimentaires, y compris du fait des plafonds, faux plafonds et autres équipements situés en hauteur,

- e) à prévenir l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires et la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces,
- f) à permettre une évacuation efficace des eaux résiduaires et des eaux de lavage afin d'éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires,
- g) à permettre à tout moment les opérations ou inspections nécessaires au contrôle d'hygiène.

Conditions d'ambiance

Article 54

Les locaux doivent permettre d'assurer des conditions d'ambiance satisfaisantes, et notamment doivent :

- a) être aérés ou ventilés afin de permettre une hygrométrie assurant la maîtrise des phénomènes de condensation ou d'éviter la persistance des mauvaises odeurs. L'accès des véhicules émettant des gaz d'échappement à l'intérieur des locaux est interdit,
- b) offrir, le cas échéant, des conditions de température permettant d'effectuer de manière hygiénique les opérations visées par la présente délibération et notamment permettant de maîtriser la prolifération microbienne au cours des différentes opérations, quelle que soit la température à l'extérieur des locaux.

Composition, surface

Article 55

D'une manière générale les surfaces des locaux doivent être bien entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter. Cela exige l'utilisation de matériaux lisses lavables et non toxiques. En particulier (à l'exclusion des salles à manger) les locaux, doivent comporter en tant que de besoin :

- a) des sols en matériaux imperméables, imputrescibles rigoureusement étanches, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon. Toutefois, pour les locaux frigorifiques, ainsi que les zones et couloirs où les denrées alimentaires sont transportées, les liquides pourront être acheminés vers des puisards siphonnés et grillagés situés à l'extérieur des locaux,
- b) des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur suffisante pour les opérations,
- c) des portes en matériaux inaltérables, imperméables, lisses et faciles à nettoyer,
- d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores,
- e) les plafonds, faux-plafonds et autres équipements suspendus doivent être conçus, construits et ouverts de manière à prévenir l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules,
- f) les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner sur l'environnement extérieur doivent, au besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, qui doivent pouvoir être facilement enlevés pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres

entraînerait une contamination des denrées alimentaires, les fenêtres doivent rester fermées et verrouillées pendant la production.

Locaux d'hygiène corporelle et vestimentaire

Article 56

Afin d'assurer l'hygiène corporelle et vestimentaire du personnel, les établissements doivent comporter :

a) des vestiaires ou des penderies en nombre suffisant permettant au personnel de revêtir des vêtements de protection propres et adaptés à son activité avant l'entrée dans les locaux où sont manipulés ou manutentionnés les denrées alimentaires,

b) un nombre suffisant de lave-mains et de cabinets d'aisance équipés d'une cuvette et d'une chasse d'eau et raccordés à un système d'évacuation efficace. Ces cabinets d'aisance ne doivent pas communiquer directement avec des locaux utilisés pour la préparation et la détention des denrées alimentaires,

c) les lave-mains sont alimentés en eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, et sont pourvus de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Ils doivent être distincts des dispositifs de lavage des denrées alimentaires. Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propreté.

Les cabinets d'aisance peuvent, dans le cas d'établissement familial, être aménagés dans la maison d'habitation contiguë ou proche. Toutefois lorsque l'établissement emploie des salariés autres que les membres de la cellule familiale du propriétaire ou responsable de l'établissement, la présence de sanitaires dans les locaux de l'établissement de transformation reste obligatoire.

Section II – Matériel

Organisation générale

Article 57

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 6

Suivant la nature et le volume des activités, les établissements doivent, en tant que de besoin, être équipés:

a) d'une installation de distribution d'eau potable froide et chaude, d'une capacité suffisante pour alimenter les dispositifs de nettoyage et de désinfection,

b) des outils et équipements adaptés aux activités réalisées et répondant aux exigences de l'hygiène, notamment, pour la manutention des denrées alimentaires,

c) des équipements frigorifiques d'une dimension adaptée au besoin et permettant de maintenir dans les denrées alimentaires les températures internes exigées en annexe I ainsi que, le cas échéant, par les textes spécifiques aux différentes filières ou catégories d'activités,

d) d'un dispositif conforme d'évacuation des eaux pluviales, usées et vannes,

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

e) d'un dispositif d'évacuation des déchets solides qui réponde aux exigences de l'hygiène,

f) d'un dispositif efficace d'éclairage naturel ou artificiel,

g) de dispositifs d'extraction d'air ou de ventilation qui doivent être prévus pour fonctionner dans des conditions propres à éliminer les odeurs ainsi que les risques de contamination par aérosol, les systèmes de ventilation ou de climatisation ne doivent pas être une source de contamination des denrées alimentaires et il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. Ils doivent être conçus de manière à permettre d'accéder aisément aux filtres et aux autres pièces devant être nettoyés ou remplacés,

h) de dispositifs adéquats en vue du nettoyage et de la désinfection des locaux, outils et éventuellement denrées. Ces dispositifs doivent être fabriqués dans des matériaux résistant à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau chaude et froide,

i) de dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables.

Conception, composition

Article 58

Le matériel au contact des denrées alimentaires doit :

a) être construit en matériaux non susceptibles d'altérer les denrées alimentaires, et notamment résistant à la corrosion. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les denrées alimentaires, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses,

b) l'emploi du bois est interdit,

c) à l'exception des conteneurs et emballages perdus, doit être construit, réalisé et entretenu de manière à permettre un nettoyage approfondi et, au besoin une désinfection qui soit suffisante compte tenu des fins auxquelles ils sont destinés,

d) être utilisé, stocké et entretenu de manière à réduire au maximum les risques de contamination des denrées alimentaires,

e) doit être installé de manière à permettre un nettoyage convenable de la zone environnante.

Pour autant que les responsables des établissements soient en mesure de garantir qu'elle ne présente aucun danger pour la santé humaine, l'utilisation d'équipements et d'outils de travail spécifiques à certaines fabrications telles que cuves en cuivre, planches d'affinage et instruments en bois ou en toiles végétales, voire cave naturelle d'affinage, est acceptable dans la mesure où ces équipements ou outils sont maintenus en bon état et correctement nettoyés et, si nécessaire désinfectés.

Equipements frigorifiques

Article 59

Les équipements frigorifiques destinés à la conservation des denrées alimentaires périssables doivent être munis d'instrument de contrôle.

Tous les équipements frigorifiques sont au moins munis d'un thermomètre de contrôle à lecture directe. Dans le cas de la remise directe au consommateur des denrées alimentaires surgelées, congelées et de glaces, crèmes glacées et sorbets, l'indication de la température doit être visible par le consommateur.

Dans le cas des meubles ouverts, le capteur du thermomètre doit être accessible sans démontage afin de vérifier le fonctionnement de l'appareil et être placé au retour d'air, immédiatement au-delà des zones vitrées si elles existent, et au plus près de la ligne de charge maximale, qui doit être nettement indiquée.

Dans le cas des équipements frigorifiques en froid négatif dont le volume est supérieur à 10 M3 le thermomètre doit être enregistreur. Les graphiques d'enregistrement doivent être conservés au moins six mois à la disposition des agents chargés du contrôle d'hygiène.

Ils doivent le cas échéant comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des denrées alimentaires.

Utilisation

Article 60

Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs plateaux utilisés pour la préparation des denrées alimentaires et pour leur manipulation ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des denrées alimentaires.

Equipements de nettoyage et de désinfection

Article 61

Les installations de nettoyage et de désinfection doivent comprendre en tant que de besoin :

a) des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du petit matériel à l'eau chaude, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :

- d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée,
- de produits de nettoyage et de désinfection,
- de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de système à air chaud.

b) de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82° comportant un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées,

c) de postes d'eau potable sous pression en vue du nettoyage des locaux,

d) le cas échéant, des dispositifs nécessaires au lavage des denrées alimentaires. Tout évier ou dispositif semblable de lavage des aliments doit disposer d'une alimentation adéquate en eau potable, chaude et/ou froide selon les besoins, et doit être nettoyé régulièrement.

Dans les établissements présentant un niveau de risque élevé, du fait de la nature de leurs activités ou de leur niveau de production, tous les dispositifs prévus à l'alinéa a) du présent article et tous les dispositifs de

lavage des mains placés à la sortie des cabinets d'aisance, sont pourvus de robinets ne pouvant être actionnés directement ni à la main ni au bras.

Section III - Main œuvre

Hygiène personnel

Hygiène vestimentaire

Article 62

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire et notamment le personnel manipulant des denrées alimentaires non conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces denrées sont présentes doit :

- a) porter des coiffes et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire et, le cas échéant, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection,
- b) porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée,
- c) se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail et en particulier à la sortie des toilettes.

S'il est fait usage de gants, ceux-ci sont lavés plusieurs fois au cours du travail. Les gants jetables sont obligatoirement changés à chaque reprise de travail. Les gants réutilisables sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque demi-journée de travail.

Comportement du personnel

Article 63

Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et de stockage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des denrées alimentaires. Ces dispositions doivent faire l'objet d'une signalisation dans l'entreprise.

Les personnes qui ont été en contact avec des sources de contamination ou qui ont manipulé des denrées alimentaires contaminées doivent immédiatement se nettoyer et se désinfecter les mains et les avant-bras, et si nécessaire changer de vêtements.

Suivi médical

Article 64

Complété par la délibération n° 009/CP du 05 novembre 1999 – Art. 1^{er}

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Aucune personne soupçonnée d'être atteinte d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ne doit être autorisée à exercer une activité lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments par des micro-organismes pathogènes.

A ce titre le responsable du personnel d'un établissement doit prendre toutes les mesures nécessaires, pour faire assurer le suivi médical du personnel et écarter de la manipulation des denrées alimentaires toutes les personnes susceptibles de les contaminer et notamment :

- 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'Escherichia 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 pour les pathologies citées 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.

Pour les personnels salariés, la fiche prévue à l'article 31 de la délibération modifiée n° 50/CP du 10 mai 1989 relative à la médecine du travail et qui atteste de leur aptitude à reprendre leurs fonctions est délivrée par le médecin du travail. Elle doit être remise à l'employeur et au salarié.

Certificat médical

Article 65

Remplacé par la délibération n° 009/CP du 05 novembre 1999 – Art. 2

Un certificat médical émanant d'une structure publique ou parapublique doit être exigé de toute personne non salariée affectée au travail et à la manipulation habituelle des denrées alimentaires. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation et notamment que la personne ne présente pas d'affection susceptible de constituer une source de contamination pour l'alimentation humaine. Ce certificat médical doit être renouvelé au moins tous les ans et après tout épisode pathologique lié à des problèmes de toxi-infections alimentaires ou pouvant occasionner un risque pour la santé des consommateurs.

Pour les personnes salariées, le suivi médical est assuré par le dispositif territorial de médecine du travail dans le cadre de la réglementation en vigueur.

En vue de la délivrance du certificat médical ou de la fiche d'aptitude, les personnes concernées sont soumises à :

- une visite médicale préalable à l'entrée en fonction dans la profession qui comporte obligatoirement un examen clinique particulièrement soigneux une information en matière d'hygiène personnelle, des recommandations en matière de vaccinations, une coproculture et un examen parasitologique des selles. D'autres examens complémentaires tels qu'une radiographie thoracique peuvent être prescrits ;

- une visite médicale annuelle comportant un examen médical soigneux et éventuellement des examens complémentaires orientés en fonction de l'examen clinique et/ou d'épisodes d'infections cutanées ou gastro-intestinales.

Par ailleurs, une visite médicale ainsi qu'une coproculture systématique doivent être effectuées après la survenue d'une toxi-infection alimentaire collective.

Le certificat médical comme l'exemplaire de la fiche médicale d'aptitude détenue par l'employeur sont tenus à disposition des vétérinaires ou des techniciens chargés du contrôle d'hygiène et présentés chaque fois que ces derniers en font la demande. Pour le personnel salarié assujetti à la carte professionnelle prévue à l'article 73 du règlement territorial relatif à l'hygiène municipale, l'ensemble des fiches d'aptitude détenues par l'employeur ou le salarié fait office de carte professionnelle.

Les travailleurs temporaires et les travailleurs saisonniers sont soumis à ces mêmes dispositions.

Formation

Article 66

Les exploitants ou responsables d'un établissement doivent avoir un niveau de connaissances suffisant de leur métier et de l'hygiène alimentaire en générale, pour pouvoir juger des dangers potentiels et prendre toutes mesures nécessaires pour maîtriser ces dangers.

Article 67

L'exploitant, ou le propriétaire d'un établissement visé par la présente délibération ou son représentant s'assure que les personnes appelées à manipuler les denrées alimentaires disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire appropriée à leur activité professionnelle ou sont encadrées par une personne ayant cette compétence.

A cet effet il doit mettre en place, en tant que de besoin, un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiéniques adaptées à la structure de production.

Dans le cas des établissements qui du fait de la nature de leurs activités ou de leur capacité de production présentent un niveau de risque élevé :

- a) le programme de formation du personnel doit être visé par le vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène de l'établissement,

b) le responsable de l'établissement est tenu de déclarer au vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène les horaires de travail et, en temps utile, leurs éventuelles modifications, afin de permettre l'inspection et le contrôle de son établissement, notamment de son fonctionnement, pendant le travail des denrées alimentaires.

Section IV – Matières

Denrées insalubres

Article 68

Il est interdit d'incorporer ou d'utiliser les déchets ou les invendus pour la préparation de nouvelles denrées alimentaires destinées à la consommation humaine.

Sont interdites, la détention en vue de l'utilisation, l'utilisation, et la cession, des matières premières ingrédients ou produits semi-finis comportant une date limite de consommation, dès lors que cette date est atteinte.

Sont interdites, la détention en vue de l'utilisation et l'utilisation, des matières premières ingrédients ou produits semi-finis qui auraient été entreposés à une température non conforme à celle prescrite sur leur étiquetage ou le cas échéant, à celle fixée en annexe I de la présente délibération.

Denrées consignées ou impropres à la consommation humaine

Article 69

Les denrées alimentaires consignées, celles déclarées impropres à la consommation humaine, les déchets et les sous-produits non comestibles doivent être placés aussitôt que possible dans les récipients, les locaux ou les emplacements prévus à cet effet.

Substances non comestibles ou dangereuses

Article 70

Les substances dangereuses et/ou non comestibles, y compris les aliments pour animaux, doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être stockées dans des conteneurs ou des emplacements sûrs et séparés.

Section V – Méthode

Alimentation en eau

Eau potable

Article 71

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

En cas d'utilisation d'eau, l'emploi d'eau potable ou le cas échéant d'eau de mer propre est imposée pour tous les usages où il y a possibilité de contamination des denrées alimentaires et notamment :

- a) pour le nettoyage des locaux et des équipements,
- b) pour le lavage des denrées alimentaires,
- c) pour la fabrication de glace,
- d) pour la fabrication de vapeur destinée à entrer en contact avec les denrées alimentaires,
- e) d'une manière générale pour toute opération destinée à prévenir la contamination des denrées alimentaires.

A cet effet l'alimentation en eau potable ou le cas échéant en eau de mer propre doit être suffisante.

Lorsque de la glace est nécessaire, elle doit être fabriquée, manipulée et stockée dans des conditions prévenant toute contamination.

Eau non potable

Article 72

L'eau éventuellement non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins semblables sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des réseaux séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau potable ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

Recyclage

Article 73

L'eau recyclée peut être utilisée dans les conditions définies à l'article 71, pour autant qu'elle ait subi un traitement destiné à la rendre potable. Elle doit cependant circuler dans des canalisations distinctes facilement identifiables

Alimentation en air comprimé

Article 74

L'air comprimé destiné à entrer en contact avec les denrées ou les surfaces en contact avec les denrées doit être filtré et/ou traité de manière à prévenir toute forme de contamination.

Réfrigération - Congélation

Agrément technique vétérinaire

Article 75

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Les équipements de congélation, surgélation, ou réfrigération de plus de 100 M3 servant à la production ou à l'entreposage des denrées alimentaires périssables doivent être contrôlés par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie afin d'obtenir l'agrément technique vétérinaire. Les denrées alimentaires périssables, produites ou entreposées dans des équipements non pourvus d'un agrément technique vétérinaire en cours de validité, ne peuvent être considérées comme des denrées alimentaires salubres en l'état.

Dérogation sous la responsabilité du conditionneur

Article 76

Le détenteur des denrées alimentaires qui ne sont pas conservées dans les conditions fixées par l'annexe I de la présente délibération doit faire procéder à leur retrait de la consommation humaine en l'état.

Toutefois, et pour autant que la sécurité alimentaire soit assurée, il est admis de soustraire les produits aux températures définies à l'annexe I ou, le cas échéant, à la température inscrite sur leur emballage sous la responsabilité du conditionneur, dans les cas ci-dessous :

1. Pour les produits réfrigérés :

a) lorsque cela s'avère nécessaire, pour de courtes périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des denrées alimentaires lors de leur présentation à la vente,

b) lors de l'exposition de ces produits en quantités limitées pour une remise immédiate aux consommateurs, sous réserve que les conditions de cette exposition satisfassent à celles prévues dans un guide de bonnes pratiques hygiéniques validé par l'Exécutif du Territoire, et propre au secteur concerné.

2. Pour les denrées alimentaires congelés et surgelés ainsi que pour les glaces, crèmes glacées et sorbets :

a) dans la mesure où la différence de température n'excède pas 3° C, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des denrées alimentaires lors de leur présentation à la vente,

b) lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

Procédés de réfrigération

Le présent intitulé a été modifié par la délibération n° 308 du 27 août 2002 (article 5)

Article 77

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Remplacé par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 5

Lorsque les denrées alimentaires doivent être conservées ou servies à basse température, elles doivent être réfrigérées dès que possible après le dernier stade de traitement thermique ou, en l'absence de traitement thermique, après le dernier stade de l'élaboration à une température qui n'entraîne pas de risque pour la santé, conformément aux dispositions prévues en annexe de la présente délibération.

Les procédés de réfrigération doivent permettre d'abaisser la température à cœur le plus rapidement possible et notamment permettre de traverser la zone dangereuse constituée par la plage de températures comprise entre + 63°C et + 10°C en moins d'une heure, sauf pour certaines denrées alimentaires préparées dans le cadre de procédés technologiques identifiés ne permettant pas l'application de ce protocole (maturation, affinage, etc.).

Origine des denrées congelées ou surgelées

Le présent intitulé a été modifié par la délibération n° 308 du 27 août 2002 (article 6)

Article 78

Remplacé par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 6

Sauf dispositions particulières prévues par les textes spécifiques réglementant les différentes filières ou catégories d'activité, les denrées alimentaires doivent, pour pouvoir être soumises à la congélation ou à la surgélation, provenir directement d'une exploitation de production primaire, d'un établissement justifiant d'un agrément d'hygiène, d'un établissement justifiant d'un agrément d'hygiène simplifié ou, selon le cas, d'un établissement relevant du régime de la simple déclaration.

Procédés de congélation ou de surgélation

Le présent intitulé a été modifié par la délibération n° 308 du 27 août 2002 (article 7).

Article 79

Remplacé par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 7.

La congélation ou la surgélation ne peuvent s'appliquer qu'à des denrées qui se trouvaient au moment de leur congélation ou de leur surgélation dans un parfait état de fraîcheur et qui ont été réceptionnées, fabriquées, entreposées, manipulées conformément aux règles d'hygiène.

Le recours à cette technique de conservation exige que les denrées soient :

a) soumises, dans un équipement de congélation adapté, à un abaissement rapide de leur température à cœur appliqué le plus tôt possible après la récolte, la capture, l'abattage ou la préparation,

b) maintenues à une température inférieure à - 10°C pour les produits congelés et à une température inférieure à - 18°C pour les produits surgelés et les produits cités en annexe de la présente délibération,

jusqu'au moment de leur remise au consommateur ou de leur utilisation par un autre établissement agroalimentaire,

c) correctement protégées, avant ou juste après congélation ou surgélation, par un conditionnement en matériau apte au contact alimentaire,

d) identifiées à l'aide d'une étiquette ou d'un marquage indélébile précisant au minimum la nature du produit, sa date de congélation et sa date limite d'utilisation optimale.

Le terme surgelé ou toute autre dénomination comprenant un composé ou un dérivé de ce mot peut être employé dans le cas d'une congélation ultrarapide et unique lorsque la température de congélation et de conservation est inférieure à - 18°C.

Mise en température des équipements

Article 80

Sauf dans le cas des installations ou équipements isothermes, la mise en température des installations ou équipements doit être réalisée avant toute introduction de denrées.

Décongélation

Retrait des marques

Article 81

Lors de la décongélation les marques prévues à l'article 97 de la présente délibération doivent être enlevées.

Conditions de décongélation

Article 82

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 7

La décongélation des denrées alimentaires doit s'effectuer sans qu'il en résulte des altérations susceptibles de nuire à la santé du consommateur, soit par contamination physique, chimique ou microbiologique dans une enceinte à une température comprise entre 0° C et + 4° C ou par tout autre procédé autorisé par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Sauf dispositions contraires prévues dans les textes spécifiques aux différentes filières ou catégories d'activités et lorsqu'elle est effectuée à l'abri des contaminations, la décongélation des denrées alimentaires congelées en vue de leur remise directe au consommateur final est autorisée dans les cas suivants :

a) à l'occasion de la cuisson ou du réchauffage du produit pour une consommation immédiate,

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

b) dans le cas de la remise directe au consommateur final, pour des quantités correspondantes au besoin immédiat du service et si la décongélation est effectuée conformément aux dispositions du présent article. En aucun cas, la denrée décongelée ne peut être présentée réfrigérée pour une période supérieure à douze heures.

Les informations concernant l'identification de la denrée et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celle-ci et, notamment, les factures attestant de sa provenance. Lors de la présentation au consommateur final du produit décongelé, les mentions suivantes doivent apparaître en caractères très apparents sur les étiquettes :

- a) « décongelée le » suivi de la date de décongélation et « à ne pas recongeler »,
- b) la date limite de consommation.

Les denrées alimentaires ne satisfaisant pas aux dispositions du présent article sont déclarées insalubres.

Utilisation des produits décongelés dans les établissements de transformation

Article 83

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

L'utilisation de matières premières congelées ou surgelées est autorisée à condition que :

- a) la décongélation s'effectue dans le respect des prescriptions de l'article 82,
- b) que les denrées subissent un traitement thermique modifiant à crier la structure des denrées utilisées comme matières premières ou que la technologie utilisée soit validée par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie et garantisse la maîtrise de tous les dangers potentiels,
- c) que le produit final s'il est lui même congelé soit maintenu à une température inférieure à - 18° C jusqu'à sa remise au consommateur final.

Recongélation

Article 84

Il est formellement interdit de recongeler une denrée alimentaire initialement destinée à la remise directe au consommateur.

Conditionnement – Emballage

Caractéristiques du conditionnement

Article 85

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Les denrées alimentaires sont dans tous les cas conditionnées aussitôt après leur préparation, d'une manière conforme aux règles d'hygiène. Ces conditionnements doivent répondre, en outre, aux conditions suivantes :

- a) ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la denrée alimentaire,
- b) ne pas pouvoir transmettre à la denrée alimentaire des substances nocives pour la santé humaine,
- c) ne pas pouvoir constituer une tromperie et en tant que de besoin être transparents et incolores.

Les conditionnements à usage unique ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des denrées alimentaires.

Les denrées alimentaires conditionnées hermétiquement en unité de vente au consommateur doivent être livrées au consommateur dans leur conditionnement d'origine.

Caractéristiques de l'emballage

Article 86

Les denrées alimentaires conditionnées doivent être emballées. Toutefois si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant. Dans ce cas, le conditionnement peut ne pas être transparent et incolore.

Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment aux prescriptions de l'alinéas 1 a) b) de l'article 85. Ils doivent en outre être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des denrées alimentaires au cours du transport et des manipulations.

Réutilisation

Article 87

Les conditionnements ou emballages ne doivent pas être réutilisés pour le conditionnement ou l'emballage de denrées alimentaires, sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

Les denrées alimentaires ne doivent pas être placées dans des emballages, récipients et contenants, de quelque forme ou de quelque nature que ce soient, qui ont été utilisés pour des produits non destinés à l'alimentation humaine.

Assemblage des emballages

Article 88

Le cas échéant avant leur introduction dans le local d'emballage, les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes. Ils doivent y être introduits de manière à prévenir tout risque de contamination des denrées alimentaires, et utilisés sans délai.

Déconditionnement

Article 89

Les informations concernant l'identification de la denrée et sa durée de vie doivent être conservées durant toute la détention de celle-ci et notamment les factures attestant de sa provenance.

Découpe - Tranchage

Article 90

Il est interdit de planter les couteaux dans les denrées alimentaires autrement que pour les opérations strictes de coupe et découpe.

Toutes précautions d'hygiène doivent être prises lors du tranchage des denrées.

D'une manière générale le tranchage des denrées destinées à la remise directe doit être réalisé à la vue du client. Toutefois les denrées peuvent être tranchées à l'avance, pour autant qu'elles soient présentées en quantités aussi réduites que possible au fur et à mesure des besoins du service et qu'elle soient maintenues aux températures prévues en annexe I. Les denrées alimentaires peuvent également être tranchées et conservées congelées.

Traitement thermique

Article 91

Lors du traitement thermique, la température à cœur de la denrée doit être élevée à un minimum de 63° C en moins d'une heure. Cette disposition est notamment applicable dans le cas du réchauffage des plats cuisinés à l'avance qui doivent être maintenus à cette température jusqu'au moment de leur remise au consommateur final.

Entreposage

Article 92

Immédiatement après leur conditionnement et/ou leur emballage, les denrées alimentaires doivent être placées dans les locaux d'entreposage prévus à cet effet.

Article 93

Les denrées alimentaires emballées ne peuvent pas être entreposées avec des denrées alimentaires non conditionnées. Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage de denrées alimentaires emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de denrées alimentaires non conditionnées.

Article 94

Les locaux d'entreposage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer les denrées alimentaires. Il est interdit d'entreposer les emballages directement sur le sol.

Etiquetage

Article 95

L'étiquetage des denrées doit être réalisé immédiatement après les processus de fabrication, le cas échéant après le conditionnement, et dans tous les cas avant l'entreposage.

Article 96

Sans préjudice des mentions prévues par la réglementation en vigueur concernant les conditions et les modalités d'étiquetage, l'étiquetage des produits doit comporter les mentions obligatoires suivantes :

- a) le nom ou la raison sociale et l'adresse de l'établissement producteur,
- b) la dénomination de la denrée,
- c) la date limite de vente, ou la date limite de consommation ou le cas échéant la date limite d'utilisation optimale,
- d) la date de fabrication lorsque ces denrées ne sont pas destinées à être vendues ou distribuées aux consommateurs dans leur préemballage d'origine. Cette disposition s'applique notamment aux denrées destinées à être vendues ou cédées aux professionnels de la restauration ou aux fabricants de produits agro-alimentaires transformés destinés à l'alimentation humaine,
- e) la température d'entreposage si la denrée ne peut être conservée à température ambiante,
- f) le cas échéant la part respective de chaque ingrédient exprimée en pourcentage du poids total et le nom des espèces animales et végétales qui ont été utilisées.

Pour apposer les dates limites de consommation ou d'utilisation optimale, le responsable ou le propriétaire de l'établissement sont tenus de s'assurer que :

- a) les délais sont conformes à la réglementation en vigueur concernant l'étiquetage,
- b) et que au moins jusqu'à la ou les dates inscrites :
 - les critères microbiologiques auxquels les denrées alimentaires doivent répondre le cas échéant sont respectés,

- les denrées alimentaires satisfont à des critères d'appréciation favorable du point de vue organoleptique déterminés sous sa responsabilité.

Article 97

Pour toutes denrées alimentaires périssables conservées sous température négative les éléments informatifs comportent obligatoirement les indications additionnelles suivantes :

- a) la mention « congelée » ou « surgelée » en caractères très apparents après la dénomination de la denrée,
- b) pour les denrées congelées, la date de congélation suivie de la lettre C,
- c) pour les denrées surgelées, la date de la surgélation suivie de la lettre S.

Lorsque des denrées congelées ont été utilisées pour la préparation des produits à base de viande destinées à être réfrigérées, l'étiquetage comporte la lettre T suivi de la date de la plus ancienne congélation ou surgélation des constituants.

Transport

Transport en vrac ou en citerne

Article 98

Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, sous forme de granulés ou en poudre doivent être transportées dans des réceptacles et ou conteneurs/citernes réservés au transport de denrées alimentaires. Sur les conteneurs doit figurer une mention clairement visible et indélébile, relative à leur utilisation pour le transport de denrées alimentaires, ou la mention « uniquement pour denrées alimentaires ».

Conception, composition, organisation, utilisation

Article 99

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien de manière à protéger les denrées alimentaires contre toute contamination et ils doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés et/ou désinfectés.

Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs ont été utilisés pour transporter d'autres produits que les denrées alimentaires, toute précaution doit être prise pour éviter tout risque de contamination. Les mêmes précautions doivent être prises en cas de transport de denrées alimentaires différentes.

Lorsque des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs sont utilisés pour transporter différentes denrées alimentaires, en même temps, les produits doivent être bien séparés lorsque cela s'avère nécessaire pour prévenir le risque de contamination.

Les denrées alimentaires chargées dans des réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être placées et protégées de manière à réduire au maximum les risques de contamination.

Transport sous température dirigée

Article 100

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs destinés au transport sous température dirigée des denrées alimentaires définies en annexe I, doivent servir exclusivement au transport de denrées alimentaires.

Article 101

Les réceptacles de véhicules et/ou conteneurs servant au transport sous température dirigée des denrées alimentaires périssables définies en annexe I doivent pouvoir maintenir celles-ci pendant toute la durée du transport aux températures prévues en annexe I ou le cas échéant dans les textes réglementaires spécifiques aux différents catégories de denrées alimentaires.

Ces réceptacles de véhicules et/ou conteneurs doivent être munis d'un dispositif de production de froid, et doivent également être munis des moyens de contrôle prévus par l'article 59 de la présente délibération.

Ils ne peuvent être isothermes que dans les deux cas suivants :

- a) produits de la mer et d'eau douce lorsque ceux-ci peuvent être conservés sur glace fondante,
- b) transport en liaison chaude de conteneurs eux-mêmes isothermes d'un poids individuel inférieur à 200 kg.

Agrément technique vétérinaire

Article 102

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Les véhicules et/ou conteneurs servant au transport sous température dirigée de denrées alimentaires définies en annexe I doivent passer annuellement une visite technique auprès du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie afin d'obtenir l'agrément technique vétérinaire valable un an. L'agrément technique vétérinaire est matérialisé par une marque apposée sur ces véhicules et/ou conteneurs. La signalisation de ces véhicules et/ou conteneurs est obligatoire.

Les denrées alimentaires périssables définies en annexe I, transportées dans un véhicule non pourvu d'une signalisation conforme ou de l'agrément technique en cours de validité, ne peuvent être considérées comme des denrées alimentaires salubres en l'état.

Nettoyage - Désinfection

Article 103

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Les locaux y compris les locaux destinés à l'hygiène vestimentaire et corporelle du personnel doivent être maintenus en tout temps en parfait état de propreté et d'entretien.

L'ensemble du matériel doit être soigneusement nettoyé et désinfecté plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin de la journée, et avant d'être réutilisé lorsqu'il a été souillé.

Si de l'eau seule est utilisée pour le nettoyage et la désinfection, celle-ci doit avoir une température minimum de + 82° C.

Les produits de nettoyage et de désinfection du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

Article 104

Il est interdit de nettoyer les denrées alimentaires à l'aide matériaux non prévus par un procédé de nettoyage agréé, et notamment à l'aide d'un linge.

Déchets alimentaires

Article 105

Il est interdit d'entasser les déchets alimentaires et autres déchets résultant des activités de production de transformation ou de distribution dans un local par lequel circulent des denrées alimentaires.

Les déchets ou les denrées alimentaires non destinées à la consommation humaine doivent être au minimum enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail.

Article 106

A défaut d'un dispositif d'évacuation continue, les déchets alimentaires et autres doivent être déposés dans des conteneurs étanches en matériaux inaltérables munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, ou tout autre moyen satisfaisant au regard de l'hygiène. Ceux-ci doivent être conçus de manière adéquate, régulièrement entretenus, et faciles à nettoyer et à désinfecter. En aucun cas, les déchets produits au cours des opérations sur les denrées alimentaires ne doivent être jetés à même le sol.

Des dispositions et/ou installations adéquates doivent être prévues pour stocker et éliminer, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, les substances et déchets, alimentaires ou non, dangereux, qu'ils soient solides ou liquides.

CHAPITRE VI - Dispositions additionnelles pour les établissements soumis à l'agrément d'hygiène

Intitulé remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 17

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Section I - Champ d'application

Article 107

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 18

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 8

Le présent chapitre définit les dispositions additionnelles applicables dans tous les cas aux établissements soumis à l'agrément d'hygiène.

Les prescriptions du présent chapitre s'appliquent sans préjudice des dispositions prévues par les textes spécifiques aux différentes filières ou catégories d'activités.

Section II - Matières

Article 108

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 19

Conformément aux dispositions de la présente délibération, les établissements soumis à l'agrément d'hygiène doivent s'approvisionner en denrées alimentaires :

- a) soit auprès d'une exploitation de production primaire satisfaisant aux dispositions réglementaires en vigueur.
- b) soit auprès d'un établissement soumis à l'agrément d'hygiène.

Des dérogations au présent article peuvent être accordées, sur la base de critères et selon des modalités fixées par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Article 109

Remplacé par la délibération n° 029/VCP du 19 avril 2000 – Art. 20

Les denrées alimentaires retournées d'établissements de vente au détail ou d'entrepôts non soumis à l'agrément d'hygiène ne peuvent en aucun cas être reconditionnées dans un établissement soumis à l'agrément d'hygiène.

Section III - Méthodes

Traçabilité

Article 110

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Afin d'assurer la traçabilité des denrées alimentaires, produites, transformées, manipulées, entreposées ou transportées, le responsable de l'établissement est tenu de consigner dans un registre ou un système équivalent, toutes les informations permettant de remonter à leur origine, ainsi que le cas échéant, celles relatives à leur destination immédiate. Le registre ou le système équivalent fait notamment apparaître les numéros d'agrément des établissements d'origine des denrées alimentaires, les quantités et l'identification des denrées alimentaires ou des lots de denrées alimentaires introduites, les quantités de denrées alimentaires produites et leurs destinations si elles ne sont pas cédées directement au consommateur. Ce registre est tenu à tout moment à la disposition du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

La mise en œuvre d'un système d'identification des denrées alimentaires ou des lots de denrées alimentaires est obligatoire pour leur mise sur le marché, dès lors qu'ils sont issus d'un établissement soumis à l'agrément d'hygiène.

Autocontrôle

Article 111

Le cas échéant les établissements élaborent, mettent en œuvre, font respecter et mettent à jour les règles d'hygiène en se fondant sur les principes suivants qui ont été utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques et des points critiques pour leur maîtrise) :

- a) déterminer les dangers spécifiques des denrées alimentaires cédées par l'établissement concerné,
- b) mettre en évidence les étapes des activités de l'établissement où les agents physiques, chimiques et/ou biologiques représentant un danger peuvent être introduits, être augmentés ou perdurer au-delà d'un niveau acceptable pour la santé humaine,
- c) mettre en œuvre les règles d'hygiène corrélatives et établir lesquelles doivent être et peuvent être contrôlées (les points critiques),
- d) définir et mettre en œuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques dans le cadre d'un contrôle d'hygiène,
- e) revoir périodiquement, et à chaque modification des activités menées dans le cadre de l'établissement, cette analyse, les points critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

Article 112

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 22 et 29

Les modalités des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont déterminées par l'exploitant et consignées dans le plan de mise en œuvre des règles d'hygiène mentionné à l'article 111. Ce plan doit être approuvé par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Article 113

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire au son représentant doivent être en mesure de porter à la connaissance des agents des administrations chargées des contrôles la nature, la périodicité et le résultat des vérifications définies selon les principes mentionnés à l'article 111 ainsi que, s'il y a lieu, le nom du laboratoire de contrôle.

Le vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène doit procéder à l'analyse régulière de ces résultats. Il peut faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

Marquage d'hygiène et estampille vétérinaire

Article 114

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 23

Pour être mises sur le marché, les denrées alimentaires issues des établissements soumis à l'agrément d'hygiène font l'objet d'un marquage d'hygiène dans les conditions suivantes :

Le marquage d'hygiène doit être réalisé :

1 Sur les enveloppes de conditionnement :

a) soit par l'apposition d'une marque adhésive, sur ou, de façon visible sous les enveloppes de conditionnement,

b) soit par la reproduction sur l'enveloppe de conditionnement de la marque,

c) soit par la reproduction de la marque sur l'étiquette commerciale, à condition que cette dernière soit placée de façon visible sur ou sous l'enveloppe de conditionnement.

2 sur les emballages globaux par l'apposition d'une étiquette reproduisant la marque, fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage.

3 pour les produits contenus dans des récipients hermétiquement clos, la marque doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte.

Lorsqu'un marquage d'hygiène est effectué sur une enveloppe ou un emballage :

a) ce marquage doit être apposé de manière à ce qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage,

b) l'enveloppe ou l'emballage doit être scellé de manière à ce qu'il ne puisse être réutilisé une fois ouvert.

Article 115

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

L'estampillage vétérinaire ou le marquage d'hygiène sont effectués par les exploitants à leur frais, sous contrôle du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, suivant les modalités définies à l'article 114 ci-dessus.

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Article 116

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 24

Les dispositifs de marquage ou d'estampillage portant le numéro d'un établissement ne peuvent être utilisés que pour le marquage ou l'estampillage des denrées alimentaires préparées dans cet établissement ou des denrées alimentaires provenant d'un autre établissement soumis à l'agrément d'hygiène, dont l'emballage est revêtu de la marque d'hygiène, et qui y sont introduites en vue de leur reconditionnement.

Article 117

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Les fabricants de marques d'hygiène adhésives, d'étiquettes ou d'enveloppes sur lesquelles figure la reproduction d'une marque ou d'une estampille doivent avoir obtenu de l'Exécutif du Territoire l'autorisation de fabriquer ces marques ou de les reproduire.

Les commandes des dispositifs de marquage ou d'estampillage sont adressées aux fabricants par l'exploitant de l'établissement sous couvert de l'Exécutif du Territoire, 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 chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie la liste des établissements pour lesquels ils ont fabriqué des dispositifs de marquage ou d'estampillage.

Article 118

En l'absence de dispositions spécifiques pour certaines catégories de denrées alimentaires, la marque ou l'estampille sont de forme ronde 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, séparés par un point ou un tiret.

Pour les denrées alimentaires destinées à l'exportation le marquage ou l'estampillage sont réalisés selon les modalités prévues par le protocole d'accord défini entre les autorités sanitaires du pays importateur et l'Exécutif du Territoire.

Article 119

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 9

La taille des marques ou des estampilles est définie selon les catégories de denrées dans les textes spécifiques relatifs aux activités concernées.

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Article 120

Toute fermeture administrative, ou toute suspension ou retrait d'agrément d'un établissement entraîne le retrait par l'Exécutif du Territoire de tous les dispositifs de marquage ou d'estampillage.

Etiquetage

Article 121

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 25

L'étiquetage des produits issus d'un établissement soumis à l'agrément d'hygiène et destinés à la mise sur le marché comporte obligatoirement la marque d'hygiène prévue par la présente délibération.

Transport

Article 122

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 26

Au cours de leur transport, les denrées alimentaires provenant d'un établissement soumis à l'agrément d'hygiène doivent obligatoirement être accompagnées d'un document d'accompagnement commercial, étant entendu que ce document :

- a) est établi par l'établissement d'expédition,
- b) porte la marque du numéro d'agrément d'hygiène de l'établissement cédant,
- c) identifie chaque type de denrées le cas échéant par espèce, et mentionne clairement leur poids net et leur poids brut, et pour les denrées alimentaires congelées, le mois et l'année de congélation.

Ce document est conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à sa demande, au vétérinaire responsable du contrôle d'hygiène.

CHAPITRE VII - Dispositions finales

Section I - Mesures d'urgences en cas de toxi-infection alimentaires collectives

Article 123

Modifié par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 29

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

En cas de déclaration ou de suspicion de toxi-infection alimentaire collective, les services compétents doivent en informer immédiatement le service chargé de la santé public vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie afin que soient mis en œuvre les procédures suivantes :

a) réalisation immédiate sous la coordination du service chargé de la santé public vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, par une équipe multidisciplinaire, d'une enquête épidémiologique afin de déterminer les causes exacte de la toxi-infection et en identifier le cas échéant les responsables. En tant que de besoin les investigations remontent jusqu'à l'exploitation de production primaire,

b) le cas échéant les mesures conservatoires peuvent être les suivantes :

- consigne des denrées ou des lots de denrées incriminées,
- interdiction de toute cession par les établissements concernés et éventuellement arrêt de la production,
- interdiction de toute cession par les exploitations concernées.

Article 124

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 10

En cas de non-confirmation de l'origine de la toxi-infection, la levée des mesures conservatoires est prononcée à la vue des résultats de l'enquête épidémiologique et, notamment, des analyses pratiquées

Article 125

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 11

En cas de confirmation de l'origine de la toxi-infection alimentaire, toute mesure nécessaire est prise pour maîtriser le risque de toxi-infection et, notamment :

a) la fermeture administrative d'une durée suffisante pour analyser les causes et les modalités de la contamination et en assurer la maîtrise,

b) la mise en place d'une procédure de retrait des denrées ou lots de denrées contaminées ou suspectes pouvant comporter l'utilisation des médias,

c) la réalisation d'une enquête judiciaire pour déterminer les responsabilités des propriétaires, gérants, employés des établissements ou exploitations concernés.

Section II - Abrogations

Article 126

Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à la présente délibération et notamment :

a) les articles 47, 48, 51 à 55, 63 à 68, 70, 74 à 79 de la délibération du 17 mars 1958 portant règlement territorial relatif à l'hygiène municipale (RTHM) du règlement territorial d'hygiène municipale,

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

b) la délibération n° 162/CP du 19 juin 1997 relative aux conditions de conservation des denrées périssables par le froid ou le chaud, à leur transport et à leur mise sur le marché.

Section III – Sanctions administratives

Article 127

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 27

Remplacé par la délibération n°19/Cp du 21 février 2006 – Art. 12

Sans préjudice des sanctions pénales encourues, tout établissement dans lequel seraient constatés des manquements aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières pourra faire l'objet d'une fermeture administrative :

- soit pour une durée de 7 jours et pour chaque récidive, la durée de la fermeture administrative pourra être portée à 2 mois ;

- soit jusqu'à mise en conformité.

En cas de détention par un professionnel de viande non estampillée, la durée minimale de la première fermeture administrative est portée à quinze jours.

Article 128

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 13

Sans préjudice des sanctions pénales encourues, l'attestation de conformité, l'agrément d'hygiène simplifié ou l'agrément d'hygiène, provisoire ou non, pourra être retiré définitivement par le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie, sur proposition du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie à tout établissement dans lequel seraient constatés, de manière répétée, des manquements aux dispositions de la présente délibération ou des textes spécifiques réglementant les différentes filières.

Article 129

Les mesures prises au titre des articles 127 et 128 pourront faire l'objet d'un avis publié dans la presse à la diligence de l'Exécutif du Territoire et au frais du propriétaire. Elles feront par ailleurs l'objet d'un affichage à l'intérieur et l'extérieur des locaux concernés.

Section IV - Sanctions pénales

Article 130

Remplacé par la délibération n° 308 du 27 août 2002 – Art. 8

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

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 des articles 4 à 122 de la présente délibération sont passibles des peines de la 5^e classe de contravention.

Article 131

En plus des peines prévues, la juridiction saisie peut déclarer confisqués au bénéfice du trésor public les denrées, produits et objets de l'infraction et tous ceux qui auront servi à la préparer ou à la commettre.

Article 132

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

Section V - Dispositions complémentaires

Article 133

Les denrées alimentaires importées sur le Territoire et destinées à la mise sur le marché, doivent être munies des marques d'hygiène ou estampille prévues par la réglementation en vigueur relative aux conditions d'importation des denrées alimentaires en Nouvelle-Calédonie.

Section VI - Application

Délais

Article 134

Remplacé par la délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 – Art. 28

Remplacé par la délibération n°308 du 27 août 2002 – Art. 9

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 14

Le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie fixe la liste des catégories d'activités du secteur de l'agroalimentaire qui bénéficient du régime de la simple déclaration.

Le gouvernement de la Nouvelle-Calédonie est habilité à prendre les mesures réglementaires spécifiques aux différentes filières ou catégories d'activités.

Mise en œuvre

Délibération du congrès n° 155 du 29 décembre 1998

Mise à jour le 06/10/2023

Article 135

Remplacé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 15

Conformément à l'article 47-II de la loi organique modifiée n° 99-209 du 19 mars 1999 relative à la Nouvelle-Calédonie, compétence est donnée aux autorités des provinces et des communes pour prendre des mesures individuelles d'application de la présente délibération. Cette délégation de compétence ne devient effective qu'après établissement d'une convention entre le délégataire et le représentant du gouvernement de la Nouvelle-Calédonie.

Article 136

Créé par la délibération n° 19/CP du 21 février 2006 – Art. 16

La présente délibération sera transmise au haut-commissaire de la République en Nouvelle-Calédonie ainsi qu'au gouvernement de la Nouvelle-Calédonie et publiée au Journal Officiel de la Nouvelle-Calédonie.

Annexe à la délibération n° 155 du 29 décembre 1998

Températures de conservation de certaines denrées alimentaires périssables

Les denrées mentionnées ci-après doivent être maintenues jusqu'à leur remise au consommateur aux températures ci-dessous :

1 Chaîne du froid

Denrées réfrigérées

Viandes et produits à base de viande

+ 2° C maximum :

- les viandes hachées,
- les préparations de viandes hachées.

+ 3° C maximum

- les abats,
- les préparations de viandes obtenues à partir d'abats,
- les viandes de gibiers,
- les mollusques cuits.

+ 4° C maximum :

- les carcasses de volaille, de lapin, de petit gibier,
- les découpes de viande d'animaux de boucherie, de volaille, de lapin, de gibier,
- les produits transformés non stables à base de viande, abats, volailles, lapins,
- les produits décongelés.

+ 6° C maximum :

- les produits de charcuterie autres que les conserves appertisées.

+7° C maximum :

- les carcasses d'animaux de boucherie et de gros gibiers.

+ 8° C maximum :

- les produits stables à base de viande tranchée.

+ 15°C maximum :

- les produits fumés,
- les semi-conserves,
- les produits salés.

Produits de la mer et d'eau douce

entre 0° C à + 2° C :

- les poissons entiers, mollusques, crustacés cuits ou crus,
- les coquillages décoquillés cuits ou crus.

+ 4° C maximum :

- les produits de la pêche fumés ou saumurés non stables.

entre 7° C et 15° C maximum :

- les coquillages vivants.

Lait et produits laitiers

+ 4°C maximum :

- les produits frais au lait cru, crème chantilly non stable, fromages découpés ou rayés préemballés.

+ 6° C maximum :

- le lait cru avant la collecte si la collecte n'est pas effectuée chaque jour,
- le lait pasteurisé.

+ 8° C maximum :

- le lait cru avant la collecte si la collecte est effectuée chaque jour,
- le lait cru transporté vers les établissements de traitement et/ou de transformation,
- les produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, et les desserts lactés,
- les beurres et matières grasses,
- les desserts non stables à base de substituts du lait.

Préparations et plats cuisinés

+ 4°C maximum:

- les denrées animales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante,
- les préparations froides non stables à base de denrées animales, notamment les viandes froides, les pâtes farcies, les sandwiches, les salades composées et les fonds de sauce,
- les plats cuisinés livrés réfrigérés au consommateur,
- les préparations non stables à base de crème ou d'œuf (pâtisseries à la crème, crèmes pâtisseries, entremets),
- les produits décongelés,
- les produits non stables en distributeur automatique.

Température à fixer par le fabricant :

- les autres produits non stables à température ambiante,
- les produits non stables en distributeur automatique.

Œufs et ovo produits

+ 4°C maximum :

- les ovo produits réfrigérés.

+ 8° C maximum :

- les œufs en coquille réfrigérés.

Végétaux et produits végétaux

+ 4°C maximum :

- les denrées végétales cuites ou précuites, prêtes à l'emploi, non stables à température ambiante,
- les jus de fruits ou de légumes crus de pH supérieur à 4,5,
- les végétaux crus prédécoupés et leurs préparations.

Denrées congelées ou surgelées

- 18° C maximum :

- toute denrée alimentaire surgelée,
- les glaces, les crèmes glacées, les sorbets,
- les produits de la mer et d'eau douce congelés.

- 10° C maximum :

- toute denrée alimentaire congelée.

2 Chaîne du chaud

+ 63°C minimum :

- les plats cuisinés livrés chaud au consommateur.

3 Denrées conservées à température ambiante

- les œufs en coquille à température ambiante (28° C maximum),
- les légumes et fruits entiers selon leur origine (pays tempérés ou tropicaux),
- les denrées conservées en récipient hermétiquement clos,
- toute denrée stable à température ambiante.