

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

Historique :

Créé par	Arrêté n° 2000-1815/GNC-Pr du 21 septembre 2000 relatif à l'agrément d'hygiène simplifié défini par la délibération modifiée n° 155 du 29 décembre 1998.	JONC du 03 octobre 2000 Page 5401
Modifié par :	Arrêté n° 2002-729/GNC du 14 mars 2002 modifiant le tableau annexé à l'arrêté n° 2000-1815/GNC du 21 septembre 2000 [...].	JONC du 26 mars 2002 Page 1552
	Erratum	JONC du 23 avril 2002 Page 2029

Article 1^{er}

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

Article 2

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

Article 3

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

Article 4

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

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

SECTEUR D'ACTIVITÉ	ACTIVITÉS VISÉES	Types de produits concernés	Niveau d'activité de mise en marché maximum accepté (nbre de de Kg ou nbre d'unités par jour ou par sem)	Interdictions	Exigences spécifiques
Abattage	Abattage d'animaux de boucherie (abattoir de faible capacité)	carcasses, ½ carcasses, quartiers	4 eq carcasses GBV/jour 10 eq carcasses GBV/semaine	X	C, E, F, G
	Abattage de volailles et rongeurs	volailles et lapins entiers	50 unités de volaille/j	X, Y	C, G
Collecte	Collecte de lait	lait cru	150 litres/j	X	A, B, C, J-1
Transformation	<i>Boucherie traditionnelle</i>				
	Boucherie traditionnelle	Découpe de viande	80 kg/j	X, Y, Z	A, D, G
	<i>Fabrication de produits transformés à base de viande</i>				
	Fabrication à caractère artisanal de produits transformés à base de viande	Charcuterie fraîche	20 kg/j	X, Y, Z	A, B, C, D, G
		Saucissons et saucisses sèches	200 unités/j ou 60 kg/j	X	C, G
	<i>Fabrication de produits transformés à base de produits de la mer</i>				
	Découpe et filetage à caractère artisanal de poissons	Filets de poisson	15 kg/j	X, Y	B, G, J
	Fabrication à caractère artisanal de produits transformés à base de produits de la mer	Poissons fumés, salés, séchés, sashimi, coquilles de fruits, de mer, ...	300 unités/j ou 30 kg/j	X	C, G
	<i>Fabrications et productions fermières</i>				
	Fabrication et productions fermières	Fromages frais et yaourts fermiers	eq 150 litres de lait/j	X	A, B, C, G, J-1

Arrêté n° 2000-1815/GNC-Pr du 21 septembre 2000

1 unité volaille = 1 poulet - poule - coq = 1 dinde - dindon = 1 pintade = 10 pigeons = 15 cailles = 2 lapins

- A = 5 points maximum de livraison par jour.
- B = mise en place d'un autocontrôle de la qualité bactériologique des produits mis sur le marché
- C = tenue d'un registre des livraisons (date, produit, quantité, destinataire(s), observations) et d'un classeur des résultats d'autocontrôles, si exigés
- D = viande provenant obligatoirement d'un abattoir agréé
- E = inspection vétérinaire des viandes sur place, estampillage spécifique
- F = ressuage des carcasses sur place, température à cœur en sortie d'abattoir de petite capacité : +3°C pour abats et à +7°C pour les viandes
- G = reproduction du numéri d'agrément d'hygiène simplifié sur l'étiquetage de tous les produits et/ou sur les documents commerciaux
- J = fabrication du jour J-1 = fabrication du jour ou de la veille

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