

Arrêté du 7 avril 1998 modifiant l'arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche

Le ministre de l'agriculture et de la pêche et la secrétaire d'Etat aux petites et moyennes entreprises, au commerce et à l'artisanat,

Vu la directive 95/71/CE du Conseil du 22 décembre 1995 modifiant l'annexe de la directive 91/493/CEE fixant les règles sanitaires régissant la production et la mise sur le marché des produits de la pêche ;

Vu la décision 96/340/CE de la Commission du 10 mai 1996 modifiant l'annexe II de la directive 92/118/CEE du Conseil définissant les conditions de police sanitaire ainsi que les conditions sanitaires régissant les échanges et les importations dans la Communauté de produits non soumis, en ce qui concerne lesdites conditions, aux réglementations communautaires spécifiques visées à l'annexe A, chapitre Ier, de la directive 89/662/CEE et, en ce qui concerne les pathogènes, de la directive 90/425/CEE ;

Vu le code rural, notamment son article 260 ;

Vu le code de la consommation, notamment ses articles R. 112-1 et suivants relatifs à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires préemballées ;

Vu l'arrêté du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche ;

Vu l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité,

Arrêtent :

Art. 1er. - L'arrêté du 28 décembre 1992 susvisé est modifié comme suit :

I. - A l'article 1er, premier tiret, la dernière phrase est supprimée.

II. - A l'article 17, la dernière phrase du deuxième alinéa est remplacée par :

« Ces opérations s'effectuent de telle sorte que les filets et tranches ne soient pas contaminés, souillés ou soumis à une élévation excessive de leur température interne. Les filets et tranches ne séjournent pas sur les tables de travail au-delà du temps nécessaire à leur préparation et doivent être protégés des contaminations par un conditionnement approprié. »

III. - Il est ajouté à l'article 23 le deuxième alinéa suivant :

« Lorsque des produits visés par l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande sont élaborés en vue de leur incorporation dans des produits visés par le présent arrêté, ils doivent avoir été fabriqués dans un établissement satisfaisant aux conditions fixées par ledit arrêté. »

IV. - L'article 28, avant-dernier alinéa, est complété par : « ou de tout autre moyen de fermeture hermétique ».

V. - A l'article 39, l'expression : « Le directeur départemental des services vétérinaires » est remplacée par : « Le directeur des services vétérinaires ».

VI. - A l'article 40, la première phrase est remplacée par :

« S'ils sont reconnus conformes, les établissements sont agréés, en application de l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité, par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires. »

VII. - L'article 41 est supprimé.

VIII. - A l'article 42, le premier alinéa est remplacé par :

« Les établissements sont inscrits sur la liste officielle des établissements agréés. »

IX. - A l'article 45 :

Le deuxième alinéa est remplacé par :

« Sans préjudice des dispositions des articles R. 112-1 et suivants du code de la consommation relatifs à l'étiquetage et à la présentation des denrées alimentaires préemballées, une marque de salubrité telle que prévue par l'arrêté du 28 juin 1994 précité et comportant l'identification de l'établissement est apposée :

« - sur les conditionnements et emballages ;

« - ou, dans le cas de produits non emballés, sur les documents d'accompagnement de ces produits. »

Le troisième alinéa est remplacé par :

« La marque de salubrité est rédigée en caractères d'imprimerie, parfaitement lisible et apposée à un endroit de l'emballage visible de l'extérieur sans qu'il soit nécessaire de l'ouvrir. Elle doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale. Dans la partie supérieure figure la lettre F ou le mot France. Dans la partie médiane est porté le numéro prévu à l'article 40 précédent. Dans la partie inférieure vient s'inscrire le sigle CE. Le numéro est formé :

« - du numéro minéralogique du département ;

« - du numéro de codification de la commune ;

« - du numéro d'ordre de l'établissement parmi les installations de la commune mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale. »

Le dernier alinéa est supprimé.

X. - L'article 47 devient :

« L'arrêté du 2 octobre 1973 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements dans lesquels sont préparés ou transformés des produits de la mer et d'eau douce est abrogé. »

XI. - L'annexe II est supprimée.

Art. 2. - Le directeur général de l'alimentation et le directeur des pêches maritimes et des cultures marines au ministère de l'agriculture et de la pêche et le directeur général de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes au ministère de l'économie, des finances et de l'industrie sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 7 avril 1998.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,
Louis Le Pensec

La secrétaire d'Etat
aux petites et moyennes entreprises,
au commerce et à l'artisanat,
Marylise Lebranchu