

Délibération du congrès n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires

Historique :

Créée par	Délibération du congrès du Territoire de la Nouvelle-Calédonie n° 156 du 29 décembre 1998 réglementant les critères et normes de salubrité des denrées alimentaires	JONC du 26 janvier 1999 Page 325
Modifiée par	Délibération de la commission permanente du congrès de la Nouvelle-Calédonie 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 06 juin 2000 Page 2246

CHAPITRE I: Champ d'application et définitions

Articles 1^{er} et 2

CHAPITRE II : Autocontrôle et coresponsabilité des opérateurs

Article 3

CHAPITRE III : Modalités des contrôles

Articles 4 à 22

CHAPITRE IV : Conduite à tenir

Articles 23 à 34

CHAPITRE V : Dispositions générales

Articles 35 à 38

CHAPITRE I: Champ d'application et définitions

Article 1^{er}

La présente délibération s'applique à l'ensemble du secteur de l'alimentation humaine.

La présente délibération :

- . définit certains critères d'appréciation des denrées alimentaires (produites localement au importées) ;
- . fixe les normes auxquelles doivent répondre les denrées alimentaires pour être déclarées propres à la consommation humaine ;
- . identifie les conditions de retrait de la consommation des denrées alimentaires ;
- . définit les modalités de mise en œuvre des plans de surveillance ;
- . définit la conduite à tenir dans les exploitations en cas de découverte de contaminants dans les denrées alimentaires.

Article 2

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Aux fins de la présente délibération, on entend par :

- a) **Animal** : tout animal des espèces visées par la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ;
- b) **Contaminants** : tout contaminant d'origine biologique, chimique ou physique susceptible d'altérer les denrées alimentaires et/ou de nuire à la santé humaine.
- c) **Echantillon officiel** : un échantillon prélevé par les agents du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, en vue de rechercher un ou plusieurs contaminants, accompagné d'une fiche de renseignements portant toutes les indications nécessaires à l'identification de la denrée, de son origine et de la méthode de prélèvement.
- d) **Laboratoire habilité** : un laboratoire habilité par le Territoire pour procéder à l'examen d'un échantillon officiel, afin de déceler la présence de contaminants ;
- e) **Résidu** : trace dans les denrées alimentaires de contaminants chimiques susceptibles de nuire à la santé humaine
- f) **Substances ou produits non autorisés** : les substances ou produits dont l'utilisation et la détention sont prohibées par la réglementation en vigueur ;
- g) **Traitement non conforme** : l'utilisation de substances ou de produits autorisés par la réglementation à des fins ou à des conditions autres que celles prévues ;
- h) **Traitement prohibé** : l'utilisation de substances ou de produits non autorisés ;
- i) **Végétal** : tout végétal visé par la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires ;

CHAPITRE II : Autocontrôle et coresponsabilité des opérateurs

Article 3

- 1) Les propriétaires et les responsables d'établissements de production primaire ou secondaire sont tenus de respecter les prescriptions de la présente délibération.
- 2) Les propriétaires et les responsables d'établissements de production secondaire prennent, notamment par des mesures d'autocontrôle, toutes dispositions nécessaires pour :
 - a) n'accepter au cours de livraisons directes ou par le biais d'un intermédiaire que des denrées alimentaires pour lesquelles le producteur ou l'intermédiaire sont en mesure de garantir que les délais d'attente ont été respectés ;
 - b) s'assurer que les denrées alimentaires ou les produits introduits dans l'établissement :
 - i) ne présentent pas de niveaux de résidus dépassant les limites maximales autorisées ;

ii) ne présentent aucune trace de substances ou de produits interdits ;

3) Il est interdit à quiconque et sous quelque forme que ce soit de céder en vue de la transformation et de la livraison à la consommation humaine :

i) des animaux ou végétaux auxquels ont été administrés des substances ou des produits prohibés ou qui ont subi un traitement non conforme au sens de la présente délibération ;

ii) des animaux ou végétaux pour lesquels, dans le cas d'administration de produits ou de substances autorisés le délai d'attente prescrit pour ces produits ou ces substances n'a pas été respecté ;

iii) des animaux ou végétaux atteints des maladies ou infestations donnant lieu à la mise en œuvre de mesures extraordinaires de police sanitaire ;

iiii) des denrées provenant des animaux ou végétaux visés aux points i), ii), iii) ;

CHAPITRE III : Modalités des contrôles

Section 1: Critères

Article 4

La salubrité des denrées alimentaires est appréciée sur la base de critères :

- a) cliniques et anatomo-pathologiques ;
- b) microbiologiques ;
- c) chimiques et/ou physiques.

Article 5

Les examens cliniques et anatomo-pathologiques sont mis en œuvre dans le cadre des inspections vétérinaires et visent à déceler :

- a) toute pathologie animale susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ou animale ;
- b) toute altération susceptible de présenter un danger pour la santé humaine ;
- c) toute altération susceptible de porter atteinte à la qualité des denrées alimentaires ;
- d) toute tentative de fraudes ;

Article 6

Les analyses microbiologiques visent à détecter la présence dans les denrées alimentaires au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout micro-organisme représentant un danger.

Article 7

Les analyses chimiques et physiques visent à détecter la présence dans les denrées alimentaires au delà d'un taux acceptable pour la santé humaine de tout agent chimique (autorisé ou prohibé) ou physique (radio-isotope ou corps étranger) représentant un danger.

Section 2 : Normes

Article 8

Les normes figurant en annexe I, II et III peuvent être complétées ou modifiées par délibération du congrès du Territoire.

Section 3 : Prélèvements officiels

Inopiné.

Article 9

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

1. Les prélèvements officiels peuvent être effectués en cas de suspicion ou par sondage par un vétérinaire officiel ou les techniciens du service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie placés sous sa responsabilité, notamment :

- a) au stade de la chaîne de production et de la distribution des aliments pour animaux ;
- b) à tous les stades des filières de production des denrées alimentaires y compris dans les élevages et les exploitations agricoles et notamment dans le cadre du contrôle d'hygiène des établissements et lors des inspections vétérinaires.

Article 10

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

1. Les modalités de prise d'échantillons officiels, ainsi que les méthodes de routine et de référence pour l'analyse de ces échantillons officiels, sont précisées par des procédures internes du service chargé de la santé publique vétérinaire.

2. Pour les substances du groupe A, de l'annexe II tous les résultats positifs constatés en cas d'application d'une méthode de routine au lieu d'une méthode de référence doivent être reconfirmés au moyen des méthodes de référence établies, conformément au paragraphe 1, par un laboratoire habilité.

Pour toutes les analyses, en cas de contestation sur la base d'une analyse contradictoire, ces résultats doivent être confirmés par un deuxième laboratoire habilité.

Article 11

En cas de prélèvement réalisé à la ferme, les denrées alimentaires sur lesquelles des prélèvements sont effectués doivent être clairement identifiées. Les propriétaires de ces denrées sont tenus de les conserver dans l'exploitation tant que les résultats des analyses ne sont pas disponibles.

Plan de surveillance officiel

Article 12

La surveillance des filières de production des denrées alimentaires en vue de la recherche de tout contaminant biologique, chimique ou physique dans les denrées alimentaires animales, végétales, d'origine animale et d'origine végétale, les animaux vivants, leurs excréments et liquides biologiques, ainsi que les aliments pour animaux et eaux de boisson, doit être effectuée conformément aux dispositions de la présente sous-section.

Article 13

L'exécutif du Territoire assure la définition et la mise en œuvre de toute recherche nécessaire à la surveillance des filières de production des denrées alimentaires et notamment :

- a) assure la conception et la mise en œuvre de tout plan permettant aux services compétents d'effectuer les recherches nécessaires ;
- b) coordonne les activités des différents services impliqués dans l'application de ces plans. Cette coordination s'étend à tous les services participant au contrôle des filières du secteur alimentaire et notamment à la lutte contre l'utilisation frauduleuse de substances ou produits dans les exploitations ;
- c) recueille l'ensemble des informations nécessaires à l'évaluation des moyens mis en œuvre et des résultats obtenus, lors de l'application des mesures prévues au présent article.

Le présent article n'affecte pas les règles plus spécifiques applicables dans le domaine du contrôle de la nutrition animale.

Article 14

Le choix des plans de surveillance qui pourront être mis en œuvre (identification des contaminants recherchés et denrées alimentaires concernées) est déterminé annuellement par l'exécutif du Territoire.

Ce choix devra tenir compte à la fois des impératifs hygiéniques et des éventuels impératifs économiques.

Article 15

Dans la mesure ou la mise en œuvre d'un plan de surveillance a été décidée ce plan doit préciser :

- a) la liste des laboratoires habilités dont les services seront utilisés ;
- b) la liste des contaminants recherchés, les méthodes d'analyses ainsi que les normes d'interprétation des résultats;
- c) les limites des tolérances admises pour les contaminants recherchés;
- d) le nombre d'échantillons officiels à prélever déterminé selon les recommandations de l'annexe IV ;
- e) les règles à suivre lors de la collecte des échantillons officiels, et en particulier celles concernant les indications devant figurer sur ces échantillons officiels ;
- f) la nature des mesures prévues en ce qui concerne les denrées alimentaires et les exploitations dans lesquelles a été constatée la présence de contaminants.

Article 16

Dans le cas des plans de surveillance concernant les résidus chimiques, l'exécutif du Territoire devra :

- a) effectuer le choix des groupes de résidus ou des substances à détecter selon le type d'animaux, de végétaux ou de denrées alimentaires d'origines animale ou végétale en tenant compte de la liste fournie au III de l'annexe 2.
- b) prévoir la recherche de la présence de substances visées au point a) :
 - dans les aliments et dans les eaux de boisson des animaux, ainsi que dans tous les lieux où sont élevés ou entretenus les animaux ;
 - dans les excréments et liquides biologiques des animaux ;

Prise en charge financière

Article 17

Les frais occasionnés par la réalisation des prélèvements officiels et des analyses nécessaires sont imputés au budget du Territoire sauf dans les cas prévus aux articles 27 et 30. Les échantillons prélevés ne feront cependant l'objet d'aucune indemnisation.

La prise en charge financière des analyses de confirmation est dans tous les cas à la charge du plaignant.

Section 4 : Autocontrôles

Article 18

Les responsables des établissements de production secondaire des denrées alimentaires doivent s'assurer que les analyses prévues dans le plan d'autocontrôle prévu à l'article 112 de la délibération n° 155 du 29 décembre 1998 relative à la salubrité des denrées alimentaires sont effectuées sur un échantillonnage statistiquement représentatif et fondé sur des bases scientifiques internationalement reconnues.

Article 19

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Si le résultat des analyses pratiquées dans le cadre de l'autocontrôle révèle la présence d'un contaminant quelconque en quantité supérieure au limite autorisée l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement est tenu d'en informer immédiatement le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie.

Les denrées ou le lot de denrées concernées, et le cas échéant les lots de denrées obtenues dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le moindre risque sont dûment identifiés et doivent être placés sous clefs dans un local permettant d'en assurer la bonne conservation, ils restent sous la garde et la responsabilité de leur détenteur, jusqu'à ce que le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie décide de leur utilisation.

Article 20

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Le dépassement des normes prévues doit entraîner dans tous les cas une révision du programme d'autocontrôle appliqué dans l'établissement. Le service chargé de la santé publique vétérinaire en Nouvelle-Calédonie est informé des procédures correctives introduites dans le système de surveillance de la production pour empêcher la répétition de tels dépassements.

Article 21

Les résultats des divers contrôles à effectuer par l'exploitant ou le gestionnaire doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande du vétérinaire chargé du contrôle d'hygiène dans l'établissement, pendant la période minimale prévue le cas échéant, en fonction de la durabilité des denrées, dans les délibérations spécifiques réglementant les différentes filières et catégories d'activité.

Section 5 : Laboratoires habilités

Article 22

La liste des laboratoires territoriaux habilités par le Territoire pour l'analyse des prélèvements est définie par un arrêté de l'exécutif du Territoire. Elle peut être modifiée par la même voie.

CHAPITRE IV : Conduite à tenir

Section 1 : Denrées alimentaires

Article 23

Toute inspection vétérinaire mettant en évidence une ou plusieurs des pathologies, lésions, altérations ou conditions détaillées en annexe III, entraîne le retrait de la consommation humaine de la denrée alimentaires (y compris les animaux vivants et les végétaux) ou du lot de ces denrées alimentaires considérées, sans préjudice des mesures qui peuvent être mises en œuvre en cas de diagnostic de maladie ou d'infestation relevant d'une action d'urgence obligatoire telles que définies par la législation en vigueur.

Article 24

Tout résultat d'analyse mettant en évidence un dépassement des normes admises concernant les critères microbiologiques et détaillées en annexe I entraîne le retrait de la consommation humaine de la denrée alimentaire ou du lot de denrées alimentaires considérées.

Article 25

Tout résultat d'analyse mettant en évidence la présence de substances non autorisées ou un dépassement de la limite maximale de contaminants chimiques ou physiques cités annexe II entraîne le retrait de la consommation humaine de la denrée alimentaire ou du lot de denrées alimentaires considérées.

Section 2 : Exploitations

Découverte de résidus

Article 26

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Lors de la mise en évidence de résidus de substances ou de produits autorisés à un niveau excédant la limite maximale de résidus ou de résidus de substances non autorisées, le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie doit :

- a) obtenir sans délai tous les éléments nécessaires sur la denrée ou le lot de denrées concernées ;
- b) obtenir sans délai tous les éléments nécessaires à l'identification de l'exploitation d'origine ou de provenance (animaux vivants ou parcelles agricoles) ;
- c) obtenir les précisions nécessaires relatives à l'examen et à son résultat ;

d) effectuer une enquête dans l'exploitation d'origine ou de provenance, selon le cas, afin de déterminer les raisons de la présence de résidus ;

e) procéder à toutes les autres enquêtes supplémentaires qu'il estime nécessaire.

Selon les résultats de cette enquête, le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie prend toutes les mesures nécessaires au maintien de la santé publique, et notamment prononce la consigne des produits de l'exploitation ou de l'établissement mis en cause pendant une période déterminée.

Dépassement de la limite maximale de produits autorisés

Article 27

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, dans le cas où l'enquête prévue à l'article 26d) confirme un traitement non conforme, effectue ou fait effectuer :

- la mise sous contrôle officiel immédiate de ou des exploitations mises en cause. Le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie doit s'assurer en outre, qu'une prise d'échantillons officiels est effectuée sur un échantillonnage statistiquement représentatif fondé sur des bases scientifiques internationalement reconnues, en vue d'apprécier l'importance dudit traitement non conforme. Dans ce cas le coût des analyses est à la charge du responsable de l'exploitation ou de l'établissement concerné ;
- des contrôles par sondage sur les aliments pour les animaux dans leur exploitation d'origine ou de provenance ainsi que sur leurs eaux de boisson ou pour les animaux d'aquaculture des eaux de capture ;
- tout contrôle nécessaire pour clarifier l'origine des substances détectées.

Article 28

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

En cas de traitement non conforme sans préjudice des sanctions pénales ou administratives, la destruction des denrées positives ou considérées comme telles peut être prononcée à l'issue de la consigne par le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie. Dans ce cas celle ci se fait aux frais du propriétaire des denrées sans indemnisation ni compensation.

Article 29

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

En cas d'infractions répétées au respect des limites maximales de résidus lors de la mise sur le marché des denrées alimentaires par une exploitation ou un établissement de transformation, un contrôle renforcé de l'exploitation et/ou de l'établissement mis en cause doit être entrepris par le service chargé de la santé

publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie pendant une période minimale de six mois, avec consigne des denrées produites dans l'attente des résultats de l'analyse des échantillons prélevés.

Produits non autorisés

Article 30

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie, dans le cas où l'enquête prévue à l'article 26d) confirme un traitement prohibé, effectue ou fait effectuer :

- la mise sous contrôle officiel immédiate de ou des exploitations mises en cause. Le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie doit s'assurer en outre, qu'une prise d'échantillons officiels est, dans un premier temps, effectuée sur l'ensemble des lots, en vue d'identifier tous les animaux ou végétaux ayant fait l'objet d'un traitement prohibé. Dans ce cas le coût des analyses est à la charge du responsable de l'exploitation ou de l'établissement concerné ;
- des contrôles par sondage sur les aliments pour les animaux dans leur exploitation d'origine ou de provenance ainsi que sur leurs eaux de boisson ou pour les animaux d'aquaculture des eaux de capture ;
- tout contrôle nécessaire pour clarifier l'origine des substances ou produits non autorisés ou celle des produits traités.

Article 31

Lors de l'enquête en cas de découverte de substances ou de produits non autorisés ou de découverte de substances visées à l'annexe 1, groupe A et groupe B 1 et 2 chez des personnes non autorisées, ces substances ou produits non autorisés doivent être placés sous contrôle officiel jusqu'à ce que les dispositions appropriées soient prises par l'exécutif du Territoire, sans préjudice d'éventuelles sanctions à l'égard du ou des contrevenants.

Article 32

1. A la suite d'une prise d'échantillons effectuée conformément à l'article 30 en cas de confirmation d'un traitement prohibé, les denrées ou les lots de denrées reconnus positifs sont, sans délai détruits. Dans le cas des animaux ils peuvent être conduits directement à l'abattoir désigné ou dans un établissement d'équarrissage sous couvert d'un certificat vétérinaire officiel, afin d'y être mis à mort.

2. Pendant une période ultérieure d'au moins douze mois, la ou les exploitations appartenant au même propriétaire font l'objet d'un contrôle renforcé en vue de la recherche des résidus considérés.

3. Les exploitations ou établissements fournisseurs de l'exploitation concernée sont soumis, compte tenu de l'infraction constatée, à l'enquête prévue à l'article 26, destinée à déceler l'origine de la substance en cause. L'enquête peut être étendue à toutes les exploitations et tous les établissements appartenant à la même filière d'approvisionnement en animaux et aliments pour animaux que l'exploitation d'origine ou de provenance.

Article 33

Sans préjudice des sanctions pénales, en cas de confirmation de détention, d'utilisation ou de fabrication de substances ou de produits non autorisés dans une exploitation ou un établissement, les autorisations ou agréments officiels dont bénéficient l'exploitation ou l'établissement en cause sont suspendus pendant une période de trois mois durant laquelle il fera l'objet de contrôles renforcés.

En cas de récidive, ces autorisations ou agréments sont définitivement retirés.

Article 34

Sans préjudice des sanctions professionnelles ou pénales, les mesures administratives appropriées doivent être prises à l'égard de toute personne qui, selon le cas, s'est rendue responsable de la cession ou de l'administration de substances ou de produits interdits, ou de l'administration de substances ou de produits autorisés à d'autres fins que celles prévues par la législation existante.

CHAPITRE V : Dispositions générales

Article 35

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

Toute forme de non-coopération avec le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie ou toute forme d'obstruction de la part du personnel ou du responsable d'une exploitation ou d'un établissement lors de l'exécution des inspections et des prélèvements nécessaires à l'application des plans de surveillance des résidus, ainsi que lors du déroulement des opérations d'enquête et de contrôle inopinées prévues par la présente délibération, constitue une infraction à la présente délibération.

Article 36

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 de la présente délibération sont passibles des peines de la 5^e classe de contravention.

Article 37

Sans préjudice des sanctions pénales encourues, tout établissement ou exploitation dans lesquels seraient constatées des infractions aux dispositions de la présente délibération, pourront faire l'objet d'une fermeture administrative d'une durée de 7 jours. Pour chaque récidive, la durée de la fermeture administrative pourra être portée à 2 mois.

Article 38

La présente délibération sera transmise au délégué du Gouvernement, haut-commissaire de la République.

ANNEXES A LA DELIBERATION 156 DU 29 DECEMBRE 1998

ANNEXE I : Normes applicables aux critères microbiologiques

Normes par types de denrées

Viandes de boucherie.

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C (par gramme)	COLIFORMES FECAUX (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS aureus (par gramme)	ANAEROBIES sulfite réducteurs 46°C (par amine)	SALMONELLA (25 grammes)
Carcasses ou coupes de demi-gros réfrigérées ou congelées (1)	(3) 5.10^2	-	-	2	Absence
Pièces conditionnées sous vide ou non, réfrigérées ou congelées (1)	(3) 5.10^4	10^2	-	2	Absence
Portions unitaires conditionnées, réfrigérées ou congelées et portions unitaires du commerce de détail réfrigérées ou congelées 2		3.10^2	10^2	10	Absence

- (1) le prélèvement est effectué en profondeur, après cautérisation de la surface
- (2) Le prélèvement concerne profondeur plus surface sans cautérisation.
- (3) Seules les tolérances de caractère analytique sont acceptées (plan à deux classes).

Produits à base de viande, plats cuisinés, potages déshydratés.

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C (par gramme)	COLIFORMES 30°C	COLIFORMES FECAUX (par gramme)	STAPHYLOCOCCUS aureus (par gramme)	ANAEROBIES sulfite réducteurs 46°C (par gramme)	SALMONELLA (25 grammes)
Plat cuisinés à l'avance, escargots préparés, pièces de viande cuites tranchées ou non (1)	3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence
Produit de charcuterie crus, hachés : Soumis à dessiccation et à consommer en l'état -	-	-	10^2	5.10^2	50	Absence
Produits de salaison crus ou salés et/ou séchés, tranchés ou non (2)	-	-	10^3	5.10^2	50	Absence
Produits de charcuterie cuits, tranchés ou non, quenelles (1) (2)	3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence
Jambon cuit entier	10^4	10	Absence	Absence	Absence	Absence
Potages déshydratés	3.10^5	10^3	10	10^2	30	Absence

- (1) Pour les pâtes farcies du type ravioli, cannelloni, lasagne, les quenelles et les plats cuisinés auxquels est incorporé du fromage, ce critère doit être interprété.
- (2) Pour les produits de charcuterie conditionnés sous pellicule plastique et sous vide ce critère relatif aux micro-organismes aérobies 30°C (3.10^5) par gramme ne s'applique qu'au stade de la fabrication (usine).

Viandes hachées préparations de viandes.

DESIGNATION	GERMES MESOPHILES par amme	ESCHERICHIA COLI par gramme	STAPHYLOCOCCUS auréus par gramme	SALMONELLA dans 10 grammes
Viandes hachées et préparation de viande hachée.	5.10	50	10 ²	Absence.
Autres préparation de viande.		5.10 ²	10 ²	Absence

L'interprétation des résultats des analyses microbiologiques doit se faire selon un plan à deux classes pour les salmonelles et un plan à trois classes pour les autres catégories de germes.

Viandes de volailles.

DESIGNATION	MICRO- ORGANISMES aérobies 30°C par gramme	COLIFORMES FECAUX Dar gramme	STAPHYLOCOCCU S auréus Dar gramme	ANAEROBIES sulfite réducteurs 46°C par gramme	SALMONELLA
Volailles entières réfrigérées, congelées ou surgelées.	-	-	-	-	Absence dans 25 grammes de muscles pectoraux
Rôtis escalopes ou paupiettes crus, panés ou non	5.10	10	5.10 ²	30	Absence dans un gramme
Rôtis cuits, entiers ou tranchés et paupiettes cuites ou précuites	3.10	10	10 ²	10	Absence dans 25 grammes
Viande crue séparée mécaniquement	10	5.10	10	10 ²	Absence dans un gramme
Viande cuite séparée mécaniquement.	3.10	10	10 ²	30	Absence dans 25 grammes
Viande crue séparée mécaniquement traitée par rayonnement ionisants	10	50	10	1	Absence dans 25 grammes.

Produits de la mer et d'eau douce

DESIGNATION	MICRO- ORGANISMES aérobies 30°C par gramme	COLIFORMES FECAUX par gramme	STREPTO COQUE FECAUX par gramme	STAPHYLO COCCUS aureus par amine	ANAEROBIES sulfite réducteurs 46°C par gramme	SALMONELLA
Crustacés entiers cuits réfrigérés autres que crevettes	10 ⁵	10	-	-	2	Absence dans 25 grammes
Tous crustacés, y compris crevettes entières cuites ou crues, congelées ou surgelées	10 ⁵	10	-	-	2	Absence dans 25 grammes

Crevettes cuites décortiquées, réfrigérées et décortiquées congelées ou surgelées.	10	10	-	10 ²	10	Absence dans 25 grammes
Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons frais réfrigérés	10 ⁵	10	-	10 ²	10	Absence dans 25 grammes
Poissons tranchés, panés ou non, filets de poissons congelés ou surgelés	5.10 ⁴	10	-	10 ²	2	Absence dans 25 grammes.
Coquillage (1)	-	3		-		Absence dans 25 grammes.
Préparations à base de chair de poisson, hachées, crues	5.10 ⁵	10 ²	-	10 ²	10	Absence dans 25 grammes.
Escargots décortiqués, surgelés ou congelés.	-	-	-	-	10 ³ (2)	Absence dans un gramme
Cuisses de grenouille fraîches, congelées ou surgelées(2)	5.10 ⁵	10 ²	-	10 ² (2)	-	Absence dans 25 grammes

(1) Pour 25 ml

(2) Ces critères s'appliquent aussi aux cuisses de grenouilles congelées ou surgelées traitées par rayonnement ionisants

Ovoproduits, pâtisseries, crèmes pâtissières.

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C par gamme	COLIFORMES 30°C par gramme	COLIFORMES FECAUX par gramme	STAPHYLO COCCUS aureus par gramme	ANAEROBIES sulfite réducteurs 46°C par gramme	SALMONELLA
Pâtisseries, crèmes pâtissières.	3.10	10	1	10 ²	10	Absence.
Ovoproduits pasteurisés	10		10	10 ²		Absence
Blanc d'oeufs non pasteurisés.						Absence

Lait et produits laitiers.

Lait cru matière première

1 Critères relatifs au lait d'un même producteur, destiné à un traitement thermique ou à la transformation au moment de la collecte.

	MICRO-ORGANISMES aérobies mésophiles (par millilitre)	CELLULES somatiques par millilitre
1 Lait cru de vache destinés à la production de tous types de produits	150000(1)	450000(2)
Lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits à base de lait.	1.000 000 (1)	500000(2)
Lait cru de bufflonne destiné à la fabrication de produits au lait cru dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique.	500000(1)	400000(2)
Lait cru de chèvre et de brebis destiné à la production de lait de consommation traité thermiquement ou la fabrication de produits à base de lait, traité thermiquement.	3.000 000 (1)	
Lait cru de chèvre et de brebis destiné à la fabrication de produits au lait cru dont le processus de fabrication n'inclut aucun traitement thermique.	1000000(1)	

- (1) Moyenne géométrique constatée sur une période de deux mois, avec au moins deux prélèvements par mois.
- (2) Moyenne géométrique constatée, avec au moins un prélèvement par mois sur une période de trois mois.

2 Le lait cru de vache, de bufflonne, de brebis ou de chèvre destiné à la consommation ou à la fabrication n'inclut aucun traitement *Staphylococcus aureus* par ml : m=500, M= 2000, c=2.

Lait de consommation

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C par gramme	COLIFORMES 30°C par ml	STAPHYLO auréus par ml	STREPTO B-hémolytique 0,1 MI	SALMONELLA 25 grammes	LISTERIA 25 grammes
Lait cru de vache destiné à la consommation en l'état.	100 000	m=100 M=1 000 n=5 c=2	m=100 M=1 000 n=5 c=2	Absence.	Absence.	Absence.
Lait pasteurisés.		m=0 M=5 n=5 c=2		Absence	Absence	Absence
Lait stérilisé et lait UHT..	10	-		Absence	Absence	Absence

Fromage

DESIGNATION	LISTERIA Monocytogènes	SALMONELLA spp 30°C	STAPHYLO auréus	ESCHERICHIA. Coli	COLIFORMES 0 30°C
Fromages à pâte dure au lait traité thermiquement..	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0			
Fromages à pâte dure au lait cru et au lait thermisé..	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10	10	
Fromages à pâte molle au lait cru et au lait thermisé.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10	10	
Fromages à pâte molle au lait traité thermiquement.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	100	10	10
Fromages à pâte persillée au lait cru et au lait thermisé.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10	10	
Fromages à pâte persillée au lait traité thermiquement..	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	100	10	
Fromages non affinés au lait traité thermiquement.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10		
Fromages non affinés au lait cru et au lait thermisé.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10	10	
Fromages de lactosérum frais.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10		
Fromages de lactosérum secs	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0			
Autres fromages au lait traité thermiquement.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0			
Autres fromages au lait cru et au lait thermisé.	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10	10	

Fromage au lait cru ionisé

DESIGNATION	LISTERIA Monocytogènes	ESCHERICHIA Coli par gamme	STAPHYLOCOCCUS Auréus par gramme	SALMONELLA
Camembert au lait cru destiné au traitement ionisant.	Absence dans 25 grammes	10	10	Absence dans 25 grammes
Camembert au lait cru après traitement ionisant.	Absence dans 50 grammes	10 ²	10 ²	Absence dans 50 grammes

Crèmes fraîches, caséines caséinates.

DESIGNATION	MICRO- ORGANISMES aérobies 30°C par gramme	COLIFORMES 30°C par gramme	COLIFORMES FECAUX par gramme	STAPHYLO COCCUS aureus par gramme	SALMONELLA 25 grammes	ACIDITE exprimée en acide lactique dans la partie grasse.
Lait gélifiés et laits emprésurés aromatisés.	10	10	1		Absence	<2,5
Crèmes de consommation pasteurisées.	3.10 Phosphatase Négative	conditionnées 10 Vrac 100	1	10	Absence	
Caséines et caséinates.	3.10 Flore thermophile 5.10 ³	Absence dans 0,1 gramme		-	Absence	

Autres produits à base de lait

DESIGNATION	LISTERIA Monocytogènes	SALMONELLA 30°C	STAPHYLO Aureus	COLIFORMES 30°C	GERMES à 21°C	GERMES à 30°C
Poudre de lait.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10	m=0 M=10 n=5 c=2		
Autres produits en poudre à base de lait.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0		m=0 M=10 n=5 c=2		
Produits liquides à base de lait traité thermiquement et non fermentés.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0		m=0 M=5 n=5 c=2	m= 5 10 M=10 ⁵ n=5 c=2	
Produits liquides à base de lait traité thermiquement et fermentés.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0		m=0 M=5 n=5 c=2		

Produits liquides à base de lait non traité thermiquement.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0		m=0 M=5 n=5 c=2		
Produits glacés à base de lait.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0	10	m=10 M= 100 n=5 c=2		m= 10 M=5 10 ⁵ n=5 c=2
Beurre à base de lait ou crème pasteurisée.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0		m=0 M=10 n=5 c=2		

Autres produits à base de lait.	Absence dans 1 gramme. n=5 c=0	Absence dans 25 grammes. n=5 c=0				10 dans 0J ml
---------------------------------	--------------------------------------	--	--	--	--	---------------

Conserve et semi conserve

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C par gramme	COLIFORMES 30°C par gramme	STAPHYLOCOCCUS aureus par gramme	ANAEROBIES sulfitoréducteurs 46°C par gramme	SALMONELLA 25
Semi-conserves pasteurisées (1).	10	Absence.	Absence	Absence	Absence.
Semi conserves non pasteurisées 1					
Rollmops, hareng saurs, anchois au sel ou à l'huile..	10	Absence.	Absence.	Absence(2)	Absence
Saumon fumé, haddock et autres poissons légèrement salé et fumés.	10 (3)	Absence.	1	Absence.	Absence.

- (1) Revivification de la solution mère pendant deux heures à la température du laboratoire pour les semi conserves et pendant trente à quarante cinq minutes pour les semi conserves non pasteurisées.
- (2) Cas particuliers des anchois en saumure : anaérobies sulfitoréducteurs à 46°C : moins de 10 par gramme.
- (3) Dénombrement en milieu à l'eau de mer ou à défaut à l'eau de salinité 35 p 1000 à température d'incubation de 20°C pendant 5 jours.

Graisses animales

DESIGNATION	MICRO-ORGANISMES aérobies 30°C par gramme	COLIFORMES 30°C par gramme	COLIFORMES FECAUX par gramme	STAPHYLOCOCCUS aureus par gramme	ANAEROBIES sulfitoréducteurs 46°C par gramme	SALMONELLA 25 amies
Graisses animales non fondues.	10	10 ²	10	10 ²	10	Absence.
Graisses animales fondues.	5.10 ²	Absence	-	Absence	Absence	Absence
Huile de beurre, matière grasse de lait anhydre.	3.10 ²	Absence		Absence.	-	-

Produits végétaux et d'origine végétale.

DESIGNATION	BACILLUS Céréus.	CLOSTRIDIUM Perfringens par gramme	ESCHERICHIA Colil par gramme	STAPHYLO COCCUS Aureus par gramme	SALMONELLA dans 25 grammes
Végétaux et produits végétaux crus prêt à l'emploi.		-	100		
Produits végétaux crus , frais ayant fait l'objet d'un traitement ayant modifié leur intégrité physique.		-	-	-	Absence
Graines germées.	10 ²	-	-	-	Absence
produits végétaux crus ensaucés	-	-	-	10 ²	Absence
Préparation de végétaux comportant de la semoule et/ou des produits végétaux cuits.	1.000	10 ²		10 ²	Absence

Modalités de prélèvement.

Echantillonnage.

L'échantillon pour les analyses de laboratoire d'un produit de même nature doit comprendre au moins cinq prélèvements.

- a) portions unitaires d'environ 100 grammes de toutes denrées alimentaires autres que celles prévues au deux alinéas suivants;
- b) cinq unités de conserve ou semi conserve;
- c) cinq fois 25 grammes de chair inter valvaire de coquillage.

Dans le cas d'une production artisanale pour laquelle le prélèvement de cinq échantillons peut s'avérer trop important au regard de la production, il pourra être procédé à un étalement dans le temps de la prise d'échantillons. Toutefois dans l'éventualité où les premiers résultats sont d'emblée non satisfaisants il sera procédé au prélèvement simultané des cinq échantillons.

Technique de prise d'essai.

La prise d'essai destinée à la préparation de la suspension mère et des dilutions décimales porte:

- a) sur les parties superficielles et profondes notamment pour les produits en tranches, hachés, divisés ou pour les plats cuisinés;
- b) sur les parties profondes du produit pour les viandes (pièces), les produits de charcuterie, et les poissons entiers, après cautérisation de la surface;
- c) selon la nature du produit sur la denrée homogénéisée ou sur les parties superficielles et profondes pour les produits laitiers;
- d) dans les cas d'examen microbiologiques à la suite de toxi-infection alimentaire, il est nécessaire de pratiquer la recherche des germes pathogènes, toxigène et/ou de leur toxines, aussi bien en surface qu'en profondeur.

Interprétation

Plan à trois classes.

Ce plan est ainsi désigné parce que les résultats des examens interprétés sur cette base permettent de fixer trois classes de contamination.

Celle inférieure ou égale au critère m , celle comprise entre m et le seuil M , celle supérieure au seuil M .

a) M : Seuil limite au delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

b) m : Seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés satisfaisants.

c) n : Nombre d'unités composant l'échantillon.

d) e : Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M .

Le lot est considéré comme satisfaisant ou acceptable lorsqu'aucun résultat ne dépasse le seuil M et que c/n est inférieur ou égal à $2/5$.

Le lot est considéré comme non satisfaisant si :

a) c/n est supérieur $2/5$;

b) dans tous les cas où des valeurs supérieures au seuil M sont observées.

Plan à deux classes.

Ce plan est ainsi désigné parce que les résultats des examens interprétés sur cette base permettent de déterminer seulement deux classes de contamination. Ce type de plan n'accepte aucune tolérance même analytique et correspond aux expressions.

« Absence dans ... » : le résultat est considéré comme satisfaisant ;

« Présence dans » : le résultat est considéré comme non satisfaisant, le produit est déclaré impropre à la consommation ;

ANNEXE II NORMES APPLICABLES AUX CRITERES CHIMIQUES

Identification des groupes de produits chimiques

GROUPE A : Substances non autorisées.

Stilbènes, dérivés de stilbènes et leurs sels et esters.

Agents antithyroidiens.

Stéroïdes.

Resorcylic Acid Lactones (y compris Zeranol).

B-agonistes.

GROUPE B : Substances autorisées et contaminants environnementaux

1) Substances antibactériennes, y compris sulfamides, quinolones

2) Autres médicaments vétérinaires.

a) Anthelminthiques.

b) Anticoccidiens, y compris nitroimidazoles.

c) Carbamates et pyréthroïdes.

d) Tranquillisants.

e) Anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS).

3) Autres substances et contaminants environnementaux

a) Composés organochlorés, y compris Polychloro Biphényle (PCB's).

b) Composés organophosphorés.

c) Eléments chimiques.

d) Mycotoxines.

e) Colorants.

f) Autres.

Limites maximales des résidus chimiques tolérées dans les denrées alimentaires.

Hormis pour les substances du groupe A qui étant prohibées ne doivent en aucun cas être détectées dans les denrées alimentaires, l'ensemble des normes édictées par le codex alimentarius sont considérées comme les références territoriales.

Groupes de résidus ou substances à détecter par type de denrées alimentaires.

		An Bou	Gibiers élevage	Vol/Lap	Aqua	Lait	Oeufs	Miel	Végét
G A	Substances non autorisées.								
A1	Stilbènes et dérivés	X	X	X	X				
A2	Antithyroïdiens	X	X	X					
A3	Stéroïdes	X	X	X	X				
A4	Résorcylic Acid Lactones	X	X	X					
A5	B-Agonistes	X	X	X					
G B	Substances autorisées et contaminants environnementaux.								
B1	Substances antibactériennes	X	X	X	X	X	X	X	
B2	Autres Médicaments vétérinaires								
B2a	Anthelminthiques y compris Ivermectines	X	X	X	X	X			
B2b	Anticoccidiens y compris nitroimidazoles	X	X	X			X		
B2c	Carbamates et pyrèthrynoïdes	X	X	X				X	X
B2d	Tranquillisants	X							
B2e	Antiinflammatoires non stéroïdiens	X	X	X		X			
B2f	Autres substances à effet pharmacologique								
B3	Autres substances et contaminants environnementaux								
B3a	Organochlorés y compris PCB	X	X	X	X	X	X	X	X
B3b	Organophosphorés	X				X		X	X
B3c	Éléments chimiques	X	X	X	X	X		X	X
B3d	Mycotoxines	X		X	X	X			X
B3e	Colorants				X				X

ANNEXE III : Normes applicables aux critères cliniques et anatomo-pathologiques.

Viandes des animaux de boucherie.

Sont déclarés impropres à la consommation humaine :

1 l'intégralité des viandes provenant d'animaux :

- A) chez lesquels l'une des maladies suivantes a été constatée.
 - a) maladies relevant d'une action d'urgence obligatoire visées par la délibération 154 du 29 décembre 1998 relative à la police sanitaire vétérinaire en Nouvelle Calédonie;
 - b) actinobacillose ou actinomycose généralisées;
 - c) charbon bactérien et charbon symptomatique;
 - d) tuberculose généralisée,
 - e) morve;
 - f) rage;
 - g) tétanos;
 - h) salmonellose aiguë;
 - i) brucellose aiguë;
 - j) rouget;
 - k) botulisme;
 - l) septicémie, pyohémie, toxémie et virémie;
 - m) lymphadénite généralisée;
- B) qui présentaient des lésions aiguës, avec répercussions générales, de broncho-pneumonie, pleurésie, péritonite, métrite, mammite, arthrite, péricardite, entérite ou méningo-encephalomyélite, confirmées par une inspection détaillée, complétée éventuellement par un examen bactériologique et la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique; Toutefois, sans préjudice des conclusions tirées de l'inspection détaillée par le vétérinaire inspecteur, les carcasses peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après enlèvement des parties impropres à la consommation, lorsque les résultats des examens complémentaires sont favorables;
- C) qui étaient atteints des maladies parasitaires suivantes: sarcosporidiose généralisée visible macroscopiquement, cysticercose généralisée et trichinose;
- D) qui étaient morts ou en état de mort apparente, mort-nés ou morts in utero;
- E) qui ont été abattus trop jeunes et dont les viandes sont oedémateuses,
- F) qui présentaient de multiples tumeurs, abcès ou blessures graves en différentes parties de la carcasse ou dans différents viscères;
- G) qui présentaient de la cachexie ou une anémie prononcée;
- H) qui présentaient un syndrome neurologique qu'il n'est pas possible d'attribuer avec certitude à une autre cause qu'une encéphalite spongiforme subaiguë transmissible;
- I) chez lesquelles une inspection a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses localisées en plusieurs organes ou plusieurs parties de la carcasse, que les animaux aient présenté ou non une réaction positive ou douteuse à la tuberculine. Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculeuse a été constatée dans les ganglions d'un même organe ou d'une même partie de carcasse, seul l'organe atteint ou la partie de carcasse atteinte et les ganglions lymphatiques y attenants sont déclarés impropres à la consommation humaine.
- J) qui ont présenté une réaction positive ou douteuse pour la brucellose confirmée par des lésions signalant une affection aiguë. En cas de réactions positive ou douteuse même si aucune lésion n'a été constatée, les mamelles, le tractus génital et le sang doivent néanmoins être déclarées impropres à la consommation humaine.

2 les parties de carcasses présentant des infiltrations sérieuses ou hémorragiques importantes, des abcès localisés ou des souillures localisées,

3 les abats et viscères présentant des lésions pathologiques d'origine infectieuse, parasitaire ou traumatique;

4 - les viandes :

a) à pH anormalement bas, dites fiévreuses ;

b) présentant de graves anomalies en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la consistance et la saveur ;

5. lorsque le vétérinaire inspecteur constate qu'une carcasse ou un abat est atteint de lymphadénite caséuse ou de toute autre affection suppurée, sans que cette affection soit généralisée ou accompagnée de cachexie :

a) tout organe et le ganglion lymphatique correspondant, si l'affection décrite précédemment est présente à la surface ou à l'intérieur de cet organe ou de ce ganglion lymphatique ;

b) dans tous les cas auxquels ne s'applique pas le point a) qui précède, la lésion et toutes les parties du pourtour que le vétérinaire inspecteur juge nécessaire de retenir (une lésion ancienne solidement encapsulée peut être considérée comme inactive) ;

6. les viandes résultant du parage de la plaie de saignée ;

7. lorsque le vétérinaire inspecteur constate qu'une carcasse entière ou une partie de carcasse ou un abat est atteint d'une maladie ou d'une affection autre que celles qui sont mentionnées aux points précédents, la carcasse tout entière et les abats, ou la partie de la carcasse ou l'abat qu'il lui apparaît nécessaire de déclarer impropre à la consommation humaine ;

8. les carcasses dont les abats n'ont pas été soumis à l'inspection post-mortem ;

9. le sang d'un animal dont les viandes ont été déclarées impropres à la consommation conformément aux points précédents, ainsi que le sang contaminé par le contenu de l'estomac ou toute autre substance ; Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection post-mortem, tout le contenu de celui-ci doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.

10. les viandes fraîches provenant d'animaux auxquels ont été administrées :

a) des substances anabolisantes, des substances à action thyrostatique, des substances agonistes bêta-adrénergiques interdites ou administrées sans respect des conditions en vigueur ;

b) des substances à effet d'attendrisseur ;

11. les foies et les reins d'animaux de plus de deux ans originaires des régions dans lesquelles l'exécution des plans de surveillance prévus par la réglementation a permis de constater la présence généralisée de métaux lourds dans l'environnement ;

12. les viandes qui ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes ;

13. les viandes présentant une odeur sexuelle prononcée et notamment les viandes :

a) de porcs mâles utilisés pour la reproduction ;

b) de porcs cryptorchides et hermaphrodites ;

c) de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieur à 80 kilogrammes sauf si l'établissement est en mesure de garantir, par une méthode reconnue officiellement, que les carcasses présentant une odeur sexuelle prononcée peuvent être détectées.

14. les tissus suivants provenant d'animaux ayant pu être exposés à un risque spécifique de contamination par un agent d'une encéphalopathie spongiforme subaiguë transmissible (ESST).

- le thymus, les amygdales, la rate et les intestins des bovins pour lesquels il n'est pas possible d'exclure qu'ils aient consommé des aliments du bétail contenant des farines de viande susceptibles de contenir l'agent d'une ESST ;

- la tête ainsi que les viscères thoraciques et abdominaux des ovins et caprins suspects ou atteint de tremblante ovine et caprine.

Viandes de volailles et de lapins

Sont déclarées impropres à la consommation humaine :

1. L'intégralité des viandes provenant de volaille et de lapin chez lesquels l'inspection vétérinaire révèle :

- a) des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux ;
- b) des tumeurs malignes ou multiples, ou des abcès multiples ou des souillures étendues ;
- c) une infestation parasitaire étendue des tissus sous-cutanés ou musculaires ;
- d) une intoxication ;
- e) une cachexie ;
- f) d'importantes lésions ou ecchymoses ;
- g) une saignée insuffisante ;
- h) des souillures et contamination généralisées
- i) des dommages mécaniques, y compris ceux dues à un mauvais échaudage ;
- j) des anomalies de couleur, d'odeur ou de saveur ;
- k) des anomalies de consistance, en particulier des œdèmes ;
- l) de l'ascite ;
- m) une mort résultant d'une autre cause que l'abattage.

2. les parties des animaux abattus présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité de la partie restante des viandes.

Produits de la mer et d'eau douce

Motifs de retrait de la consommation

Sont considérés comme impropres à la consommation humaine et donc retirés de la consommation humaine et dénaturé :

- les poissons :

atteints de maladies contagieuses ;

quelle que soit leur présentation qui présentent des altérations générales traumatiques, pathologiques, parasitaires, des altérations de putréfactions ou de moisissures ;

. frais ou réfrigérés considérés comme non admissibles au sens du barème de cotation de la fraîcheur des poissons. Des examens de laboratoire pourront être pratiqués en cas de besoin ;

. dont la toxicité est reconnue ou suspectée comme caractéristique et indépendante de leur habitat ;

. vénéneux ;

. congelés présentant à la suite d'une conservation trop longue ou défectueuse des altérations de moisissures, rancidité, cryodessiccation ou autolyse ;

. décongelés dans de mauvaises conditions et ayant subi de trop grandes pertes de suc cellulaire entraînant une perte de poids, une diminution de la sapidité et un dessèchement de la chair ;

. les poissons « usés » (poissons salés depuis trop longtemps) et des altérations particulières de putréfaction lente (altération muqueuse), d'altération rouge et autres altérations chromogènes anchois salés, de rancissement, d'altération rouge des harengs, salés ou fumés, et sardines sèches.

- les crabes entiers crus morts ;

- les langoustes mortes crues non congelées ;

- les crabes et les langoustes à l'agonie dégageant une odeur anormale ;

- les crabes et les langoustes (ou apparentés) cuits non congelés qui n'ont pas été préparés sur les lieux de vente ;

- les crustacés frais présentant :

- . un relâchement musculaire ;
- . un relâchement de la membrane thoraco-abdominale, plus ou moins noire ou verte ;
- . une carapace sèche et opaque, un globe oculaire éteint et ridé, la chair molle, friable d'un jaune intense, d'odeur-forte voire fétide avec plus ou moins de dégagement de chaleur de fermentation ;
- . des altérations traumatiques ayant entraîné de grosses pertes de substance ;
- . des altérations pathologiques ou parasitaires.

- les mollusques lamellibranches présentant :

- . une ouverture de la coquille consécutive à l'arrêt du fonctionnement des muscles adducteurs des valves, sans réaction du manteau à la piquûre ;
- . une surface extérieure des valves décolorées et sèches ;
- . un corps flasque, mou ou sec ;
- . une putréfaction plus ou moins avancée avec teinte jaune, verte ou noirâtre, à odeur putride ou d'acide sulfurique.

- les mollusques céphalopodes présentant :

- . une consistance molle ;
- . un aspect mat ;
- . l'oail plat ;
- . une odeur putride.

- les gastéropodes terrestres présentant :

- . une coquille humide sale ;
- . une odeur putride ;
- . des suintements fétides de la bouche de la coquille.

- Les cuisses de grenouilles peu musclées, molles, de couleur mate et dégageant une odeur.

- les produits de la mer et d'eau douce présentant des traces aisément décelables de mazout, huiles, produits pétroliers ou souillures diverses.

- les produits de la mer et d'eau douce capturés localement en dehors des époques prévues par la réglementation en vigueur.

- les produits de la mer et d'eau douce livrés à la consommation ayant subi des opérations destinées à masquer leurs altérations.

Barème de cotation de la fraîcheur des poissons.

	CRITERES			
	Catégorie de fraîcheur (2)			
	Extra	A	B	Non admiss
ASPECT				
PEAU	Pigmentation vive et chatoyante; pas de décoloration. mucus aqueux, transparent	pigmentation vive, mais sans lustre mucus légèrement trouble	pigmentation en voie de décoloration et ternie mucus laiteux	pigmentation terne (1) mucus opaque
OEIL	convexe (bombé) cornée transparente pupille noire, brillante	convexe et légèrement affaissé cornée légèrement opalescente pupille noire, ternie	plat cornée opalescente pupille opaque	concave au centre (1) cornée laiteuse pupille grise
BRANCHIES	couleur brillante; pas de mucus	moins colorées trace légère de mucus clair	se décolorent mucus opaque	jaunâtres (1) mucus laiteux
CHAIR (coupure dans l'abdomen)	bleuitre, translucide, lisse, brillante sans aucun changement de coloration originale	veloutée, cirouée, feutrée, couleur légèrement modifiée	opaque (1)	opaque (1)
COULEUR LE LONG DE LA COLONNE VERTEBRALE	pas de coloration	légèrement rose	rose	rouge (1)
ORGANES	reins et résidus d'autres organes rouge brillant du même que le sang à l'intérieur de l'arête	reins, résidus d'autres organes et sang rouge rose	reins, résidus d'autres organes et sang rouge pâle	reins, résidus (1) d'autres organes et sang brunâtre
ETAT				
CHAIR	ferme et élastique surface lisse	élasticité diminuée	légèrement molle (flasque), élasticité diminuée surface cirouée (veloutée) et ternie	molle (flasque) (1) écaille se détachant facilement de la peau, surface granuleuse
COLONNE VERTEBRALE	se brise au lieu de se détacher	adhérente	peu adhérente	non adhérente (1)
PERITONE	adhère totalement à la chair	adhérent	peu adhérent	non adhérent (1)
ODEUR				
BRANCHE, PEAU, CAVITE ABDOMINALE	odour marine	ni odour, ni mauvaise	légèrement putride	putride (1)

(1) Ou dans un stade d'altération plus avancé.

(2) En ce qui concerne la baudroie étêtée, les classements se feront sur la base des rubriques qui lui sont applicables.

Denrées alimentaires diverses

Sont déclarées impropres à la consommation humaine :

- a) toute denrée alimentaire dont la date limite de vente ou de consommation est dépassée ;
- b) toute denrée alimentaire manifestement dégradée ou dont le conditionnement est altéré ou amoindri ;
- c) toute denrée d'origine animale provenant d'exploitation dans lesquelles a été détectée une des maladies prévues à l'article 3 alinéa 4 ; iii) de la présente délibération, sans préjudice d'autres dispositions prises dans le cadre de la santé animale ;
- d) toute denrée d'origine animale provenant d'exploitation dans lesquelles les enquêtes prévues à l'article 26d) ont révélé un traitement non conforme ou un traitement prohibé ;
- e) les œufs :
 - sales, cassés ou fêlés ;
 - dont la chambre à air dépasse 9 mm ;
 - présentant une mauvaise odeur ;
 - dont le germe est développé ;
 - présentant des taches au mirage.
- d) le lait cru :
 - provenant d'exploitations reconnues atteintes de brucellose ou de tuberculose ;
 - provenant d'animaux malades ;
 - qui présente toute anomalie, notamment physique lors de la traite ;

ANNEXE IV: STRATEGIE D'ECHANTILLONNAGE POUR LES PLANS DE SURVEILLANCE

Délibération n° 029/CP du 19 avril 2000 (article 29)

1. Le plan de surveillance vise à identifier et à quantifier les risques liés à la présence des divers contaminants dans les denrées alimentaires au niveau des filières de production de l'exploitation agricole, jusqu'à la commercialisation des denrées transformées.
2. L'échantillonnage devra être réalisé de manière à pouvoir assurer au minimum la détection d'une prévalence de 1% de produits ou de lots non conformes avec un intervalle de confiance de 95 %.
3. Quel que soit le lieu de prise d'échantillons officiels, l'échantillonnage doit être imprévu, inattendu et effectué à des moments non fixes et à des jours non particuliers de la semaine. Le service chargé de la santé publique vétérinaire de la Nouvelle-Calédonie doit prendre toutes les précautions nécessaires pour s'assurer que l'élément de surprise dans les contrôles est constamment maintenu.
4. En ce qui concerne les substances chimiques du groupe A, la surveillance doit viser respectivement à la détection de l'administration de substances interdites et à la détection de l'administration abusive de substances autorisées.
5. En ce qui concerne les substances du groupe B. La surveillance doit viser en particulier au contrôle de la conformité des résidus de médicaments vétérinaires et de pesticides avec les limites maximales de résidus fixées en annexe II.