ORDRE DE SERVICE

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE,
DE L'ALIMENTATION, DE LA PECHE ET DES AFFAIRES RURALES

Direction générale de l'alimentation **Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments** **Bureaux des matières premières et des établissements de transformation** Adresse : 251, rue de Vaugirard 75 732 PARIS CEDEX 15 Dossier suivi par : Dominique Allain Tél. :01-49-55-84-07 Réf. interne : SDSSA/DA	**NOTE DE SERVICE** **DGAL/SDSSA/N2004-8176** **Date: 09 juillet 2004** Classement : EI 32 CN 144 EI 32 CN 145EI 32 CN164 EI 32 CN 165

Date de mise en application : Immédiate
Abroge et remplace :
Date limite de réponse : Aucune
Nombre d'annexes : 3
Degré et période de confidentialité : Tout public

Objet : Exportation de viandes fraîches et de produits à base de viande de porc et de poulet vers la Chine.

Bases juridiques : Note de service DGAL/SDSSA/N2003-8162 du 30 septembre 2003 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande.*

MOTS-CLES : Exportation - Viandes fraîches- Produits à base de viandes – Porc - Poulet - Chine - Agrément - Questionnaire – Cahier des charges.

Résumé : La présente instruction définit les conditions d'exportation des viandes fraîches de porc et de poulet et des produits à base de ces viandes vers la Chine, ainsi que les modalités d'agrément des établissements.

Destinataires	
Pour exécution : - Directeurs départementaux des services vétérinaires	Pour information : - Préfets - DRAF/DAF - DDAF - Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux - Brigade nationale d'enquêtes vétérinaires et phytosanitaires - Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires - Directeur de l'Ecole nationale des services vétérinaires - Directeur de l'INFOMA

.

Conditions d'exportation vers la Chine relatives aux viandes fraîches de porc, de poulets et aux produits à base de ces viandes :

Les exigences de la réglementation sanitaire chinoise relative à l'hygiène et au fonctionnement des établissements correspondent au respect strict des exigences communautaires en la matière. Il n'y a pas de spécificité particulière en terme d'agrément et les établissements titulaires d'un agrément CEE peuvent donc être candidats pour exporter vers la Chine.

Constitution du dossier de demande d'agrément pour l'exportation vers la Chine:

Toute demande d'agrément d'un nouvel établissement pour exporter des viandes fraîches de porc et de poulet, ainsi que de produits transformés à base de ces viandes vers la Chine doit être accompagnée du questionnaire joint en annexe I. Ce questionnaire doit être complété par l'entreprise candidate à l'agrément de façon non-manuscrite et au moins en langue anglaise pour transmission aux services vétérinaires départementaux du lieu d'implantation de l'établissement demandeur.

Je vous rappelle que toutes les rubriques de ce questionnaire doivent être dûment renseignées, que la rubrique "Registration number" doit être renseignée par le numéro d'agrément communautaire de l'établissement demandeur et non par son numéro de SIREN/SIRET.

Par ailleurs, la rubrique "address" doit être renseignée par l'adresse exacte de l'établissement demandeur telle qu'indiquée sur le Journal officiel de la République française, et non par l'adresse du siège social de cet établissement.

J'attire votre attention sur le fait que le questionnaire doit également être signé par le directeur départemental des services vétérinaires.

Les professionnels doivent joindre à leur demande une attestation dans laquelle ils reconnaissent avoir pris connaissance des dispositions précisées par la présente note et dans laquelle ils s'engagent à les respecter, conformément aux instructions de la note de service DGAL/SDSSA/N2003-8162 du 30 septembre 2003 *récapitulant les conditions d'agrément des établissements à l'exportation vers certains pays tiers de viandes fraîches d'animaux de boucherie et de volailles et de produits à base de viande.*

Cette demande doit être transmise à la sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments (bureau des matières premières pour les abattoirs et les ateliers de découpe, bureau des établissements de transformation pour les ateliers de transformation, bureau des établissements de restauration et de distribution pour les entrepôts) sous-couvert et **avec avis favorable** du Directeur départemental des services vétérinaires du lieu d'implantation de l'établissement.

Seules les demandes accompagnées d'un avis favorable des services vétérinaires d'implantation de l'établissement seront transmises aux autorités concernées. Il vous appartient donc de motiver votre avis en tenant compte notamment des capacités de l'établissement demandeur à répondre aux exigences sanitaires chinoises relatives aux viandes exportées vers la Chine, énumérées dans les cahiers des charges sanitaires transmis en annexes II et III.

Procédure d'agrément :

Toutes les demandes d'agréments seront rassemblées à la DGAL et transmises aux autorités sanitaires chinoises (l'AQSIQ/CNCA).

Celles-ci procéderont en Chine à une première évaluation des dossiers et seront susceptibles de rejeter d'emblée un ou plusieurs d'entre eux.

Puis, les autorités sanitaires chinoises se rendront en France (date encore non déterminée) pour inspecter les établissements retenus à l'issue de la première évaluation sur dossier. Les autorités sanitaires chinoises accorderont ou non l'agrément suite à cette visite.

Certificats sanitaires :

Les modèles de certificats sanitaires qu'il convient d'utiliser lors de ces exportations n'ont pas encore été validés par la Chine. Les informations que le vétériniare inspecteur devra attester pour les futures exportations sont néanmoins déjà connues. Elles sont détaillées dans les annexes II et III. Il vous appartient de motiver votre avis sur les dossiers d'agrément des établissements en tenant compte de leurs capacités à répondre à ces exigences chinoises.

Les modèles de certificats sanitaires seront diffusés par le bureau de l'exportation pays tiers, MCSI, dès leur validation par les autorités chinoises.

Vous me transmettrez, dans le respect des dispositions de la note de service n°8162 du 30 septembre 2003, et après avoir vérifié la stricte conformité de ces établissements aux dispositions chinoises, la demande des professionnels accompagnée de votre avis favorable.

La Directrice Générale Adjointe
C.V.O.

Isabelle CHMITELIN

ANNEXE I : questionnaire relatif aux viandes fraîches de porc, de poulet, ainsi que des produits transformés à base de ces viandes.
ANNEXE II : Exportation de viande de poulet vers la Chine : cahier des charges sanitaires visé par le certificat sanitaire en cours de validation.
ANNEXE III : Exportation de viande de porc vers la Chine : cahier des charges sanitaires visé par le certificat sanitaire en cours de validation.

ANNEXE I

FORMULAIRE DE DEMANDE POUR LES ETABLISSEMENTS ETRANGERS SOUHAITANT EXPORTER DE LA VIANDE OU DES PRODUITS A BASE DE VIANDE VERS LA CHINE /*APPLICATION FOR THE FOREIGN ESTABLISMENT INTEND TO EXPORT OF MEAT AND MEAT PRODUCTS TO CHINA*

NOTE : ce formulaire fourni par l'Administration d'accréditation et de certification de la République populaire de Chine (CNCA) a pour but de fournir les informations nécessaires sur les abattoirs et/ou les établissements transformateurs de viandes requises par la CNCA pour procéder à l'évaluation de l'autorisation d'exporter de la viande ou des produits à base de viande vers la Chine.
Veuillez ajouter toutes les informations supplémentaires que vous jugerez pertinentes.

NOTE : This application provided by Certification and Accreditation Administration of the People's Republic of China (CNCA) is the necessary information on slaughterhouse and /or meat processing establishment required CNCA for evaluation to export meat and products to China. Please provide any additional information to support your freely and on your will.

1. Informations sur l'établissement/*Particulars of Establishment*

1.1 Nom de l'établissement/*Name of Establishment* :

1.2 Adresse/*Address* :

1.3 Numéro d'agrément/*Registration N°* :

1.4 Autorité compétente pour l'agrément/*Approval Authority* :

1.5 Année de construction/*Year Constructed* :

1.6 Surface totale de terrain/*Total Land Area* :

1.7 Surface totale construite/*Total Built-in Area* :

1.8 Types de produits fabriqués/*Types of Products Manufactured* :

1.9 Produits destinés à l'exportation vers la Chine/*Products intended for export to China* :

1.10 Provenance du bétail/de la volaille/*Source of Livestock/Poultry* :

1.10.1 Lister les provinces/régions d'où provient le bétail/les volailles abattu(es)/*List provinces/districts from which the livestock/poultry are obtained for slaughter* :

1.10.2 Est-ce que le bétail/les volailles sont accompagné(s) d'un certificat d'inspection (si c'est le cas joindre une copie du document)/*Whether the livestock/poultry are*

accompanied with the inspection certificate (if have, attached a copy of the sample) :

1.10.3 S'agit-il de fermes appartenant à la compagnie ou sous contrat/*Whether company's farms or contract farms* ? :

1.11 Etablissement agréé pour exporter vers d'autres pays/liste des pays; dates d'agrément, types de produits agréés, année de la première exportation, date de l'exportation la plus récente. Joindre une copie du certificat sanitaire vétérinaire ayant accompagné le dernier envoi pour chaque pays./*Establishment Approved for Export to the other countries/List the names of countries, dates of approval, and types of products approved, year of first export, dates of most recent export. Attach copy of veterinary health certificate that accompanied the last shipment to each country*.

2. Emplacement et plan de l'établissement/*Location and Layout of Establishment*

2.1 Description de la zone dans laquelle se trouve l'établissement (par exemple : zone industrielle, agricole, résidentielle, etc.)/*Description of the area where establishment is located (e.g. industrial, agricultural, residential, etc.)* :

2.2 Plan de l'établissement/*Layout plan of Establishment* :

2.2.1 Plan (s) de masse (comprenant le plan de localisation annexé au présent formulaire*)/Layout plan (s) (including the location plan accompanied with the application)* :

2.2.2 Ateliers séparés pour les différentes opérations/*Separate rooms for different operations* :

2.3 Matériaux utilisés et conception/*Materials Used & Design* :

2.3.1 Sol/*Floor* :

2.3.2 Murs/*Walls* :

2.3.3 Plafonds et superstructures/*Ceilings & Superstructures* :

2.3.4 Eclairage/*Lighting* :

2.3.5 Système de ventilation/*Ventilation System* :

2.3.6 Pédiluve pour l'entrée dans les zones d'abattage/de fabrication/*Footbaths for entrance into slaughter/processing rooms/areas* :

3. Approvisionnement en eau/glace/*Water Supply/Ice*

3.1 Source d'eau/*Source of water* :

3.2 Chloration : (Oui/Non)/*Chlorination : (Yes/No)* :

Si oui, précisez le niveau en ppm/*If yes, state level in ppm* :

3.3 Examen bactériologique/*Bacteriological examination* :

3.3.1 Protocole et méthode/*Item and Method* :

3.3.2 Fréquence/*Frequency :*

3.3.3 Registres disponibles : (Oui/Non)/ *Records available : (Yes/No) :*

3.4 Machine à glace disponible dans les installations : (Oui/Non*)/Ice making machine available in premises : (Yes/No)* :

Si oui, capacité de la machine/*If yes, capacity of machine* :

Stockage de la glace et capacité/*Ice storage and capacity* :

4. Main-d'œuvre/*Manpower*

4.1 Informations concernant le personnel (énumérez le nombre, les qualifications des personnels techniques, généraux, etc, employés dans l'établissement)/*Staff Information (List the number, qualifications of technical, general workers, etc, employed by establishment)* :

4.2 Examen médical et historique/*Medical Examination and History* :

4.2.1 Les employés ont ils été soumis à un examen médical et déclarés aptes au travail dans un établissement agroalimentaire préalablement à leur embauche: (Oui/Non)/*Are employees medically examined and certified fit to work in a food preparation establishment prior to employment : (Yes/No)* :

4.2.2 Examen médical annuel et registres médicaux pour les employés : (Oui/Non)/*Annual Health Check and Records for Workers : (Yes/No)* :

4.3 Uniformes gants et masques : (Oui/Non)/*Uniforms Gloves and face masks : (Yes/No)* :

4.4 Blanchisserie (dans l'établissement ou en sous-traitance)/*Laundry (in-plant or by contract)* :

5. Installations d'abattage/*Slaughtering Premises*

5.1 Equipement/*Equipment* :

Joindre la liste des équipements (types, marque et fabriquant) utilisés./*Attach list to equipment (types, brand and manufacturer) used.*

5.2 Processus d'abattage/*Slaughtering Processing* :

5.2.1 Procédures d'abattage (joindre diagrammes de fabrication*)/Slaughtering Procedures (attach process flowcharts)* :

5.2.2 Vitesse de la ligne d'abattage/*Slaughtering line speed* :

5.3 Programmes de sécurité alimentaire/*Food Safety Programs* :

5.3.1 Sont-ils basés sur le système HACCP ou équivalent : (Oui/Non*)/Whether based on HACCP system or equivalent : (Yes/No)* :

(Si oui, joindre le plan HACCP)/*(If yes, attach the HACCP plan)* :

5.3.2 Précisez si les contrôles sont effectués en interne ou réalisés par un laboratoire prestataire/*State whether testing done in-house or provided by a service laboratory* :

S'ils sont effectués en interne, énumérez les installations concernées et la nature des contrôles réalisés (joindre une copie du manuel)/*If in-house, list facilities and tests (attach a copy of manual)* :

5.3.3 Procédures d'échantillonnage et de contrôle/*Sampling and testing procedures* :

5.3.4 Méthode de contrôle et critères de rejet/d'acceptation/*Testing method and criteria for rejection/acceptance* :

5.4 Plan d'hygiène générale des locaux et des procédés/(Sanitation Standards Operating Procédures SSOP)/*Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)* :

5.4.1 Brève description/*Brief description* :

5.4.2 Nom et qualité des personnes chargées de la mise en œuvre et de la surveillance du SSOP/*Name and designation or individuals implementing and maintaining SSOP activities* :

Joindre les copies des derniers registres quotidiens de nettoyage et de désinfection/*Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitising treatment.*

5.5 Capacité journalière/*Daily Throughput* :

5.5.1 Nombre d'équipes/*Number of shifts* :

5.5.2 Capacité d'abattage (tonnes) par équipe/*Slaughter capacity (tones) per shift* :

5.5.3 Nombre de jours de travail par semaine/*Number of working days per week* :

5.6 Capacité d'abattage annuelle totale (tonnes)/*Total annual slaughter capacity (tons)* :

5.7 Inspection de la viande/*Meat Inspection* :

5.7.1 Par des inspecteurs du gouvernement ou du personnel de contrôle -qualité de la société/*By government inspectors or company's QC staff* :

5.7.2 Nombre total d'inspecteurs, qualifications et formation/*Total number of inspectors, qualification and training* :

5.7.3 Nombre d'inspecteurs par équipe/*Number of inspectors per shift :*

5.7.4 Procédures d'inspection (joindre une copie du manuel d'inspection)/*Inspection procedures (attach a copy of the inspection manual)* :

5.7.5 Critères de rejet/acceptation des carcasses/morceaux de carcasses de l'animal : (joindre une copie du registre de saisies)/*Criteria for rejection/acceptance of animal body/section : (attach a copy of the past condemnation record)* :

5.8 Atelier de désossage/découpe/*Boning/Cutting Room* :

5.8.1 Système de contrôle de la température : (Oui/Non)/*Temperature control features : (Yes/No)* :

Si oui, précisez la température/*If yes, state temperature* :

5.8.2 Capacité de désossage/découpage/*Boning/Cutting production capacity* :

5.9 Installations de stockage/*Storage Facilities* :

5.9.1 Chambre de stockage du matériel d'emballage/mise en conserve : (Oui/Non)/ *Packing/canning materials storage room : (Yes/No)* :

5.9.2 Chambre de stockage des ingrédients secs : (Oui/Non)/*Dry ingredients storage room : (Yes/No)* :

5.9.3 Chambre de stockage des produis chimiques, désinfectants et autres agents de nettoyage (joindre les copies des derniers registres) : (Oui/Non)/*Chemicals, disinfectants and other cleaning agents storage room (attach copies of the latest records) : (Yes/No)* :

5.10 Nombre, type (statique, à flux d'air etc./ammoniaque ou fréon), capacité des refroidisseurs/congélateurs/chambres froides/*Numbers, type (static, air blast etc/ammonia or freon), capacity of chillers/deep freezers/cold storage* :

5.11 Manipulation des abats comestibles et procédures de réfrigération/*Edible Offal Handling & Cooling Procedures* :

5.12 Traitement/élimination des déchets/*Waste Treatment/Disposal* :

5.12.1 Procédures pour le traitement des produits non comestibles/non conformes/*Procedures for treatment of inedible /unqualified products* :

5.12.2 Procédure pour le traitement/évacuation des déchets/*Procedure of waste treatment/disposal* :

5.12.3 Procédure pour le traitement /évacuation des effluents et capacité quotidienne de traitement/évacuation/*Procedure of effluent treatment/disposal and daily treatment/disposal capability* :

5.13 Description de la procédure de traçabilité des produits non conformes/*Description of the traceable procedure of the unqualified products* :

6. Installations de transformation/*Processing Premises*

6.1 Provenance de la viande/*Source of meat* :

Liste des pays et numéros d'agrément des usines dans lesquelles la viande destinée à la transformation a été obtenue./*List countries and Registration No. Of plants where meat is obtained for processing.*

6.2 Equipement/*Equipment :*

Joindre la liste des équipements (types, marque et fabriquant) utilisés/*Attach list of equipment (types, brand and manufacturer) used* :

6.3 Procédés de transformation/*Processing Procedures* :

6.3.1 Joindre le diagramme de fabrication/*Attach process flowcharts* :

6.3.2 Brève description du type de produits et des méthodes de fabrication (incluant le barème temps/température de traitement)/*Brief description of type of products and processing methods (Including time and temperature of processing)* :

6.4 Programmes de sécurité alimentaire/*Food Safety Programs* :

6.4.1 Sont-ils basés sur le système HACCP ou équivalent : (Oui/Non)/*Whether based on HACCP system or equivalent : (Yes/No)* :

(SI oui, joindre le plan HACCP)/(*If yes, attach the HACCP plan) :*

6.4.2 Précisez si les contrôles sont effectués en interne ou réalisés par un laboratoire prestataire/*State whether testing done in-house or provided by a service laboratory* :

S'ils sont effectués en interne, énumérez les installations concernées et la nature des contrôles réalisés (joindre une copie du manuel)/*If in-house, list facilities and tests (attach a copy of manual)* :

6.4.3 Procédures d'échantillonnage et de contrôle/*Sampling and testing procedures* :

6.4.4 Méthode de contrôle et critères de rejet/acceptation/*Testing method and criteria for rejection/acceptance* :

6.5 Plan d'hygiène générale des locaux et des procédés (Sanitation Standards Operating Procédures SSOP)/*Sanitation Standards Operating Procedures (SSOP)* :

6.5.1 Brève description/*Brief description* :

Nom et qualité des personnes chargées de la mise en œuvre et de la surveillance du SSOP/*Name and designation of individuals implementing and maintaining SSOP activities* :

Joindre les copies des derniers registres quotidiens de nettoyage et désinfection./*Attach copies of the latest daily records of cleaning and sanitising treatment*.

6.6 Capacité journalière/*Daily Throughput* :

6.6.1 Nombre d'équipes/*Number of shifts* :

6.6.2 Capacité d'abattage (tonnes) par équipe/*Production capacity (tones) per shift* :

6.6.3 Nombre de jours de travail par semaine/*Number of working days per week* :

6.7 Capacité de production annuelle totale (tonnes) pour chaque produit/*Total annual production capacity (tons) of each product* :

6.8 Installations de stockage/*Storage Facilities* :

6.8.1 Chambre de stockage du matériel d'emballage : (Oui/Non)/*Packing materials storage room : (Yes/No)* :

6.8.2 Chambre de stockage des ingrédients secs: (Oui/Non)/*Dry ingredients storage room : (Yes/No)* :

6.8.3 Chambre de stockage des produis chimiques, désinfectants et autres agents de nettoyage (joindre les copies des derniers registres) : (Oui/Non)/*Chemicals, disinfectants and other cleaning agents storage room (attach copies of the latest records) : (Yes/No)* :

6.9 Nombre, type (statique, à flux d'air etc./ammoniac ou fréon), capacité des refroidisseurs/congélateurs/chambres froides/*Numbers, type (static, air blast etc/ammonia or freon), capacity of chillers/deep freezers/cold storage* :

6.10 Traitement / évacuation des déchets/*Waste Treatment/Disposal* :

6.10.1 Procédures pour le traitement des produits non comestibles/non conformes/*Procedures for treatment of inedible/unqualified product*s :

6.10.2 Procédure pour le traitement /évacuation des déchets/*Procedure of waste treatment/disposal* :

6.10.3 Procédure pour le traitement/évacuation des effluents et capacité quotidienne de traitement/*évacuation/Procedure of effluent treatment/disposal and daily treatment/disposal capability* :

6.11 Description de la procédure de traçabilité des produits non conformes/*Description of the traceable procedure of the unqualified products* :

7. Locaux sociaux/*Welfare/Washing facilities*

7.1 Cantine (s) du personnel, vestiaires, casiers, douches : (Oui/Non)/*Staff canteens (s) Changing rooms, Lockers, Shower facilities : (Yes/No)* :

7.2 Robinets et chasses d'eau des toilettes et dispositifs pour se laver et se désinfecter les mains à commandes non manuelles : (Oui/Non)/*Hands-free operated features for taps and toilet flush and washing and disinfecting hands facilities : (Yes/No)* :

8. Photographies de l'établissement (à soumettre avec le présent formulaire*)/Photographs of the establishment (to submit together with this application)* :

9. Déclaration de l'établissement/*Declaration by Establishment* :

JE DECLARE PAR LA PRESENTE QUE LES INFORMATIONS FOURNIES

CI-DESSUS SONT EXACTES ET CORRECTES.

I HEREBY DECLARE THAT

THE INFORMATION GIVEN ABOVE IS TRUE AND CORRECT.

(Signature et désignation de la personne qui a fourni les informations*)/(Signature and designation of person who submitted above information)*

(Signature du gérant et tampon de la société*)/(Signature of the owner and Company Stamp)*

(Date)/*(Date)*

10. **Vérification par l'Autorité Vétérinaire/*Verification by Veterinary Authority***

J'AI VERIFIE LES INFORMATIONS FOURNIES CI-DESSUS PAR LA SOCIETE

ET JE CERTIFIE QU'ELLES SONT EXACTES ET CORRECTES

I HAVE VERIFIED THE ABOVE INFORMATION GIVEN BY THE COMPANY AND CERTIFIED IT IS TRUE AND CORRECT

(Signature et désignation du vétérinaire ayant vérifié ces informations)/*(Signature and designation of person who verified above information)*

(Signature du directeur et cachet de la DDSV)/*(Signature of the Director of veterinary services)*

(Date)/*(Date)*

ANNEXE II
EXPORTATION DE VIANDE DE POULET VERS LA CHINE
CAHIER DES CHARGES SANITAIRES VISE PAR LE CERTIFICAT SANITAIRE

1. La France est indemne d'influenza aviaire hautement pathogène et de maladie de Newcastle.

2. La viande décrite ci-dessus est issue de poulets :
   - nés et élevés en France ;
   - provenant d'élevages où aucun cas clinique de maladie de Gumboro, de variole aviaire, de choléra aviaire, de mycoplasme aviaire, de typhose, de pullorose, de maladie de Marek, d'ornithose-psittacose et de tuberculose aviaire n'a été diagnostiqué pendant les six derniers mois ;
   - provenant d'élevages n'ayant pas été, pendant les six derniers mois, soumis à restriction suite à la déclaration d'une maladie aviaire réglementée.

3. Les établissements d'abattage et de transformation de la viande de poulet disposent de l'agrément communautaire et sont également agréés par la Chine.

4. La viande a fait l'objet d'une inspection vétérinaire ante et post mortem conformément aux réglementations françaises et européennes relatives aux viandes de poulet destinées à l'exportation.

5. Les poulets abattus ne présentaient aucun signe de maladies infectieuses au moment de leur abattage, et les carcasses et viscères ne présentaient aucune lésion pathologique à l'inspection post mortem.

6. Les niveaux résiduels de produits chimiques, médicaments, métaux lourds, et autres substances toxiques et nocives ne dépassent pas les limites maximales admises dans l'UE et en Chine, sur la base des plans de contrôle nationaux.

7. La viande est exempte d'organismes pathogènes conformément aux réglementations européenne et chinoise.

8. La viande est salubre et sûre, propre à la consommation humaine.

9. La viande est issue de poulets qui n'ont pas été abattus en même temps que des poulets non conformes aux dispositions de l'article 2 du présent document. Elle n'a pas été travaillée en même temps que des viandes de poulet non conformes aux dispositions des articles 2 et 4 à 8 du présent document.

10. La viande de poulet destinée à la Chine est entreposée à part dans l'entrepôt frigorifique.

11. La viande de poulet est empaquetée dans des emballages neufs conformes aux normes internationales d'hygiène. Sur l'emballage, sont inscrits en Français et en Chinois : le nom et le poids du produit ; le nom, l'adresse et le numéro d'enregistrement de l'atelier de production ; les conditions de stockage et la date de production ; l'estampille de l'atelier de production.

12. La viande de poulet destinée à la Chine a été préservée de toute contamination par des substances toxiques et nocives au cours de son emballage, stockage et transport. La température à cœur des viandes congelées ne dépasse pas –18°C. Après la mise en conteneur, des scellés sont apposés sous le contrôle des services vétérinaires français et leur numéro figure sur le certificat sanitaire.

ANNEXE III
EXPORTATION DE VIANDE DE PORC VERS LA CHINE
CAHIER DES CHARGES SANITAIRES VISE PAR LE CERTIFICAT SANITAIRE

1 La France est indemne de fièvre aphteuse, de peste porcine africaine, de maladie de Teschen, de peste bovine, de maladie vésiculeuse des suidés et de peste porcine classique.

2 Les porcs abattus en vue de l'exportation de viandes porcines vers la Chine satisfont aux conditions suivantes :
- ils sont nés et ont été élevés en France ;
- ils proviennent d'élevages exempts de cas de charbon bactéridien, brucellose, maladie d'Aujeszky, gastro-entérite transmissible, tuberculose et trichinellose pendant les six derniers mois ;
- ils proviennent d'élevages indemnes pendant les six derniers mois de symptôme clinique de Syndrome Dysgénésique Respiratoire Porcin (SDRP) ;
- ils proviennent d'élevages n'ayant pas été, pendant les six derniers mois, soumis à restriction suite à la déclaration d'une maladie porcine réglementée.

3 Les établissements d'abattage et de transformation de la viande de porc disposent de l'agrément communautaire et sont également agréés par la Chine.

4 L'inspection ante-mortem et post-mortem des porcs a été réalisée par les services vétérinaires français conformément aux réglementations française et européenne relatives à la production de viandes porcines destinées à l'exportation.

5 Les porcs abattus étaient en bonne santé et ne présentaient aucun signe de maladies infectieuses au moment de leur abattage et les carcasses et viscères ne présentaient aucune lésion pathologique à l'inspection post mortem.

6 Les niveaux résiduels de produits chimiques, médicaments vétérinaires, métaux lourds et autres substances toxiques ne dépassent pas les limites maximales admises dans l'UE et en Chine, sur la base des plans de contrôle nationaux.

7 La viande est exempte d'organismes pathogènes conformément aux réglementations européenne et chinoise.

8 La viande est salubre et sûre, propre à la consommation humaine.

9 La viande décrite ci-dessus est issue de porcs qui n'ont pas été abattus en même temps que des porcs non conformes aux dispositions de l'article 2 du présent document. Elle n'a pas été travaillée en même temps que des viandes de porc non conformes aux dispositions des articles 2 et 4 à 8 du présent document.

10 La viande destinée à la Chine est entreposée à part dans l'entrepôt frigorifique.

11 La viande de porc est empaquetée dans des emballages neufs conformes aux normes internationales d'hygiène. Sur l'emballage, sont inscrits en Français et en Chinois : le nom et le poids du produit ; le nom, l'adresse et le numéro d'enregistrement de l'atelier de production ; les conditions de stockage et la date de production ; l'estampille de l'atelier de production.

12 La viande de porc destinée à la Chine a été préservée de toute contamination par des substances toxiques et nocives au cours de son emballage, stockage et transport. La température à cœur des viandes congelées ne dépasse pas –18°C. Après la mise en conteneur, des scellés sont apposés sous le contrôle des services vétérinaires français et leur numéro figure sur le certificat sanitaire.