**ORDRE DE SERVICE**

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PECHE

| | |
|---|---|
| **Direction générale de l'alimentation**<br><br>**Sous-direction de la Sécurité Sanitaire des Aliments**<br><br>**Bureau des établissements de restauration et de distribution**<br>**Bureau des matières premières**<br>**Bureau des établissements de production et de transformation**<br>**Bureau de la qualité sanitaire des produits de la mer et d'eau douce**<br>**Bureau de la surveillance des denrées alimentaires et des alertes sanitaires**<br>Adresse : 251, rue de Vaugirard<br>75732 PARIS CEDEX 15<br>Dossier suivi par : Hervé Fouquet, Katia Giraudet, Vincent Hérau, Valérie Vion, Stéphanie Flauto, Adel Ben Youssef, Olivier Cunin, Pierre Alexandre Beloeil<br>Tél. : 01 49 55 84 17 | **NOTE DE SERVICE**<br>**DGAL/SDSSA/N2006-8026**<br>**Date: 6 janvier 2006**<br>Classement : SSA 11 |

| | |
|---|---|
| Date de mise en application : | Immédiate |
| Abroge et remplace : | - |
| Date limite de réponse : | - |
| Nombre d'annexes: 3 | |
| Degré et période de confidentialité : | Service de contrôle |

**Objet : Mise en œuvre des règlements du "Paquet hygiène" au 1er janvier 2006 (hors production primaire)**

**Références:**

Règlement (CE) n° **852/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires.*

Règlement (CE) n° **853/2004** du 29 avril 2004 du Parlement européen et du Conseil *fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale*

Règlement (CE) n° **854/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine*

Règlement (CE) n° **882/2004** du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 *relatif aux contrôles officiels effectués pour s'assurer de la conformité avec la législation sur les aliments pour animaux et les denrées alimentaires et avec les dispositions relatives à la santé animale et au bien-être des animaux*

Règlement (CE) n° **2073/2005** de la Commission du 15 novembre 2005 *concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires*

Règlement (CE) n° **2074/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *établissant les mesures d'application relatives à certains produits régis par le règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil et à l'organisation des contrôles officiels prévus par les règlements (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil, portant dérogation au règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiant les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004*

Règlement (CE) n° **2075/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *fixant les règles spécifiques applicables aux contrôles officiels concernant la présence de* Trichinella *dans les viandes*

Règlement (CE) n° **2076/2005** de la Commission du 5 décembre 2005 *portant dispositions d'application transitoires des règlements (CE) n° 853/2004, (CE) n° 854/2004 et (CE) n° 882/2004 du Parlement européen et du Conseil et modifiants les règlements (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 854/2004*

NS DGAL/SDSSA/N2004-8193 du 28 juillet 2004
NS DGAL/SDSSA/N 2005-8269 du 29 novembre 2005

**MOTS-CLES :** PAQUET HYGIENE, AGREMENT, CONTROLE, SANCTION

**Résumé :** Cette note présente de façon succincte l'état des réglementations communautaires et nationales à la veille de l'échéance du 1er janvier 2006. Elle précise les conditions juridiques de réalisation des contrôles et de leurs suites (mesures de police administrative et sanctions) dans l'attente de l'adoption des textes nationaux révisés.

| **Destinataires** | |
|---|---|
| Pour exécution :<br>Directeurs départementaux de services vétérinaires | Pour information :<br>Préfets<br>Inspecteurs généraux vétérinaires interrégionaux<br>Directeurs des Ecoles nationales vétérinaires<br>Directeur de l'INFOMA<br>Directeur de l'Ecole Nationale des Services Vétérinaires<br>DPMA<br>SAJ |

Les règlements (CE) n° 852/2004 et 853/2004 et leurs règlements d'application nous imposent de modifier en profondeur le droit français en matière de sécurité sanitaire des aliments.

Dans une première partie, cette note présente les travaux de révision du droit interne réalisés et en cours.

Dans une deuxième partie, elle précise les conditions juridiques de réalisation des contrôles et de leurs suites, dans l'attente de l'adoption des textes nationaux révisés.

## I. Révision du droit interne

Le schéma 1 présente l'ensemble des textes applicables aux professionnels à compter du 1er janvier 2006. Les nouvelles dispositions communautaires étant issues de règlements, elles sont directement applicables aux professionnels sans transposition en droit français. Elles constituent le nouveau référentiel pour les professionnels et les services de contrôle.

Des dispositions nationales restent cependant nécessaires dans certains cas:

- Certaines activités ne sont pas couvertes par le champ des règlements, mais doivent néanmoins être encadrées (ex : la fourniture en petites quantités de produits primaires au consommateur final ou au commerce de détail local)
- Pour certaines dispositions les règlements prévoient explicitement que les autorités compétentes des Etats membres peuvent ou doivent prendre des dispositions nationales (ex: critères de température au stade de la distribution, critères de la dispense d'agrément)
- Le règlement est silencieux et il apparaît nécessaire d'apporter des précisions au niveau national pour garantir la sécurité sanitaire des aliments (ex: dispositions relatives aux cysticerques)

A cette fin, la SDSSA a passé en revue l'ensemble des textes nationaux (code rural, arrêtés) en se fixant comme principes, conformément aux instructions du ministre de l'agriculture et de la pêche et aux recommandations du service des affaires juridiques du ministère, de :

- ne pas recopier les règlements ;
- supprimer les dispositions redondantes ou contradictoires avec les règlements ;
- ne conserver ou ne créer que des dispositions compatibles avec la réglementation communautaire et/ou qui sont jugées nécessaires du point de vue de la protection de la santé publique.

Différentes actions sont en cours:

### 1. La révision du code rural partie législative

Le II du 1 de l'article 71 de la Loi d'orientation agricole publiée le 6 janvier au *Journal officiel* habilite le gouvernement à légiférer par ordonnance pour mettre en conformité le code rural et le code de la consommation avec les dispositions du paquet hygiène. Cette ordonnance doit être adoptée au plus tard 9 mois après la publication de la loi.

### 2. La révision du code rural partie réglementaire

Un décret pris en application de l'article L. 231-6 du code rural, constate que les règlements du « Paquet hygiène » constituent des mesures d'application de la partie législative du code rural et habilite *de facto* les agents des DDSV à contrôler les dispositions de ces règlements. Ce décret en date du 30 décembre 2005 a été publié au *Journal officiel* le 31 décembre 2005.

Par ailleurs, il conviendra d'une part de définir les sanctions à la non-application des dispositions communautaires et nationales (décret sanctions) et, d'autre part de toiletter la partie

réglementaire du code rural. L'adoption du décret sanction est à prévoir au cours du premier semestre 2006.

### 3. La rédaction d'arrêtés complémentaires aux règlements communautaires et l'abrogation des arrêtés existants

L'annexe II vous présente la nouvelle architecture réglementaire et un résumé des principales dispositions nationales. Ce nouvel ensemble réglementaire sera constitué de 7 arrêtés qui se substitueront à la soixantaine d'arrêtés actuels. Diverses consultations (professionnels, groupement des DDSV, AFSSA) sont en cours ou à venir. La parution de ces textes est attendue au cours du premier trimestre 2006.

Ne pas recopier les règlements entraînera une difficulté de lecture pour les opérateurs (et pour les services de contrôle) qui avaient jusqu'à présent l'habitude d'avoir toutes les dispositions applicables à leur activité dans un seul arrêté. Désormais, ils devront s'approprier les règlements communautaires (y compris le 178/2002, depuis le 1er janvier 2005), leurs textes d'application, mesures transitoires et autres documents interprétatifs, ainsi que les arrêtés nationaux. Il faudra par conséquent envisager ultérieurement de bâtir des « codes » juridiques par secteur d'activités. Il s'agit d'un travail conséquent, qui pourrait être réalisé par les fédérations professionnelles intéressées, avec l'appui de l'administration (annonce faite par le directeur de cabinet lors de son intervention au colloque sur le paquet hygiène du 7 novembre dernier). Dans l'attente de ce travail, les bureaux de la SDSSA mettront progressivement à votre disposition sur intranet dans la rubrique « sécurité des aliments / Paquet hygiène », des répertoires réglementaires thématiques qui permettront aux inspecteurs de s'approprier plus facilement les textes communautaires (voir note de service séparée concernant le secteur des établissements de production et de transformation). Par ailleurs, les vade-mecum d'inspection en cours de rédaction aboutiront à une consolidation des textes dans un format adapté à la grille d'inspection.

## II. Conséquences de la révision du droit interne sur les contrôles effectués par les agents des DDSV et sur leurs suites

### 1. La réalisation des contrôles

Les agents de contrôle des DDSV sont d'ores et déjà habilités par le code rural pour mener des inspections sanitaires et contrôler le respect des conditions sanitaires définies par le code rural.

Les règlements 882/2004 et 854/2004 imposent que soient menés des contrôles officiels pour s'assurer du respect des dispositions du paquet hygiène.

**A la publication du décret prévu au I.2, les agents de contrôle des DDSV sont habilités à contrôler les dispositions du paquet hygiène qui concernent les denrées animales et d'origine animale, et à engager les mesures de police administrative** sur la base des faits constatés lors de ces contrôles (notamment les mesures correctives et la fermeture d'établissement prévues à l'article L. 233-1 du code rural).

### 2. La constatation des infractions

Les agents des DDSV peuvent actuellement constater des infractions aux conditions définies en application de l'article L. 231-1, lesquelles sont sanctionnables sur la base des articles R. 237-1 et suivants du code rural (chapitre VII du titre III du livre II de la partie réglementaire du code rural).

**A partir du 1er janvier 2006, ces infractions devront être constatées en visant à la fois l'article du chapitre VII susmentionné définissant les infractions, et la disposition du paquet hygiène concernée**. Un tableau de correspondance entre les articles R. 237-1, R. 237-2, R. 237-4, R. 237-5 et les règlements vous est proposée en annexe III. **Seules les infractions présentées dans ce tableau pourront être constatées**.

### 3. Cas particulier des trichines

Le règlement (CE) n° 2075/2005 dit règlement « trichines » entrera en vigueur le 1er janvier 2006. Un arrêté est nécessaire pour l'application de ce règlement, notamment pour définir les modalités de qualification des élevages de porcs et de recherche de larves de trichines. Cet arrêté devrait être publié au cours du premier semestre 2006. **Jusqu'à cette publication, les modalités actuelles concernant la gestion des trichines restent inchangées**.

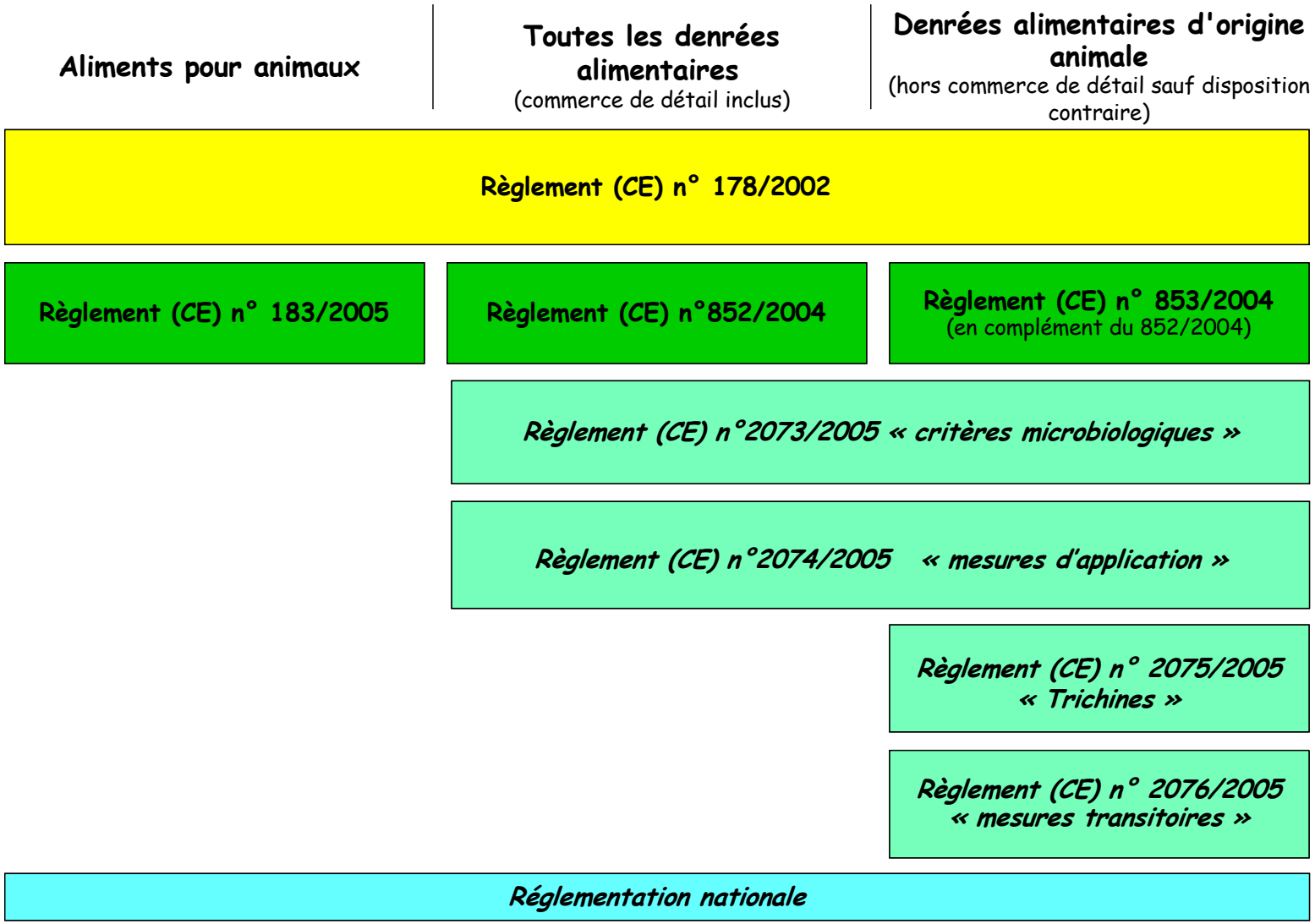
Dès la publication de cet arrêté :

- les contrôles sur porcs reproducteurs seront engagés,
- les contrôles systématiques sur porcs plein air seront maintenus,
- il sera mis fin au dépistage aléatoire des porcs charcutiers concomitamment à la mise en place des analyses sur les porcs reproducteurs.

Les modalités de la procédure de qualification des sites d'élevage vous seront précisées ultérieurement. Elles comporteront un délai pour la mise en oeuvre qui pourrait aller de 6 mois à un an.

**La Directrice Générale Adjointe**
**CVO**
**Monique Eloit**

# ANNEXE I: Textes applicables aux professionnels français le 1er janvier 2006



## ANNEXE II : FUTURE ARCHITECTURE "ARRETES SDSSA"

**Arrêté remise directe, restauration collective, transport et entreposage**
DGAL + DGCCRF + DGS + Armées + Transport
**Annexes :**
- Critères de température
- Entreposage (mesures ESB)
- Transport des aliments (mesures ESB)
- Restauration collective
- Remise directe
- Congélation – décongélation
- Cession directe viandes hachées
- Réception de produits primaires (dispositions applicables au commerce de détail local recevant les petites quantités de produits primaires).

**Arrêté produits d'origine animale et denrées contenant des produits d'origine animale *(hors activités visées dans l'arrêté ci-dessus)***
DGAL + DPMA
**Annexes :**
- Abattoirs et ateliers de découpe viandes de boucherie et de gibier d'élevage (y compris mesures ESB)
- Abattoirs et ateliers de découpe viandes de volailles, de lagomorphes et de ratites (y compris tueries)
- Viandes de gibier (y compris petites quantités).
- Produits laitiers (y compris dispositions relatives à la commercialisation du lait cru destiné à la consommation humaine en l'état)
- Produits de la pêche (petites quantités)
- Graisses animales fondues (mesures ESB)
- Œufs (petites quantités)
- Gélatine et collagène (sous réserve)

**Lignes directrices critères microbiologiques indicateurs d'hygiène**
DGAL + DGCCRF

**Arrêté agrément (et dispense d'agrément)**
DGAL + DPMA

- Procédures
- Autorisation des centres de collecte et des tanneries pour filière gélatine

**Arrêté Méthodes traditionnelles**
DGAL

**Arrêté Information sur la chaîne alimentaire**
DGAL (SDSPA-SDSSA-MSI)

**Arrêté trichine**
DGAL (SDSPA-SDSSA)

## 1. Arrêté « agrément »

La procédure que doivent respecter les professionnels pour obtenir l'agrément sanitaire prévu dans les textes communautaires ou nationaux est définie dans l'arrêté « agrément ». Cet arrêté définit également les conditions sanitaires concernant la « dispense d'agrément » pour les établissements de commerce de détail fournissant d'autres établissements de commerce de détail dans des proportions limitées. Les produits concernés par cette dispense sont la viande, les produits à base de viandes, le lait traité thermiquement, les produits laitiers, les produits de la pêche et les escargots.
L'autorisation spécifique des centres de collecte et des tanneries prévue par le paquet hygiène sera définie dans un titre spécifique.
Cet arrêté abroge les dispositions relatives à l'agrément des arrêtés du 28 juin 1994, du 27 décembre 1992, du 28 décembre 1992, du 29 décembre 1992 et du 25 juillet 1994 ainsi que les arrêtés « dispense » du 8 septembre 1994 et du 8 février 1996.
Les dispositions de l'arrêté du 28 juin 1994 relatives à l'enregistrement sont maintenues dans l'attente de la mise en œuvre d'une procédure pour tous les établissements via les chambres consulaires.

## 2. Arrêté « aval » entreposage, transport, remise directe et restauration collective

*Entreposage*

Sont maintenues :

- les dispositions relatives aux critères de température;
- des dispositions relatives à la gestion des MRS ;
- l'obligation d'installer un dispositif automatique d'enregistrement de la température pour les chambres froides à température positive de plus de 10 $m^3$ disparaît.

*Transport de denrées*

Sont maintenues :

- les dispositions relatives aux critères de température ;
- les dispositions relatives aux conditions techniques que doivent respecter les véhicules en France. Elles correspondent aux prescriptions de l'accord ATP qui sont obligatoires pour les transports à l'intérieur du territoire français ;
- les dispositions relatives à la gestion des MRS.

Des dérogations au maintien des produits de la pêche congelés à la température de congélation au cours du transport peuvent être octroyées conformément au règlement (CE) n° 853/2004. Les conditions d'octroi de ces dérogations seront définies dans cet arrêté.

*Restauration collective*

Ne devraient subsister que les dispositions relatives aux critères de température et aux couples temps/température (refroidissement rapide, réchauffage, DLC des préparations élaborées à l'avance…) conformément à l'article 17 du règlement (CE) n° 852/2004. De nombreuses obligations de moyens disparaissent (locaux, équipements…). L'obligation de conserver des plats témoins est maintenue.

*Remise directe*

Les critères de température sont maintenus. Des dispositions spécifiques à la viande hachée et à l'utilisation de gibier sauvage ainsi qu'à la gestion des MRS (colonnes vertébrales bovines dans les boucheries) sont conservées.

Pour ces deux derniers secteurs sont maintenues des dispositions relatives à la fabrication de viande hachée de l'arrêté du 29 février 1996, à la décongélation ainsi qu'à la réception de petites quantités de produits primaires (ex : gibier).

Sont notamment abrogées par cet arrêté les arrêtés du 9 mai 1995, du 29 septembre 1997, du 3 avril 1996, du 20 juillet 1998, du 28 mai 1997, du 26 juin 1974 et du 6 juillet 1998.

**3. Arrêté « produits animaux et d'origine animale »**

*Abattoirs et ateliers de découpe viandes de boucherie*

Certaines autorisations prévues par le paquet hygiène seront définies dans l'annexe « Viandes de boucherie ». Cette même annexe définira également les conditions sanitaires relatives aux abattoirs temporaires, à la fabrication des marques de salubrité, au gibier d'élevage, à la gestion des carcasses infestées par des larves de cysticerques, à l'abattage d'urgence, aux MRS et à l'ESB. Elle contiendra également des dispositions complémentaires aux règlements d'application et transitoires du 5 décembre 2005 (Règlements (CE) n° 2074/2005, 20075/2005 et 2076/2005).

*Abattoirs et ateliers de découpe viandes de volailles*

Certaines dérogations prévues par le paquet hygiène sont définies dans une annexe « Viandes de volailles ». Cette annexe précise également les conditions sanitaires concernant l'abattage de ratites dans les abattoirs agréés, l'abattage rituel et les établissements d'abattage non agréés. Figurent également dans cette annexe les dispositions applicables à l'Information sur la chaîne alimentaire applicables au 1er janvier 2006 dans la filière volaille.

*Viandes de gibier sauvage*

Les dispositions concernant la formation des chasseurs et la fourniture des petites quantités de gibiers ou de viande de gibier seront définies dans une annexe spécifique.

*Gélatine et collagène*

Dans un souci d'harmonisation communautaire, il est envisagé de supprimer la disposition française relative au traitement particulier des os en provenance de pays de catégorie II, pour la production de gélatine.

*Produits laitiers*

Les conditions de commercialisation du lait cru destiné à la consommation en l'état sont actuellement fixées par les arrêtés du 3 août 1984 et du 6 août 1985. Ces dispositions nécessitent un toilettage important, et bien qu'ayant vocation à être intégrées, à terme dans l'annexe « produits laitiers », ne le seront pas dans la première version de ce texte.
Une dérogation et des autorisations concernant l'utilisation de lait cru non conforme et le dépassement du critère température lors du transport et de la conservation seront définies dans cette annexe.

*Fourniture de petites quantités de produits primaires*

L’arrêté renverra pour les produits de la pêche, le gibier sauvage et les œufs aux annexes correspondantes pour la définition de la « petite quantité » et les conditions sanitaires applicables à ce cas. Pour les autres produits d’origine animale, les réglementations communautaires ou nationales s’appliqueront (et notamment passage par un centre d’expédition pour les mollusques bivalves vivants ou, pour les pectinidés récoltés dans des gisements non classés, par l'intermédiaire d'une criée, d'un centre d'expédition ou d'un établissement de transformation ; arrêtés du 3 août 1984 et du 6 août 1985 pour le lait cru).

Sont abrogés par cet arrêté, les arrêtés de transposition des directives sectorielles.

**4. Arrêté « Méthodes traditionnelles »**

Conformément à l’article 5 du règlement (CE) n° 2076/2005, les dérogations pour les produits laitiers traditionnels accordées en application de la décision 96-386 sont conservées et seront reprises dans l’arrêté « méthodes traditionnelles ».

Cet arrêté a vocation à recevoir également les futures adaptations françaises aux annexes des règlements qui pourront être définies à la fin d’une procédure conformément à l’article 13 du règlement (CE) n° 852/2004 (envoi d’un dossier à la Commission et aux Etats membres contenant notamment une analyse des risques, attente des commentaires des Etats membres pendant 3 mois, discussion avec la Commission et les Etats membres en cas de remarques, décision de la commission autorisant l’Etat demandeur à prendre les mesures nationales proposées avec ou sans modification de celles-ci). Les adaptations futures pourraient concerner les palmipèdes gras pleins, les volailles de Bresse, les pigeons étouffés ou partiellement éviscérés, les canards au sang et les volailles effilées en établissement non agréé, les chevreaux.

**5. Lignes directrices «  critères microbiologiques indicateurs d'hygiène  »**

Un arrêté abrogera les dispositions de l’arrêté ministériel du 21 décembre 1979 ainsi que les dispositions relatives aux critères microbiologiques définis dans les arrêtés de transposition des directives sectorielles. Des lignes directrices concernant les germes indicateurs d'hygiène sont en cours d'élaboration. Elles vont faire l'objet d'une demande d'appui scientifique et technique auprès de l'AFSSA. Dans cette attente, l'utilisation par les professionnels dans le cadre de la vérification de leur plan de maîtrise sanitaire, des critères abrogés (s'ils ne sont pas contradictoires avec ceux du règlement communautaire) peut être recommandée.

**6. Arrêtés « trichine » et « information sur la chaîne alimentaire »**

Les dispositions concernant la trichine et l’information sur la chaîne alimentaire seront quant à elles définies dans deux arrêtés spécifiques. L’arrêté « information sur la chaîne alimentaire » n’interviendra pas *a priori* avant fin 2008. Les dispositions applicables en 2006 sur les volailles sont intégrées dans l’arrêté « produits d’origine animale » (voir point 3 ci-dessus)

# ANNEXE III : Tableau de correspondance entre les articles R 237-1, R 237-2, R 237-4, R 237-5 du code rural et les réglements (CE) n° 852/2004, (CE) n° 853/2004 et (CE) n° 882/2004.

| **Art. 237-1 CODE RURAL:** sanctionne par les amendes prévues pour les contraventions de 5ème classe les infractions suivantes: | **PAQUET HYGIENE** | | |
|---|---|---|---|
| | **Règlement 852/2004** | **Règlement 853/2004** | **Règlement 882/2004** |
| (2) Le fait d'exposer, de mettre en vente, de vendre ou d'expédier des denrées animales ou d'origine animale consignées ou saisies ou de transporter ces denrées sans une autorisation délivrée par le vétérinaire inspecteur. | | | Article 54 pt 2 b |

| **art. 237-2 CODE RURAL:** sanctionne par les amendes prévues pour les contraventions de 5ème classe les infractions suivantes: | **PAQUET HYGIENE** | |
|---|---|---|
| **Ce tableau ne traite pas des points 13, 14 (alimentation animale) et 24 (registre d'élevage) de l'article R 237-2** | | |
| | **Règlement 852/2004** | **Règlement 853/2004** |
| (1) D'abattre un animal de boucherie hors d'un abattoir en dehors des cas dans lesquels cet abattage est autorisé par l'article R. 231-15 | | Annexe III Section 1 Ch. VI[1] |
| (2) Lorsqu'un animal de boucherie a été abattu d'urgence après un accident, de pratiquer l'examen sanitaire et qualitatif hors d'un abattoir | | Annexe III section 1 Ch. VI Pt 7 (uniquement pour sanctionner un examen post mortem hors d'un abattoir) |
| (3) De ne pas soumettre un animal de boucherie ou une volaille, avant ou après abattage, à un contrôle des services vétérinaires, conformément à l'article R. 231-17 | | Principe du contrôle ante et post mortem :<br>Annexe III section I ch IV pts 5 et 12<br>Annexe III section II ch IV pts 2 et 6 |
| (8) D'exercer les activités d'un centre d'abattage ou d'un établissement mentionné à l'article R. 231-20 dans des locaux ou emplacements de travail insuffisants, ou avec une superficie inadaptée, ou sans approvisionnement en eau potabl | Annexe II, Ch.I, pt. 2.a<br>Annexe II Ch. VII | Annexe III Section 1 Ch.2 Pt 2b)<br>Annexe III section 2 Ch.2 Pt 1 Annexe III Section 5 Ch.1 Pt 2 |
| (9) D'exercer les activités d'un centre d'abattage ou d'un établissement mentionné à l'article R. 231-19 dans des locaux mal éclairés, mal aérés ou ventilés, malaisés à nettoyer ou à désinfecter, mal aménagés, ou à une température inadaptée, ou dans des conditions créant un risque d'insalubrité, ou dans des locaux mal protégés contre les souillures ou toute source d'insalubrité | Annexe II Ch. I Pts 7; 5; 2a; 2d; 2b et 2c | Annexe III Section 5 Ch.1 Pt 3 |
| (10) D'exercer les mêmes activités dans des locaux non dotés d'installations sanitaires à l'usage du personnel ou d'installations non conformes | Annexe II Ch. I Pts 3 et 4 | Annexe III Section 1 Ch. 2 Pt 4<br>Annexe III Section 1 Ch 3 Pt 4 Annexe III Section 2 Ch. 2 Pt 4 Annexe III Section 5 Ch.1 Pt 4 |
| (11) De faire emploi, dans le cadre des mêmes activités, d'ustensiles, de machines, récipients ou instruments qui ne sont pas bien entretenu et propres ou qui sont susceptibles d'altérer les denrées | Annexe II Ch. V Pt 1 | Annexe III section 1 Ch.2 Pt 3 Annexe III Section 1 Ch.3 Pt 5 Annexe III Section 2 Ch.2 Pt 3 Annexe III Section 5 Ch.1 Pt 5 |

| **art. 237-2 CODE RURAL:** sanctionne par les amendes prévues pour les contraventions de 5ème classe les infractions suivantes: | **PAQUET HYGIENE** | |
|---|---|---|
| **Ce tableau ne traite pas des points 13, 14 (alimentation animale) et 24 (registre d'élevage) de l'article R 237-2** | | |
| | **Règlement 852/2004** | **Règlement 853/2004** |
| (12) De faire emploi, dans le cadre des mêmes activités, d'enveloppes, conditionnements ou emballages altérant l'état sanitaire des denrées | Annexe II Ch. X | |
| (15) De transporter, de charger ou de décharger des animaux vivants destinés à la consommation dans des conditions sanitaires et avec des moyens non conformes aux dispositions de l'article R. 231-24 | | Annexe II section II Pt 2 d, e, f<br>Annexe III Section 1 Ch.1 Pt1<br>Annexe III Section 2 Ch.1 Pt 1 |
| (16) De ne pas nettoyer ou désinfecter les engins ou matériels en contact avec ces animaux, après déchargement ou d'opérer un déchargement de ces animaux dans des lieux ou établissements non dotés d'installations de nettoyage ou de désinfection | | Annexe III Section 1 Ch 2 Pt 1<br>Annexe III Section 2 Ch 1 Pt 3<br>(uniquement pour l'absence de nettoyage ou la désinfection des engins ou matériels en contact avec des animaux) |
| (17) De transporter, de charger, de décharger des denrées animales d d'origine animale avec des moyens ou véhicules mal aménagés, mal entretenus, ou présentant un risque de contamination, d'altération ou de souillure, ou sans les équipements nécessaires à la bonne conservation des denrées, contrairement aux articles R. 231-25 et R. 231-26 [2] | Annexe II Ch. IV | |
| (22) D'employer du personnel manipulant des denrées animales ou d'origine animale au mépris des règles d'hygiène mentionnées à l'artic R. 231-27 ou sans contrôle médical régulier | Annexe II Ch. 8 Pt 1<br>(uniquement pour sanctionner une hygiène corporelle et vestimentaire insuffisante) | |
| (23) De manipuler ou faire manipuler une denrée animale ou d'origine animale par une personne susceptible de la contaminer | Annexe II Ch. 8 Pt 2 | |

[1] correspond à l'article R 231-15 1er . L'infraction aux conditions posées par l'article R231-15 2ème n'a pas à faire référence aux réglements (hors champ des réglements du paquet hygiène)

[2] L'infraction aux conditions posées par l'article R231-26 n'a pas à faire référence aux réglements

| **Article R. 237-4 du code rural : est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 5ème classe :** | **PAQUET HYGIENE** | | |
|---|---|---|---|
| | **Règlement 852/2004** | **Règlement 853/2004** | **Règlement 882/2004** |
| 5°) Le fait de contrevenir aux dispositions de l'article R 231-51 en procédant aux opérations de purification des coquillages vivants dans des centres non agréés à cette fin ***ou au moyen de systèmes de traitement ou de désinfection d'eau de mer non autorisés*** | Annexe II Chapitre VII point 1.b) | article 4,2 (agrément des centres de purification). Seul le fait de procéder aux opérations de purification dans un centre non agréé à cette fin peut être sanctionné. En outre, l'eau de mer utilisée doit être propre. | |
| | | | |
| 6°) Le fait de contrevenir aux dispositions de l'article R. 231-53 en mettant sur le marché pour la consommation humaine directe des coquillages qui ne proviennent pas de centres d'expédition agréés | | Article 4.2 (agrément des centres d'expédition)<br>Annexe III section VII hapitre I point I | |
| | | | |
| 7°) Le fait de contrevenir aux dispositions des articles R. 231-53 et R. 231-58 en mettant sur le marché des colis de coquillages vivants ne portant pas le marquage sanitaire | | Annexe III section VII chapitre I point 1 ;<br>Annexe III Section VII chapitre VII point 2 ; Annexe II Section I | |
| | | | |

Ce tableau ne traite pas des points 1à 5 (conditions de pêche et d'élevage).

| **Article R. 237-5 du code rural : est puni de la peine d'amende prévue pour les contraventions de la 3ème classe :** | **PAQUET HYGIENE** | | |
|---|---|---|---|
| | **Règlement 852/2004** | **Règlement 853/2004** | **Règlement 882/2004** |
| | | | |
| 6°) Le fait de procéder à la purification des coquillages vivants sans respecter les conditions fixées par l'article R. 231-52 | | Article 4.2 (agrément des établissements). Seul le fait de ne pas maintenir les conditions de l'agrément peuvent être sanctionné. | |
| | | | |
| 8°) Le fait de ne pas mentionner sur la marque sanitaire des colis d'expédition l'ensemble des informations énumérées à l'article R. 231-58 | | Annexe III section VII chapitre VII point 2 ; Annexe II section I | |

Ce tableau ne traite pas des points 1à 5 (conditions de pêche et d'élevage).