

En savoir plus sur ce texte...

JORF n°174 du 29 juillet 1994 page 11000

ARRETE

Arrêté du 25 juillet 1994 fixant les règles sanitaires de la purification et de l'expédition des coquillages vivants

NOR: AGRG9401351A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la décision de la commission du 9 janvier 1992 fixant les exigences d'équipements et de structures des centres d'expédition et de purification de mollusques bivalves vivants pouvant faire l'objet de dérogations;

Vu le décret no 94-340 du 28 avril 1994 relatif à la qualité des eaux conchylicoles et aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des coquillages vivants, et notamment ses articles 17 et 21;

Vu l'arrêté du 1er février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables;

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

Arrête:

Art. 1er. - Les définitions données aux articles 1er et 2 du décret du 28 avril 1994 susvisé sont applicables au présent arrêté.

Les coquillages mis sur le marché pour la consommation humaine après préparation, traitement par le froid ou transformation, doivent satisfaire à l'ensemble des exigences fixées par ce décret et les arrêtés pris pour son application et, en outre, satisfaire aux prescriptions de l'arrêté du 28 décembre 1992 susvisé.

TITRE Ier
PURIFICATION

Section 1
Conditions générales pour les centres de purification

CHAPITRE Ier
Aménagement des locaux et équipement en matériel

Art. 2. - Par leur situation, les centres ne sont:

- ni soumis à des sources d'odeurs désagréables, de fumées, de poussières et d'autres contaminants ou pollutions;
- ni inondables par les marées ou les écoulements provenant de zones environnantes.

Les installations des centres avec, le cas échéant, leurs réserves alimentées en eau brute ou leurs réservoirs d'eau propre constituent, sauf dérogation des services d'inspection, une unité dans un périmètre géographiquement délimité et permettent l'acheminement continu et hygiénique des coquillages.

Art. 3. - Dans les locaux où les coquillages vivants sont manipulés ou conservés, les centres comportent au moins:

- a) Des bâtiments ou des installations de construction solide, couverts et correctement entretenus et aérés, en vue de prévenir l'exposition des coquillages à d'importantes variations de température et leur contamination par tout type de déchet, eau usée, vapeur, précipitations ou souillures ou par la présence de rongeurs ou d'autres animaux;
- b) Un sol étanche en matériau facile à nettoyer et disposé de manière à faciliter l'écoulement des liquides vers un orifice d'évacuation convenablement conçu et situé;
- c) Un espace de travail suffisant, en surface au sol et hauteur sous plafond, pour une exécution hygiénique de toutes les opérations, compte tenu de la quantité de coquillages traitée et de l'effectif du personnel;
- d) Des murs résistants, imperméables et faciles à nettoyer;
- e) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel.

Art. 4. - Les centres disposent:

- a) D'un nombre approprié de vestiaires, de cabinets d'aisance et, à proximité, de lavabos. Les cabinets ainsi que les éventuelles salles de douche ne communiquent pas directement avec les lieux de travail;
- b) D'un équipement approprié pour le nettoyage des matériels de travail, des récipients et de l'équipement ainsi que pour le nettoyage des mains;
- c) D'un local ou emplacement pour la réception et le tri des coquillages en vrac;
- d) D'installations et dispositifs pour conserver les coquillages dans les conditions optimales d'hygiène;
- e) D'un local couvert ou emplacement suffisamment distinct pour conserver les produits finis, à l'abri du

réchauffement en attente de transport et à l'écart des endroits où, éventuellement, d'autres denrées ou animaux comme les crustacés, sont préparés à la vente;

f) D'une installation permettant l'approvisionnement, direct ou non, en eau exclusivement potable ou en eau de mer propre ou rendue propre, exempte ou débarrassée de contamination microbiologique, chimique ou biologique susceptible d'avoir une incidence néfaste sur la salubrité ou le goût des coquillages. La réserve d'eau, lorsqu'elle est nécessaire, a une capacité utile suffisante. Elle permet la décantation de l'eau avant utilisation et la vidange totale pour le curage. Elle ne contient pas de coquillages;

g) D'aires cimentées pour le lavage des coquillages. Le lavage est effectué sous pression au moyen d'eau de mer propre ou d'eau potable, qui ne doivent pas être réutilisées, sauf à faire l'objet avant recyclage d'un traitement de désinfection.

CHAPITRE II Hygiène

Art. 5. - L'accès aux installations des centres est interdit aux personnes étrangères aux besoins de l'exploitation. Le personnel qui traite ou manipule les coquillages porte des vêtements de travail et, en cas de besoin, des gants adaptés au travail.

Sous la responsabilité de l'employeur, une grande propreté est exigée de la part du personnel. Il est interdit de cracher et d'avoir tout autre comportement susceptible d'entraîner la contamination des coquillages. Toute personne atteinte d'une maladie transmissible ou reconnue porteuse de germes ou de parasites pouvant être transmis par les coquillages est écartée du travail et de la manipulation des coquillages jusqu'à sa guérison.

Art. 6. - Pour les locaux, matériel et conditions de travail, propreté et hygiène sont également exigibles. Les centres disposent d'installations appropriées pour que les manipulations aient lieu dans des conditions satisfaisantes, notamment sans poussières et sans que jamais les coquillages ne soient déposés sur le sol.

Les rongeurs, les insectes ou toute vermine sont détruits et toute nouvelle infestation est évitée. Les animaux domestiques ne doivent pas pénétrer dans les installations de travail et d'entreposage des coquillages.

Les locaux, le matériel et les instruments de travail ne peuvent, sans autorisation du service d'inspection, être utilisés à d'autres fins que la manipulation des coquillages. Toutes les surfaces en contact avec les coquillages sont constituées ou revêtues d'un matériau suffisamment résistant à la corrosion et facile à laver et à nettoyer de façon répétitive. Elles sont maintenues en bon état d'entretien et nettoyées à fond à la fin de la journée de travail et aussi souvent que nécessaire.

Les déchets et résidus de triage sont recueillis de façon hygiénique dans un endroit séparé et, en cas de besoin, dans des conteneurs mobiles, couverts et adaptés à cet emploi. Ils sont évacués des locaux au minimum à l'issue de chaque journée de travail et, si non pris en charge par un service spécialisé, déposés sur un emplacement sans risque de pollution pour les centres et les coquillages.

Un dispositif permet une évacuation hygiénique des eaux résiduaires. Toutes les dispositions sont prises pour que les déchets, l'eau et les sédiments de lavage des coquillages, les eaux de vidange et les eaux de ruissellement ne créent pas de nuisance, et notamment d'écoulement, risquant d'atteindre les installations d'approvisionnement ou de prise d'eau, les réserves ou les bassins.

Les aires de circulation entre les différentes parties des centres sont maintenues propres et sans stagnation d'eau. Les coquilles utilisées, le cas échéant, pour en améliorer la consistance sont nettes de tout débris de chair.

Section 2 Conditions particulières pour les centres de purification

Art. 7. - La purification des coquillages est pratiquée dans les centres possédant des bassins insubmersibles et, sauf dérogation du service d'inspection, couverts. Le fond et les parois de ces bassins et d'éventuels réservoirs d'eau sont lisses, durs et faciles à nettoyer par brossage ou utilisation d'eau sous pression. Le fond des bassins a une inclinaison adéquate et dispose d'écoulements suffisants.

Pour la purification, les bassins disposent d'eau de mer propre, rendue propre ou, avec l'accord du service d'inspection, préparée à partir d'eau potable et des principaux constituants chimiques de l'eau de mer.

Art. 8. - La purification des coquillages provenant des zones B peut être pratiquée dans des centres répondant aux conditions générales et particulières, définies aux articles 2 à 7 précédents. Toutefois, les centres de purification contigus à des centres d'expédition gérés par un même exploitant peuvent être dispensés des obligations générales des articles 2 à 4.

Lorsque la prise d'eau des centres est située en zone A, les bassins de purification peuvent être approvisionnés directement en mer et utiliser l'eau sans traitement préalable.

Lorsque la prise d'eau des centres est en zone B, les bassins de purification sont approvisionnés par l'intermédiaire d'une réserve ou selon une autre pratique, permettant un traitement en eau de mer propre. Toutefois, l'eau peut être pompée directement avec une prise d'eau adaptée au site et aux besoins et au moment où le niveau de la mer fournit une eau de la meilleure qualité possible pour concourir efficacement à la purification des coquillages.

Lorsque la prise d'eau des centres est en zone C ou D, les bassins de purification sont approvisionnés en eau de mer désinfectée par un système autorisé.

Art. 9. - La purification intensive, exigée pour les coquillages provenant des zones C, est pratiquée dans des centres répondant aux conditions définies aux articles 2 à 7 précédents et disposant:

- d'un système autorisé de désinfection de l'eau d'alimentation des bassins, quel que soit le site de prise d'eau du centre;

- et, sauf dérogation du service d'inspection, d'un système de désinfection de l'eau avant rejet dans le milieu aquatique.

Art. 10. - Avant traitement, les coquillages sont débarrassés de la vase par lavage à l'eau potable ou à l'eau de mer propre. Le lavage peut être effectué dans les bassins de purification mêmes, en maintenant les écoulements ouverts et en prévoyant suffisamment de temps après pour que les bassins soient propres au moment d'entamer la purification.

Art. 11. - Au cours du traitement, les bassins de purification reçoivent:

- un débit d'alimentation suffisant pour un renouvellement correct de l'eau et pour la quantité de coquillages introduits;
- une quantité de coquillages à purifier conforme à leur capacité;
- des coquillages vivants, à l'exclusion de crustacés, poissons ou autres animaux marins.

Le fonctionnement du système de purification permet aux coquillages de retrouver rapidement leur activité de filtration pour éliminer la contamination résiduelle, ne pas se recontaminer et être capables de rester en vie dans de bonnes conditions pour la livraison aux centres d'expédition et la mise sur le marché. Les coquillages sont placés dans des conteneurs construits de manière à permettre à l'eau de mer de les traverser, en couches dont l'épaisseur ne doit pas empêcher l'ouverture des coquilles et en surélévation pour permettre une élimination convenable des déchets.

La purification est continue et menée pendant une période suffisante et, dans le cas d'une purification intensive, jamais inférieure à quarante-huit heures d'immersion effective. Il est tenu compte des données relatives à la matière première, notamment du groupe d'espèces des coquillages, de la zone de provenance et de la charge microbienne, afin de déterminer s'il est nécessaire d'augmenter la période de purification. A son issue, les coquillages respectent les critères microbiologiques des coquillages destinés à la consommation humaine directe.

Pendant un cycle de purification, un bassin ne peut contenir plusieurs lots de coquillages que si ceux-ci sont du même groupe, fousseurs ou non fousseurs, et proviennent soit d'une même zone de production, soit de zones de même classement de salubrité. Le traitement doit se prolonger en fonction de la période requise par le lot exigeant la plus longue durée de purification.

Art. 12. - Après traitement, les coquillages sont abondamment lavés à l'eau potable ou à l'eau de mer propre, le cas échéant dans les bassins de purification ouverts.

Après chaque cycle de traitement, les bassins de purification sont brossés et lavés. Fond et parois sont désinfectés avec une fréquence suffisante.

Art. 13. - Les centres de purification possèdent leur propre laboratoire ou s'assurent les services d'un laboratoire extérieur, reconnu par le service d'inspection. Peuvent être reconnus les laboratoires équipés du matériel requis pour effectuer, selon les méthodes réglementaires ou toute autre méthode reconnue équivalente, les contrôles microbiologiques des coquillages, notamment quant à l'efficacité de la purification, et soumis, au moins une fois par an, à des analyses comparées avec celles d'un laboratoire de référence.

TITRE II EXPEDITION

CHAPITRE Ier Conditions pour les centres d'expédition

Art. 14. - Les centres d'expédition satisfont aux conditions générales d'aménagement des locaux, d'équipement en matériel et d'hygiène, définies pour les centres de purification aux articles 2 à 6 précédents. En outre, ils sont soumis aux conditions particulières du présent chapitre.

Art. 15. - Pour la manipulation et la conservation des coquillages les centres comprennent des locaux ou un local aménagé avec des emplacements suffisamment séparés pour les différentes opérations d'expédition et pour garder les matériels de conditionnement.

Les procédés de triage et de calibrage n'entraînent ni contamination supplémentaire des coquillages ni changement dans leur capacité à être conditionnés, conservés et transportés.

Art. 16. - La finition des coquillages est pratiquée sur des sites naturels déclarés en tant que tels sur les autorisations d'exploitation de cultures marines ou dans des installations contenant de l'eau de mer propre ou, le cas échéant, dans des bassins de purification en dehors des cycles de purification.

Les installations sont construites et utilisées selon des modalités reconnues par le service d'inspection, notamment en ce qui concerne leur volume, suffisant pour la quantité de coquillages contenus, et leur conception, permettant leur nettoyage, leur vidange totale, l'élimination des sédiments et, si besoin, leur désinfection.

Art. 17. - Pour contrôler, entre autres, que les coquillages satisfont aux critères d'aptitude à la consommation directe, les centres d'expédition disposent de leur propre laboratoire de microbiologie, comme prescrit pour les centres de purification à l'article 13 précédent. Toutefois, cette exigence ne concerne pas les centres d'expédition qui:

- s'assurent les services d'un laboratoire extérieur, reconnu;
- reçoivent leurs coquillages exclusivement et directement d'un centre de purification dans lequel ces coquillages ont été examinés après purification.

Art. 18. - Les conditions imposées aux centres d'expédition, fixées aux articles 14 à 17 précédents, sont, aux contraintes techniques près,

applicables aux centres d'expédition situés sur des embarcations comprenant des installations et équipements exclusivement réservés à la manipulation des coquillages, dites navires-expéditeurs.

En tout état de cause les navires-expéditeurs possèdent:

- une taille appropriée permettant, selon le groupe de coquillages concerné, de disposer d'un espace suffisant pour réserver des emplacements aux conditionnements vides, à la mise en colis, aux coquillages conditionnés et aux autres opérations d'expédition ou d'élevage;
- des aménagements pour éviter aux coquillages les effets nocifs ou les risques de contamination par les moteurs, les lubrifiants et carburants, les déchets et les pièces mécaniques;
- un vestiaire et des toilettes avec lavabo et système de rétention à bord des eaux-vannes et eaux usées. En ce qui concerne les toilettes une dérogation pourra être accordée par le service d'inspection, en tenant compte notamment de la présence d'équipements adéquats aux points de débarquement.

Pour l'expédition les coquillages, uniquement récoltés en zone A, sont manipulés en l'absence de toute nuisance et source de contamination et lavés exclusivement à l'eau potable ou à l'eau de mer propre.

CHAPITRE II Conditionnement des coquillages

Art. 19. - Les conditionnements des coquillages destinés à la consommation directe après expédition en colis fermés ne doivent pouvoir ni altérer les propriétés organoleptiques de ces coquillages ni leur transmettre des substances nocives pour la santé humaine. Ils sont:

- gardés avant leur emploi à l'abri de l'humidité et des souillures;
- utilisés neufs, propres, provenus ni de la réutilisation ni de la récupération. Toutefois peut être autorisée par le service d'inspection et pour des coquillages mis en vente directe par les producteurs-expéditeurs eux-mêmes, la réutilisation après nettoyage des conditionnements en matériaux synthétiques.

Les conditionnements sont suffisamment solides pour assurer une protection efficace.

Les huîtres sont conditionnées valves creuses en dessous, par couches successives.

Art. 20. - La marque sanitaire dont sont munis tous les conditionnements est d'un type autorisé par le service d'inspection. Elle peut être imprimée sur les conditionnements ou figurer sur une étiquette qui y est fixée ou est placée à l'intérieur. Elle peut être aussi du type à fixation par torsion ou agrafe ou, dans la mesure où elle n'est pas détachable, du type auto-adhésif. Elle doit être résistante et imperméable, porter des informations indélébiles et rester aisément lisible, notamment pour le service d'inspection.

La marque sanitaire n'est utilisable qu'une fois et ne peut être transférée. La marque fixée aux envois qui ne sont pas conditionnés en colis unitaires pour le consommateur doit être conservée par le détaillant au moins deux mois après fractionnement du contenu.

Art. 21. - Sans préjudice des dispositions de l'arrêté du 1er février 1974 susvisé, les moyens utilisés pour le transport des coquillages conditionnés sont équipés de dispositifs efficaces ou de conteneurs fermés qui permettent de maintenir les coquillages à une température n'ayant d'effet nocif ni sur leur qualité ni sur leur viabilité, d'assurer leur protection contre la contamination par d'autres produits, les poussières ou les odeurs et d'éviter les dégâts occasionnés aux coquilles par les vibrations et l'abrasion.

Le contact direct des conditionnements avec le plancher du véhicule ou du conteneur ou avec le sol est évité par un caillebotis facilement nettoyable ou un dispositif propre et surélevé, équivalent.

La vente, comme le transport ainsi que le conditionnement et la conservation des coquillages, a lieu dans des conditions hygiéniques, sans risque pour leur qualité ou leur vitalité.

TITRE III DISPOSITIONS GENERALES

CHAPITRE Ier Agrément sanitaire des centres de purification et des centres d'expédition

Art. 22. - Tout responsable d'un centre conchylicole adresse au préfet (directeur des affaires maritimes) du département où le centre est implanté une déclaration, valant demande d'agrément, comportant les indications suivantes:

a) Pour les particuliers: l'identité et le domicile du demandeur, le siège du centre, ou, le cas échéant, le nom du navire-expéditeur et son numéro d'immatriculation, et la désignation des espèces expédiées ou purifiées selon le cas;

b) Pour les sociétés ou groupements de particuliers: la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation des espèces expédiées ou purifiées. En outre, la déclaration est accompagnée:

- d'un plan de situation montrant les abords du centre, ses délimitations, ses sources d'approvisionnement en eau, et, s'il y a lieu, ses réserves et effluents d'eaux résiduelles (plan au 1/1 000 minimum);

- d'un plan d'ensemble du centre (plan au 1/200 minimum);

- d'une notice donnant la description des locaux et matériels et, le cas échéant, du système de purification utilisé, le circuit des coquillages et, par espèce, les quantités annuelles moyennes et journalières maximales des expéditions ou, éventuellement, des purifications.

Les centres de purification contigus à des centres d'expédition, visés à l'article 8 précédent, sont aussi tenus à leurs propres déclaration et demande d'agrément. Toutefois la déclaration d'un centre de purification ne comporte que les indications pertinentes, distinctes de celles fournies pour l'agrément du centre d'expédition contigu, lorsque les coquillages traités par le premier sont exclusivement livrés au second.

Les navires-expéditeurs sont également soumis à déclaration et agrément.

Leur déclaration comporte les indications mentionnées aux points a et b ci-dessus et est accompagnée d'un plan du navire où sont portés les locaux, le matériel et le circuit des coquillages, et d'une notice donnant, par espèce, les quantités annuelle moyenne et journalière maximale des expéditions.

La déclaration doit être renouvelée lors de toute modification importante dans l'installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement et leur affectation. Lors de simple changement de responsable une nouvelle demande doit être présentée qui, toutefois, ne comporte que les indications mentionnées aux points a et b ci-dessus.

Art. 23. - Le directeur départemental des affaires maritimes, avec son avis dans le domaine de ses compétences et, en tant que de besoin, l'avis de l'Institut français de recherche pour l'exploitation de la mer (Ifremer), transmet les déclarations au directeur des services vétérinaires qui est responsable de l'instruction des demandes d'agrément et apprécie la conformité des centres conchylicoles avec les dispositions du présent arrêté. En cas d'accord de ses conclusions avec l'avis du directeur des affaires maritimes, l'agrément est accordé, sauf disposition départementale particulière, par le directeur des services vétérinaires. En cas contraire, le préfet accorde, ou non, l'agrément.

Les centres agréés reçoivent un numéro d'agrément que le ministre de l'agriculture (directeur général de l'alimentation) fait publier au Journal officiel de la République française. Ce numéro est communiqué aux responsables intéressés et, pour information, au directeur départemental des affaires maritimes, au laboratoire de l'Ifremer géographiquement compétent et aux organisations professionnelles concernées. Selon la nature de l'agrément, ce numéro est porté soit sur la marque sanitaire des colis de coquillages expédiés, soit sur l'étiquette devant accompagner, en application de l'article 28, les conteneurs de coquillages purifiés.

Art. 24. - Les centres conchylicoles reconnus non conformes peuvent être agréés à titre dérogatoire, s'ils remplissent les conditions suivantes:

- ils exerçaient leur activité à la date du 31 décembre 1991;
- ils mettent sur le marché des coquillages qui satisfont aux normes d'hygiène;
- ils en font la demande dûment justifiée, assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels ils pourront être mis en conformité.

Les exigences définies par le présent arrêté et pouvant faire l'objet de dérogations sont données en annexe.

Art. 25. - Les centres conchylicoles sont inscrits sur la liste officielle des centres agréés pour pratiquer l'activité d'expédition, l'activité de purification intensive ou non, ou les deux activités. La liste officielle et toute modification ultérieure est communiquée à la Commission européenne.

Lorsqu'une ou plusieurs des obligations auxquelles l'agrément est lié ne sont plus respectées, ou ne le sont pas dans les délais convenus en application de l'article précédent, la suspension de l'agrément est prononcée par le ministre de l'agriculture (directeur général de l'alimentation) sur proposition du directeur des services vétérinaires et sur avis conforme du directeur des affaires maritimes du département d'implantation. Cependant, dans le cas où un centre représente un risque immédiat pour la santé publique, la décision de suspension de son agrément peut être prise d'urgence par le directeur des services vétérinaires concerné.

Le ministre fixe un délai pour remédier aux manquements observés, à l'issue duquel, faute de mesures correctives, il retire l'agrément.

CHAPITRE II

Contrôle sanitaire et surveillance de la purification et de l'expédition

Art. 26. - Les professionnels et les services vétérinaires soumettent à contrôle sanitaire et à surveillance les coquillages vivants de consommation ainsi que les centres conchylicoles.

Art. 27. - Le service d'inspection veille à ce que les personnes qui manipulent les coquillages pour leur mise sur le marché soient formées aux bonnes pratiques de l'hygiène et prennent toutes les mesures nécessaires pour se conformer aux prescriptions du présent arrêté. Les responsables des centres de purification et des centres d'expédition doivent notamment s'assurer que des quantités représentatives d'échantillons sont régulièrement prélevées et analysées dans les laboratoires prévus aux articles 13 ou 17 précédents, en vue d'établir un état chronologique, en fonction des zones d'origine des lots, de la qualité sanitaire avant et après manipulation dans ces centres.

Art. 28. - Les centres de purification n'acceptent que des coquillages vivants, accompagnés des bons de transport prévus pour les accompagner depuis la zone de production ou, le cas échéant, depuis la zone de reparcage. Lorsqu'ils envoient les coquillages vers des centres d'expédition, ils doivent fournir le bon de transport correspondant.

Les centres de purification enregistrent très régulièrement:

- les résultats des examens microbiologiques sur des échantillons prélevés, en application de l'article précédent, sur l'eau du système de purification, à l'entrée des bassins de purification et parmi les coquillages, avant et après purification, afin de vérifier l'efficacité du système de purification et la conformité des coquillages purifiés avec les normes microbiologiques des coquillages destinés à la consommation humaine directe;

- les dates de réception, les quantités, l'espèce et l'origine des coquillages reçus dans le centre ainsi que le nombre et les références des bons de transport afférents;
- les heures de remplissage et de vidange des systèmes de purification, permettant ainsi d'évaluer les durées de purification;
- le détail des envois après purification.

Les annotations doivent être complètes, exactes, lisibles et inscrites sur un registre permanent, disponible pour l'inspection.

Les conteneurs de coquillages traités renferment exclusivement des coquillages purifiés d'une seule espèce et sont munis d'une étiquette portant le numéro d'agrément du centre d'origine, attestant la purification.

Art. 29. - Les centres d'expédition n'acceptent que des coquillages vivants, accompagnés des bons de transport prévus pour les accompagner depuis la zone de production ou, le cas échéant, depuis la zone de reparcage ou le centre de purification.

Les coquillages expédiés satisfont aux critères organoleptiques, microbiologiques et chimiques des coquillages destinés à la consommation humaine directe. L'efficacité des bactéries en tant qu'indicateur fécal et leurs limites numériques, ainsi que les autres critères d'aptitude à la consommation directe, sont constamment suivis de près. Quand l'évidence scientifique en montre le besoin, ces critères sont révisés par arrêté conjoint des ministres chargés de l'agriculture, des pêches maritimes et des cultures marines et de la santé.

Les centres d'expédition situés à terre comme sur des navires inscrivent très régulièrement sur un registre permanent, disponible pour l'inspection:

- les résultats des examens microbiologiques des échantillons prélevés en application de l'article 27;
- les dates de réception, les quantités, espèces et origines des coquillages reçus et les nombres et références des bons de transport et, le cas échéant, des lots et étiquettes y afférents;
- le détail des expéditions.

Art. 30. - Le service d'inspection établit un système de contrôle du respect des exigences sanitaires pour les coquillages vivants. Ce système comprend des examens de laboratoire destinés à contrôler le respect des critères d'aptitude à la consommation humaine directe et, notamment, à vérifier que le niveau de biotoxines marines ne dépasse pas les limites de sécurité.

A intervalles réguliers le service d'inspection vérifie dans les centres conchylicoles que, notamment:

- les conditions d'agrément sont toujours remplies;
- les locaux, installations et matériels sont tenus propres;
- l'hygiène du personnel est respectée;
- les coquillages sont manipulés et traités hygiéniquement;
- les systèmes de traitement de l'eau, de purification ou de finition sont bien utilisés et fonctionnent bien;
- les registres sont tenus conformément aux prescriptions;
- les marques sont correctement appliquées.

Ces contrôles peuvent comprendre des prises d'échantillons pour examen de laboratoire dont les résultats sont communiqués aux responsables des centres. Les conditions de conservation et de transport des envois de coquillages vivants sont également vérifiées par le service d'inspection.

Art. 31. - Les informations fournies par la marque sanitaire sont en capitales d'imprimerie et viennent lisiblement s'inscrire dans un cadre rectangulaire, séparément et dans l'ordre suivant:

- la lettre F ou le mot France, le numéro d'agrément sanitaire du centre de provenance, le sigle C.E.E., ces trois indications étant elles-mêmes entourées d'une bande ovale;
- les noms des coquillages, les colis de coquillages ne devant contenir qu'une espèce;
- la mention << date de conditionnement >> suivie de cette date;
- la mention << à consommer jusqu'au >> suivie de la date de durabilité, se composant au moins du jour et du mois, ou la mention << ces coquillages doivent être vivants au moment de l'achat >>.

Le numéro d'agrément d'un centre conchylicole est formé du numéro de codification du département d'implantation (deux chiffres), du numéro de codification de la commune (trois chiffres) et du numéro d'ordre du centre (deux ou trois chiffres), ces trois groupes de chiffres étant séparés d'un point.

TITRE III DISPOSITIONS FINALES

Art. 32. - Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter du 30 juillet 1994. Toutefois, les expéditeurs de coquillages peuvent continuer à utiliser la marque d'identification sanitaire jusqu'au 31 décembre 1994.

Les centres reconnus non conformes à qui, en application de l'article 24, est accordé un agrément dérogatoire peuvent bénéficier d'un délai, expirant au plus tard le 31 décembre 1995, pour se conformer à l'ensemble des conditions d'aménagement, équipement et hygiène fixées par le présent arrêté. L'arrêté du 6 janvier 1977 modifié réglementant le conditionnement des coquillages et fixant les modèles des imprimés et étiquettes devant accompagner les colis est abrogé.

Art. 33. - Le directeur général de l'alimentation et le directeur des pêches maritimes et des cultures marines sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

A N N E X E

EXIGENCES D'EQUIPEMENTS ET DE STRUCTURES DES CENTRES CONCHYLICOLES POUVANT FAIRE L'OBJET DE DEROGATIONS

Centres de purification et centres d'expédition

Article 3

Point a, en ce qui concerne la construction des bâtiments ou des installations;
Points b, c, d et e.

Article 4

Point a, en ce qui concerne le nombre des vestiaires;

Point e, en ce qui concerne l'entreposage à couvert et à l'écart des produits finis, à condition que les produits soient à l'abri du soleil, des intempéries, ainsi que de toute source de souillure ou de contamination.

Article 6, en ce qui concerne:

Le matériau constituant ou revêtant les surfaces, à condition que les dispositifs ou outils de travail soient maintenus propres;

L'exigence d'un endroit séparé pour l'entreposage des déchets, à condition que les produits ne puissent être contaminés par les déchets ou leurs écoulements.

Centres de purification

Article 7, en ce qui concerne les réservoirs d'eau et l'inclinaison du fond des bassins de purification.

Fait à Paris, le 25 juillet 1994.

Pour le ministre et par délégation:
Le directeur du cabinet,
P.-O. DREGE