




Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

PRÉFET DE LA GIRONDE

Direction Départementale de la Protection des Populations

Service de la protection sanitaire des denrées
et de la qualité de l'offre nutritionnelle

5, boulevard Jacques Chaban-Delmas - Bruges
CS 60074 - 33070 Bordeaux cedex

Courriel : ddpp-sv@gironde.gouv.fr
Tél. : 05.56.69.27.27. / 05.56.42.44.60
Fax : 05.56.69.27.28.
Affaire suivie par : Patrick MAURY 

Permanence consommation
Lundi – mercredi – vendredi
de 9H00 à 12H00

Réf. : 5146

Bordeaux, le 18/07/2014

Objet : Agrément.

Différences réglementaires :

- Règlement CE 178/2002 établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'autorité européenne de sécurité des aliments et fixant les procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires
- Règlement CE 852/2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- Règlement CE 853/2004 fixant les règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées animales et d'origine animale
- Code rural, notamment l'article L. 233-2
- Arrêté du 8 juin 2006 relatif à l'agrément des établissements mettant sur le marché des produits d'origine animale ou des denrées contenant des produits d'origine animale

Monsieur,

Suite à votre demande d'agrément en date du 16 octobre 2013 un agrément conditionnel vous a été délivré le 03/04/2014 pour votre établissement situé Route de grignols 33430 BAZAS. Suite au contrôle officiel effectué le 7 juillet 2014 par Mesdames OUBAZIZ Hilal et RIEUX Virginie inspectrices de la Santé Publique Vétérinaire et Monsieur MAURY Patrick inspecteur de la Direction Départementale de la Protection des Populations de la Gironde au cours duquel il a été constaté que votre établissement était conforme aux conditions sanitaires prévues par la réglementation ci-dessus référencée, j'ai l'honneur de délivrer à votre établissement un agrément sous le numéro 33.036.010 pour les activités :

- Hachage et préparation de viandes,
- Découpage de viandes de boucherie,
- Atelier de transformation.

A tout moment, en cas de manquement à ces conditions sanitaires, notamment en l'absence d'actualisation des pièces essentielles du plan de maîtrise sanitaire, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L. 233-2 du code rural.

Cet agrément est attribué en fonction de l'activité ou des activités décrite(s) dans le dossier et du tonnage prévu. Toute évolution significative telle que, apparition d'une nouvelle activité, augmentation conséquente du volume produit, est susceptible de remettre en cause l'agrément délivré et doit donc être préalablement déclarée à la DDPP.

Le modèle de marque d'identification à apposer sur vos produits figure en pièce jointe.

Je vous prie d'agréer, Monsieur, l'assurance de mes salutations distinguées.

Le Directeur Départemental par intérim

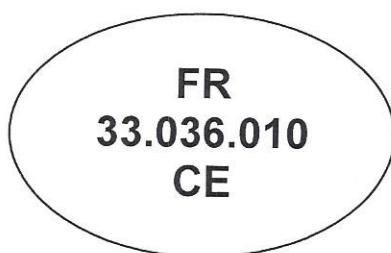

Pierre PARRIAUD

PJ : modèle de marque d'identification

Marque d'identification

La marque doit être lisible, indélébile, résistante à l'eau et les caractères utilisés aisément déchiffrables. Il n'y a pas de couleur réglementaire.

La marque peut, selon la présentation des différents produits d'origine animale, être apposée directement sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. La marque peut également consister en une plaque inamovible faite d'un matériau résistant. La marque doit être reportée sur l'emballage si celui-ci ne permet pas de lire directement la marque du conditionnement.



Dans la partie supérieure de la marque doivent figurer les lettres **FR** ou « FRANCE »
Dans la partie inférieure figurent les lettres **CE** et au centre les **trois groupes de chiffres, séparés d'un espace, d'un point ou d'un tiret** qui composent le numéro d'agrément de l'établissement.

[Pour ateliers de découpe : Lorsque l'emballage contient des viandes découpées ou des abats, la marque doit être apposée sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de telle sorte qu'elle soit détruite à l'ouverture. Toutefois, cette mesure n'est pas nécessaire si l'ouverture a pour effet de détruire l'emballage. Lorsque le conditionnement apporte la même protection que l'emballage, la marque peut être apposée sur le conditionnement.]

[En ce qui concerne les produits d'origine animale placés dans des conteneurs de transport ou dans de grands emballages et destinés à une manipulation, une transformation, un conditionnement ou un emballage ultérieurs dans un autre établissement, la marque peut être apposée sur la surface externe du conteneur ou de l'emballage.]

[En ce qui concerne les produits d'origine animale présentés sous la forme de liquide, de granulés ou de poudre transportés en vrac et les produits de la pêche transportés en vrac, il n'est pas nécessaire de procéder à un marquage d'identification si les documents d'accompagnement comportent la marque d'identification.]

[Lorsque les produits d'origine animale sont contenus dans un emballage en vue de l'approvisionnement direct du consommateur final, il est suffisant d'apposer la marque à l'extérieur de cet emballage.]