



**PRÉFÈTE
DE LA
CHARENTE**

Liberté
Égalité
Fraternité

Direction départementale
de la cohésion sociale et de
la protection des populations

Affaire suivie par :
Jean-François CHERBEIX
Service Sécurité et Qualité Sanitaires de l'Alimentation
Tél. : 05.16.16.62.54
Courriel : jean-francois.cherbeix@charente.gouv.fr
Courriel : ddcsp-sqsa@charente.gouv.fr

Angoulême,
le 07 décembre 2020

Réf : JFC/OJ - 2020-01 631

Objet : Octroi d'agrément sanitaire

P.I. : - Rapport d'inspection n°20-079992 du 24 novembre 2020
- Rapport d'inspection n°20-083409 du 24 novembre 2020

Références réglementaires :

- RÈGLEMENT (CE) N° 178/2002 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 28 janvier 2002 *établissant les principes généraux et les prescriptions générales de la législation alimentaire, instituant l'Autorité européenne de sécurité des aliments et fixant des procédures relatives à la sécurité des denrées alimentaires ;*
- RÈGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 *relatif à l'hygiène des denrées alimentaires ;*
- RÈGLEMENT (CE) N° 853/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 *fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale ;*
- Code rural et de la pêche maritime, notamment l'article L. 233-2 ;
- Code des relations entre le public et l'administration ;
- 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 le Directeur,

Suite à votre demande d'agrément en date du 05 juin 2020, un agrément sanitaire communautaire conditionnel vous a été délivré le 16 septembre 2020, pour votre établissement "MAINJOLLE" situé 72 avenue Gambetta - CONFOLENS (16500).

Un contrôle officiel a été effectué le 24 novembre 2020 par Monsieur CHERBEIX Jean-François, chef technicien de la Direction départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations de la Charente, au cours duquel il a été constaté que votre établissement était conforme aux conditions sanitaires prévues par la réglementation ci-dessus référencée.

Aussi, j'ai l'honneur de délivrer à votre établissement un agrément sanitaire communautaire sous le numéro :

16.106.001

pour l'activité de :

- **Découpe de viandes fraîches de boucherie,**
- **Transformation de produits à base de viandes (PABV).**

ETABLISSEMENT "MAINJOLLE"

Monsieur DINE Eric
72 avenue Gambetta
16500 CONFOLENS

Cité Administrative - Bâtiment A
4 rue Raymond Poincaré - B.P. 71016
16001 ANGOULÊME Cedex
Téléphone : 05.16.16.62.00. - Serveur vocal : 0.821.80.30.16
Site internet : www.charente.gouv.fr
Accueil du public : 9h à 12h - 13h30 à 16h30

1/3

MAINJOLLE
SAS au capital de 50 000 €
72 Avenue Gambetta - BP 40001
16500 CONFOLENS
Tél. : 05 45 31 41 73, Fax : 05 45 31 41 56
SIRET : 410 111 637 0055


Eric DINE

Il convient de noter qu'au cours de ce contrôle officiel, les activités de préparation de viandes (saucisserie, merguez, viande marinée...), qui sont saisonnières, n'ont pas pu être observées, ainsi que le process de conditionnement de préparations de viandes sous atmosphère protectrice qui n'a pas encore été mis en œuvre au sein de votre établissement. Ces activités font donc l'objet d'une prolongation de l'agrément conditionnel (voir courrier 2020-01630).

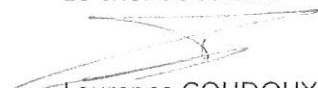
A tout moment, en cas de manquement aux conditions sanitaires d'attribution, l'agrément peut être suspendu, voire retiré, selon les dispositions de l'article L.233-2 du Code Rural et de la Pêche Maritime.

Cet agrément est attribué en fonction de l'activité décrite dans le dossier et du tonnage prévu. Toute évolution significative telle que l'apparition d'une nouvelle activité ou l'augmentation conséquente du volume produit, est susceptible de remettre en cause l'agrément délivré et doit donc être préalablement déclaré à la Direction Départementale de la Cohésion Sociale et de la Protection des Populations de la Charente.

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

Restant à votre disposition pour tout renseignement complémentaire, je vous prie de croire, Monsieur le Directeur, à toute ma considération.

Pour la préfète et par subdélégation
Le chef de service



Laurence COUDOUY

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 directement 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.

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.