

PRÉFET DE LA CHARENTE

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

Angoulême, le 3 octobre 2012

Service de l'Alimentation

Affaire suivie par: Roland AUDIER Tél: 05.16.16.62.22 Fax: 05.1 6.1 6.62.01 roland.audier@charente.gouv.fr ddcspp@charente.gouv.fr

Réf: RA/MRUHA1200714

Pièce jointe : 1 rapport d'inspection le 25/09/2012

Références réglementaires :

- REGLEMENT (CE) Nº 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
- REGLEMENT (CE) N° 852/2004 DU PARLEMENT EUROPEEN ET DU CONSEIL du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires
- REGLEMENT (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
- REGLEMENT (CE) N° 2073/2005 DE LA COMMISSION du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires
- Extraits du code rural et de la pêche maritime

Monsieur.

Suite au contrôle effectué le 25 septembre 2012 par Monsieur Roland AUDIER, inspecteur 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, j'ai l'honneur de délivrer à votre établissement un agrément sous le numéro 16.028.063 pour l'activité :

- d'entreposage de denrées alimentaires

FORNEL FRERES SA ZA Plaisance Rue de Maine Bouvarel 16300 BARBEZIEUX-SAINT-HILAIRE

Téléphone : 05 45 97 61 00 – Serveur vocal : 0.821.80.30.16 Accueil du public : Rue Louis Pergaud à Angoulême - Horaires : 09h à 12h et 14h à 16h30 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 des activités décrites 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 DDCSPP 16.

Je vous prie de croire, Monsieur, à l'assurance de ma considération distinguée.

Pour la Préfète et par subdélégation, le chef de service de l'alimentation,

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 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 <u>trois groupes de chiffres</u>, <u>séparés d'un espace</u>, <u>d'un point ou d'un tiret</u> qui composent le numéro d'identification 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 du conteneur ou de l'emballage.