

Producteurs de poisson haché

La France exige des entreprises désireuses d'exporter du poisson haché, qu'elles obtiennent d'abord l'accord des autorités françaises. Celles-ci n'accepteront que le poisson haché préparé dans un établissement approuvé par le ministère de l'Agriculture, conformément à l'article VI du Décret du 25 juillet 1986 figurant dans le Règlement des conditions régissant l'importation en France de produits de mer et d'eau douce destinés à la consommation humaine. En vertu de la procédure d'approbation, les autorités compétentes du pays hôte (Ministère des pêches et des océans) sont habilités à délivrer des certificats aux établissements qui satisfont aux exigences françaises en matière d'hygiène. Un numéro d'approbation est alors accordé, et doit être fixé sur chaque facture et document.

Producteurs de plats de fruits de mer préparés d'avance

Les règlements en matière d'hygiène exigent l'approbation des autorités françaises avant l'exportation de ces produits en France. Un Arrêté du 26 juin 1974 publié au Journal officiel formule les conditions d'hygiène relatives à la préparation des plats de fruits de mer pré-cuits. En vertu des règlements, les producteurs doivent remplir un questionnaire concernant leurs installations et leurs pratiques de manutention. Ce questionnaire doit être signé par un vétérinaire compétent du Ministère des pêches et des océans. Lorsque l'installation est approuvée, le producteur reçoit un numéro d'installation.