



Services Vétérinaires

MINISTÈRE  
DE L'AGRICULTURE  
ET DE LA PÊCHE

Monsieur le directeur  
Groupe S. N. R. H.  
Zone Industrielle de La Vallière  
06730 SAINT ANDRE

Serviee : hygiène alimentaire

Dossier

suivi par : Docteur vto. Véronique TAJARDI

5217

Monsieur Pierre d'ESPEZEL de ROQUETAILLADÉ

Tel : 04 92 56 55 92 - poste 315 ou 332, l'après-midi uniquement.

Nr et : HA/PER/00 - ca 13847

Objet : attribution d'un numéro d'identification et de l'agrément

sanitaire à un établissement de préparation de plats

cuisinés à base de produits de la pêche et de viandes

Date : le 30 septembre 2000.

J'ai l'honneur de vous informer que l'établissement :

raison sociale : Société Niçoise de Repas d'Hôtellerie et de Loisirs  
enseigne : Groupe S. N. R. H.  
adresse : Zone Industrielle de La Vallière - 06730 SAINT ANDRE  
téléphone : 04 93 82 22 19  
télécopie : 04 93 88 58 05

est conforme aux dispositions des arrêtés du 28 décembre 1992 portant réglementation des conditions d'hygiène applicables dans les établissements de manipulation des produits de la pêche et du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échange de produits à base de viande.

En conséquence, j'ai procédé à la délivrance de son agrément pour les activités suivantes :

- préparation de plats cuisinés à base de viandes
- préparation de plats cuisinés à base de produits de la pêche

sous le numéro : 06. 114. 002.

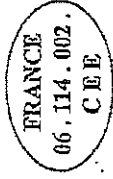
Le présent agrément sanctionne la reconnaissance de la conformité de cet établissement, au jour de sa délivrance, aux règles d'aménagement, d'équipement et de fonctionnement définies par les règlements visant les activités visées ci-dessus.

Cet agrément est susceptible d'être suspendu ou retiré en cas d'écart significatif ou de dysfonctionnement manifeste constaté lors d'une inspection inopinée par les services de l'Etat compétents.

De même, cet agrément ne garantit pas la conformité permanente des productions issues de l'établissement. La sécurité des produits incombe à l'entreprise qui est garante au quotidien du respect de son plan de maîtrise des risques et de la mise en oeuvre des autocontrôles des fabrications ainsi que des mesures correctives appropriées en cas d'anomalies.

Conformément à l'article 10 de l'arrêté du 28 juin 1994 (relatif à l'identification et à l'agrément sanitaires des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité), le conditionnement de chacune de vos unités de production doit être revêtues d'une marque de salubrité de forme ovale sur laquelle figurent, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

- dans la partie supérieure :
- " au centre :
- dans la partie inférieure :



La taille de la marque communautaire de salubrité est définie par l'article 11 de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé.

