Arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 relatif aux conditions d'hygiène de la collecte et de la commercialisation des oeufs

Paru in extenso au journal officiel n°21 N du 22/05/1997 à la page 996

Version en vigueur au 05/12/2025

Le Président du gouvernement la Polynésie française,
Sur le rapport du ministre de l'agriculture et de l'élevage,
Vu la loi organique n°96-312 du 12 avril 1996 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n°96-313 du 12 avril 1996 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
Vu l'arrêté n° 195 PR du 29 mai 1996 portant nomination du vice-président et des autres ministres du gouvernement de la Polynésie française ;
Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 30 avril 1997,

Arrête :

Article 1er *Rédaction issue de Arrêté n° 998 CM du 25 juillet 2012*

Aux fins du présent arrêté, on entend par :

- œufs : les œufs de poule en coquille, propres à la consommation humaine en l'état ou à l'utilisation par les industries de l'alimentation humaine, à l'exclusion des œufs cuits, des œufs incubés et des œufs cassés ;

- œufs cassés : les œufs présentant des défauts de la coquille et des membranes entraînant l'exposition de leur contenu ;

- œufs fêlés : les œufs dont la coquille est abîmée et dont les membranes sont intactes ;

- œufs frais : les œufs n'ayant subi aucun traitement de conservation et n'ayant pas été soumis à une température inférieure ou égale à + 6°C ;

- œufs réfrigérés : les œufs ayant été soumis dès l'emballage et jusqu'à la remise au consommateur final à une température inférieure ou égale à + 6 °C.

Toutefois, les œufs frais qui ont été maintenus à une température inférieure ou égale à + 6 °C pendant une opération de transport d'une durée n'excédant pas 24 heures ne sont pas considérés comme réfrigérés.

- œufs conservés : les œufs frais ayant été conservés réfrigérés ou non dans un mélange gazeux de composition différente de celle de l'air atmosphérique et ceux qui ont été soumis à un autre procédé de conservation.

- mirage : l'opération consistant à éclairer l'intérieur de l'œuf et à l'observer par transparence pour juger de son état de fraîcheur et des défauts notamment les fêlures.

Article 1er-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 590 CM du 14 avril 2021*

Les œufs proviennent d'un élevage de poules pondeuses agréé.

Art. 2 *Rédaction issue de Arrêté n° 2440 CM du 4 décembre 2025*

De la production dans l'élevage jusqu'au stade de la remise au consommateur :

1) les œufs ne doivent pas être nettoyés, ni par un procédé humide, ni par un procédé sec ;

2) le matériel avec lequel les œufs entrent en contact doit être nettoyé régulièrement et remplacé si nécessaire ;

3) les œufs doivent être entreposés dans des locaux propres, secs, frais et exempts d'odeurs étrangères.

4) Les œufs doivent être marqués par apposition sur la coquille de manière visible et lisible au moyen d'un colorant à usage alimentaire, indélébile, résistant à la cuisson, ou par tout autre moyen de marquage sur l'œuf autorisé par l'autorité administrative compétente de la date de ponte. Ce marquage est facultatif pour les œufs importés.

Les œufs frais doivent être stockés à une température supérieure à + 6°C.

Les œufs réfrigérés doivent être stockés à une température comprise entre 0 et + 6°C.

Art. 3 *Rédaction issue de Arrêté n° 590 CM du 14 avril 2021*

Les œufs doivent être emballés dans un local :

1) d'une superficie suffisante par rapport à l'activité exercée ;

2) construit de telle manière et aménagé de telle façon :

- qu'il puisse être aéré et éclairé convenablement ;

- que les opérations de nettoyage et de désinfection du local puissent être exécutées dans de bonnes conditions ;

- que les œufs soient à l'abri d'écarts importants de température ;

3) exclusivement réservé à la manipulation des œufs s'ils traitent plus de 35 douzaines par jour.

4) Equipé du matériel nécessaire au tri, au conditionnement et au stockage des œufs et des conditionnements le cas échéant. Il dispose :

a) d'une installation appropriée pour le mirage, automatique ou occupée en permanence, permettant d'examiner séparément la qualité de chaque œuf, ou d'une autre installation adaptée ;

b) d'équipement permettant :

- le rangement hygiénique des vêtements de travail ;

- le rangement hygiénique des produits et matériels de nettoyage et de désinfection ;

- le lavage et le séchage hygiénique des mains ;

- le lavage, le séchage et le rangement hygiéniques des conditionnements réutilisables le cas échéant.

Dans le cas où des conditionnements réutilisables sont utilisés, ceux-ci doivent être en matériau résistant, imputrescible, inoxydable, lisse et facile à nettoyer et à désinfecter.

Ce local et ces équipements doivent être maintenus en bon état d'entretien et propres.

Art. 3-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 998 CM du 25 juillet 2012*

Préalablement au mirage, les œufs sont triés. Ce tri permet de retirer les œufs sales et cassés.

Les œufs destinés à la consommation en l'état font l'objet d'un mirage qui est réalisé de façon continue par une personne disposant d'une formation adaptée pour ce poste. Les œufs fêlés sont retirés au plus tard à cette étape.

Les œufs ne peuvent être mis sur le marché en l'état que s'ils ont satisfait favorablement à l'épreuve du mirage.

Une fois mirés, les œufs sont conditionnés dans des conditionnements neufs ou propres et désinfectés s'il s'agit de conditionnements réutilisables.

Art. 3-2 *Rédaction issue de Arrêté n° 998 CM du 25 juillet 2012*

Les œufs provenant d'un troupeau de poules pondeuses classées en niveau de risque faible selon l'arrêté relatif à la lutte contre lés infections à Salmonella enterica sérotype Enteritidis dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte œufs de consommation doivent, sans préjudice des prescriptions réglementaires en vigueur :

1° Etre entreposés et manipulés dans l'atelier de conditionnement de façon à ne pas entraîner de risque de contamination des autres œufs éventuellement présents dans cet atelier de conditionnement ;

2° Lorsqu'ils sont conditionnés pour la vente au détail, être étiquetés avec les mentions suivantes : "Après achat, à conserver au réfrigérateur" et "Règle d'utilisation : à consommer bien cuit" ;

3° Lorsqu'ils sont conditionnés pour la vente à des établissements élaborant des denrées alimentaires, être emballés dans un emballage fermé et étiqueté avec les mentions suivantes : "Après réception, à conserver au froid entre 0 °C et + 6 °C" et "Règle d'utilisation : à utiliser dans des préparations bien cuites" ;

4° Etre étiquetés avec une durabilité maximale de 14 jours après la date de ponte.

Une procédure écrite indique les mesures mises en œuvre pour garantir la maîtrise des risques de contamination croisée et la traçabilité de ces œufs.

Les œufs provenant d'un troupeau de poules pondeuses classé en niveau de risque faible ou élevé selon l'arrêté relatif à la lutte contre les infections à Salmonella enterica sérotype Enteritidis dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte œufs de consommation, ne peuvent pas faire l'objet d'échanges inter-îles.

Art. 4 *Rédaction issue de Arrêté n° 590 CM du 14 avril 2021*

1° En application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale tout atelier de conditionnement d'œufs, qu'il soit ou non attenant à un élevage de poules pondeuses, doit, sans préjudice des dispositions fixées par le code de l'aménagement et avant son ouverture, faire l'objet d'une demande d'agrément sanitaire auprès

du ministre chargé de l'agriculture. Pour ce faire, le responsable dudit atelier adresse sa demande d'agrément sanitaire accompagnée des pièces suivantes :

a) Pour les personnes physiques : l'identité et le domicile du demandeur, le siège de l'établissement, la désignation des produits finis ;

b) Pour les personnes morales : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire, l'identité du responsable de la société ou du groupement, la désignation des produits finis.

La demande est accompagnée en outre :

a) D'un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au minimum ;

b) D'une notice qui donne :

- la description sommaire des locaux dans lesquels s'effectuent l'emballage et l'entreposage des œufs ;

- la description du matériel utilisé ;

- la capacité de stockage des matières premières et des produits finis, ainsi que le tonnage de la production journalière prévue ;

c) D'un justificatif autorisant l'occupation des lieux pour l'activité de conditionnement d'œufs.

2° Après une première analyse du dossier, s'il s'avère qu'il est incomplet, le service instructeur réclame par écrit au demandeur les pièces manquantes ;

3° Dès que le dossier est complet, son instruction est assurée par le service du développement rural ;

4° Lorsque l'atelier de conditionnement d'œufs répond aux prescriptions des articles 2, 3, 3-1 et 3-2 du présent arrêté, l'autorité compétente du ministère chargé de l'agriculture délivre et notifie au pétitionnaire une autorisation d'ouverture et un numéro d'agrément.

Dans le cas inverse, cette autorité notifie au pétitionnaire un refus d'agrément motivé.

L'autorité compétente du ministère chargé de l'agriculture tient à jour une liste des ateliers de conditionnement d'œufs agréés.

Art. 4-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 590 CM du 14 avril 2021*

Lorsqu'un atelier de conditionnement d'œufs bénéficiant d'un agrément sanitaire contrevient aux prescriptions des articles 2, 3, 3-1, 3-2 et 4-2 du présent arrêté, le ministre chargé de l'agriculture peut suspendre l'agrément en fixant un délai pour y remédier.

S'il n'est pas remédié à ce manquement à l'issue du délai fixé, l'agrément est retiré.

La suspension et le retrait de l'agrément entraînent l'interdiction de commercialisation.

Art. 4-2 *Rédaction issue de Arrêté n° 992 CM du 11 août 2008*

1° Les œufs emballés dans un établissement agréé font l'objet d'un marquage de salubrité conforme à l'article 14-1 de l'arrêté n° 743 ER du 5 octobre 1978 modifié susvisé sur les emballages :

- soit par l'apposition d'une estampille adhésive ;

- soit par la reproduction sur l'emballage de l'estampille ;

- soit par la reproduction de l'estampille sur l'étiquette commerciale.

2° En cas de reconditionnement des œufs, l'atelier reconditionneur doit être en possession de l'agrément sanitaire. Sans préjudice des dispositions fixées par la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage des denrées alimentaires, les œufs réemballés font l'objet d'un marquage de salubrité selon les modalités du paragraphe 1° portant le numéro d'agrément de l'atelier reconditionneur.

3° Les ateliers concernés par le paragraphe 2° mettent en place un système de traçabilité permettant à tout moment de connaître l'établissement d'origine des œufs reconditionnés.

Art. 4-3 *Rédaction issue de Arrêté n° 260 CM du 28 février 2001*

Le marquage est effectué par les exploitants, à leurs frais, sous contrôle d'un vétérinaire-inspecteur, à l'aide des marques et estampilles définies à l'article 4-2 ci-dessus.

Le vétérinaire-inspecteur de l'établissement contrôle les marques et estampilles ainsi que le matériel de préemballage et d'emballage revêtu de la marque de salubrité.

Art. 4-4 *Rédaction issue de Arrêté n° 260 CM du 28 février 2001*

Les dispositifs de marquage ou d'estampillage portant le numéro d'un établissement ne peuvent être utilisés que pour l'estampillage des œufs emballés dans cet établissement.

Art. 4-5 *Rédaction issue de Arrêté n° 260 CM du 28 février 2001*

Tout retrait d'agrément d'un établissement entraîne le retrait par les services d'inspection sanitaire de tous les dispositifs d'estampillage et de toutes les étiquettes et emballages revêtus de la marque de salubrité. Toute suspension d'agrément entraîne la mise en consigne de ces dispositifs, étiquettes et emballages.

Art. 5 *Rédaction issue de Arrêté n° 260 CM du 28 février 2001*

Les ateliers de conditionnement d'œufs déjà ouverts à la date de parution au Journal officiel de la Polynésie française du présent arrêté sont tenus d'adresser leur demande d'agrément sanitaire dans les six mois suivant la date d'application du présent arrêté.

Art. 6

Les œufs doivent être transportés dans des conditions telles qu'ils soient maintenus propres, secs, intacts, exempts d'odeurs étrangères et préservés efficacement des chocs et des intempéries aux températures correspondantes à leurs conditions de stockage.

Art. 7 *Rédaction issue de Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021*

Les œufs cassés, les œufs en début de putréfaction et les œufs réfrigérés dont la température n'est pas restée comprise entre 0 °C et 6 °C sont impropres à la consommation humaine.

Les œufs sales ou fêlés et les œufs ne répondant pas aux critères microbiologiques fixés par la réglementation en vigueur sont impropres à la consommation humaine en l'état mais peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits ou de denrées alimentaires dont le procédé de fabrication, vérifié par la direction de la santé, garantit la destruction des germes pathogènes et l'absence de contamination croisée dans l'établissement.

Les oeufs provenant d'un troupeau de poules pondeuses qui ne respecte pas le programme de contrôles prévu par l'arrêté relatif à la lutte contre les infections à Salmonella enterica sérotype Enteritidis dans les troupeaux de l'espèce Gallus gallus en filière ponte oeufs de consommation ou

provenant d'un troupeau de poules pondeuses classé en niveau de risque élevé selon ce même arrêté, sont impropres à la consommation humaine en l'état mais peuvent, sous couvert d'un laissez-passer délivré par l'autorité sanitaire compétente en application de l'arrêté précité, être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits ou de denrées alimentaires dont le procédé de fabrication, vérifié par la direction de la santé, garantit la destruction des germes pathogènes et l'absence de contamination croisée dans l'établissement.

Pour le transport des oeufs décrits à l'alinéa précédent, les caisses, cartons, autres emballages ou palettes de transport doivent être étiquetés avec la mention : "Œufs destinés à traitement assainissant selon arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 modifié relatif aux conditions d'hygiène de la commercialisation des oeufs". Les caisses, emballages, alvéoles et palettes servant au stockage à l'élevage et à l'expédition des oeufs sont détruits ou, lorsqu'ils sont conçus à cet effet, nettoyés et désinfectés. Le véhicule servant à l'acheminement des oeufs produits par le troupeau contaminé et des caisses, emballages, alvéoles et palettes ayant servi à cet acheminement, doit être spécifiquement affecté à cet usage ou désinfecté après chaque transport.

Sont notamment reconnus impropres à la consommation humaine en l'état les oeufs produits par le troupeau classé en niveau de risque élevé à partir du 28e jour précédant la date des prélèvements ayant conduit à la classification du troupeau en niveau de risque élevé.

Art. 7-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 590 CM du 14 avril 2021*

Article supprimé

Art. 8

Le ministre de la santé et de la recherche, porte-parole du gouvernement, et le ministre de l'agriculture et de l'élevage sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté qui sera arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 31 mai 1997.

Par le Président du gouvernement :
Gaston FLOSSE.

Le ministre de la santé
et de la recherche,
Patrick HOWELL.

Le ministre de l'agriculture,
et de l'élevage,
Patrick BORDET.

Voir toutes les modifications dans le temps :

- Arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997, JOPF n° 21 N du 22/05/1997 à la page 996
- Arrêté n° 260 CM du 28 février 2001, JOPF n° 10 N du 08/03/2001 à la page 587
- Arrêté n° 992 CM du 11 août 2008, JOPF n° 34 N du 21/08/2008 à la page 3088
- Arrêté n° 413 CM du 21 mars 2012, JOPF n° 13 N du 29/03/2012 à la page 1934
- Arrêté n° 998 CM du 25 juillet 2012, JOPF n° 31 N du 02/08/2012 à la page 4428
  Les ateliers de conditionnement des œufs déjà agréés à la date de parution au Journal officiel de la Polynésie française du présent arrêté sont tenus de respecter les exigences du point 4° de l'article 3 et de l'article 3-1 de l'arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 modifié par le présent arrêté dans les 12 mois suivant la date d'application du présent arrêté. Pour les ateliers qui conditionnent des œufs provenant de troupeaux infectés par Salmonella enteritidis, l'entrée en vigueur de l'ensemble des dispositions du présent arrêté est immédiate.
- Loi du Pays n° 2013-12 du 6 mai 2013, JOPF n° 16 NS du 06/05/2013 à la page 935
  Est ajoutée la référence à la présente loi du pays dans les dispositions de nature réglementaire suivantes : [...] 4°) arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 modifié relatif aux conditions d'hygiène de la collecte et de la commercialisation des oeufs ;
- Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017, JOPF n° 16 N du 24/02/2017 à la page 2360
- Arrêté n° 590 CM du 14 avril 2021, JOPF n° 32 N du 20/04/2021 à la page 7185
  Les exploitants en activité à la date de parution du présent arrêté disposent d'un délai de deux ans pour se mettre en conformité avec les dispositions des articles 20 et 34 du présent arrêté et de l'arrêté n° 478 CM du 13 mai 1997 modifié.
- Arrêté n° 2646 CM du 2 décembre 2021, JOPF n° 98 N du 07/12/2021 à la page 28957
- Arrêté n° 2440 CM du 4 décembre 2025, JOPF n° 285 N du 05/12/2025 à la page 30