

**22 juillet 1953. - ORDONNANCE 74-241 - Transport et commerce des viandes dans les villes et les circonscriptions urbaines. (B.A., 1953, p. 1359)**

**Art. 1<sup>er</sup>.** [Ord. du 5 novembre 1958. — Les dispositions de la présente ordonnance s'appliquent aux établissements de commerce des viandes situés dans les villes, les circonscriptions urbaines et les localités désignées par le gouverneur de province; celles de ces dispositions qui concernent le transport des viandes s'appliquent également aux entreprises de transport, mais uniquement pour les transports effectués dans les villes, les circonscriptions urbaines et les localités prémentionnées.]

Par établissement de commerce des viandes, il faut entendre, au sens de la présente ordonnance, toute installation où se pratique le dépècement, le découpage, l'accommodement ou la vente de viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou préparées.

Sont toutefois exclus de l'application de la présente ordonnance les commerces où se pratique:

- 1° la vente sans manipulations de viandes découpées, emballées et maintenues réfrigérées;
- 2° accessoirement la vente de viandes préparées, salées ou fumées.

**Art. 2.** — Le transport par véhicules automobiles des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées non emballées se fera dans des fourgons fermés, distincts de la cabine du conducteur, revêtus intérieurement de laiton galvanisé ou de toute autre matière inoxydable.

Le fourgon sera muni à sa partie supérieure de rails, destinés à faciliter la manipulation de la viande; en outre sa disposition intérieure devra en permettre le nettoyage quotidien au moyen d'eau contenant un produit détersif. Le fourgon sera utilisé exclusivement au transport des viandes.

**Art. 3.** — Les personnes employées au transport des viandes porteront des surtouts et des bonnets lavables et seront chaussées.

**Art. 4.** — Les boucheries doivent réunir les conditions suivantes:

- 1° elles ne peuvent être installées à moins de 200 mètres d'un lieu déclaré insalubre par l'autorité sanitaire;
- 2° le sol devant l'entrée doit être dallé sur une largeur d'au moins 1 mètre sur toute la longueur de la façade;
- 3° local de vente et atelier de préparation seront efficacement protégés contre l'intrusion des mouches et des rongeurs;
- 4° la superficie du local de vente ne pourra être inférieure à 20 m<sup>2</sup>;
- 5° le sol, constitué de matériaux durs et lavables, sera imperméable;
- 6° les murs seront recouverts de carreaux blancs ou de matériaux similaires jusqu'à une hauteur de 1,60 m. Plus haut, ils seront peints à l'huile ou à la détrempe fine, en couleurs claires. L'intersection entre le sol et les murs sera arrondie en vue d'éviter le dépôt de poussières;

7° le local de vente sera pourvu de moyens d'aération (fenêtres donnant sur l'extérieur, orifices spectraux de ventilation) dont la surface totale de la partie ouvrante sera au moins égale au 1/20 de la superficie du local. La surface éclairante devra être au moins égale au 1/6 de la superficie du local;

8° il aura une hauteur sous plafond d'au moins 4 m;

9° les portes donnant accès au magasin, tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, doivent être pourvues de ressorts qui en assurent la fermeture automatique, et elles seront garnies de verre ou de toiles à mailles;

10° les étals et comptoirs doivent être recouverts de marbre, marbrite, verre ou matériaux similaires non fissurés. Les barres de suspension et les crochets seront en métal inoxydable. Ils doivent être placés de telle sorte que la viande ne touche ni les murs ni le parquet;

11° les viandes ne pourront être exposées que dans des installations frigorifiques dont la température sera maintenue à 4° C;

12° le sang s'écoulant par terre sera recouvert de sciure de bois afin de le soustraire à l'action de l'air;

13° le local de vente doit être complètement séparé des chambres d'habitation, cuisine, lavoirs, réfectoire, lieux de travail pour la préparation des produits de viandes, de boyaux ou d'autres produits animaux. Il ne peut être contigu à des constructions servant au logement de petits ou grands animaux domestiques, à des installations sanitaires, fumoir ou locaux déclarés insalubres par l'autorité sanitaire;

14° le local dans lequel se débite la viande doit exclusivement servir à cette destination, seuls les articles suivants peuvent s'y trouver: viande, produits de viande, conserves de viande, extrait de viandes, graisses et objets ayant un rapport avec la conservation et la vente des articles précités.

**Art. 5.** — Les boucheries seront pourvues, pour l'entreposage des viandes, d'une chambre froide ou d'une glacière dont l'importance sera proportionnée à celle du commerce.

L'intérieur doit en être recouvert d'une matière lavable et contenir un thermomètre en bon état qui permettra de contrôler à tout moment la température qui ne devra jamais dépasser 4° C.

**Art. 6.** — Il est interdit d'employer pour l'emballage des viandes des papiers ou d'autres matières non lavables, souillées ou ayant servi à un autre usage.

**Art. 7.** — Le matériel doit comprendre une balance automatique.

**Art. 8.** — Le magasin, le matériel et le petit matériel tel que couteaux, scies, haches, etc., doivent toujours être en parfait état de propreté.

**Art. 9.** — Les ateliers de boucherie et de charcuterie seront flyproof et pourvus de moyens d'aération dont la surface totale de la partie ouvrante sera au moins égale au 1/20 de la surface du local, qui ne sera elle-même pas inférieure à 16 m<sup>2</sup>. La surface éclairante devra être au moins égale au 1/10 de cette superficie. Le sol et les murs doivent être imperméables, construits en matériaux solides et être lavables. La hauteur des plafonds, sera de 3,40 m au moins.

Le fumoir sera séparé de l'atelier dans lequel il doit y avoir une prise d'eau. Toute communication avec des installations sanitaires ou locaux déclarés insalubres par l'autorité sanitaire est défendue.

**Art. 10.** — Les boucheries seront pourvues en suffisance de récipients galvanisés destinés à recueillir les ordures, dégrit, déchets, etc.

Ces récipients seront munis d'un couvercle et devront être tenus hermétiquement fermés. Ils seront lavés après la vidange des ordures.