

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non

NOR : AGRG9200601A

Le ministre de l'agriculture et de la forêt,

Vu la directive (C.E.E.) n° 91-497 du conseil du 29 juillet 1991 modifiant et codifiant la directive (C.E.E.) n° 64-433 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viande fraîche pour l'étendre à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches ;

Vu la directive (C.E.E.) n° 91-498 du conseil du 29 juillet 1991 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la commercialisation de viandes fraîches ;

Vu les titres III, IV et V du livre II du code rural, et notamment ses articles 258, 259 et 262 ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animale ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale modifié par le décret n° 77-565 du 2 juin 1977,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Le présent arrêté fixe les conditions techniques et sanitaires de préparation, manipulation, mise sur le marché et d'inspection des viandes fraîches découpées, désossées ou non, et des abats, provenant d'animaux domestiques des espèces bovines (y compris *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes domestiques.

Sont exclus du champ d'application du présent arrêté, les ateliers de découpe annexés aux magasins de vente au détail, lorsque l'intégralité de leur production est réservée à la vente au détail.

Art. 2. - Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

a) Viandes : toutes parties des animaux des espèces visées à l'article 1^{er}, propres à la consommation humaine ;

b) Viandes fraîches : toutes les viandes, y compris les viandes conditionnées, n'ayant subi aucun traitement, autre qu'un traitement par le froid, de nature à assurer leur conservation ;

c) Abats : toutes les parties comestibles des animaux des espèces visées à l'article 1^{er} autres que la carcasse, n'ayant subi aucun traitement, autre que le froid, et notamment les cervelles, moelles épinières, têtes ou parties de têtes (joues, oreilles, museaux) langues, reins, cœurs, foies et pour certaines espèces les rates, poumons, ris ;

d) Conditionnement : opération réalisant la protection des viandes par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée, et par extension cette enveloppe ou ce contenant ;

e) Emballage : mise des viandes dans un deuxième contenant et par extension ce deuxième contenant ;

f) Atelier de découpe : tout établissement où sont préparées, manipulées, conditionnées, reconditionnées, emballées, réemballées des viandes fraîches à découper ou à désosser.

TITRE I^{er}

CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENTS

Art. 3. - Les établissements susvisés doivent être de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations, sans croisement ni chevauchement des circuits, et assurer une séparation suffisante du secteur propre et du secteur souillé.

Art. 4. - Les ateliers doivent comporter au moins :

a) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes, et au minimum :

- un local frigorifique pour les viandes destinées à être découpées, ou être désossées ;
- un local frigorifique pour les viandes découpées ou désossées, et le cas échéant ;
- un local spécifique pour les viandes emballées lorsque ces dernières sont stockées dans l'établissement ;
- une unité de congélation ou de surgélation ;

b) Un local pour les opérations de découpage, de désossage, de conditionnement pourvu d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreur ;

c) Un local d'emballage lorsque ces opérations sont réalisées dans l'établissement ;

d) Un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement, protégé des poussières et des contaminants ;

e) Un local convenablement aménagé fermant à clef et de surface suffisante, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;

f) Des vestiaires et sanitaires convenablement aménagés et en nombre approprié, pour le personnel.

Les vestiaires et sanitaires sont dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, et équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination ; ils comportent en outre :

- des lavabos ne pouvant être actionnés à la main ni au bras, approvisionnés en eau courante chaude et froide ou prémélangée, d'une température appropriée, et pourvus de dispositifs de nettoyage et de désinfection, ainsi que de dispositifs hygiéniques de séchage des mains ; de tels lavabos doivent se trouver en nombre suffisant à la sortie des cabinets d'aisance ;
- des douches et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ne communiquant pas avec les locaux de travail ou de stockage ; les cuvettes à la turque sont prohibées ;

g) Un local suffisamment équipé pour la recherche des trichines, pour autant que cet examen ait lieu dans l'établissement ;

h) Un local fermant à clef pour recevoir les viandes ou déchets de viandes provenant de découpage non destinés à la consommation humaine, ou, si leur abondance ne le justifie pas et qu'ils sont enlevés ou détruits en fin de chaque journée, des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture inviolable ; lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches ;

i) Un local destiné au nettoyage du matériel (bacs, récipients, crochets, etc.) et un local ou un dispositif pour le stockage de détergers, de désinfectants et de substances analogues ;

j) Un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

Art. 5. - Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de permettre d'effectuer à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire, et de satisfaire aux exigences de l'hygiène.

Les locaux où l'on procède au traitement et au stockage des viandes, ainsi que les zones et couloirs de circulation des viandes doivent comporter au moins les agencements suivants :

a) Des sols en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche, facile à nettoyer et à désinfecter ; aménagés de façon à permettre un écoulement facile de l'eau et comportant un réseau d'évacuation approprié dont les ponts de captage sont grillagés et siphonnés ; toutefois les puisards peuvent ne pas être grillagés et siphonnés dans les locaux frigorifiques. Toutefois, un sol imperméable et imputrescible peut suffire dans les zones et couloirs de circulation ;

b) Des murs, lisses, résistants et imperméables, et enduits jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage, d'un revêtement lavable et clair. La jonction des murs entre eux et avec le sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire ;

c) Un plafond propre et facile à maintenir propre, ou à défaut la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions ;

d) Des portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les faces d'un revêtement lisse et imperméable ;

e) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

f) Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;

g) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Art. 6. - Les établissements doivent en outre disposer, au moins :

1° a) Le plus près possible des postes de travail de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et le nettoyage du matériel à l'eau chaude, en nombre suffisant, et pourvus :

- d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée ;
- de robinets à commandes non manuelles ;
- de produits de nettoyage et de désinfection ;
- de moyens hygiéniques de séchage des mains ;

b) De dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'une eau à une température minimale de + 82° C ; ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées ;

2° Un dispositif de protection efficace contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc. ;

3° a) De dispositifs et d'outils de travail en matériaux résistants à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique ;

b) Des outils et équipements répondant aux exigences de l'hygiène pour :

- la manutention des viandes ;
- le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à éviter que la viande ou les récipients n'entrent en contact direct avec le sol ou les murs ;

c) Des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage ;

4° Des équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement ;

5° Des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent arrêté. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes ;

6° Une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Des postes d'eau potable sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est auto-

risée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des machines frigorifiques, sous réserve que les conduits installés à cet effet :

- n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;
- ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches ;
- soient clairement différenciés de ceux utilisés pour les conduits d'eau potable ;

7° Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude ;

8° Un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées conforme à la réglementation en vigueur et un dispositif d'évacuation des déchets solides répondant aux exigences de l'hygiène.

TITRE II

CONDITIONS HYGIÉNIQUES DE FONCTIONNEMENT

CHAPITRE I^{er}

Hygiène du personnel

Art. 7. - Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Le personnel manipulant des viandes fraîches ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées doit notamment porter des coiffures et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire et, le cas échéant, des protège-nuque ou d'autres vêtements de protection.

Les personnes affectées au travail ou à la manipulation des viandes fraîches sont tenues de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée, et de se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours de la même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise de travail, et en particulier à la sortie des toilettes.

Les personnes qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Art. 8. - Le travail et la manutention des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, soit parce qu'elles exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes, soit pour des raisons médicales. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes et en particulier lors de l'embauche. Il atteste qu'aucun motif médical ne s'oppose à cette affectation, et doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire inspecteur en fait la demande. Il doit en outre être tenu à la disposition de ce dernier.

Art. 9. - L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiéniques, adapté à la structure de production. Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement est associé à la conception et au suivi de ce programme.

CHAPITRE II

Hygiène du matériel et des locaux

Art. 10. - Les locaux doivent être constamment en parfait état d'entretien et de propreté et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches. Les salles de travail sont nettoyées et désinfectées au moins une fois par jour et avant d'être réutilisées. Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

Aucun animal ne doit pénétrer dans l'établissement. La destruction des rongeurs, insectes et de toutes autres vermines doit être systématiquement assurée. Les moyens de lutte de même que les détergers et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

Art. 11. - Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux, utilisés pour la manipulation des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté et être exclusivement utilisés pour le travail des viandes fraîches.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

Les produits de nettoyage et de désinfection du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

Sauf dans les cas prévus au point 6 de l'article 6 du présent arrêté, l'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages.

CHAPITRE III

Hygiène du fonctionnement

Art. 12. - La manipulation, le traitement et le stockage des viandes, y compris des abats, doivent d'effectuer conformément aux règles de l'hygiène.

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise, et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires. En particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.

Art. 13. - Les viandes, y compris les abats, destinées à être découpées, désossées, conditionnées dans un atelier de découpe agréé C.E.E., doivent obligatoirement :

- avoir été obtenues à partir d'animaux abattus dans des abattoirs agréés ;
- avoir été préparées, manipulées, transportées et stockées dans des établissements agréés.

La salle de découpe doit en outre être entièrement nettoyée et désinfectée avant toute introduction de viande fraîche, lorsqu'elle aura été utilisée pour la découpe de viandes d'espèces animales autres que celles visées à l'article 1^{er} du présent arrêté.

Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à tous les locaux de stockage et de travail pour s'assurer du respect rigoureux de ces dispositions.

Art. 14. - a) Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que les opérations de découpage, désossage et, le cas échéant, d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié.

b) Les viandes entrant dans un local de découpe doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Le poste de travail où cette tâche est effectuée doit être équipé d'installations appropriées et d'un éclairage suffisant.

c) Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les équipements, récipients ou locaux prévus à cet effet.

d) Les abats ne peuvent être découpés en tranches, à l'exception des foies d'animaux de l'espèce bovine, lorsqu'ils sont découpés dans un atelier de découpe conforme aux prescriptions du présent arrêté.

Art. 15. - Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux.

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placées aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à cet effet.

Art. 16. - a) Les viandes fraîches doivent être maintenues, pendant l'ensemble des opérations de découpage, de désossage, de conditionnement et d'emballage, à une température interne égale ou inférieure à + 7 °C, pour ce qui concerne les viandes proprement dites, et inférieure ou égale à + 3 °C pour les foies et abats.

b) Pendant le travail, la température du local doit être égale ou inférieure à + 12 °C.

c) Les viandes, y compris les abats, découpés sont maintenus, pendant le stockage, à une température à cœur inférieure ou égale à :

- pour les viandes réfrigérées + 7 °C ;
- pour les abats réfrigérés + 3 °C ;
- pour les viandes congelées - 12 °C ;
- pour les viandes surgelées - 18 °C.

d) Des dérogations au point a) pourront être accordées par les directeurs des services vétérinaires en vue du découpage à chaud. Dans ce cas, les viandes doivent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Le local d'abattage et le local de découpe doivent alors être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, et les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge d'un local à l'autre, et la découpe doit être réalisée sans délai. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.

Les directeurs des services vétérinaires transmettent à la direction générale de l'alimentation (sous-direction de l'hygiène alimentaire) la liste des établissements bénéficiant de cette dérogation.

e) Les viandes fraîches destinées à la congélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé.

La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé, et ce au moyen d'un équipement approprié.

Les morceaux de découpe et les abats destinés à la congélation ou à la surgélation doivent être congelés sans délai sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires. Dans ce dernier cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation.

TITRE III

CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE, ÉTIQUETAGE
TRANSPORT ET MISE EN VENTE

Art. 17. - a) Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande ;
- ne pas pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.

Ils ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage de viande sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

b) Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont conditionnés, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe, et d'une manière conforme aux règles d'hygiène.

A l'exception des morceaux de lard, de poitrine, les viandes découpées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus.

Ces conditionnements doivent être transparents et incolores, et répondre, en outre, aux conditions indiquées au point a) premier et deuxième tiret. Ils ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des viandes.

Art. 18. - a) Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, le conditionnement ne doit pas être transparent et incolore, et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions point a) de l'article 17 soient remplies.

b) Les foies découpés des animaux de l'espèce bovine sont enveloppés individuellement. Un conditionnement ne doit contenir qu'un organe complet, découpé en tranches et présenté sous sa forme originelle.

c) Les viandes emballées ne peuvent être entreposées avec des viandes non emballées.

Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage de viandes emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de viandes non emballées.

d) Les viandes conditionnées hermétiquement en unités de vente au détail doivent être livrées au consommateur dans leur conditionnement d'origine.

Art. 19. - Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies :

- a) Le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ;
- b) L'emballage et le conditionnement sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes dans un local séparé de l'établissement ;
- c) Les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine, et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande fraîche ; les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol ;
- d) Les emballages introduits dans le local sont utilisés sans délai ; ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de la manipulation des viandes fraîches ;
- f) Immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.

Art. 20. - Sans préjudice des réglementations spécifiques sur l'étiquetage, les emballages contenant les viandes découpées, ou les viandes découpées elles-mêmes lorsqu'elles sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, doivent porter des étiquettes où figurent les mentions suivantes :

- nom ou raison sociale de la personne physique ou morale responsable de l'atelier de découpe ;
- dénomination du produit ;
- reproduction de la marque sanitaire de l'établissement de provenance ;
- date de conditionnement et durabilité du produit ;
- le cas échéant, la date de congélation ou de surgélation.

Art. 21. - Les viandes fraîches découpées, désossées ou non sont transportées dans les conditions prévues par l'arrêté du 1^{er} février 1974 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Lorsqu'elles sont destinées à un autre Etat membre, ces viandes doivent être accompagnées, au cours du transport :

- jusqu'au 30 juin 1993, de l'original du certificat de salubrité conforme au modèle figurant à l'annexe I, délivré par le vétérinaire officiel au moment du chargement. Il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination et comporter un seul feuillet ;
- à partir du 1^{er} juillet 1993, d'un document d'accompagnement commercial visé par le vétérinaire officiel, portant outre la reproduction de l'estampille de l'établissement, la mention en clair du mois et de l'année de congélation et le numéro de code du vétérinaire officiel ;
- de l'original du certificat de salubrité conforme à l'annexe II lorsqu'il s'agit de viandes provenant d'un abattoir ou/et d'un atelier de découpe situés dans une région ou une zone à restriction, ou de viandes destinées à un autre Etat membre, après transit par un pays tiers en camion plombé.

Art. 22. - L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit tenir une comptabilité matière faisant apparaître les numéros d'agrément des établissements d'origine des viandes fraîches, les quantités de viandes introduites, produites et leurs destinations, et faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.

Les résultats d'autocontrôles ainsi que toutes autres données nécessaires sont tenus à la disposition des services officiels.

La nature des contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont fixées par instruction du ministre de l'agriculture et de la forêt.

Le vétérinaire officiel doit procéder à l'analyse régulière des résultats de ces contrôles. Il peut, en fonction de cette analyse, faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

L'exploitant, le propriétaire ou son représentant, veille à remédier aux carences et manquements à l'hygiène qui lui sont signalées par le vétérinaire officiel.

TITRE IV

INSPECTION SANITAIRE

Art. 23. - L'inspection et le contrôle des établissements sont effectués sous la responsabilité du vétérinaire inspecteur officiel, au besoin assisté par un personnel auxiliaire placé sous son autorité et sa responsabilité.

Le vétérinaire officiel est présent au moins une fois par jour, pendant le travail des viandes. Il doit à ces fins être prévenu en temps utile avant qu'il ne soit procédé à la découpe des viandes.

Art. 24. - Le contrôle du vétérinaire inspecteur comporte les tâches suivantes :

- contrôle de la comptabilité matière telle que définie au premier alinéa de l'article 22 ci-dessus ;
- contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches, avant les opérations de découpe, et lors de leur sortie de l'établissement ;
- surveillance de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, de l'hygiène du personnel et des manipulations, et des résultats d'autocontrôle ;
- exécution de tous prélèvements nécessaires en vue d'effectuer des examens de laboratoire ; les résultats de ces examens sont consignés dans un registre.

Sans préjudice des dispositions du présent arrêté, il recourt à tous les contrôles qu'il jugera appropriés, notamment en cas de suspicion de non-observation de la législation vétérinaire ou en cas de doute quant à la salubrité des viandes.

Art. 25. - Sans préjudice des dispositions de l'article 24 et des textes relatifs au présent objet, les animaux ou leurs viandes doivent être soumis à une recherche des résidus si le vétérinaire inspecteur en soupçonne la présence.

Cet examen porte notamment sur la recherche de résidus de substances à action pharmacologique et de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande, et susceptibles de nuire à la santé humaine.

Les viandes présentant des traces de résidus au-delà des tolérances admises doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 26. - Sans préjudice des dispositions du décret du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, les viandes fraîches doivent, pour être déclarées propres à la consommation humaine :

- être obtenues dans un atelier de découpe satisfaisant aux exigences du présent arrêté ;
- avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément aux articles 7 à 16 du présent arrêté ;

- provenir de viandes fraîches ayant satisfait aux conditions de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements, et notamment son article 29 ;
- avoir fait l'objet d'une inspection sanitaire favorable ;
- porter une marque de salubrité conformément à l'arrêté du 15 mai 1974 modifié, relatif à l'estampillage des viandes de boucherie et produits à base de viande.

La marque de salubrité figure sur une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage et portant un numéro de série. Cette étiquette est placée de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage.

Lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés, conformément à l'article 18 point a, l'étiquette susvisée peut être fixée au conditionnement.

En outre, lorsque les abats sont emballés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.

Les viandes de solipèdes et leurs emballages sont pourvus d'une marque spéciale définie par instruction du ministre de l'agriculture et de la forêt.

TITRE V

DISPOSITIONS FINALES

Art. 27. - Sans préjudice des dispositions du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, relatives à l'obligation de déclaration préalable au préfet (direction des services vétérinaires) des établissements où sont traitées des denrées animales ou d'origine animale, les ateliers dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux dispositions du présent arrêté sont inscrits sur la liste des établissements agréés pour la production et la mise sur le marché des viandes fraîches et reçoivent un numéro d'agrément vétérinaire. Cette liste fait l'objet d'un avis du ministre de l'agriculture et de la forêt publié au *Journal officiel* de la République française.

La suspension de l'agrément est prononcée temporairement lorsque des manquements à l'hygiène sont constatés et que les mesures mises en place au titre de l'article 22, dernier alinéa, se sont révélées insuffisantes pour y remédier.

Si dans les délais fixés par l'autorité compétente, l'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant ne remédie pas aux manquements constatés, l'agrément est retiré.

Art. 28. - Jusqu'au 1^{er} janvier 1998, par dérogation à l'article 27 du présent arrêté, les ateliers de découpe qui ne satisfont pas aux dispositions prévues au titre I^{er}, articles 3 à 6, du présent arrêté peuvent être autorisés par le ministre de l'agriculture et de la forêt à produire et à mettre sur le marché des viandes fraîches d'animaux de boucherie découpées désossées ou non, destinées à la consommation humaine, s'ils sont soumis aux conditions suivantes :

a) L'atelier de découpe n'est pas annexé à un établissement agréé (abattoir, atelier de découpe, atelier de fabrication de produits à base de viande, atelier de production de viandes hachées, de préparations de viandes et de morceaux de moins de cent grammes) ;

b) La production n'excède pas trois tonnes par semaine de viandes découpées ;

c) Ils satisfont aux conditions énoncées à l'article 4, points a, b, d, f, h et i ; et aux articles 5 et 6.

Toutefois, il peut être dérogé aux obligations des points a et b de l'article 5 pour ce qui concerne les couloirs de circulation des viandes, au point c du même article pour l'ensemble des locaux et au point d de l'article 6.

L'utilisation dans les locaux frigorifiques de l'établissement de murs en bois construits avant le 1^{er} juillet 1991 n'est pas un motif de non-attribution ou de retrait de l'autorisation.

En outre, les dispositifs de nettoyage du matériel prévus à l'article 6, point b, peuvent être placés dans un local adjacent ;

d) Les règles d'hygiène et de fonctionnement prévues par le présent arrêté sont respectées ; toutefois les viandes traitées dans ces établissements peuvent provenir d'un abattoir de faible capacité bénéficiant du régime dérogatoire prévu aux articles 37 et 38 de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection dans ces établissements ;

e) Les viandes lorsqu'elles sont jugées conformes aux conditions d'hygiène et d'inspection sanitaire prévues au présent arrêté sont munies d'une estampille dont le modèle sera défini par arrêté du ministre de l'agriculture et de la forêt. En aucun cas, ces viandes ne peuvent porter l'estampille communautaire ;

f) La définition et le contrôle du circuit de distribution des viandes issues de ces établissements sont prescrits par arrêté du ministre de l'agriculture et de la forêt ;

g) Ces établissements figurent sur la liste des établissements dérogatoires. Cette liste fait l'objet d'un avis du ministre de l'agriculture et de la forêt publié au *Journal officiel* de la République française.

Art. 29. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur au 1^{er} janvier 1993.

Toutefois, les établissements qui n'ont pas été jugés conformes aux conditions des articles 4, points c à j, 5 et 6 du présent arrêté au 22 août 1991 peuvent être autorisés jusqu'au 31 décembre 1995, par dérogation, à produire et à mettre sur le marché des viandes fraîches. Les viandes sont toutefois exclusivement réservées au marché national.

Cette dérogation ne pourra être accordée qu'aux établissements qui ont soumis au ministère de l'agriculture et de la forêt, avant le 1^{er} avril 1992, une demande à cet effet. Cette demande doit être assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer aux exigences du présent arrêté.

Une instruction du ministre de l'agriculture et de la forêt précise les modalités techniques et administratives nécessaires à l'application des deuxième et troisième alinéas du présent article.

Les établissements qui n'ont pas soumis de demande de dérogation à la date du 1^{er} avril 1992 ou auxquels la dérogation n'aura pas été attribuée par le ministère de l'agriculture et de la forêt devront cesser leur activité au plus tard le 31 décembre 1992.

Art. 30. - L'arrêté du 18 juillet 1977 modifié relatif à l'hygiène de la préparation des viandes découpées, désossées ou non, est abrogé.

Art. 31. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la forêt est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 17 mars 1992.

Pour le ministre et par délégation :
Par empêchement du directeur général
de l'alimentation :
L'ingénieur général d'agronomie,
J. THIAULT

ANNEXE I

MODÈLE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

RELATIF À DES VIANDES FRAÎCHES DESTINÉES À UN
ÉTAT MEMBRE DE LA C.E.E. (1) (ART. 21, 1^{er} TIRET)

N° (2) :

Pays expéditeur :
Ministère :
Service :
Référence :
(facultative)

I. - Identification des viandes

Viandes de :
(espèce animale)
Nature des pièces :
Nature de l'emballage :
Nombre de pièces ou d'unités d'emballage :
Mois et année(s) de congélation :
Poids net :

II. - Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s)
agréé(s) :
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de
découpe agréé(s) :
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s)
frigorifique(s) agréé(s) :

III. - Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de :
(lieu d'expédition)
à :
(pays et lieu de destination)
par le moyen de transport suivant (3) :
Nom et adresse de l'expéditeur :
Nom et adresse du destinataire :

IV. - Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive C.E.E. n° 64-433 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de

viandes fraîches et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine.

Fait à le
(nom et signature du vétérinaire officiel)

(1) Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovines, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

ANNEXE II

MODÈLE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

RELATIF AUX VIANDES FRAÎCHES (1)
VISÉES À L'ARTICLE 21 (3^e TIRET)

N° (2) :

Lieu d'expédition :
Ministère :
Service :
Référence :

I. - Identification des viandes

Viandes de :
(espèce animale)
Nature des pièces :
Nature de l'emballage :
Nombre de pièces ou d'unités d'emballage :
Mois et année(s) de congélation :
Poids net :

II. - Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s)
agréé(s) :
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de
découpe agréé(s) :
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôt(s)
frigorifique(s) :

III. - Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de :
(lieu d'expédition)
à :
(pays et lieu de destination)
par le moyen de transport suivant (3) :
Nom et adresse de l'expéditeur :
Nom et adresse du destinataire :

IV. - Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive C.E.E. n° 64-433 :

- dans un abattoir situé dans une région ou zone à restriction (4) ;
- dans un atelier de découpe situé dans une région ou une zone à restriction (4) ;
- sont destinées à un Etat membre après transit par un pays tiers (4).

Fait à Paris, le le
(nom et signature du vétérinaire officiel)

(1) Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques qui appartiennent aux espèces bovines, porcine, ovine et caprine, ainsi que des solipèdes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

(4) Biffer la mention inutile.