

(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.

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 sanitaire de ces établissements

NOR: AGRG9200594A

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 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 257, 258, 259, 262 et 276 ;

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

Vu le décret n° 80-791 du 1^{er} octobre 1980 portant application de l'article 276 du code rural,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Le présent arrêté fixe :

Les conditions d'installation, d'équipement et d'hygiène de fonctionnement auxquelles les abattoirs doivent satisfaire pour être agréés pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches, provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine (y compris les espèces *Bubalus bubalis* et *Bison bison*), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques.

Les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements.

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

a) Viandes : toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine ;

b) Viandes fraîches : toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation. Toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application du présent arrêté ;

c) Carcasse : le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle et, en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement. Toutefois, dans le cas des porcs, l'ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse et de la tête peut ne pas être pratiquée lorsque les viandes sont destinées à être traitées conformément à l'arrêté du 3 mars 1981 ;

d) Abats : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse telle que définie au point c, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse ;

e) Viscères : les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage ;

f) Vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par le ministère de l'agriculture et de la forêt ;

g) Unité gros bétail (U.G.B.) : l'unité d'abattage établie selon la correspondance suivante :

- un bovin ou un solipède = 1 U.G.B. ;
- un porc = 0,33 U.G.B. ;
- un ovin ou un caprin = 0,15 U.G.B.

TITRE 1^{er}

CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT

Art. 3. - Les établissements visés à l'article 1^{er} doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes et des abats reconnus propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

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

a) Des locaux appropriés et hygiéniques de stabulation de façon à permettre :

- la séparation des animaux par espèces ;
- l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la possibilité maximale d'abattage pendant une journée de travail.

Leurs murs et leurs sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter : ces locaux doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation ; ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides.

Ces locaux peuvent être établis à proximité des salles d'abattage et d'habillage, un sas devant toutefois séparer le local de stabulation et le local d'abattage.

b) Des locaux d'abattage et d'habillage de dimensions telles que le travail et l'inspection puissent s'y effectuer de façon satisfaisante.

Une zone spéciale doit être réservée à l'abattage des porcs. Toutefois, cette zone spéciale n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents, mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'éplage, de grattage et de brûlage doivent être réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins cinq mètres, soit par une cloison d'au moins trois mètres de haut.

c) Des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés :

- à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins ; ce local doit être séparé de la salle d'abattage et des locaux à usage de triperie et de boyauderie, mais situé à proximité de ceux-ci.

Toutefois, ces locaux séparés ne sont pas nécessaires si les opérations concernant les estomacs font intervenir un équipement mécanique fermé pourvu d'un système de ventilation approprié et satisfaisant aux exigences suivantes :

i) L'équipement doit être installé et arrangé de manière telle que les opérations de séparation des intestins de l'estomac, de vidange et de nettoyage des estomacs s'effectuent de manière hygiénique. Il doit être placé dans un emplacement spécial qui soit nettement séparé des viandes fraîches exposées par une séparation partant du sol jusqu'à une hauteur d'au moins trois mètres et entourant l'aire sur laquelle sont effectuées ces opérations ;

ii) Le dessin et le fonctionnement de la machine doivent prévenir de manière effective toute contamination des viandes fraîches ;

iii) Un dispositif d'extraction d'air doit être placé et fonctionner dans des conditions propres à éliminer les odeurs ainsi que les risques de contamination par aérosol ;

iv) La machine doit être équipée d'un dispositif permettant l'évacuation en circuit fermé des eaux résiduelles et du contenu des estomacs vers le système de drainage ;

v) Le circuit emprunté par les estomacs vers et en provenance de l'appareil doit être à la fois nettement séparé et éloigné du circuit des autres viandes fraîches. Immédiatement après leur vidange et leur nettoyage, les estomacs doivent être enlevés de manière hygiénique ;

vi) Les estomacs ne doivent pas être manipulés par le personnel manipulant les autres viandes fraîches. Le personnel manipulant les estomacs ne doit pas avoir accès aux autres viandes fraîches ;

- à la transformation des boyaux et des tripes ;

- à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats si ces travaux sont effectués dans l'abattoir ;

- à l'entreposage des cuirs, des cornes, des onglons et des soies de porc dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués directement de l'abattoir, le jour même de l'abattage, dans les conteneurs fermés et hermétiques dans l'attente de leur enlèvement ;

- à l'entreposage, sous régime du froid, des suifs et graisses.

d) Un emplacement séparé pour l'emballage des abats, si ce travail est effectué dans l'abattoir ;

e) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes comportant des dispositifs résistants à la corrosion destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage et comportant obligatoirement :

- une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant de réaliser le ressuage des carcasses et abats de tous les animaux sacrifiés dans une journée de travail ;
- une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au stockage, sous régime du froid, des viandes et abats séjournant dans l'établissement au-delà de la journée qui suit celle au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage.

f) Des locaux fermant à clé réservés :

- à l'hébergement des animaux malades ou suspects situés dans un emplacement adéquat et équipés d'un dispositif d'écoulement distinct ;

- à l'abattage de ces animaux. Ce local doit être suffisamment aménagé ;
- à l'entreposage des viandes consignées ;
- à l'entreposage des viandes déclarées impropres à la consommation humaine jusqu'à la livraison à l'équarrissage.

g) Des moyens permettant de contrôler toute entrée et toute sortie de l'abattoir ;

h) Un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué sur l'animal suspendu. Tout autre procédé devra faire l'objet d'une autorisation préalable du ministère de l'agriculture et de la forêt. En aucun cas, l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage ;

i) Un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes ;

j) Un emplacement spécial aménagé et équipé pour le dépôt des litières et fumiers ;

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

l) Un local suffisamment aménagé et de surface suffisante, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;

m) Un nombre suffisant de locaux à usage de vestiaires et d'installations sanitaires pour les différentes catégories de personnel (de stabulation, d'abattage, d'inspection sanitaire), dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec chasse d'eau, équipés de matière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination.

Ces cabinets d'aisances ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail ou de stockage. Les cuvettes à la turque sont interdites. Des lavabos doivent être placés en nombre suffisant à la sortie des cabinets d'aisances. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras.

n) Des emplacements aménagés et équipés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Ces emplacements doivent être distincts pour les moyens de transports, des animaux, d'une part, et, d'autre part, des viandes.

o) Un local ou un dispositif pour le stockage de détergents, de désinfectants et de substances analogues.

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 établissements doivent comporter au moins :

1. Dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées :

a) Des sols en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche, facile à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides, dont les points de captage sont munis d'un grillage et d'un siphon, à l'exception des locaux visés à l'article précédent sous d et e ainsi que dans les zones et couloirs où les viandes fraîches sont transportées ;

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

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

d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

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

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

2. a) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :

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

b) De dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 °C.

Ces dispositifs doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées.

3. Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, etc.

4. a) Des dispositifs et des 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 ou susceptibles d'entrer 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 résistants à la corrosion et répondant aux exigences de l'hygiène pour :

- la contention et l'étourdissement réglementaires des animaux ;
- la manutention des viandes ;
- le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs.

Ces outils ou équipements doivent comprendre au moins :

- un dispositif de contention adapté à l'espèce ;
- un ou plusieurs appareils agréés destinés à l'étourdissement des animaux avant la saignée et adaptés à chaque espèce ;
- des récipients pour recueillir le sang ;
- des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement au moment de l'éviscération les organes abdominaux et les organes pelviens et leur contenu s'il y a lieu, ainsi que les mamelles et les pieds ;
- des crochets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats.

c) Des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement et dans les aires de réception et de triage.

d) Des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes si leur abondance le rend nécessaire ou si elles ne sont pas enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ; lorsque les viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches.

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 exclusive-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 autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des machines frigorifiques sous réserve que les conduites installées à cet effet :

- n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;
- ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches ;
- soient clairement différenciées de celle utilisée pour les conduites d'eau potable.

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

8. Un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées répondant aux normes de la réglementation en vigueur ; ainsi qu'un dispositif d'évacuation des déchets solides qui réponde aux exigences de l'hygiène.

TITRE II

CONDITIONS HYGIÉNIQUES DE FONCTIONNEMENT

CHAPITRE I^{er}

Hygiène du personnel

Art. 6. - 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-nuques ou d'autres vêtements de protection.

Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu 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 de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail et en particulier à la sortie des toilettes.

Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou 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. 7. - Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer.

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 que rien ne s'oppose à cette affectation. Il doit être renouvelé tous les ans et être tenu à la disposition du vétérinaire inspecteur, chaque fois que ce dernier en fait la demande.

Art. 8. - 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 hygiénique, adaptées à la structure de production.

Le vétérinaire officiel responsable de l'établissement doit être associé à la conception et au suivi de ce programme.

CHAPITRE II

Hygiène du matériel et des locaux

Art. 9. - Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté.

La désinfection des étables, cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par mois et chaque fois qu'une maladie contagieuse est constatée.

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 les abattoirs, à l'exception des animaux destinés à l'abattage. Il est interdit de laisser errer dans les cours et locaux de l'abattoir des chiens, chats et animaux de basse-cour.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement assurée.

Ces moyens de lutte, de même que les détergers et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

Art. 10. - Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux utilisés pour la préparation des carcasses et pour la manipulation des viandes sont maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que 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 paragraphe 6 de l'article 5 du présent arrêté, l'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages.

CHAPITRE III

Hygiène de l'abattage

Art. 11. - Tout animal de boucherie introduit dans les locaux de stabulation de l'abattoir doit être abattu dans les meilleurs délais, le cas échéant, après un repos de vingt-quatre heures.

Art. 12. - Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être abattus immédiatement.

Les animaux doivent être abattus et préparés aux emplacements réservés à chaque espèce dans les salles d'abattage.

Les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être effectuées de façon à éviter toute contamination de la viande et dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène.

Art. 13. - La saignée doit être complète et suivre immédiatement l'étourdissement.

La collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients prévus à cet effet et parfaitement propres. L'identification individuelle ou par groupe d'animaux est dans ce cas obligatoire.

La défibrillation manuelle est interdite.

Art. 14. - Sauf pour les porcs et sans préjudice de l'article 2, lettre c, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leur soies. Pour cette opération, des adjuvants peuvent être utilisés à condition que les porcs soient ensuite douchés complètement à l'eau potable.

Le dépouillement des têtes de veaux et d'ovins n'est pas nécessaire si ces têtes sont manipulées de manière à éviter toute contamination des viandes fraîches.

Les cuirs et peaux, les cornes et onglons doivent être transportés dans les salles qui sont réservées à cet effet dès que possible après le dépouillement.

Les cuirs et les peaux doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse elle-même identifiée.

Art. 15. - L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard quarante-cinq minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, trente minutes après la saignée.

Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse ; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection ou à l'exécution des contrôles prescrits par l'autorité compétente.

Les estomacs, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis directement dans les récipients ou dispositifs prévus à cet effet. L'ouverture et la vidange des viscères ne doivent s'effectuer qu'aux emplacements réservés.

Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ou lésion, le pénis peut être évacué immédiatement.

Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine et les solipèdes, de leur capsule péritrénale.

Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal.

Toutefois, pour tenir compte d'impératifs technologiques ou d'habitudes de consommation locale, la présentation à l'inspection de carcasses de porcs non découpées en demis peut être autorisée.

Art. 16. - Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais, dans ce cas, l'organe qui a fait l'objet d'un soufflage doit être interdit à la consommation humaine.

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

Jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse.

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 placés aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à cet effet.

Art. 17. - Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post mortem* et être maintenues en permanence à une température à cœur égale ou inférieure à + 7 °C pour les carcasses et à + 3 °C pour les abats.

Des dérogations à ces exigences peuvent être accordées, cas par cas, par les services compétents du ministère de l'agriculture et de la forêt, en vue du transport des viandes vers des ateliers de découpe ou des boucheries situés aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure et pour des raisons de technique de maturation des viandes.

Art. 18. - L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de 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.

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.

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

Lorsque le vétérinaire officiel constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues par le présent arrêté, il est habilité à intervenir sur l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production.

TITRE III INSPECTION SANITAIRE

CHAPITRE I^{er}

Généralités

Art. 19. - L'inspection et le contrôle des établissements agréés conformément à cet arrêté ainsi que les inspections *ante mortem* et *post mortem* doivent être assurées par un vétérinaire officiel.

Pour assurer ces inspections et contrôles, le vétérinaire officiel est assisté par des techniciens et des préposés sanitaires placés sous son autorité et sa responsabilité.

CHAPITRE II

Inspection ante mortem

Art. 20. - Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* le jour de leur arrivée à l'abattoir ou avant le début de l'abattage journalier ; cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté en stabulation durant la nuit.

L'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection sanitaire *ante mortem*, et notamment toute manipulation jugée utile.

Chaque animal qui doit être abattu doit porter une marque d'identification permettant aux agents du service d'inspection de déterminer son origine. L'absence d'une telle marque d'identification est de nature à conduire le vétérinaire-inspecteur à retarder l'abattage de l'animal concerné jusqu'à l'obtention nécessaire à l'établissement de son identité. L'entretien de cet animal et les coûts s'y rapportant incombent à son détenteur.

Art. 21. - Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection *ante mortem* selon les règles de l'art, dans des conditions d'éclairage appropriées.

Il doit, en ce qui concerne les animaux livrés à l'abattoir, vérifier le respect des dispositions réglementaires en matière de protection animale.

Art. 22. - L'inspection doit permettre de préciser :

a) Si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie ;

b) S'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine ; au cours de l'inspection, une attention doit également être accordée à tout signe indiquant que des substances à effets pharmacologiques ont été administrées aux animaux ou que les animaux ont consommé d'autres substances ayant pour effet de rendre leurs viandes nuisibles à la santé humaine ;

c) S'ils sont fatigués ou blessés.

Art. 23. - a) Les animaux fatigués ou excités doivent être mis au repos pendant une période d'au moins vingt-quatre heures, sauf décision contraire du vétérinaire officiel ;

b) Les animaux chez lesquels a été diagnostiquée l'une des maladies visées à l'article 22, points a et b, ne doivent pas être abattus à des fins de consommation humaine ;

c) L'abattage des animaux suspectés de souffrir de l'une des maladies visées à l'article 22 doit être différé ; les animaux doivent subir un examen détaillé en vue de l'établissement d'un diagnostic.

Lorsque l'inspection *post mortem* est nécessaire en vue de l'établissement d'un diagnostic, le vétérinaire officiel exige que les animaux en question soient abattus séparément ou à la fin des opérations d'abattage normal.

Ces animaux subissent une inspection *post mortem* détaillée et complétée, si le vétérinaire l'estime nécessaire pour confirmation, par un examen bactériologique approprié et par la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique et dont on peut penser qu'elles ont été administrées, compte tenu de l'état pathologique observé.

CHAPITRE III

Inspection post mortem

Art. 24. - Les opérations d'abattage et d'habillage sont placées sous la surveillance ininterrompue des agents du service d'inspection.

Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage.

Le détenteur de l'animal abattu est tenu de fournir l'aide nécessaire et de procéder ou de faire procéder aux manipulations, coupes et incisions prescrites par les agents du service d'inspection.

Art. 25. - L'inspection *post mortem* doit comporter :

a) L'examen visuel de l'animal abattu et de ses organes ;

b) La palpation des organes visés à l'annexe I et, si le vétérinaire officiel l'estime nécessaire, de l'utérus ;

c) L'incision de certains organes et ganglions lymphatiques et, compte tenu des conclusions tirées par le vétérinaire officiel, de l'utérus. Si l'inspection visuelle ou la palpation de certains organes fait apparaître que l'animal est affecté de lésions pouvant contaminer les carcasses, les équipements, le personnel ou les locaux, ces organes ne peuvent subir l'incision dans le local d'abattage ni dans aucune autre partie de l'établissement dans laquelle les viandes fraîches pourraient être contaminées ;

d) La recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur ;

e) Au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur les résidus de substances visées à l'article 31, lettres j et k.

Le vétérinaire officiel doit, en particulier, procéder comme décrit à l'annexe I.

Art. 26. - Lorsque le vétérinaire officiel constate une entrave à une inspection sanitaire adéquate, il est habilité à intervenir sur l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production.

Art. 27. - A. - Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement :

1. La recherche de la cysticercose sur les porcins. Cette recherche doit comprendre l'examen des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du cœur, de la langue, du larynx et, si nécessaire, de la paroi abdominale et des psoas dégagés du tissu adipeux.

2. La recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.

3. La recherche des trichines sur les viandes fraîches provenant d'animaux des espèces porcine et chevaline et comportant des muscles striés.

B. - 1. Sans préjudice des cas prévus à l'article 31, point I a iii, les viandes fraîches d'origine porcine et chevaline n'ayant pas été soumises à la recherche des trichines selon une méthode officiellement reconnue sont soumises à un traitement par le froid, conformément à l'annexe VIII de l'arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation.

2. Après l'enlèvement des parties impropres à la consommation, les viandes fraîches et abats provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée de *Cysticercus bovis* ou de *Cysticercus cellulosae* peuvent être soumis à un traitement par le froid selon une méthode autorisée.

Art. 28. - Lorsque l'inspection sanitaire ne permet pas de conclusions immédiates sur la salubrité de la carcasse et des abats, et notamment lorsque des prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, l'animal abattu est consigné pendant un délai de vingt-quatre heures au moins.

Dans ce cas, la carcasse munie d'un plomb d'identification et les abats correspondants dûment identifiés doivent être placés dans le local permettant d'en assurer la bonne conservation, le cas échéant sous la garde et la responsabilité de leur détenteur, et sous le contrôle du vétérinaire officiel.

Pendant la durée de la consigne, à l'exception des prélèvements ordonnés par les agents du service d'inspection, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque sur la carcasse et les abats.

Art. 29. - Les carcasses, parties de carcasses et abats jugés impropres à la consommation humaine ou insalubres doivent être clairement identifiables par rapport aux viandes déclarées propres à la consommation humaine, doivent rester sous le contrôle direct du service d'inspection et être placés dans le local prévu à cet effet et détenus sous clef.

Ces produits saisis seront traités conformément à la législation en vigueur.

CHAPITRE IV

Conclusions de l'inspection

Art. 30. - Pour être reconnues propres à la consommation humaine, les viandes fraîches, carcasses, semi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou les quartiers doivent :

Être obtenues dans un abattoir satisfaisant aux conditions du présent arrêté et traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformes au titre II du présent arrêté ;

Provenir d'un animal de boucherie qui a été jugé, à la suite d'une inspection *ante mortem*, sain pour être abattu aux fins du présent arrêté ;

Être, à la suite d'une inspection *post mortem*, reconnues ne présenter aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées, pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de laboratoire appropriés, que ces lésions, malformations ou altérations ne rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine.

Elles sont alors revêtues d'une estampille définie par le ministère de l'agriculture et de la forêt et dans des conditions prescrites par ledit arrêté.

Art. 31. - 1. Sont déclarées impropres à la consommation humaine :

a) Les viandes provenant d'animaux :

i) Chez lesquels, sans préjudice des maladies visées à l'annexe II du présent arrêté, l'une des maladies suivantes a été constatée :

- actinobacillose ou actinomycose généralisées ;
- charbon bactérien et charbon symptomatique ;
- tuberculose généralisée ;
- morve ;
- rage ;
- tétanos ;
- salmonellose aiguë ;
- brucellose aiguë ;
- rouget ;
- botulisme ;
- septicémie, pyohémie, toxémie et virémie ;

ii) Qui présentaient des lésions aiguës de bronchopneumonie, pleurésie, péritonite, métrite, mammite, arthrite, péricardite, entérite ou méningo-encéphalomyélite, confirmées par une inspection détaillée, complétées éventuellement par un examen bactériologique et la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique ;

Toutefois, sans préjudice des conclusions tirées de l'inspection détaillée par le vétérinaire officiel, les carcasses peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après enlèvement des parties impropres à la consommation, lorsque les résultats des examens complémentaires sont favorables.

iii) Qui étaient atteints des maladies parasitaires suivantes : sarcosporidiose et cysticercose généralisées, trichinose ;

iv) Qui étaient morts, morts-nés ou morts *in utero* ;

v) Qui ont été abattus trop jeunes et dont les viandes sont œdémateuses ;

vi) Qui présentaient de multiples tumeurs, abcès ou blessures graves en différentes parties de la carcasse ou dans différents viscères ;

vii) Qui présentaient de la cachexie ou une anémie prononcée.

b) Les viandes des animaux :

i) Qui ont présenté une réaction positive ou douteuse à la tuberculine et dans lesquelles un examen effectué conformément à l'annexe I (point G) a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses localisées en plusieurs organes ou plusieurs parties de la carcasse ;

Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculeuse a été constatée dans les ganglions d'un même organe ou d'une même partie de carcasse, seuls l'organe atteint ou la partie de carcasse atteinte et les ganglions lymphatiques y attenants sont déclarés impropres à la consommation humaine.

ii) qui ont présenté une réaction positive ou douteuse pour la brucellose confirmée par des lésions signalant une affection aiguë.

Même si aucune de ces lésions n'a été constatée, les mamelles, le tractus génital et le sang doivent néanmoins être déclarées impropres à la consommation humaine.

c) Les parties de carcasses présentant des infiltrations séreuses ou hémorragiques importantes, des abcès localisés ou des souillures localisées ;

- les abats et viscères présentant des lésions pathologiques d'origine infectieuse, parasitaire ou traumatique ;

d) Les viandes :

- fiévreuses ;
- présentant de graves anomalies en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la consistance et la saveur ;

e) Lorsque le vétérinaire officiel constate qu'une carcasse ou un abat est atteint de lymphadénite caséuse ou de toute autre affection supprimée, sans que cette affection soit généralisée ou accompagnée de cachexie ;

i) Tout organe et le ganglion lymphatique correspondant, si l'affection décrite précédemment est présente à la surface ou à l'intérieur de cet organe ou de ce ganglion lymphatique ;

ii) Dans tous les cas auxquels ne s'applique pas le point i) qui précède, la lésion et toutes les parties du pourtour que le vétérinaire officiel juge nécessaire de retenir compte tenu de l'âge et du degré d'activité de la lésion, étant entendu qu'une lésion ancienne solidement encapsulée peut être considérée comme inactive ;

f) Les viandes résultant du parage de la plaie de saignée ;

g) Lorsque le vétérinaire officiel constate qu'une carcasse entière ou une partie de carcasse ou un abat est atteint d'une maladie ou d'une affection autre que celles qui sont mentionnées aux points

précédents, la carcasse tout entière et les abats, ou la partie de la carcasse ou l'abat qu'il lui apparaît nécessaire de déclarer impropre à la consommation humaine ;

h) Les carcasses dont les abats n'ont pas été soumis à l'inspection *post mortem* ;

i) Le sang d'un animal dont les viandes ont été déclarées impropres à la consommation conformément aux points précédents, ainsi que le sang contaminé par le contenu de l'estomac ou toute autre substance,

Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection *post mortem*, tout le contenu de celui-ci doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.

j) Les viandes fraîches provenant d'animaux auxquels ont été administrées :

i) Des substances anabolisantes, des substances à action thyrostatique, des substances agonistes bêta adrénergiques interdites ou administrées sans respect des conditions en vigueur, ainsi que les viandes contenant des résidus de ces substances,

ii) Des substances à effet d'attendrisseurs ;

k) Les viandes fraîches contenant des résidus des substances visées au point j. i ;

l) Les viandes contenant des résidus de substances autorisées à action hormonale, de médicaments, d'antibiotiques, de pesticides ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine, dans la mesure où ces résidus dépassent les limites de tolérance fixées par la réglementation ;

m) Les foies et les reins d'animaux de plus de deux ans originaires des régions dans lesquelles l'exécution des plans de surveillance prévus par la réglementation a permis de constater la présence généralisée de métaux lourds dans l'environnement ;

n) Les viandes qui ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultra-violettes ;

o) Les viandes présentant une odeur sexuelle prononcée.

2. D'éventuels compléments ou modifications pourront être apportés au paragraphe 1 par arrêté du ministre de l'agriculture et de la forêt.

Art. 32. - Les viandes fraîches :

i) De porcs mâles utilisés pour la reproduction ;

ii) De porcs cryptorchides et hermaphrodites ;

iii) Sans préjudice des cas prévus à l'article 31, paragraphe 1, point o, de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieur à 80 kilogrammes, sauf si l'établissement est en mesure de garantir, par une méthode reconnue officiellement, que les carcasses présentant une odeur sexuelle prononcée peuvent être détectées,

doivent être soumises à un traitement au sens de l'arrêté du 3 mars 1981 relatif aux établissements de transformation de produits à base de viande, et estampillées selon les modalités de l'arrêté modifié du 15 mai 1974.

Art. 33. - Sans préjudice des dispositions des textes relatifs au même objet, les animaux ou leurs viandes doivent être soumis à un examen des résidus si le vétérinaire officiel en soupçonne la présence sur la base des résultats de l'inspection sanitaire.

Cet examen doit porter sur la recherche des 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.

Si les viandes examinées présentent des traces de résidus dépassant les tolérances admises, elles doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 34. - Sans préjudice des dispositions spécifiques du présent arrêté, le vétérinaire officiel ou le ministre de l'agriculture et de la forêt procède, en cas de suspicion de non-observation de la législation vétérinaire ou en cas de doute quant à la salubrité des viandes, à tous les contrôles vétérinaires qu'il juge appropriés.

Art. 35. - Lorsqu'elles sont destinées à d'autres Etats membres, les viandes fraîches doivent être accompagnées au cours de leur transport d'un document d'accompagnement qui est :

Jusqu'au 30 juin 1993, le certificat de salubrité délivré par le vétérinaire officiel au moment du chargement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe V. Il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet. L'exemplaire original doit accompagner les viandes ;

A partir du 1^{er} juillet 1993, un document d'accompagnement commercial visé par le vétérinaire officiel sur lequel figureront :

- la reproduction de la marque de salubrité ;
- pour les viandes congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation ;
- le numéro de code permettant d'identifier le vétérinaire officiel.

Lorsqu'elles sont destinées à un autre Etat membre après transit par un pays tiers ou lorsqu'elles ont été obtenues dans un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction, les viandes fraîches doivent être accompagnées du certificat de salubrité délivré par le vétérinaire officiel au moment du chargement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe VI. Il doit être établi dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet. L'exemplaire original doit accompagner les viandes.

TITRE IV

DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Art. 36. - Les abattoirs 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 de viandes fraîches et reçoivent un numéro d'agrément vétérinaire. Cette liste fait l'objet d'un avis du ministère de l'agriculture et de la forêt publié au *Journal officiel* de la République française.

La suspension de l'agrément est prononcée temporairement lorsque, notamment, des manquements aux prescriptions de cet arrêté sont constatés et que les mesures prévues à l'article 18, dernier alinéa, et à l'article 26 se sont révélées insuffisantes pour y remédier.

Si, dans les délais fixés par le ministère de l'agriculture et de la forêt, l'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant ne remédient pas aux manquements constatés, l'agrément est retiré.

Art. 37. - Jusqu'au 1^{er} janvier 1998, par dérogation à l'article 36 du présent arrêté, les abattoirs qui ne satisfont qu'aux conditions minimales d'installation et d'équipement visées à l'annexe III, sans préjudice du respect des conditions hygiéniques de fonctionnement et des conditions d'inspection sanitaire décrites dans le présent arrêté, peuvent être autorisés par le ministère de l'agriculture et de la forêt à produire et à mettre sur le marché des viandes fraîches destinées à la consommation humaine s'ils répondent aux conditions suivantes :

- a) Ils traitent un maximum de douze unités de gros bétail (U.G.B.) par semaine avec un maximum de 600 U.G.B. par an ;
- b) Ils satisfont aux conditions d'agrément énoncées à l'annexe III ;
- c) L'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant tient un registre permettant de contrôler :
 - les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage ;
 - les contrôles effectués ;
 - les résultats des contrôles ;

d) Les inspections *ante mortem* et *post mortem* satisfont aux conditions énoncées au titre III du présent arrêté ;

Toutefois, le service vétérinaire, dûment informé par l'abattoir, peut procéder à l'inspection *ante mortem* à l'exploitation (l'inspection *post mortem* doit intervenir le jour même de l'abattage) ;

e) Les règles d'hygiène énoncées dans le présent arrêté doivent être respectées ;

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

Les viandes provenant de ces établissements doivent être réservées à la vente directe au marché local pour la vente directe, soit à l'état frais, soit après transformation, à des détaillants ou au consommateur, sans préemballage ou conditionnement préalable.

La liste de ces établissements fait l'objet d'un avis du ministère de l'agriculture et de la forêt publié au *Journal officiel* de la République française.

Art. 38. - Par dérogation à l'article 36 du présent arrêté, les abattoirs traitant jusqu'à un maximum de 20 U.G.B. par semaine et de 1 000 U.G.B. par an peuvent être autorisés par le ministère de l'agriculture et de la forêt à bénéficier des dispositions prévues à l'article 37 :

S'ils sont situés dans des régions souffrant de contraintes géographiques particulières ou connaissant des difficultés d'approvisionnement ;

Si à la date du 1^{er} juillet 1991 ils sont inscrits au plan d'équipement en abattoirs.

Selon la même procédure et par dérogation aux taux de conversion des limites fixées par U.G.B. à l'article 2, lettre g, l'autorisation prévue au premier paragraphe peut être étendue à des établissements traitant un maximum de 60 porcs par semaine lorsque les conditions suivantes sont remplies :

- a) Le propriétaire de l'établissement a bénéficié en matière d'hygiène de la production, d'une formation particulière reconnue par l'autorité compétente ;
- b) Les animaux destinés à être abattus appartiennent au propriétaire de l'établissement ou ont été achetés par lui en vue de couvrir les besoins prévus au point d ;

c) La production des viandes a lieu dans des locaux répondant aux exigences de l'annexe III et situés dans l'établissement ;

d) La production de viande est limitée à l'approvisionnement de l'établissement ou à la vente directe sur place au consommateur.

Lors de l'attribution de ces autorisations, des exigences particulières et notamment une définition du marché local, peuvent être prescrites par le ministère de l'agriculture et de la forêt.

La liste de ces établissements fait l'objet d'un avis du ministère de l'agriculture et de la forêt publié au *Journal officiel* de la République française.

Art. 39. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur au 1^{er} janvier 1993.

Toutefois, jusqu'au 31 décembre 1995, les établissements qui, à la date du 22 août 1991, n'ont pas été jugés conformes aux conditions énoncées dans le présent arrêté, peuvent être autorisés par le ministère de l'agriculture et de la forêt à produire et à mettre sur le marché national uniquement, des viandes fraîches, en dérogeant aux seules exigences rapportées en annexe IV, sous réserve que :

Ces établissements aient soumis au ministère de l'agriculture et de la forêt avant le 1^{er} avril 1992 une demande à cet effet ;

Cette demande soit assortie d'un plan et d'un programme de travaux précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se conformer à l'ensemble des exigences mentionnées dans le présent arrêté.

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

Les établissements qui n'auront pas soumis de demande de dérogation à la date visée au premier alinéa 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. 40. - Les arrêtés du 20 novembre 1961 déterminant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs privés de type industriel ou d'expédition visés par le décret n° 61-617 du 15 juin 1961, du 28 mars 1967 fixant les prescriptions techniques pour la construction des abattoirs publics et du 25 août 1972 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements sont abrogés.

Art. 41. - 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 :
Le directeur général de l'alimentation,
J.-F. GUTHMANN

ANNEXE I

Procédures de l'inspection *post mortem*

A. - Bovins de plus de six semaines

a) Examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (*Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotides*) doivent être incisés et examinés. Les masseters externes, dans lesquels il convient de procéder à deux incisions parallèles à la mandibule, et les masseters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan, doivent être examinés.

La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées ;

b) Inspection de la trachée ; examen visuel et palpation des poumons et de l'œsophage. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*) doivent être incisés et examinés, la trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires pour les poumons exclus de la consommation humaine ;

c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier étant incisé longitudinalement de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

d) Examen visuel du diaphragme ;

e) Examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*) ; incision de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour l'examen des canaux biliaires, inspection et palpation des ganglions pancréatiques ;

f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*) ; palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques ;

- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;
- h) Examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*) ;
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
- j) Examen visuel des organes génitaux ;
- k) Examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*). Chez la vache, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (*sinus lactiferes*) et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.

B. - Bovins âgés de moins de six semaines

- a) Examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques rétropharyngiens (*Lnn. retropharyngiales*) doivent être incisés et inspectés. La bouche et l'arrière-bouche doivent être inspectées et la langue palpée. Les amygdales doivent être enlevées ;
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage ; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*) doivent être incisés et examinés.
- La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine ;
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;
- d) Examen visuel du diaphragme ;
- e) Examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*), palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques ;
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*), palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques ;
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;
- h) Examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*) ;
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
- j) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

C. - Porcins

- a) Examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires (*Lnn. mandibulares*) doivent être examinés et incisés. La bouche, l'arrière-bouche et la langue doivent être examinées visuellement. Les amygdales doivent être enlevées ;
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage, palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être incisées dans le sens longitudinal et le tiers terminal des poumons doit être incisé transversalement à travers les principales ramifications de la trachée, ces incisions n'étant pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine ;
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;
- d) Examen visuel du diaphragme ;
- e) Examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*), palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ;
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*), palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques ;
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;
- h) Examen visuel des reins, incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*) ;
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
- j) Examen visuel des organes génitaux ;
- k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*), incision des ganglions lymphatiques mammaires chez la truie ;
- l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

D. - Ovins et caprins

- a) Examen visuel de la tête après dépouillement et, en cas de doute, examen de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens. Sans préjudice des conditions de police sanitaire, ces examens ne sont pas nécessaires si l'autorité compétente est en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, est exclue de la consommation humaine ;
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage, palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*). En cas de doute, ces organes et ganglions lymphatiques doivent être incisés et examinés ;
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur. En cas de doute, le cœur doit être incisé et examiné ;
- d) Examen visuel du diaphragme ;
- e) Examen visuel du foie et des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*), palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques, incision de la face intérieure du foie en vue de l'examen des canaux biliaires ;
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*) ;
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;
- h) Examen visuel des reins, incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*) ;
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
- j) Examen visuel des organes génitaux ;
- k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques ;
- l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

E. - Solipèdes domestiques

- a) Examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, de la gorge, palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (*Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei*). La langue, préalablement dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche, doit être examinée visuellement et palpée. Les amygdales doivent être enlevées ;
- b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage ; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (*Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales*) doivent être palpés et, si nécessaire, incisés. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe ; toutefois, ces incisions ne sont pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine ;
- c) Examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;
- d) Examen visuel du diaphragme ;
- e) Examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (*Lnn. portales*) ; palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ; incision, si nécessaire, du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques ;
- f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (*Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales*) ; incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;
- g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;
- h) Examen visuel et palpation des reins ; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (*Lnn. renales*) ;
- i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;
- j) Examen visuel des organes génitaux des étalons et des juments ;
- k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (*Lnn. supramammarii*) ; incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques mammaires ;
- l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes ;
- m) Dépistage, sur tous les chevaux à robe grise ou blanche, de la mélanose et de la mélanomata, effectué, en ce qui concerne les muscles et les ganglions lymphatiques (*Lnn. lymphonodi subrhomboides*) des épaules, au-dessous du cartilage scapulaire, l'attache d'une épaule étant distendue. Les reins doivent être dégagés et examinés au moyen d'une incision pratiquée à travers l'organe tout entier.
- F. - En cas de doute, le vétérinaire officiel peut procéder, sur les parties considérées des animaux, aux autres découpes et inspections nécessaires pour donner un diagnostic définitif.
- G. - Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus dont l'incision est exigée doivent être systématiquement soumis à des incisions multiples et à un examen visuel.

ANNEXE II

Liste des maladies ou épizooties relevant d'une action d'urgence obligatoire comportant des restrictions territoriales (Etats membres, régions ou zones)

Fièvre aphteuse.
 Peste porcine classique.
 Peste porcine africaine.
 Maladie vésiculaire du porc.
 Peste bovine.
 Peste des petits ruminants.
 Stomatite vésiculeuse.
 Fièvre catarrhale.
 Peste équine.
 Encéphalomyélite virale du cheval.
 Maladie de Teschen.
 Variole caprine et ovine.
 Dermatose nodulaire contagieuse.
 Fièvre de la vallée du Rift.
 Péripleumonie contagieuse bovine.

ANNEXE III

CHAPITRE I^{er}**Conditions générales d'autorisation des établissements de faible capacité**

Les établissements de faible capacité doivent comporter au moins :

1. Dans les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des viandes :

a) Un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés ;

b) Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage ;

c) Des portes en matériaux imputrescibles et inodores, faciles à nettoyer ;

Dans le cas où il y a entreposage des viandes dans l'établissement concerné, celui-ci doit disposer d'un local d'entreposage répondant aux exigences précitées.

d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;

f) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs ;

2. a) Le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ;

b) Sur place ou dans un local adjacent, un dispositif pour la désinfection des outils, pourvu d'eau d'une température minimale de 82 °C.

3. Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes ou rongeurs.

4. a) Des dispositifs et des outils de travail non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit.

b) Des outils et équipements résistants à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour :

- la contention et l'étourdissement réglementaires des animaux ;
- la manutention des viandes ;

- le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs.

c) Des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, qui doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail.

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 et ne présentant aucun risque de contamination des viandes.

6. Une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

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

8. Un dispositif qui permette d'évacuer les eaux résiduelles de façon hygiénique.

9. Au moins un lavabo et des cabinets d'aisances avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Le lavabo doit être pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Le lavabo doit se trouver à proximité des cabinets d'aisances.

CHAPITRE II

Conditions spéciales d'autorisation des abattoirs de faible capacité

10. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs de faible capacité doivent comporter au moins :

a) Pour les animaux passant la nuit dans l'enceinte de l'abattoir, des locaux de stabulation d'une capacité suffisante ;

b) Un local d'abattage et, compte tenu des opérations effectuées lors de l'abattage, les locaux correspondants à ces activités, d'une dimension telle que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante du point de vue de l'hygiène ;

c) Des emplacements nettement séparés à l'intérieur du local d'abattage pour l'étourdissement et la saignée ;

d) Dans le local d'abattage, des murs qui puissent être lavés jusqu'à une hauteur minimale de trois mètres ou jusqu'au plafond. Lors de l'abattage, la buée doit être suffisamment éliminée ;

e) Un dispositif tel que, après étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu. En aucun cas, l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage ;

f) Un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec en tout cas un emplacement minimal isolé fermant à clé et réservé à la mise en observation des carcasses soumises à analyse.

Des dérogations à cette obligation d'équipement en local de refroidissement peuvent, cas par cas, être accordées par les services vétérinaires du ministère de l'agriculture et de la forêt lorsque des viandes sont retirées immédiatement de ces abattoirs pour l'approvisionnement d'ateliers de découpe ou de boucheries situées aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure.

11. Dans le local d'abattage, il est interdit de vider ou de nettoyer les estomacs et les intestins et de stocker des cuirs, des cornes, des ongles ou des soies de porc.

12. Si le fumier ne peut être évacué quotidiennement de l'enceinte de l'abattoir, il doit être stocké dans un emplacement nettement séparé.

13. Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être immédiatement étourdis et abattus.

14. Les animaux malades ou suspects ne doivent pas être abattus dans l'établissement, sauf dérogation donnée par les services vétérinaires.

En cas de dérogation, l'abattage doit intervenir sous le contrôle du vétérinaire officiel et les mesures prises pour éviter une contamination : les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés.

ANNEXE IV

Conditions d'agrément auxquelles les établissements dérogatoires au titre de l'article 39 devront satisfaire au plus tard le 31 décembre 1995

Les établissements doivent comporter au moins :

1. Dans les zones et couloirs dans lesquels les viandes fraîches sont transportées :

a) Un sol en matériau imperméable et imputrescible ;

b) Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire.

2. Dans tous les locaux des portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable.

3. Dans les locaux où ils sont nécessaires, des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores.

4. Le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

5. Des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 °C.

6. Des équipements pour la manutention hygiénique des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que dans les aires de réception et de triage.

7. Un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire. Toutefois, dans l'attente, un bureau doit être mis à la disposition des agents du service d'inspection.

8. Un nombre suffisant de locaux à usage de vestiaires et d'installations sanitaires pour les différentes catégories de personnel (de stabulation, d'abattage, d'inspection sanitaire) dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination.

Les lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras.

Toutefois, dans l'attente, des vestiaires seront mis à la disposition du personnel d'abattage. Les établissements seront également pourvus de cabinets d'aisances convenablement équipés et n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail et de stockage.

9. Un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport des viandes.

10. Un local où un dispositif pour le stockage des détergers, de désinfectants et de substances analogues.

ANNEXE V

MODÈLE DE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES VIANDES FRAÎCHES DESTINÉES À UN ÉTAT MEMBRE DE LA C.E.E. (1)

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 64/433 C.E.E. 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 bovine, 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 VI

MODÈLE CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES VIANDES FRAÎCHES (1) VISÉES À L'ARTICLE 35 DE L'ARRÊTÉ

N° (2) :

Lieu expéditeur :

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) 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 :

- dans un abattoir situé dans une région ou 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 appartenant aux espèces bovine, 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.