

## **MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DU DÉVELOPPEMENT RURAL**

### **Arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande**

NOR : AGRG9300122A

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Vu la directive (C.E.E.) n° 92-5 du 10 février 1992 portant modification et mise à jour de la directive (C.E.E.) n° 77-99 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande et modifiant la directive (C.E.E.) n° 64-433 ;

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 l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales et d'origine animale ;

Vu 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 sanitaire de ces établissements,

Arrête :

TITRE 1<sup>er</sup>

### **DÉFINITIONS, CHAMP D'APPLICATION, DISPOSITIONS D'ORDRE GÉNÉRAL**

Art. 1<sup>er</sup>. - Les dispositions du présent arrêté concernent les conditions hygiéniques et sanitaires relatives à la production, à la mise sur le marché et à la commercialisation intracommunautaire des produits à base de viande destinés après traitement à la consommation humaine.

Le présent arrêté ne s'applique pas à la préparation et à l'entreposage de produits à base de viande destinés à la consommation humaine dans les magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente, où la préparation et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur.

Art. 2. - Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

1. Produits à base de viande :

a) Les produits transformés qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche ;

b) Les plats cuisinés à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, et conditionnés et conservés par le froid.

2. Viandes : toutes les parties des animaux de boucherie et de charcuterie, de volailles domestiques, de lapins domestiques, de gibier d'élevage et de gibier sauvage susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation telles que définies à l'article 1<sup>er</sup> du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971.

3. Matières premières : tout produit d'origine animale utilisé comme ingrédient pour l'obtention des produits à base de viande tels que définis au point 1.

4. Traitement : procédé chimique ou physique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, le marinage, la salaison ou la dessiccation, destiné à prolonger la conservation des viandes ou des produits d'origine animale associés ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés.

5. Chauffage : utilisation de la chaleur sèche ou humide.

6. Salage : utilisation des sels.

7. Salaison : diffusion de sels dans la masse du produit.

8. Maturation : traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante.

9. Dessiccation : réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau.

10. Lot : quantité de produit à base de viande couverte par le même document commercial d'accompagnement ou certificat de salubrité.

11. Conditionnement : opération destinée à réaliser la protection des produits visés par le présent arrêté par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même.

12. Emballage : opération consistant à placer un ou plusieurs produits visés par le présent arrêté, conditionnés ou non, dans un contenant ainsi que ce contenant lui-même.

13. Récipient hermétiquement clos : contenant qui est destiné à protéger le contenu contre l'introduction de micro-organismes pendant et après le traitement par la chaleur et qui est impénétrable à l'air.

14. Etablissement : toute entreprise fabriquant les produits visés par le présent arrêté.

15. Centre de reconditionnement : atelier ou entrepôt où il est procédé à l'assemblage et au reconditionnement de produits destinés à la mise sur le marché.

16. Mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de cession dans la Communauté à l'exclusion de la vente au détail, ou de la vente dans des locaux contigus à des points de vente où la préparation et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur.

17. Autorité compétente : la sous-direction de l'hygiène alimentaire du ministère de l'agriculture et du développement rural.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits à base de viande et ne sont donc pas visés par le présent arrêté :

1. Les viandes n'ayant subi qu'un traitement par le froid ;

2. Les viandes hachées, les viandes en morceaux de moins de cent grammes et les préparations de viandes ;

3. Les autres produits d'origine animale tels que :

- les extraits de viandes ;

- les graisses animales fondues, c'est-à-dire les graisses issues de la fonte de viande, y compris leurs os, et destinés à la consommation humaine ;

- les cretons, c'est-à-dire les résidus protéiques de la fonte, après séparation partielle des graisses et de l'eau ;

- les gélatines ;

- les farines de viande, la poudre de couenne, le sang salé, le plasma sanguin salé ou séché ;

- les estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés.

Art. 3. - Les produits à base de viande tels que définis à l'article 2-1 doivent être préparés à partir de viandes telles que définies à l'article 2-2 reconnues propres à la consommation humaine et recouvertes des marques de salubrité adéquates.

Les viandes importées en provenance de pays tiers doivent avoir été contrôlées conformément à la réglementation en vigueur.

Ne peuvent être utilisées aux fins de préparation de produits à base de viande :

- les viandes déclarées impropres à la consommation humaine ;

- les viandes non recouvertes des marques de salubrité adéquates ;

- les organes de l'appareil génital des animaux femelles ou mâles, à l'exclusion des testicules ;

- les organes de l'appareil urinaire, exception faite des reins et de la vessie ;

- le cartilage du larynx, de la trachée et des bronches extralobulaires ;

- les yeux et les paupières ;

- le conduit auditif externe ;

- les tissus cornés ;

- chez les volailles, la tête (à l'exception de la crête et des oreillons, des barbillons et de la caroncule), l'œsophage, le jabot, les intestins, les organes de l'appareil génital.

Art. 4. - 1. Les produits à base de viande mis sur le marché doivent :

- être préparés et entreposés dans un établissement respectant toutes les exigences du présent arrêté ;

- être porteurs d'une marque de salubrité conforme aux dispositions du présent arrêté. Ce marquage peut être imprimé sur l'étiquette ou être apposé sur le produit ou son conditionnement ;

- avoir subi un traitement par chauffage, salaison, salage, marinage ou dessiccation, ces procédés pouvant être combinés entre eux ou avec le fumage ou la maturation (le cas échéant dans des conditions microclimatiques particulières) ;

- être exempts d'adjuvants de salaison non autorisés ou utilisés dans des conditions ou des doses non autorisées.

Les produits à base de viandes peuvent le cas échéant :

- être associés à d'autres produits alimentaires et condiments ;

- être obtenus à partir d'un produit à base de viande ou d'une préparation de viandes.

2. Être manipulés, entreposés et transportés conformément aux dispositions du présent arrêté.

3. Être au cours de leur transport, accompagnés :

a) Jusqu'au 30 juin 1993, du certificat de salubrité de modèle officiel ;

b) A partir du 1<sup>er</sup> juillet 1993, d'un document d'accompagnement commercial qui devra comporter le numéro d'agrément permettant d'identifier, d'une part, l'Etat membre d'origine, d'autre part, l'établissement d'origine des produits.

Toutefois, lorsque les produits sont obtenus à partir de viandes provenant d'un abattoir situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire, ils doivent obligatoirement être accompagnés du certificat de salubrité dont le modèle sera précisé par instruction du ministre de l'agriculture et du développement rural.

4. Dans l'attente de l'élaboration, dans le cadre de la législation communautaire sur les additifs, de la liste des denrées alimentaires auxquelles les additifs dont l'emploi est autorisé peuvent être ajoutés, et de la fixation des conditions de cette adjonction et, le cas échéant, d'une limitation quant au but technologique de leur utilisation, les réglementations nationales, restreignant l'utilisation d'additifs, dans les produits couverts par le présent arrêté, demeurent applicables.

Art. 5. - Les locaux, outils et matériels utilisés pour l'élaboration de produits à base de viande ne peuvent être utilisés pour transformer des viandes non munies de la marque sanitaire C.E.E., sauf autorisation préalable et pour autant que toutes les précautions soient prises et vérifiées par les services d'inspection pour éviter la confusion entre produits à base de viande issus de viandes fraîches conformes aux exigences réglementaires communautaires et issus de viandes non conformes aux exigences réglementaires communautaires.

Art. 6. - Nonobstant les réglementations relatives à l'ionisation à des fins médicales, l'ionisation des produits à base de viande est interdite.

Art. 7. - Les exploitants ou les gestionnaires responsables d'un établissement ou d'un centre de reconditionnement doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'à tous les stades de la production ou du reconditionnement les prescriptions du présent arrêté soient respectées.

Ils doivent, en outre, effectuer des autocontrôles périodiques fondés sur les principes suivants :

- identification des points critiques dans leur établissement en fonction des procédés utilisés ;

- établissement et mise en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;

- prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire reconnu, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des prescriptions fixées par le présent arrêté ;

- conservation d'une trace écrite ou enregistrée des indications demandées conformément aux tirets précédents en vue de leur présentation aux services officiels. Les résultats des différents autocontrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins, sauf pour les produits qui ne peuvent être conservés à température ambiante sur lesquels figure une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation, pour lesquels ce délai peut être ramené à six mois après la date de conservabilité minimale du produit ;
- garanties en matière de gestion du marquage de salubrité, notamment des étiquettes portant la marque de salubrité ;
- si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont ils disposent révèle l'existence d'un risque sanitaire grave, informations des services officiels ;
- en cas de risques immédiats pour la santé humaine, retrait du marché de la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée de la mise sur le marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité des services de contrôle jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation des services de contrôle, retraitée de manière appropriée en vue d'en assurer la sûreté ;
- les exigences prévues aux premier et deuxième tirets font l'objet d'une information écrite aux services officiels (directeurs des services vétérinaires) de manière qu'ils puissent en contrôler régulièrement le respect.

Art. 8. - L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit disposer ou mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique adapté à la structure de production, sauf si ledit personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme. Ce programme de formation pourra revêtir un caractère spécifique pour les établissements à vocation non industrielle.

L'autorité compétente responsable de l'établissement doit être associée à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

Art. 9. - Toute personne responsable d'un établissement est tenue d'obtenir un agrément, demandé auprès des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement.

Un numéro d'agrément unique peut être donné à un établissement et à un centre de reconditionnement procédant au traitement ou au reconditionnement de produits obtenus à partir de ou avec des matières premières visées à l'article 2, point 2.

Dans la mesure où un établissement a agréé au titre du présent arrêté est intégré à un établissement de production de viandes fraîches agréé, les locaux, équipements et installations prévus pour le personnel ainsi que tous les locaux où il n'y a pas de risque de contamination des matières premières ou des produits non conditionnés peuvent être communs à ces établissements.

Art. 10. - Lorsque les services officiels constatent un manquement évident aux règles d'hygiène prévues au présent arrêté ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate :

1. Ils sont habilités 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 ;

2. Lorsque ces mesures ou les mesures prévues à l'article 7 se sont révélées insuffisantes pour y remédier, ils suspendent temporairement l'agrément, le cas échéant pour le type de production mis en cause.

Si l'exploitant ou le gestionnaire responsable de l'établissement ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par les services officiels, l'agrément est retiré.

Les services officiels doivent avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté et, en cas de doute sur l'origine des viandes, aux documents comptables qui leur permettent de remonter à l'abattoir d'origine ou à l'établissement d'origine de la matière première.

Les services officiels procèdent à des examens réguliers des résultats des autocontrôles prévus à l'article 7. Ils peuvent, en fonction de ces examens, faire procéder à toutes recherches complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

La nature de ces analyses, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examens microbiologiques sont celles prévues à l'arrêté du 21 décembre 1979.

Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement, qui veille à remédier aux carences éventuellement constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

En cas de manquements répétés, le contrôle est renforcé et, le cas échéant, les étiquettes ou autres supports portant la marque de salubrité sont saisis.

## TITRE II

### CONDITIONS GÉNÉRALES D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT DES ÉTABLISSEMENTS

Art. 11. - Les établissements doivent comporter au moins :

1. Des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des matières premières et des produits visés par le présent arrêté.

2. Dans les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des matières premières et à la fabrication des produits visés par le présent arrêté :

a) Un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pourvu d'un dispositif à évacuer l'eau ;

b) Des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, ou d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage ;

c) Un plafond facile à nettoyer ;

d) Des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ;

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

f) Un éclairage suffisant naturel ou artificiel ;

g) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ;

h) Des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

3. Dans les locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent arrêté, les mêmes conditions que celles visées au point 2 s'appliquent, sauf :

- dans les locaux d'entreposage réfrigérés, dans lesquels un sol facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau est suffisant ;

- dans les locaux de congélation ou de surgélation, dans lesquels un sol en matériaux imperméables et imputrescibles, facile à nettoyer, est suffisant ; dans ce cas, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des matières premières et des produits dans les conditions thermiques prévues par le présent arrêté doit être disponible.

L'utilisation des murs en bois dans les locaux visés au deuxième tiret et construits avant le 1<sup>er</sup> janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément.

La capacité des locaux d'entreposage doit être suffisante pour assurer le stockage des matières premières utilisées et des produits visés au présent arrêté.

4. Des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des matières premières et des produits finis non emballés ou conditionnés au cours des opérations de chargement et de déchargement.

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

6. Des dispositifs et des outils de travail tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses, scies et couteaux, destinés à entrer en contact direct avec les matières premières et les produits en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

7. 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 matières premières ou des produits non destinés à la consommation humaine, ou d'un local fermant à clé destiné à cet effet si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque phase de travail. Lorsque ces matières premières ou produits sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits.

8. Des installations appropriées de nettoyage et de désinfection du matériel et des ustensiles.

9. Un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles, qui répond aux exigences de l'hygiène.

10. Un équipement fournissant exclusivement de l'eau potable. Cependant, l'utilisation d'eau non potable est autorisée exceptionnellement pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou la réfrigération, à condition que les tuyaux installés à cet effet empêchent l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque, direct ou indirect, de contamination du produit. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

11. Un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de

nettoyage des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

12. Si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection.

13. Un local ou un dispositif pour le stockage des détergers, des désinfectants ou des substances analogues.

14. Un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien.

15. Des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si le nettoyage et la désinfection des moyens de transport se font dans des installations officiellement agréées.

### TITRE III

#### CONDITIONS GÉNÉRALES D'HYGIÈNE

##### A. - Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils

Art. 12. - Le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les matières premières et les produits, le sol, les murs, le plafond et les cloisons, doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces matières premières ou produits. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à + 82 °C.

Art. 13. - Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé ; ils doivent être utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.

Art. 14. - Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits pour lesquels l'agrément a été accordé. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires propres à la consommation humaine, après autorisation des services officiels. Cette restriction ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux où il n'est pas procédé au travail des matières premières ou des produits visés par le présent arrêté.

Art. 15. - L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur et la lutte contre les incendies, 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 matières premières et des produits.

Art. 16. - Des détergers, désinfectants et substances similaires doivent être autorisés conformément à la réglementation en vigueur et être utilisés de manière que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits à base de viande ne soient pas affectés.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail. Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans le local prévu ou le dispositif prévu à cet effet.

Art. 17. - Il est interdit de répandre de la sciure ou tout autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits visés au présent arrêté.

##### B. - Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

Art. 18. - Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :

a) Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits sujets à contamination non emballés ;

b) Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination ; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche ;

c) Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits.

Les employeurs responsables du personnel doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des matières premières et des produits les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des matières premières et des produits est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne doit respecter les prescriptions réglementaires en vigueur.

### TITRE IV

#### CONDITIONS SPÉCIALES D'HYGIÈNE

##### A. - Prescriptions relatives aux locaux

Art. 19. - Indépendamment des conditions générales prévues aux articles 11 à 18, les établissements procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins :

a) Des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé :

i) Sous le régime du froid, des matières premières, d'une part, et

ii) A la température ambiante ou, le cas échéant, en fonction de leur nature, sous le régime du froid, des produits à base de viande, d'autre part,

étant entendu que les matières premières, les produits à base de viande ou les autres produits d'origine animale non emballés doivent être stockés séparément des matières premières et des produits emballés ;

b) Un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement des produits à base de viande. Pour autant que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant le respect des exigences du présent arrêté et la salubrité des matières premières et des produits finis, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, elles peuvent être effectuées dans le même local ;

c) Un local ou un dispositif pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires ;

d) Un local pour l'emballage et pour l'expédition ;

e) Un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;

f) Un local pour le nettoyage des équipements et du matériel tels que crochets et récipients.

Art. 20. - Selon le type de produit concerné, l'établissement doit également comporter :

a) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage des matières premières ;

b) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des matières premières ;

c) Un local pour les opérations de découpe ;

d) Un local ou une installation pour le séchage et la maturation ;

e) Un local ou une installation pour la fumaison ;

f) Un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement, notamment des boyaux naturels, si ces matières premières n'ont pas subi ces opérations dans l'établissement d'origine ;

g) Un local de prénettoyage des matières premières nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande ;

h) Un local pour la salaison comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour le maintien de la température prévue à l'article 24 ;

i) Un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés ;

j) Un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée.

Il peut être décidé, après accord des services officiels, que certaines de ces opérations peuvent être effectuées dans un local commun.

Dans la mesure où les conditions prévues à l'article 20 (b) ne sont pas remplies, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent être effectuées dans un local séparé.

Art. 21. - Les locaux dans lesquels sont stockés ou travaillés des denrées alimentaires autres que des viandes ou des produits à base de viande et susceptibles d'entrer dans la composition des produits à base de viande doivent être soumis aux règles générales d'hygiène prévues par le présent arrêté.

Art. 22. - Les matières premières et les ingrédients entrant dans la composition des produits à base de viande, ainsi que ces produits et les produits d'origine animale, et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol et doivent être manipulés dans des conditions qui ne risquent pas de les contaminer. Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis.

Art. 23. - L'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation et de saumurage, de stockage des produits à base de viande et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons techniques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction des palettes en bois n'est autorisée que pour le transport de viandes ou de produits à base de viande emballés et exclusivement à cet usage. Par ailleurs, l'utilisation de métaux galvanisés pour la des-

siccation de jambons et de saucissons peut être autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'y ait pas de contact avec les produits à base de viande.

Art. 24. - Les températures des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes, des viandes hachées utilisées comme matières premières, des produits à base de viande et des préparations de viande doivent garantir une production hygiénique ; si nécessaire, ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.

Quand les opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux de découpe et de salaison doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C.

Toutefois, il peut être autorisé par le ministre de l'agriculture et de la forêt de déroger à cette exigence de température, lorsqu'une telle dérogation se justifie pour tenir compte de la technologie de préparation du produit à base de viande.

#### B. - Prescriptions concernant les matières premières devant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande

Art. 25. - Les viandes doivent, pour pouvoir être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande :

- provenir d'un établissement agréé conformément aux dispositions en vigueur et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes ;
- être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément aux dispositions en vigueur.

Toutefois, jusqu'au 31 décembre 1995, les viandes obtenues dans des établissements bénéficiaires des dérogations prévues à l'article 39 de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 peuvent se trouver dans des établissements agréés à condition d'y être entreposées dans des emplacements séparés ; elles doivent être utilisées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent aux conditions communautaires non dérogatoires. Les produits à base de viande obtenus à partir de ces viandes doivent être munis de l'estampille nationale.

Art. 26. - Les viandes hachées et les préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas fabriquées dans le local de fabrication visé à l'article 21, doivent :

- provenir d'un établissement agréé et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes ;
- être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément aux dispositions en vigueur.

Art. 27. - La présence de produits de la pêche entrant dans la préparation des produits à base de viande est autorisée lorsque ces produits répondent aux exigences réglementaires en vigueur.

#### C. - Contrôle des productions

Art. 28. - Les établissements sont soumis à un contrôle exercé par les services officiels qui doivent s'assurer que les exigences du présent arrêté sont respectées et en particulier :

##### 1. Contrôler :

- a) L'état de propreté des locaux des installations, de l'outillage et de l'hygiène du personnel ;
- b) L'efficacité des contrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 7, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons ;
- c) La qualité microbiologique et hygiénique des autres produits d'origine animale ;
- d) L'efficacité du traitement des produits à base de viande ;
- e) Les récipients hermétiquement clos au moyen d'un échantillonnage aléatoire ;
- f) Le marquage de salubrité approprié des produits à base de viande ainsi que l'identification des produits déclarés impropres à la consommation humaine et la destination réservée à ces derniers ;
- g) Les conditions d'entreposage et de transport.

2. Exécuter tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire ;

3. Procéder à tout autre contrôle qu'ils estiment nécessaire d'effectuer pour assurer le respect des exigences du présent arrêté ;

4. S'assurer si un produit à base de viande a été élaboré à partir de viande à laquelle ont été incorporés d'autres produits alimentaires, des additifs alimentaires ou des condiments, en le soumettant à une inspection appropriée en contrôlant s'il répond aux critères de production établis par le producteur et notamment si la composition du produit correspond effectivement aux mentions figurant sur l'étiquette.

Art. 29. - Les services officiels doivent avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux de ces dispositions.

#### D. - Conditionnement, emballage et étiquetage

Art. 30. - Sans préjudice des dispositions de l'article 19, le conditionnement ou l'emballage ne peuvent être réutilisés pour des produits à base de viande, exception faite de certains contenants particuliers, tels que la terre cuite et le verre ou le plastique pouvant être réutilisés après nettoyage et désinfection efficace.

Art. 31. - Possibilité d'un local de fabrication, de conditionnement et d'emballage commun.

La fabrication des produits à base de viande ainsi que les opérations d'emballage peuvent être effectuées dans le même local lorsque les conditions suivantes sont remplies :

a) Le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ;

b) Le conditionnement et l'emballage sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe hermétique, protégée contre tout dommage en cours de transport vers l'établissement et entreposée dans des conditions hygiéniques dans un local destiné à cet effet ;

c) Les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances pouvant contaminer les viandes, les viandes hachées, les préparations de viandes ou les produits à base de viande. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol ;

d) Les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local ; il peut être dérogé à cette exigence dans le cas d'assemblage automatique d'emballages pour autant qu'il n'y ait aucun risque de contamination des produits à base de viande ;

e) Les emballages sont introduits dans des conditions hygiéniques dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler les viandes, les viandes hachées, les préparations de viande et les produits à base de viande non conditionnés ;

f) Immédiatement après leur emballage, les produits à base de viande doivent être placés dans les locaux de stockage prévus à cette fin.

Art. 32. - Pour les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante, l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement ou du centre de reconditionnement doit faire apparaître, aux fins de contrôle, de manière visible et lisible sur l'emballage du produit, la température à laquelle le produit doit être transporté et entreposé ainsi que la date de durabilité minimale ou, dans le cas de produits microbiologiquement périssables, la date limite de consommation.

Art. 33. - 1. Les produits à base de viande doivent être pourvus d'un marquage de salubrité. Ce marquage doit être effectué au moment de leur fabrication ou immédiatement après leur fabrication dans l'établissement ou dans le centre de conditionnement à un endroit nettement apparent, d'une manière parfaitement lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables. La marque de salubrité peut être apposée sur le produit même ou sur le conditionnement, si le produit à base de viande est pourvu d'un conditionnement individuel ou sur une étiquette apposée sur ce conditionnement conformément au point 4 (b). Toutefois, dans le cas où un produit à base de viande est conditionné et emballé individuellement, il suffit que la marque de salubrité soit apposée sur l'emballage.

2. Dans le cas où les produits à base de viande pourvus d'un marquage de salubrité conformément au point 1 sont placés ensuite dans un emballage, la marque de salubrité doit également être apposée sur cet emballage.

3. Par dérogation aux points 1 et 2, l'apposition de la marque de salubrité sur les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition palettisées, destinées à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé, n'est pas nécessaire pour autant :

- que la surface externe desdites unités contenant les produits à base de viande porte une marque de salubrité apposée conformément au point 4 (a) ;
- que l'établissement destinataire tienne un registre séparé mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viande reçus conformément au présent point ;
- que le lieu de destination et l'utilisation prévue des produits à base de viande soient clairement indiqués sur la surface extérieure du grand emballage, sauf lorsque ce dernier est transparent.

Toutefois, lorsqu'une unité d'expédition de produits conditionnés est contenue dans un emballage transparent, la marque de salubrité sur l'emballage n'est pas exigée si la marque de salubrité sur les produits conditionnés est clairement visible à travers l'emballage.

4. a) La marque de salubrité doit comporter les indications suivantes qui sont entourées d'une bande ovale selon le modèle suivant :

- dans la partie supérieure, le nom « France », en majuscules, ou la lettre « F » ;

- au centre, le numéro d'agrément de l'établissement ou du centre de reconditionnement, constitué du numéro minéralogique du département d'implantation de l'établissement suivi d'un numéro d'ordre. Ce numéro est suivi de la lettre « D » ;
- dans la partie inférieure le sigle C.E.E. « France 01-01 D C.E.E. » ;

b) La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, le conditionnement ou l'emballage, ou être imprimée ou portée sur une étiquette. Pour autant qu'elle soit apposée sur l'emballage, l'estampille doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage. La non-destruction de cette estampille ne peut être tolérée que lorsque l'ouverture de l'emballage détruit celui-ci. Pour les produits contenus dans des récipients hermétiquement clos, l'estampille doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte ;

c) Le marquage de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'une plaque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications précisées au point a.

5. Les contrefaçons ainsi que la fabrication, la détention ou l'utilisation frauduleuse des marques définies par le présent arrêté seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l'usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

#### E. - Entreposage et transport

Art. 34. - Les produits à base de viande doivent être entreposés dans les locaux prévus à l'article 19 et selon les conditions prévues au présent arrêté.

Toutefois, les produits à base de viande qui peuvent être conservés à la température ambiante peuvent être entreposés dans des locaux d'entreposage construits en matériaux solides, faciles à nettoyer et à désinfecter, agréés par l'autorité compétente.

Art. 35. - Les produits à base de viande doivent être expédiés de manière à être protégés pendant le transport des causes susceptibles de les contaminer ou de leur porter atteinte. Il convient de tenir compte à cet égard de la durée du transport ainsi que des moyens de transport utilisés et des conditions météorologiques.

Les engins employés pour le transport des produits à base de viande doivent être, si les produits l'exigent, équipés de manière que les produits puissent être transportés à la température requise, et notamment que les températures indiquées conformément à l'article 32 ne soient pas dépassées.

### TITRE V

#### CONDITIONS COMPLÉMENTAIRES POUR CERTAINS PRODUITS À BASE DE VIANDE

##### A. - Conditions pour les produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos

Art. 36. - 1. Les établissements fabriquant des produits pasteurisés ou stérilisés contenus dans des récipients hermétiquement clos doivent disposer :

- a) D'un dispositif permettant d'acheminer de manière hygiénique des boîtes de conserves vers la salle de travail ;
- b) D'un dispositif pour le nettoyage efficace des boîtes à conserves immédiatement avant le remplissage ;
- c) D'un dispositif pour le lavage à l'eau potable, suffisamment chaude pour éliminer les graisses des récipients après fermeture hermétique et avant autoclavage ;
- d) D'un local ou d'un emplacement ou d'une installation appropriés pour le refroidissement et le séchage des récipients après le traitement par la chaleur ;
- e) Des aménagements pour l'incubation des produits à base de viande contenus dans des récipients hermétiquement clos et prélevés comme échantillons ;
- f) D'un équipement approprié pour vérifier si les récipients sont bien étanches et s'ils sont intacts.

2. Les exploitants responsables doivent veiller à ce que :

- a) Les récipients hermétiquement clos soient retirés des appareils de chauffage à une température suffisamment élevée pour assurer l'évaporation rapide de l'humidité et ne soient pas manipulés à la main avant séchage complet ;
- b) Les récipients présentant une formation de gaz soient soumis à un examen complémentaire ;
- c) Les thermomètres de l'appareil de chauffage soient contrôlés à l'aide de thermomètres étalonnés ;
- d) Les récipients soient :
  - rejetés s'ils sont endommagés ou mal faits ;
  - rejetés ou nettoyés s'ils ne sont pas propres et, s'agissant des boîtes, nettoyées d'une façon efficace, immédiatement avant remplissage, à l'aide de dispositifs de nettoyage, visés au point 1 (b), l'utilisation d'eau stagnante n'étant pas autorisée ;
  - si nécessaire, mis à égoutter pendant assez longtemps après le nettoyage et avant remplissage ;
  - si nécessaire, lavés à l'eau potable, le cas échéant suffisamment chaude pour éliminer les graisses, après fermeture hermétique et avant autoclavage, à l'aide du dispositif visé au point 1 (c) ;

- refroidis après chauffage dans de l'eau satisfaisant aux exigences de l'article 37 ;
- manipulés, avant comme après le traitement par la chaleur, de manière à éviter tout dommage ou toute contamination.

Art. 37. - 1. L'exploitant ou le gestionnaire d'un établissement fabriquant des produits à base de viande en récipient hermétiquement clos doit en outre s'assurer par un contrôle par sondage :

a) Que soit appliqué aux produits à base de viande destinés à être entreposés à une température ambiante un procédé permettant d'obtenir une valeur  $F_0$  égale ou supérieure à 3,00, sauf si la même stabilité du produit a été obtenue par salage ou que soit appliqué un procédé thermique équivalant au moins à une pasteurisation dont les paramètres soient approuvés par l'autorité compétente ;

b) Que les récipients vidés satisfont aux prescriptions de production ;

c) Que soit pratiqué un contrôle de la production journalière, selon des intervalles établis à l'avance, pour garantir l'efficacité de la fermeture. Dans ce but, un équipement adéquat doit être disponible pour l'examen de sections perpendiculaires des serts des récipients fermés ;

d) Que soient exercés les contrôles nécessaires et utilisés en particulier des repères de contrôle pour garantir que les récipients ont reçu un traitement thermique adéquat ;

e) Que soient effectués les contrôles nécessaires pour garantir que l'eau de refroidissement contient une teneur résiduelle de chlore après utilisation ;

f) Que soient effectués des tests d'incubation de sept jours à 37 °C ou de dix jours à 35 °C des conserves de produits à base de viande se trouvant dans un récipient hermétiquement clos qui ont subi un traitement par la chaleur ;

g) Que les produits pasteurisés en récipients hermétiquement clos satisfont à des critères reconnus par les services officiels. Pour les plats cuisinés à base de viande notamment, ces critères seront précisés par un arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural.

2. L'adjonction de certaines substances à l'eau des autoclaves pour lutter contre la corrosion des boîtes de conserve et pour adoucir et désinfecter l'eau peut être autorisée.

Les services officiels peuvent autoriser l'emploi d'eau recyclée pour refroidir des récipients qui ont été soumis à un traitement par la chaleur. Cette eau doit être épurée et traitée au chlore ou soumise à un autre traitement approuvé par les services officiels. Le but d'un tel traitement est de faire en sorte que cette eau ne puisse pas contaminer les produits et ne constitue pas un risque pour la santé humaine.

L'eau recyclée doit circuler en circuit fermé de manière à ne pas pouvoir être utilisée à d'autres fins.

Lorsqu'il n'y a pas de risque de contamination, le sol peut cependant être nettoyé à la fin de la période de travail avec l'eau qui a été utilisée pour refroidir les récipients ainsi qu'avec l'eau des autoclaves.

##### B. - Conditions complémentaires pour les plats cuisinés à base de viande

Art. 38. - Outre les conditions générales visées aux articles 11 à 18 du présent arrêté :

1. Les établissements fabriquant des plats cuisinés doivent disposer d'un local séparé pour la confection et le conditionnement des plats cuisinés ; ce local séparé n'est pas exigé lorsque les produits à base de viande et les viandes sont manipulés à des moments séparés pour autant que les locaux utilisés pour ces opérations soient nettoyés et désinfectés entre leur utilisation pour chaque type de produit.

2. a) Le produit à base de viande entrant dans la composition du plat cuisiné doit immédiatement après la cuisson :

- i) Soit être immédiatement mélangé aux autres ingrédients, dans ce cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10 °C et 63 °C doit être réduit au strict minimum ;
- ii) Soit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 10 °C au moins avant d'être mélangé aux autres ingrédients ;

b) Le produit à base de viande et le plat cuisiné doivent être réfrigérés à une température à cœur inférieure ou égale à + 10 °C dans un délai n'excédant pas deux heures après la fin de la cuisson et à la température de stockage dans les meilleurs délais. Toutefois, les services de contrôle peuvent autoriser l'établissement à déroger à la période de deux heures lorsqu'un délai plus long se justifie pour des raisons liées à la technologie de production appliquée, pour autant que la salubrité du produit final soit garantie ;

c) Le plat cuisiné doit, si nécessaire, être congelé ou surgelé immédiatement après avoir été refroidi.

3. L'étiquetage des plats cuisinés doit être conforme aux dispositions en vigueur. La liste des ingrédients doit, pour les besoins du présent arrêté, inclure la mention des espèces animales.

Les plats cuisinés doivent comporter sur l'une des faces externes du conditionnement, en plus des autres indications déjà prévues, la date de fabrication inscrite très clairement.

4. Les résultats des divers contrôles à effectuer par l'exploitant ou le gestionnaire doivent être conservés en vue d'être présentés à toute demande de l'autorité compétente, pendant une période minimale à fixer par l'autorité compétente, selon la durabilité du produit concerné.

## TITRE VI

### DÉROGATIONS

Art. 39. - 1. Après autorisation du ministre de l'agriculture et du développement rural (direction générale de l'alimentation, sous-direction de l'hygiène alimentaire), les établissements préparant des produits à base de viande n'ayant pas une structure et une capacité de production industrielle peuvent être agréés sans :

Comporter dans les locaux de travail et les toilettes des robinets ne pouvant être actionnés à la main ;

Comporter un nombre approprié de vestiaires pour autant qu'il y ait des armoires en nombre suffisant ;

Respecter les conditions spéciales d'agrément des établissements préparant des produits à base de viande visées à l'article 19 ;

Eventuellement disposer de locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent arrêté pourvus qu'ils disposent au moins :

a) D'un local ou dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des matières premières, si un tel entreposage y est effectué ;

b) D'un local ou dispositif, le cas échéant réfrigérés, pour l'entreposage des produits finis, si un tel entreposage y est effectué.

Dans ces établissements, les conditions d'entreposage et de transport des denrées pouvant être conservées à température ambiante ne s'appliquent pas.

2. Quand les opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux découpe et de salaison peuvent ne pas être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C, pourvu que les opérations se déroulent à un rythme et dans des conditions tels que les denrées ne soient pas contaminées.

3. Les dispositions permettant d'agréer les établissements visés à cet article seront précisées par un arrêté du ministre de l'agriculture et du développement rural.

## TITRE VII

### DISPOSITIONS FINALES

Art. 40. - Les établissements conformes aux dispositions du présent arrêté sont agréés par la direction générale de l'alimentation (sous-direction de l'hygiène alimentaire) du ministère de l'agriculture et du développement rural, qui délivre le numéro d'agrément prévu à l'article 33.

La liste des établissements agréés est publiée au moyen d'un avis au *Journal officiel* de la République française.

Art. 41. - Sans préjudice des sanctions prévues aux articles 10 et 33 et nonobstant les pénalités prévues pour les infractions aux prescriptions des textes en vigueur en matière de répression des fraudes, les infractions aux prescriptions des articles 3 à 39 ci-dessus relèvent des peines prévues par l'article 26 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971.

Art. 42. - L'arrêté du 3 mars 1981 modifié est abrogé.

Art. 43. - Le directeur général de l'alimentation du ministère de l'agriculture et du développement rural (sous-direction de l'hygiène alimentaire) est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 janvier 1993.

JEAN-PIERRE SOISSON