

Arrêté du 23 décembre 1996 modifiant l'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: AGRG9602740A

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Vu la directive 92/5/CEE du Conseil du 10 février 1992 portant modification et mise à jour de la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande et modifiant la directive 64/433/CEE ;

Vu la directive 95/68/CEE du Conseil du 22 décembre 1995 modifiant la directive 77/99/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de produits à base de viande et de certains autres produits d'origine animale ;

Vu la décision 94/837/CE de la Commission du 16 décembre 1994 fixant les conditions particulières d'agrément des centres de reconditionnement visés à la directive 77/99/CEE du Conseil et les règles de marquage des produits qui en sont issus ;

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 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,

Arrête :

Art. 1^{er}. – L'article 11 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est modifié comme suit :

A l'article 11, point 2, l'alinéa c est remplacé par :

« c) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées afin d'éliminer autant que possible la condensation sur des surfaces telles que les murs et les plafonds. »

A l'article 11, point 8, la phrase suivante est ajoutée : « Pour la désinfection du matériel et des ustensiles, de l'eau d'une température minimale de 82 °C doit être utilisée, ou d'autres méthodes de désinfection approuvées par les services officiels. »

A l'article 11, point 12, la phrase suivante est ajoutée : « Dans le cas où la présence permanente du service d'inspection n'est pas requise, un meuble fermant à clé, d'une capacité suffisante pour l'entreposage des équipements et des matériels, est suffisant ; ».

A l'article 11, point 15, la phrase suivante est ajoutée : « Avec l'accord des services vétérinaires départementaux, des installations situées hors de l'établissement peuvent être utilisées. »

A l'article 11, le point 16 suivant est ajouté :

« 16. Lorsque le traitement appliqué exige l'absence d'eau pour la fabrication des produits, certaines exigences du présent article, et notamment celles fixées au point 2 (a) et (g), peuvent être adaptées. Dans ce cas, des procédés de nettoyage et de désinfection ne faisant pas appel à l'eau peuvent, avec l'autorisation des services vétérinaires départementaux, être appliqués dans les parties d'établissement concernés. »

Art. 2. – L'article 12 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est complété comme suit :

« Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes visés à l'article 7 du présent arrêté. »

Art. 3. – L'article 16 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est remplacé par :

« Les détergers, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants, de manière à ce que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments, sauf si les instructions données pour l'emploi de ces substances rendent ce rinçage inutile. »

« Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans le local ou dispositif prévus à l'article 11, point 14. »

Art. 4. – L'article 27 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est remplacé par :

« La présence de produits d'origine animale, autres que les viandes telles que définies à l'article 2, entrant dans la préparation des produits à base de viande n'est autorisée que si ces produits répondent aux exigences de la réglementation prise en application des articles 258 à 262 et 275-1 à 275-12 du code rural. »

Art. 5. – L'article 32 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est complété par le paragraphe suivant :

« Pour les emballages non destinés au consommateur final, la date de préparation ou un code qui peut être interprété par le destinataire et par les services officiels de contrôle et permettant d'identifier cette date. »

Art. 6. – L'article 33 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est modifié comme suit :

Le point 3 est remplacé par :

« Par dérogation aux points 1 et 2, le marquage de salubrité de chaque produit à base de viande n'est pas nécessaire :

« a) Si la marque de salubrité, conforme au point 4, est apposée sur la face externe de chaque unité de vente au détail qui les contient ;

« b) Si, pour les produits à base de viande contenus dans des unités d'expédition et destinés à subir un complément de transformation ou de conditionnement dans un établissement agréé :

« – la face externe desdites unités porte, à un endroit apparent, la marque de salubrité de l'établissement agréé expéditeur, ainsi que, clairement indiqué, le lieu de destination prévu ;

« – l'établissement destinataire tient et conserve pendant la période prévue à l'article 7, deuxième paragraphe, quatrième alinéa, un registre mentionnant les quantités, le type et l'origine des produits à base de viande reçus conformément au présent point. Toutefois, les produits à base de viande contenus dans de grands emballages, destinés à la vente immédiate sans transformation ni conditionnement ultérieur, doivent être pourvus d'un marquage de salubrité conforme aux points 1, 2 ou 3 (a) ;

« c) Si, pour les produits à base de viande qui ne sont ni conditionnés ni emballés, mais vendus en vrac directement au détaillant :

« – la marque de salubrité, conforme au point 1, est apposée sur le récipient qui les contient ;

« – le fabricant tient et conserve, pendant la période prévue à l'article 7, deuxième paragraphe, quatrième alinéa, un registre mentionnant les quantités, le type de produits à base de viande expédiés conformément au présent point, ainsi que le nom du destinataire. »

Le point 4 (b) est remplacé par :

« b) La marque de salubrité peut être apposée sur le produit lui-même avec des moyens autorisés ou être préalablement imprimée sur le conditionnement ou l'emballage ou sur une étiquette apposée sur le produit, le conditionnement ou l'emballage. 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 celle-ci. Pour les produits contenus dans des récipients hermétiquement clos, l'estampille doit être appliquée de manière indélébile sur le couvercle ou la boîte ; »

Au point 4, l'alinéa c suivant est ajouté :

« c) Lorsqu'un produit à base de viande contient d'autres denrées alimentaires d'origine animale, comme des produits de la pêche, des produits laitiers ou des ovoproduits, il convient de lui apposer une seule marque de salubrité. »

Art. 7. – Le deuxième paragraphe de l'article 34 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est remplacé par :

« Toutefois, les produits à base de viande peuvent aussi être entreposés en dehors des locaux prévus audit article, aux conditions suivantes :

« a) Les produits à base de viande qui ne peuvent être conservés à température ambiante peuvent être entreposés dans des entrepôts frigorifiques distincts mais conformes aux dispositions communautaires ;

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

Art. 8. – L'article 35 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé est complété par le paragraphe suivant :

« Le document d'accompagnement commercial visé à l'article 4, point 3, doit accompagner les produits à base de viande au premier stade de la commercialisation.

« Pour les transports et la commercialisation vers des stades ultérieurs, les produits devront être accompagnés d'un document commercial portant le numéro d'agrément de l'établissement expéditeur et permettant d'identifier l'autorité compétente chargée de son contrôle. »

Art. 9. – A l'article 37 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé, le point 1 est remplacé par :

« 1. L'exploitant ou le gestionnaire d'un établissement fabriquant des produits à base de viande en récipients 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 traitement thermique capable de détruire ou d'inactiver les germes pathogènes, ainsi que les spores des micro-organismes pathogènes. Un registre des paramètres de fabrication, tels que la durée du chauffage, la température, le remplissage, la taille des récipients, etc., doit être tenu ;

« L'appareillage de traitement thermique doit être muni de dispositifs de contrôle pour permettre de vérifier que les récipients ont bien subi un traitement efficace par la chaleur ;

« b) Que le matériel utilisé pour les récipients satisfasse aux dispositions communautaires en matière de matériaux en contact avec les denrées alimentaires ;

« 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 des sections perpendiculaires et l'examen des serts des récipients fermés ;

« d) Que des contrôles supplémentaires par sondage soient effectués par le fabricant pour s'assurer que :

« – les produits stérilisés ont bien subi un traitement efficace, au moyen :

« – de tests d'incubation. L'incubation doit être effectuée au moins à 37 °C pendant sept jours ou au moins à 35 °C pendant dix jours ou toute autre combinaison "temps/température" reconnue équivalente par l'autorité compétente ;

« – d'examen microbiologiques du contenu et des récipients dans le laboratoire de l'établissement ou dans un autre laboratoire reconnu ;

« – les produits pasteurisés en récipients hermétiquement clos satisfont aux critères microbiologiques prévus par l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ;

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

Art. 10. – A l'article 38 de l'arrêté du 22 janvier 1993 susvisé, le point 2 (a) est remplacé par :

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

« i) Soit être mélangé, dès que cela est possible d'un point de vue pratique, aux autres ingrédients ; dans ce cas, le temps durant lequel la température du produit à base de viande est comprise entre 10 °C et 60 °C doit être réduit à un maximum de deux heures ;

« ii) Soit être réfrigéré à une température inférieure ou égale à 10 °C au moins avant d'être mélangé aux autres ingrédients. »

Art. 11. – Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 décembre 1996.

Pour le ministre et par délégation :
Le directeur général de l'alimentation,
M. GUILLOU