

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE, DE LA PÊCHE ET DE L'ALIMENTATION

Arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage

NOR : AGRG9501585A

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

Vu la directive 92/45/CEE du Conseil du 16 juin 1992 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la mise à mort du gibier sauvage et à la mise sur le marché de viandes de gibier sauvage ;

Vu la directive 93/43/CEE du Conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles R. 224-15 et R. 224-16, 258 à 262 et 275-1 à 275-12 ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique 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 et 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 et d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande ;

Vu l'arrêté du 26 juin 1987 fixant la liste des espèces de gibier dont la chasse est autorisée ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la pro-

duction et la mise sur le marché des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

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 ;

Vu l'arrêté du 4 mars 1993 relatif aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier d'élevage ongulé ;

Vu l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'arrêté du 12 août 1994 relatif aux modalités de commercialisation de certaines espèces de gibier,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires applicables à la mise à mort du gibier sauvage, à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage.

Il précise également les modalités de l'inspection sanitaire dans les établissements produisant des viandes fraîches de gibier sauvage.

Sont exclus du champ de cet arrêté :

- la cession par le chasseur directement au consommateur des gibiers qu'il a lui-même chassés ;
- le découpage et l'entreposage de viandes de gibier sauvage préalablement estampillées, conformément aux dispositions de cet arrêté, dans des magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où le découpage et l'entreposage sont effectués en vue d'une vente directe sur place au consommateur.

En outre, les dispositions du présent arrêté ne sont pas applicables à la cession par le chasseur à un détaillant ou à un restaurateur de petites quantités de pièces entières de gibier non dépouillées ou non plumées et, dans le cas du petit gibier sauvage, non éviscérées. Les carcasses de sanglier ainsi cédées doivent avoir été reconnues exemptes de trichines et revêtues de l'estampille particulière d'examen trichinoscopique définie au 3° de l'article 19 de l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande. Les prélèvements nécessaires à l'examen trichinoscopique sont effectués dans un abattoir ou dans tout autre lieu désigné par le directeur des services vétérinaires.

Cet arrêté s'applique sans préjudice d'autres dispositions réglementant par ailleurs la pratique de la chasse et la commercialisation du gibier, notamment de l'arrêté du 12 août 1994 susvisé.

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

1. « Gibier sauvage » : les mammifères terrestres et les oiseaux sauvages des espèces autorisées tués à la chasse, y compris les mammifères sauvages vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celle du gibier sauvage ;

2. « Gros gibier sauvage » : les mammifères sauvages de l'ordre des ongulés ;

3. « Petit gibier sauvage » : les mammifères sauvages de la famille des léporidés ainsi que les oiseaux sauvages destinés à la consommation humaine ;

4. « Viandes de gibier sauvage » : toutes les parties comestibles du gibier sauvage ;

5. « Atelier de traitement » : un établissement dans lequel le gibier sauvage est traité et les viandes de gibier sauvage sont obtenues et inspectées conformément aux règles d'hygiène définies dans le présent arrêté ;

6. « Centre de collecte » : un site où le gibier tué est déposé conformément aux règles de l'hygiène en vue de son transport vers un atelier de traitement ;

7. « Mise sur le marché » : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la livraison ou toute autre manière de mise sur le marché de viandes de gibier sauvage pour la consommation humaine, à l'exclusion de des activités explicitement exclues du champ d'application du présent arrêté à l'article 1° ;

8. « Echanges » : les échanges de viandes de gibier sauvage entre Etats membres de la Communauté européenne ;

9. « Importation » : l'introduction de viandes de gibier sauvage d'un pays tiers vers la France ;

10. « Viandes fraîches » : viandes de boucherie, de volaille, de gibier d'élevage ou sauvage n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation autre que le froid.

TITRE I°

CONDITIONS DE COLLECTE

Art. 3. — Les viandes de gibier sauvage proviennent de gibier sauvage tué conformément aux dispositions de la réglementation nationale régissant la chasse, notamment de l'arrêté du 26 juin 1987 susvisé.

Art. 4. — Le gros gibier sauvage doit être éviscéré immédiatement après sa mise à mort si l'éviscération a lieu sur place. Si l'éviscération est effectuée dans un centre de collecte ou dans un atelier de traitement, elle a lieu dans un délai de trois heures après la mort.

Le foie, les reins, les poumons et le cœur accompagnent la pièce entière de gibier sauvage jusqu'à l'atelier de traitement. La correspondance entre carcasse et viscères doit être assurée jusqu'à l'inspection.

Toutefois, si un vétérinaire effectue l'examen des viscères thoraciques, du foie, de la rate et des reins, ces viscères peuvent être laissés sur place. La pièce entière de gibier sauvage est dans ce cas obligatoirement accompagnée d'un compte rendu d'examen des viscères signé par le vétérinaire ayant effectué l'examen, conforme au modèle figurant en annexe I du présent arrêté.

La tête peut être enlevée pour les trophées. La carcasse éviscérée sur place et non dépouillée est transportée au plus tard le lendemain de la mort soit dans un atelier de traitement répondant aux conditions fixées au titre II, soit dans un centre de collecte répondant aux exigences définies à l'article 6. Ce délai peut être reporté au surlendemain si les carcasses et leurs viscères sont conservés réfrigérés à une température inférieure ou égale à + 7 °C. Dans le cas où il y a passage par un centre de collecte, le gibier doit ensuite être acheminé vers un atelier de traitement dans les soixante-douze heures.

Art. 5. — Le petit gibier sauvage est acheminé vers un atelier de traitement ou un centre de collecte dans un délai de douze heures

après la mort. Toutefois, cet acheminement peut être différé jusqu'au surlendemain, à condition que les pièces soient réfrigérées à une température inférieure ou égale à + 4 °C.

A partir du centre de collecte, il est acheminé vers un atelier de traitement dans les douze heures ou, pour les régions souffrant d'éloignement géographique, dans les soixante-douze heures.

Art. 6. — Le centre de collecte est un site où le gibier sauvage mis à mort est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à + 7 °C pour les gros gibiers et à + 4 °C pour les petits gibiers. La congélation y est interdite.

Si l'on procède à l'éviscération des gros gibiers dans le centre de collecte, celui-ci doit en outre comporter au minimum :

- un système d'accrochage des pièces entières de gibier ;
- un sol cimenté ;
- des dispositifs pour recueillir des déchets ;
- un approvisionnement en eau potable.

TITRE II

ATELIER DE TRAITEMENT

CHAPITRE I°

Installations et équipements

Art. 7. — Les ateliers de traitement du gibier sauvage doivent être de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations sans croisement ni chevauchement des circuits, et assurer une séparation suffisante du secteur propre et du secteur souillé.

Art. 8. — Un atelier de traitement doit comporter au moins :

a) Un local réfrigéré suffisamment vaste pour la réception des pièces entières de gibier sauvage permettant d'amener ou de maintenir ces pièces aux températures définies à l'article 24 ;

b) Un local pour la dépouille ou la plumaison, l'éviscération et l'inspection ;

c) Un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour le stockage des carcasses de gibier sauvage avant découpe, avant emballage ou avant expédition, avec des installations particulières fermant à clef réservées respectivement à l'entreposage des viandes consignées d'une part et d'autre part des viandes insalubres et déclarées impropres à la consommation, pour autant que ces viandes ne sont pas évacuées journalièrement ;

d) Un local suffisamment vaste pour le découpage et le conditionnement, dans la mesure où l'établissement y procède. Ce local doit être maintenu à une température inférieure ou égale à + 12 °C et être équipé d'un téléthermomètre enregistreur ;

e) Un local pour l'emballage et l'expédition, lorsque ces opérations sont effectuées dans l'atelier, sauf si les conditions prévues à l'article 9 sont remplies ;

f) Un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour le stockage des viandes de gibier sauvage après leur préparation ;

g) Un bureau convenablement aménagé fermant à clef à la disposition exclusive du service vétérinaire ;

h) Des vestiaires et sanitaires convenablement aménagés et en nombre approprié, pour le personnel ;

i) Un local réfrigéré fermant à clef pour recevoir les déchets ou sous-produits provenant du traitement et du découpage, non destinés à la consommation humaine. Toutefois, si leur abondance ne le justifie pas et s'ils sont enlevés ou détruits en fin de chaque journée, ces déchets et sous-produits peuvent être entreposés dans des récipients spéciaux étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un système de fermeture inviolable, qui peuvent ne pas être réfrigérés ; lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches ;

j) Un local pour les opérations de lavage et de désinfection du matériel ;

k) Un local ou un dispositif approprié pour le stockage des détergents, des désinfectants et des produits analogues ;

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

Art. 9. — L'emballage et l'expédition peuvent être effectués à un emplacement situé dans le local de découpage et de conditionnement si les conditions suivantes sont remplies :

- le local de conditionnement et d'emballage est suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ;
- les emballages et les conditionnements ont été placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils y sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé ;

- les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande. Les emballages ne peuvent pas être entreposés à même le sol ;
- les emballages sont assemblés dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local de conditionnement et d'emballage, et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler la viande ;
- immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.

Art. 10. - Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de permettre, à tout moment et de manière efficace, les opérations d'inspection vétérinaire et de satisfaire aux exigences de l'hygiène.

Les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes, ainsi que les zones et couloirs où les viandes sont transportées, ont :

- 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. Cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés. Toutefois, dans les locaux frigorifiques et les zones et couloirs où les viandes sont transportées, l'eau peut être acheminée vers des puisards situés à l'extérieur de ces locaux ;
- b) Des murs lisses, résistants et imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux frigorifiques. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie, sauf en ce qui concerne les locaux de stockage ;
- c) Des portes en matériaux inaltérables ou, 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 ventilation suffisante et une bonne évacuation des buées ;
- f) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
- g) Un plafond propre et facile à maintenir propre ; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions.

Art. 11. - Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains, et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude sont installés le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pouvoir être actionnés ni à la main ni au bras.

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 pour le séchage des mains, à l'exclusion des dispositifs à air chaud.

Pour la désinfection des outils, les installations doivent être pourvues d'eau d'une température minimale de + 82 °C.

Art. 12. - Les dispositifs et les outils de travail, tels que tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, sont en matières résistantes 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 emballées de manière hygiénique. Toutefois, l'emploi de billots en bois debout est toléré pour la fente osseuse.

L'établissement dispose :

- d'outils et d'équipements résistants à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes et 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 ;
- d'équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que d'aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées ;
- d'équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement.

Art. 13. - Les équipements de réfrigération doivent permettre de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent arrêté et comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes.

Art. 14. - L'établissement est approvisionné 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 incen-

dies 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. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

L'installation doit fournir une quantité suffisante d'eau potable chaude.

Art. 15. - Le dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées doit être conforme à la réglementation en vigueur.

Les déchets solides sont évacués par un dispositif répondant aux exigences de l'hygiène.

Des dispositifs appropriés protègent l'établissement et les viandes contre les animaux indésirables tels qu'insectes ou rongeurs.

Art. 16. - Les vestiaires et les sanitaires sont dotés de murs et de sols imperméables et lavables, et équipés de manière à éviter toute contamination. Ils comportent notamment :

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

CHAPITRE II

Fonctionnement

Section 1

Hygiène du personnel

Art. 17. - 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.

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

Les personnes qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Il est interdit de fumer, de manger et de boire 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. 18. - L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant s'assure que les personnes manipulant les viandes disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire appropriée à leur activité professionnelle, ou sont encadrées par une personne ayant cette compétence.

A cet effet, il met en place un programme de formation permettant au personnel de se conformer aux conditions de production hygiénique, adapté à la structure de production, et en tient informé le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement.

Section 2

Hygiène du matériel et des locaux

Art. 19. - Les locaux doivent être constamment en parfait état d'entretien et de propreté.

Les salles de travail sont nettoyées avant chaque réutilisation, et nettoyées et désinfectées au moins une fois à l'issue de chaque journée de travail. 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.

Art. 20. - Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, les bacs, les plateaux, utilisés pour la manipulation des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté et sont exclusivement utilisés pour le travail des viandes.

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.

Art. 21. - Aucun animal ne doit pénétrer dans l'établissement. La destruction des rongeurs, insectes et de toutes autres vermines

doit être systématiquement assurée. Les moyens de lutte de même que les détergers et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

Les produits de nettoyage et de désinfection des locaux, du matériel et des instruments doivent satisfaire à la réglementation prise en la matière en application du code de la consommation, livre II.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable.

Sauf dans les cas prévus à l'article 14 du présent arrêté, l'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages.

Art. 22. - Les locaux et le matériel ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches de gibiers sauvages, sauf s'ils sont nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

Pour qu'un atelier de traitement de gibier sauvage soit également autorisé à traiter des viandes de gibier d'élevage, il doit préalablement mettre en place une traçabilité claire des viandes validée par le directeur des services vétérinaires, permettant de distinguer celles qui proviennent de gibier sauvage de celles qui proviennent de gibier d'élevage.

Section 3

Hygiène des manipulations

Art. 23. - La manipulation, le traitement et le stockage des viandes de gibier sauvage doivent s'effectuer conformément aux règles de l'hygiène.

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

Art. 24. - Les pièces entières de gibier sauvage sont déchargées sitôt arrivées dans l'établissement et sont acheminées vers le local frigorifique de réception. La température de ce local frigorifique doit permettre d'abaisser la température des pièces de gibier à + 7 °C s'il s'agit de gros gibier, ou + 4 °C s'il s'agit de petit gibier, sans congélation.

Toutefois, les gibiers non éviscérés peuvent être acheminés directement dans le local d'éviscération, pour y être éviscérés immédiatement.

Le stockage de carcasses ou morceaux de carcasses de gibier à poil dépouillés ou de gibier à plume déplumés, conditionnés ou non, est interdit dans le local frigorifique de réception.

Art. 25. - Les carcasses de gros gibier sauvage sont dépouillées et éviscérées.

Toutefois, pendant les périodes d'ouverture de la chasse, la mise sur le marché de pièces de gros non dépouillées est autorisée dans la mesure où les opérateurs ont mis en place des procédures contre les risques hygiéniques liés à cette présentation, dans les conditions fixées à l'article 41 du présent arrêté.

L'éviscération est effectuée sans délai indu dans le local prévu à cet effet, si elle n'a pas été déjà effectuée. Les poumons, le cœur, le foie, les reins, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

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.

Art. 26. - Les petits gibiers ne peuvent être éviscérés ou effilés qu'après plumaison ou dépouillement.

Les petits gibiers non éviscérés ou effilés ne peuvent en aucun cas être congelés.

Les gibiers non plumés ou non dépouillés sont manipulés, entreposés et présentés de manière à ne pas pouvoir constituer une source de contamination pour d'autres denrées.

Art. 27. - Après l'inspection *post mortem*, les viscères sortis et laissés attendants doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées et placées dans les récipients, les équipements ou les locaux prévus à cet effet.

Art. 28. - Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage.

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

Art. 29. - Les abats de gibier sauvage destinés à la consommation humaine sont obligatoirement acheminés vers un atelier de fabrication de produits à base de viande agréé dans les conditions fixées par 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.

Section 4

Découpage

Art. 30. - Le découpage en morceaux plus petits que les demi-carasses pour le gros gibier sauvage et plus petits que les carcasses pour le petit gibier sauvage peut être effectué dans :

- la salle de découpe de l'atelier de traitement prévue à l'article 8, point d ;
- ou dans un atelier de découpe de viande de boucherie, de volailles ou de gibier d'élevage. Dans ce cas, les carcasses doivent avoir été dépouillées ou déplumées et totalement éviscérées préalablement à leur introduction dans cet atelier, à moins qu'il ne dispose d'une salle d'éviscération.

Art. 31. - Seules des viandes sans poil et sans plume, totalement éviscérées et ayant été soumises à une inspection *post mortem* favorable, peuvent être introduites dans la salle de découpe. La présence de gibiers non éviscérés, en plumes ou en peau y est strictement prohibée.

Toutefois, si la salle de découpe est utilisée pour la découpe de carcasses de gros gibier en pièces de gros non dépouillées dans les conditions prévues au dernier alinéa de l'article 25, elle doit être nettoyée et désinfectée avant sa réutilisation pour la découpe des viandes nées.

S'il est procédé à la découpe de plusieurs types de viandes, cette découpe doit avoir lieu à des moments différents, et la salle de découpe et les instruments doivent être entièrement nettoyés et désinfectés avant de pouvoir être affectés à la découpe d'un autre type de viande. Les différents types de viandes sont définis ainsi :

- viandes d'animaux de boucherie ;
- viandes de volailles ;
- viandes de lapins et de rongeurs gibiers d'élevage ;
- viandes de gibier d'élevage onglé ;
- viandes de gibier sauvage (mammifères) ;
- viandes de gibier sauvage (oiseaux).

Si l'on procède dans la même journée à la découpe de viandes de gibier sauvage et à celles d'autres viandes fraîches, la découpe de viandes de gibier sauvage est toujours effectuée en dernier.

En outre, toutes les mesures doivent être prises pour permettre une identification claire des différents types de viandes, notamment pour assurer la distinction entre la viande de gibier sauvage et celle de gibier d'élevage.

Art. 32. - Les viandes de gibier sauvage doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, le conditionnement et l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans un local frigorifique approprié.

Art. 33. - Les viandes de gibier sauvage entrant dans un local de découpe doivent être examinées et, au besoin, parées. Le poste de travail où ces opérations sont effectuées doit être équipé d'installations appropriées et d'un éclairage suffisant.

Art. 34. - Pendant le travail des viandes, la température du local de découpe doit être égale ou inférieure à + 12 °C.

Pendant les opérations de découpe, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes de gibier sauvage doivent être maintenues en permanence à une température à cœur égale ou inférieure à + 7 °C pour le gros gibier ou + 4 °C pour le petit gibier.

Art. 35. - Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes de gibier sauvage. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes de gibier sauvage provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients, équipements ou locaux prévus à cet effet.

Section 5

Conditionnement, emballage et entreposage

Art. 36. - Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :

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

Ils ne peuvent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes de gibier sauvage ou de toute autre viande, sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

Art. 37. - Lorsque les viandes de gibier sauvage découpées sont conditionnées, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière conforme aux règles d'hygiène.

Ces conditionnements doivent être transparents et incolores, sauf dans le cas prévu au premier alinéa de l'article 38, et satisfaire en outre aux conditions énoncées à l'article 36, premier et deuxième tiret. Ils ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des viandes.

Art. 38. – Les viandes de gibier sauvage conditionnées sont obligatoirement emballées. Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de l'emballage prévues à l'article 36, le conditionnement peut en tenir lieu et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant. Dans ce cas, il n'est pas nécessaire que le conditionnement soit transparent et incolore.

Les emballages ne peuvent contenir que des viandes de gibier sauvage découpées appartenant à la même espèce animale.

Art. 39. – Sitôt après l'inspection de la carcasse ou, le cas échéant, les opérations de découpe, de conditionnement et d'emballage, les viandes de gibier sont entreposées dans les locaux frigorifiques de l'établissement.

Elles y sont conservées, ainsi que dans les entrepôts frigorifiques, aux températures maximales suivantes :

- + 7 °C pour les viandes de gros gibier réfrigérées ;
- + 4 °C pour les viandes de petit gibier réfrigérées ;
- 12 °C pour les viandes de gibier sauvage congelées.

Les pièces entières de gibiers non dépouillées ou non déplumées ne peuvent pas être stockées dans le même local que les autres viandes fraîches, sauf si ces dernières sont conditionnées et emballées.

Les viandes nues ne peuvent pas être entreposées avec les viandes emballées.

Section 6

Maîtrise du fonctionnement

Art. 40. – L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit tenir un registre entrée-sortie de comptabilité matière conforme à l'article R. 224-15 du code rural faisant apparaître notamment l'origine des pièces de gibier sauvage abattu (nom du vendeur ou nom et numéro d'agrément ou d'identification et, le cas échéant, d'autorisation de l'établissement de provenance), les quantités introduites, la date d'entrée, les quantités produites, la date de sortie et leur destination avec, le cas échéant, les numéros d'agrément, d'identification ou d'autorisation de l'établissement destinataire.

Ce registre est tenu à la disposition des agents des services vétérinaires et des services de contrôle prévus aux articles R. 224-15 et R. 224-16 du code rural au titre de la police de la chasse.

Art. 41. – Le responsable de l'établissement fait 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.

A cette fin, il identifie tout aspect dans les activités qu'il se propose d'effectuer qui est déterminant pour la sécurité des aliments et il veille à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui sont utilisés pour développer le système H.A.C.C.P. (analyses des risques, maîtrise des points critiques) :

- analyser les risques alimentaires potentiels d'une opération menée dans le cadre des activités d'une entreprise du secteur alimentaire ;
- mettre en évidence les niveaux et moments, ci-après dénommés « points », de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- établir quels points, parmi ceux qui ont été mis en évidence, sont déterminants pour la sécurité alimentaire (« points critiques ») ;
- définir et mettre en œuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques ;
- revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'entreprise du secteur alimentaire, l'analyse des risques alimentaires, les points de contrôle critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

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. La nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont déterminées par l'exploitant et doivent être approuvées par le directeur des services vétérinaires. La liste des autocontrôles effectués et leurs résultats ainsi que toutes les autres données utiles sont consignés dans un registre tenu à la disposition des services vétérinaires.

Le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement analyse régulièrement les résultats de ces autocontrôles et peut faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production et sur les produits.

Art. 42. – Pour répondre aux obligations définies à l'article 41 ci-dessus, le responsable de l'établissement peut s'appuyer sur un guide de bonnes pratiques élaboré spécifiquement pour les activités exercées dans son établissement. Ce guide doit être reconnu par le directeur des services vétérinaires. Le cas échéant, il peut s'appuyer sur un guide de bonnes pratiques hygiéniques tel que défini par l'avis aux professionnels de l'alimentation publié au *Journal officiel* de la République française du 24 novembre 1993.

TITRE III

CONTRÔLE SANITAIRE

CHAPITRE I^{er}

Surveillance sanitaire du gibier sauvage

Art. 43. – Afin de suivre l'état sanitaire du gibier sauvage, le ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation (direction générale de l'alimentation) collecte et exploite les résultats des inspections prévues dans le présent arrêté, ainsi que ceux du réseau d'épidémiosurveillance mis en place par l'Office national de la chasse.

Le gibier sauvage est intégré au plan de recherche des résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches.

Lorsqu'une maladie transmissible à l'homme est diagnostiquée ou qu'est relevée la présence de taux de résidus supérieurs aux taux admis, les résultats de l'enquête relative au cas considéré sont communiqués sans délai au directeur des services vétérinaires du département où est situé le territoire de chasse.

Art. 44. – Sur la base des informations obtenues dans le cadre des dispositions de l'article 43 ci-dessus, le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation peut imposer des restrictions à la commercialisation des viandes de gibier sauvage provenant des zones de chasse mises en cause.

CHAPITRE II

Inspection post mortem

Art. 45. – L'inspection *post mortem* des carcasses de gros gibier est effectuée après leur dépouillement et leur éviscération. Toutefois, pour les carcasses destinées à être mises sur le marché non dépouillées dans les conditions prévues à l'article 25, deuxième alinéa, l'inspection est effectuée après éviscération.

Seules les carcasses présentées avec les poumons, le cœur, le foie, les reins et la rate ou, à défaut, avec un compte rendu d'examen des viscères dûment signé par un vétérinaire, peuvent être revêtues d'une marque de salubrité.

Art. 46. – L'inspection *post mortem* du petit gibier sauvage est effectuée après le dépouillement ou la plumaison et l'éviscération.

Toutefois, pour les lots de petits gibiers de la même espèce provenant du même territoire de chasse qui ne sont pas éviscérés ou le sont partiellement, ceux-ci pouvant être dépouillés, plumés ou non, l'inspection des viscères n'est effectuée que sur un échantillon d'au moins 5 p. 100.

Art. 47. – Dans la mesure où l'inspection n'est pas permanente, l'exploitant de l'atelier est tenu d'avertir les services vétérinaires de l'arrivée des carcasses.

Art. 48. – L'inspection *post mortem* est effectuée conformément à l'annexe II du présent arrêté. Elle a pour but :

- de détecter d'éventuelles anomalies ou lésions. A cet effet, le vétérinaire inspecteur peut appuyer son diagnostic sur tout renseignement fourni par le chasseur ou toute autre personne ayant participé à l'action de chasse, sur le comportement de l'animal avant sa mise à mort ;
- de vérifier que la mort n'est pas due à un autre motif que la chasse.

Les résultats des inspections sanitaires *post mortem* sont enregistrés par le vétérinaire inspecteur et, en cas de diagnostic d'une maladie transmissible à l'homme, communiqués au directeur des services vétérinaires du département où est située la zone de chasse.

Art. 49. – Les viandes de gibier sauvage sont retirées de la consommation humaine :

1° Si elles présentent des défauts tels que visés à l'annexe II, point 3, e ;

2° Si elles présentent des lésions (à l'exception des lésions récentes dues à la mise à mort, des malformations ou des anomalies localisées) rendant les viandes impropres à la consommation humaine ou présentant un danger pour la santé humaine ;

3° Si elles sont contaminées par l'agent d'une maladie transmissible à l'homme ;

4° Si elles proviennent d'animaux qui ont ingéré des substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine ou qui ont été contaminés par de telles substances ;

5° Si elles ont été traitées aux radiations ionisantes ou ultraviolettes, ou avec des substances susceptibles d'affecter leur propriétés organoleptiques, ou à l'aide de colorants autres que ceux utilisés pour le marquage de salubrité ;

6° Si la trichinose a été diagnostiquée, après une recherche effectuée conformément à l'annexe II, point 4.

S'il constate des défauts ou anomalies énumérés aux points 1 à 3 sur un échantillon de pièces de petit gibier, le vétérinaire inspecteur doit soit déclarer la totalité du lot impropre à la consommation humaine, soit examiner les pièces de gibier individuellement.

CHAPITRE III

Marquage de salubrité

Art. 50. - Les viandes de gibier sauvage nues, conditionnées ou emballées :

- qui ont été traitées dans un atelier de traitement agréé conformément à l'article 56 du présent arrêté ;
- qui ont été manipulées dans les conditions d'hygiène fixées par le présent arrêté ;
- qui ont été reconnues propres à la consommation humaine après une inspection *post mortem*, conformément au présent arrêté,

sont revêtues d'une marque de salubrité pentagonale portant, en caractères parfaitement lisibles, les indications suivantes :

- dans la partie supérieure, le mot France en toutes lettres ou la lettre F ;
- au centre, le numéro d'agrément sanitaire de l'atelier de traitement de gibier sauvage ;
- dans la partie inférieure, le sigle CEE.

Art. 51. - Pour les carcasses et demi-carcasses de gros gibier sauvage, l'estampille est apposée à l'encre ou au feu à l'aide d'un sceau. Les lettres ont une hauteur d'au moins 8 millimètres et les chiffres une hauteur d'au moins 10 millimètres. Les carcasses doivent porter au moins quatre empreintes d'estampilles apposées sur les épaules et la face externe des cuisses.

Le marquage de salubrité des carcasses non conditionnées de petit gibier à poils ou à plumes est effectué à l'aide d'une estampille plaquette. Les lettres et les chiffres ont une hauteur de 2 millimètres.

Le marquage de salubrité des carcasses de petit gibier emballées et des morceaux de découpe emballés est effectué sur ou, de façon visible, sous les enveloppes ou autres emballages, les chiffres et les lettres ayant une hauteur de 2 millimètres.

La taille des caractères de la marque de salubrité apposée sur les gros emballages est de 8 millimètres au moins pour les lettres et de 10 millimètres au moins pour les chiffres.

Art. 52. - Les viandes de gros gibier mises sur le marché non dépouillées dans les conditions prévues à l'article 25, deuxième alinéa, sont revêtues d'une estampille plaquette reproduisant la marque de salubrité décrite à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 susvisé.

Art. 53. - Le marquage sanitaire est effectué sous la supervision du vétérinaire inspecteur qui, à cet effet, contrôle :

- la marquage de salubrité des viandes ;
- les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsqu'ils sont revêtus de l'empreinte de l'estampille.

CHAPITRE IV

Contrôle de l'hygiène

Art. 54. - Pour contrôler l'hygiène de l'établissement, les services vétérinaires sont habilités notamment à effectuer les tâches suivantes :

- contrôle de la comptabilité matière telle que définie à l'article 40 ;
- contrôle des entrées de gibier tué, des entrées de viandes fraîches de gibier sauvage, et des documents sanitaires éventuels ;
- contrôle des sorties de viandes fraîches de gibier sauvage ;
- inspection *post mortem*, conformément aux articles 45 à 49, des viandes de gibier sauvage ;
- inspection sanitaire des viandes avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'atelier de traitement ;
- surveillance de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, de l'hygiène du personnel et des manipulations, et des résultats d'autocontrôles ;
- exécution de tous prélèvements nécessaires en vue d'effectuer des examens de laboratoire et consigne des résultats de ces examens dans un registre ;
- évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés aux activités de l'atelier, et vérification de la pertinence et de l'efficacité du système de contrôle des points critiques mis en place par l'entreprise.

Sans préjudice des dispositions du présent arrêté, ils recourent à tous les contrôles qu'ils jugent appropriés, en cas de suspicion de non-observation de la réglementation vétérinaire ou en cas de doute quant à la salubrité des viandes.

Art. 55. - Lorsque le service d'inspection constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues par le présent arrêté ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate, il est habilité à intervenir au sujet de l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à suspendre momentanément le processus de production.

CHAPITRE V

Agrément

Art. 56. - Les ateliers de traitement de gibier sauvage répondant aux conditions sanitaires fixées par le présent arrêté sont agréés dans les conditions fixées par l'arrêté du 28 juin 1994 et font l'objet d'une publication sous forme d'avis au *Journal officiel* de la République française qui précise si l'établissement est également agréé pour la découpe.

Des établissements déjà agréés pour l'abattage ou la découpe des viandes fraîches de boucherie, de volaille, de gibier d'élevage ongulé ou de lapin et de rongeurs gibier d'élevage, et répondant aux conditions spécifiques du présent arrêté, peuvent également être agréés comme ateliers de traitement ou de découpe du gibier sauvage.

Art. 57. - Les établissements qui, au moment de la parution du présent arrêté, traitent des viandes de gibier sauvage et ne répondent pas aux conditions dudit arrêté, peuvent demander au préfet une dérogation à l'obligation d'agrément en attendant leur mise aux normes.

Cette demande de dérogation est assortie d'un plan et d'un échéancier de travaux, précisant les délais dans lesquels l'établissement peut se mettre en conformité avec les dispositions du présent arrêté. Ce délai ne devra en aucun cas dépasser la date du 31 décembre 1996.

Dans l'attente de leur mise en conformité, ces établissements peuvent commercialiser les viandes de gibier sauvage sur l'ensemble du territoire national.

Art. 58. - Par dérogation aux exigences d'installations et d'équipements définies au chapitre I^{er} du titre II du présent arrêté, le préfet délivre, selon la procédure décrite au chapitre II de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé, une dérogation pour la mise sur la marché local aux ateliers de traitement :

- qui satisfont aux conditions générales d'autorisation des établissements de faible capacité définies par le chapitre I^{er} de l'annexe III de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché des viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection dans ces établissements ;
- et dont la production n'excède par 3 tonnes de viande par semaine.

Les viandes issues de ces établissements sont revêtues de la marque de salubrité prévue à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 susvisé et sont commercialisées dans les conditions prévues par cet arrêté.

TITRE IV

ÉCHANGES INTRACOMMUNAUTAIRES ET IMPORTATIONS

Art. 59. - Sans préjudice de restrictions établies pour des motifs de police sanitaire, les viandes de gibier sauvage, à l'exception des abats, revêtues d'une marque de salubrité conformément à l'article 50, provenant d'un atelier de traitement du gibier sauvage agréé conformément à l'article 56 et destinées à un autre Etat membre sont accompagnées, au cours de leur transport, d'un document commercial sur lequel figurent :

- le numéro d'agrément de l'atelier de traitement ;
- en outre, pour les viandes congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation.

Le cas échéant, à la demande des autorités sanitaires compétentes de l'Etat membre destinataire, ce document commercial est visé par le vétérinaire inspecteur.

Les documents commerciaux sont conservés par l'établissement destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présentés, à leur demande, aux services vétérinaires.

Lorsqu'elles sont destinées à un autre Etat membre après transit par un pays tiers, en camion ou en conteneur plombé, ou lorsqu'elles ont été obtenues dans un atelier de traitement situé dans une région ou une zone à restriction, les viandes fraîches doivent être

accompagnées d'un certificat sanitaire et de police sanitaire délivré par le vétérinaire inspecteur au moment du chargement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant en annexe III du présent arrêté. Il doit être établi dans la ou les langues officielles du lieu de destination et doit comporter un seul feuillet. L'exemplaire original doit accompagner les viandes.

Art. 60. — Les importations de viandes de gibier sauvage en provenance des pays tiers sont soumises à des conditions au moins équivalentes à celles fixées aux titres I^{er}, II et III du présent arrêté.

Sans préjudice de restrictions établies pour des motifs de police sanitaire, ces viandes doivent :

- avoir été traitées dans des établissements agréés par la Commission européenne ou par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation pour l'importation de viandes fraîches de gibier sauvage ;
- être accompagnées d'un certificat sanitaire et de police sanitaire conforme au modèle fixé par décision de la Commission européenne ou, en attendant son élaboration, au modèle figurant en annexe IV du présent arrêté.

L'importation d'abats de gibier sauvage est interdite.

Art. 61. — L'introduction en France de carcasses de gros gibier sauvage non dépouillées à partir d'un Etat membre ou d'un pays tiers n'est autorisée qu'à destination d'un atelier de traitement de gibier sauvage agréé conformément à l'article 56 du présent arrêté, sous forme de carcasse entière, et sous réserve que :

- l'établissement de provenance est agréé pour la mise sur le marché communautaire ou pour l'importation en France ;
- les viscères ont fait l'objet d'une inspection *post mortem* ;
- les carcasses de gros gibier non dépouillées ont été réfrigérées, mais non congelées, dans l'établissement d'origine, à une température comprise entre - 1 °C et + 7 °C et maintenues à cette température jusqu'à l'atelier de traitement destinataire, où elles doivent être parvenues dans un délai de sept jours suivant l'inspection *post mortem* des viscères. Ce délai est porté à quinze jours si les carcasses sont maintenues depuis l'établissement d'origine à une température comprise entre - 1 °C et + 1 °C ;
- les carcasses de gros gibier non dépouillées sont placées dans des engins de transport scellés au départ de l'établissement d'origine ;
- le nom et l'adresse de l'atelier de traitement agréé destinataire sont indiqués sur les conteneurs et sur les documents d'accompagnement ;
- les carcasses sont accompagnées d'un certificat sanitaire et de police sanitaire conforme au modèle fixé par décision de la Commission européenne ou, en attendant son élaboration, au modèle figurant en annexe V du présent arrêté ;
- les carcasses sont transportées directement et sans rupture de charge vers l'atelier destinataire ;
- l'importateur ou son représentant sont tenus d'informer, au moins 24 heures à l'avance, le directeur des services vétérinaires du département de destination.

Les carcasses subissent une inspection *post mortem* dans l'atelier de traitement destinataire et, dans le cas où celle-ci est favorable, les viandes sont revêtues de l'estampille de salubrité de l'établissement conformément aux articles 50 à 52 du présent arrêté en fonction de leur présentation finale.

Art. 62. — Par dérogation à l'article 61, premier alinéa, troisième tiret, l'introduction de carcasses de gros gibier sauvage non dépouillées ayant subi une congélation est autorisée sous réserve du respect de la réglementation relative à l'étiquetage.

Les viandes qui en sont issues et qui ont été reconnues propres à la consommation humaine sont revêtues de la marque de salubrité visée à l'article 52 du présent arrêté.

Art. 63. — L'article 1^{er} de l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches est modifié comme suit :

I. — La proposition introductive est ainsi rédigée :

« Les viandes fraîches d'animaux de boucherie, de lapin domestique, de volailles domestiques, de ratites et de gibiers sauvages produites dans les établissements de petite capacité bénéficiant d'une dérogation au titre : »

II. — Il est ajouté un cinquième tiret ainsi rédigé :

« — de l'article 58 de l'arrêté du 2 août 1995 fixant les conditions sanitaires de collecte, de traitement et de mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage. »

Art. 64. — Sont abrogés :

- l'arrêté du 22 mai 1979 relatif à l'importation de gibier tué destiné à l'alimentation humaine ;
- l'article 14 de l'arrêté du 4 mars 1993 susvisé.

Art. 65. — Les dispositions du présent arrêté sont applicables à compter du 1^{er} janvier 1996.

Art. 66. — 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 2 août 1995.

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

ANNEXE I

COMPTE RENDU D'EXAMEN DES VISCÈRES SUR DU GIBIER SAUVAGE

Nom du vétérinaire :
Lieu d'examen :
Heure estimée de la mise à mort :
Je soussigné, docteur vétérinaire,
exerçant à
déclare avoir examiné ce jour les gibiers sauvages suivants :
Espèce :
Nombre :
- et n'avoir décelé aucun signe ni aucune anomalie au niveau des viscères ou organes internes (1) (2) ;
- et avoir décelé les anomalies ou lésions suivantes (1) (2) (3).

(1) L'examen porte obligatoirement sur les organes suivants :

- viscères thoraciques ;
- foie ;
- rate ;
- reins.

(2) Rayer la mention inutile.

(3) Les carcasses correspondantes doivent porter une marque d'identification.

ANNEXE II

INSPECTION *POST MORTEM*

1. Toutes les parties du gibier sauvage doivent être soumises, dans les dix-huit heures après admission dans l'atelier de traitement, à l'inspection pour permettre de vérifier si la viande de gibier sauvage est propre à la consommation humaine ; en particulier, la cavité corporelle doit être ouverte pour permettre une inspection visuelle.

2. Si nécessaire, la colonne vertébrale et la tête sont fendues dans le sens de la longueur.

3. L'inspection *post mortem* comporte :

a) Un examen visuel de la pièce de gibier sauvage et de ses organes. Si les résultats de l'examen visuel ne permettent pas d'aboutir à une évaluation, une inspection plus poussée doit être effectuée en laboratoire. Les inspections plus poussées peuvent être limitées à un nombre d'échantillons suffisant pour évaluer l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse ;

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

c) La palpation des organes, si nécessaire ;

d) Une analyse des résidus par sondage, en particulier lorsque des présomptions sérieuses le justifient. Lorsqu'une inspection plus poussée est effectuée sur la base de présomptions sérieuses, il y a lieu d'attendre la conclusion de cette inspection pour procéder à l'appréciation de l'ensemble du gibier abattu lors d'une chasse déterminée, ou de parties de celui-ci dont on peut supposer en raison des circonstances qu'il présente les mêmes anomalies ;

e) La détection des caractéristiques indiquant que les viandes présentent un risque pour la santé. Il en est ainsi notamment dans les cas suivants :

- i) Comportement anormal ou perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur ;
- ii) Présence de tumeurs ou d'abcès lorsqu'ils sont nombreux ou affectent différents organes internes ou muscles ;
- iii) Arthrite, orchite, altération du foie ou de la rate, inflammation des intestins ou de la région ombilicale ;
- iv) Présence de corps étrangers dans les cavités corporelles, en particulier à l'intérieur de l'estomac et des intestins ou dans l'urine, lorsque la pièvre ou le péritoine présentent une altération de la couleur ;
- v) Formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes ;

- vi) Fortes anomalies de couleur, de consistance ou d'odeur dans la musculature ou les organes ;
- vii) Fractures ouvertes, dans la mesure où elles ne sont pas directement liées à la chasse ;
- viii) Cachexie et/ou hydrohémie généralisée ou localisée ;
- ix) Adhérences récentes d'organes avec la plèvre et le péritoine ;
- x) Autres modifications importantes évidentes, telles que la putréfaction ;
- xi) Carcasses très souillées.

4. Les viandes de sanglier ou d'autres espèces sensibles à la trichinose doivent faire l'objet d'une analyse par digestion, ou d'un examen trichinoscopique avec des observations microscopiques d'échantillons multiples de chaque animal, prélevés au moins sur les muscles masticateurs et diaphragmatiques, sur la musculature de l'avant-bras, sur la musculature intercostale et sur la musculature de la langue. Les méthodes de recherche sont celles décrites à l'annexe V de l'arrêté du 10 juillet 1986 modifié relatif à l'entrée en France de viandes d'animaux de boucherie destinées à la consommation.

ANNEXE III

MODÈLE

Certificat sanitaire et de police sanitaire relatif à des viandes de gibier sauvage (1) destinées à un Etat membre, après transit par un pays tiers

Pays expéditeur : N° (2) :
Ministère :
Service compétent :
Réf. (2) :

I. - Identification des viandes

Viandes de gibier sauvage de :
(espèce animale)
Nature des pièces :
Nature de l'emballage :
Nombre des unités d'emballage :
Poids net :

II. - Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de traitement agréé(s) :
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe agréé(s) (3) :
.....

III. - Destination des viandes de gibier sauvage

Les viandes sont expédiées :
de :
(lieu d'expédition)
à :
(pays et lieu de destination)
par le moyen de transport suivant (4) :
Nom et adresse de l'expéditeur :
Nom et adresse du destinataire :

IV. - Attestation de salubrité

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

- a) Que les viandes de gibier sauvage des espèces désignées ci-dessus ont été obtenues dans un atelier de traitement situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire et ont été reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive 92/45/CEE (5) ;
- b) Que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de changement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée ;

c) Que les pièces entières de petit gibier sauvage/les viandes de gibier sauvage (3) sont destinées à un Etat membre, après transit par un pays tiers.

Fait à le
(lieu) (date)
.....
(nom et signature du vétérinaire officiel) (cachet officiel)

- (1) Viandes de gibier sauvage n'ayant subi aucun traitement, sauf le traitement par le froid, de nature à assurer leur conservation.
- (2) Facultatif.
- (3) Biffer la mention inutile.
- (4) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; et, pour les bateaux, le nom.
- (5) Y compris la recherche trichinoscopique prévue à l'article 3, paragraphe 3.

ANNEXE IV

MODÈLE

Certificat sanitaire et de police sanitaire relatif à des viandes fraîches de gibier sauvage (1) destinées à la France

Pays expéditeur : N° (2) :
Ministère :
Service compétent :
Réf. (2) :
(facultatif)

I. - Identification des viandes

Viandes de :
(espèce animale)
Nature des pièces :
Mode de conservation :
Nature de l'emballage :
Nombre des unités d'emballage :
Poids net :

II. - Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'atelier de traitement agréé :
Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s) de découpe et de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) (3) :
.....

III. - Destination des viandes

Les viandes sont expédiées :
de :
(lieu d'expédition)
à :
(pays et lieu de destination)
par le moyen de transport suivant (4) :
Nom et adresse de l'expéditeur :
Nom et adresse du destinataire :

IV. - Attestation sanitaire et de police sanitaire

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

- 1° Que les viandes de gibier désignées ci-avant :
 - a) Ont été préparées avec des gibiers provenant de zones indemnes de maladies contagieuses de l'espèce ;
 - b) Sont salubres et ne contiennent aucun produit interdit par la législation française ;
 - c) Ont été préparées, manipulées et expédiées conformément aux dispositions de la directive 92/45/CEE.
- 2° Que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire *post mortem* ;
- 3° Que ces viandes, si elles proviennent de sanglier ou d'une autre espèce sensible à la trichinose, ont été soumises à un examen de recherche de trichines conforme aux dispositions de la directive 92/45/CEE, avec résultat négatif.
- 4° Que les viandes des espèces désignées ci-avant (3) ;
Que les emballages des viandes désignées ci-avant (3),

portent une marque identifiant le pays d'origine et une estampille de salubrité, conformément aux dispositions de la directive 92/45/CEE ;

Que les viandes ont été traitées dans des ateliers de traitement agréés par la CEE ou par la France ;

Que les viandes ont été découpées dans un atelier de découpage agréé (3).

5° Que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène alimentaire.

6° Que ces viandes ont été congelées le (5) :

Fait à le
(lieu) (date)

.....
(nom et signature du vétérinaire officiel) (cachet officiel)

(1) Viandes fraîches de gibier sauvage (à poil ou à plume) 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) Biffer la mention inutile.

(4) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; et, pour les bateaux, le nom.

(5) Pour les viandes congelées.

ANNEXE V

MODÈLE

Certificat sanitaire et de police sanitaire relatif à des pièces entières de gibier sauvage (1) non dépouillées ou non déplumées, destinées à la France

Pays expéditeur : N° (2) :

Ministère :

Service compétent :

Réf. (2) :
(facultatif)

I. - Identification des viandes

Pièces entières de :
(espèce animale)

Nature des pièces :

Mode de conservation :

Nature de l'emballage :

Nombre des unités d'emballage :

Poids net :

II. - Provenance des viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'atelier de traitement agréé :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) entrepôts frigorifique(s) agréé(s) (3) :

III. - Destination des viandes

Les viandes sont expédiées :

de :
(lieu d'expédition)

à :
(pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (4) :

Nom et adresse de l'expéditeur :

.....

Nom et adresse du destinataire :

IV. - Attestation sanitaire et de police sanitaire

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

1° Que les pièces entières de gibier désignées ci-avant :

a) Ont été préparées avec des gibiers provenant de zones indemnes de maladies contagieuses de l'espèce ;

b) Sont salubres et ne contiennent aucun produit interdit par la législation française ;

c) Ont été préparées, manipulées et expédiées conformément aux dispositions de la directive 92/45/CEE.

2° Que, lors de l'inspection *post mortem* préliminaire des carcasses et des abats, rien n'a permis de constater que ces viandes ne sont pas propres à la consommation humaine ; cette inspection a eu lieu le :

3° Que ces viandes, si elles proviennent de sanglier ou d'une autre espèce sensible à la trichinose, ont été soumises à un examen de recherche de trichines conforme aux dispositions de la directive 92/45/CEE, avec résultat négatif.

4° Que les pièces entières désignées ci-avant (3) ;

Que les emballages des viandes désignées ci-avant (3), portent une marque identifiant le pays d'origine. Chaque pièce de gibier doit porter une étiquette plombée ou une attache métallique inviolable portant le sigle du pays d'origine ;

Que les pièces de gibier ont été traitées dans des ateliers de traitement agréés par la CEE ou par la France.

5° Que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène alimentaire.

6° Que ces viandes ont été congelées le (5) :

Fait à le
(lieu) (date)

.....
(nom et signature du vétérinaire officiel) (cachet officiel)

(1) Pièces entières de gibier sauvage (à poil ou à plume) 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) Biffer la mention inutile.

(4) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; et, pour les bateaux, le nom.

(5) Pour les viandes congelées.