

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

Arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles

NOR : *AGRG9500972A*

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

Vu la directive (CEE) 71/118 du Conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de

viandes fraîches de volaille, modifiée et mise à jour par la directive (CEE) 92/116 du Conseil du 17 décembre 1992 ;

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

Vu le code rural, notamment ses articles 258 à 262 ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural relatif à l'organisation et

au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

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

Vu l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;

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,

Arrête :

Art. 1^{er}. — Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires de préparation, manipulation, conditionnement, mise sur le marché et d'inspection des viandes fraîches de volailles découpées, désossées ou non, qu'il s'agisse de volailles domestiques ou de gibiers d'élevage à plumes.

Toutefois, le présent arrêté ne s'applique pas au découpage et à l'entreposage de viandes fraîches de volailles dans les magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une cession directe sur place au consommateur.

Les opérations de découpe effectuées dans les établissements de transformation et de restauration sont également exclues du champ d'application du présent arrêté dans la mesure où les viandes découpées sont utilisées exclusivement pour la fabrication sur place des produits transformés, des plats cuisinés ou des préparations culinaires tels que définis par la réglementation en vigueur. Le découpage de viandes de volailles ayant été exposées à la vente au consommateur est interdit.

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

1. « Volailles domestiques », les oiseaux appartenant aux espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards et oies ;
2. « Palmipèdes à foie gras », les oiseaux appartenant aux espèces canards et oies engraisés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire graisseuse du foie ;
3. « Gibiers d'élevage à plumes », les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés et abattus comme des animaux domestiques. Ils comprennent les ratites et les petits gibiers d'élevage à plumes ;
4. « Viandes fraîches », toutes les parties comestibles provenant d'animaux appartenant aux espèces visées aux points 1, 2 et 3 du présent article, y compris les viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation autre que celui par le froid ;
5. « Carcasse », le corps entier d'une des espèces visées aux points 1, 2 et 3 après saignée, plumaie et éviscération ;
6. « Abats », les viandes fraîches de volailles autres que celles de la carcasse telle que définie au point 5, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse, ainsi que la tête et les pattes lorsqu'elles sont présentées séparées de la carcasse ;
7. « Etablissement », un atelier de découpe ou un centre de reconditionnement ;
8. « Atelier de découpe », tout établissement où sont découpées ou désossées des viandes fraîches de volailles ;
9. « Centre de reconditionnement », tout établissement où sont conditionnées, déconditionnées, reconditionnées des viandes fraîches de volailles, à l'exclusion de toute autre manipulation ;
10. « Découpage », l'opération, éventuellement associée au désossage, qui consiste à diviser en plusieurs parties les carcasses de volailles ;
11. « Conditionnement », l'opération qui réalise la protection des viandes découpées par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
12. « Emballage », la mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension, le contenant ;
13. « Moyen de transport », les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.

TITRE I^{er}

CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT

Art. 3. — Les établissements doivent être de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue

des différentes opérations, sans croisement ni chevauchement des circuits.

Art. 4. — Les ateliers de découpe comportent au moins :

- a) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour :
 - d'une part, les viandes destinées à être découpées, désossées ou conditionnées ;
 - d'autre part, les viandes découpées ou désossées et, le cas échéant, un local spécifique pour les viandes emballées lorsque ces dernières sont entreposées dans l'établissement ainsi que, le cas échéant, une unité de congélation ou de surgélation ;
- b) Un local pour les opérations de découpage, désossage et conditionnement ;
- c) Dans la mesure où cette opération y est pratiquée, un local destiné à l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement. Les locaux visés aux points a, b et c sont équipés de thermomètres enregistreurs ou de téléthermomètres enregistreurs ;
- d) Un local d'emballage lorsque cette opération est réalisée dans l'établissement ;
- e) Un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement, protégé des poussières et des contaminants ;
- f) Un local convenablement aménagé fermant à clef et de surface suffisante à la disposition exclusive du service vétérinaire ;
- g) Des vestiaires et des sanitaires convenablement aménagés et en nombre approprié, pour le personnel ;
- h) Un local réfrigéré fermant à clef pour recevoir les viandes ou déchets de viandes provenant 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 viandes ou déchets 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 ;
 - i) Un local destiné au nettoyage du matériel (bacs, récipients, crochets, etc.) et un local ou un dispositif pour le stockage de détergers, de désinfectants et de substances analogues ;
 - j) Un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

Art. 5. — En fonction des opérations réalisées, les centres de reconditionnement comportent les locaux prévus à l'article 4 ci-dessus, à l'exclusion du point c.

Le local prévu au point f peut être remplacé par des aménagements appropriés.

Art. 6. — Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de permettre d'effectuer à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et de satisfaire aux exigences de l'hygiène.

Les locaux où les viandes sont manipulées ou entreposées, ainsi que les zones et couloirs de circulation des viandes, comportent au moins les agencements suivants :

- a) Des sols en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon. Toutefois, pour les locaux frigorifiques, ainsi que les zones et couloirs où les viandes sont transportées, les liquides pourront être acheminés vers des puisards siphonnés et grillagés situés à l'extérieur de ces locaux ;
- b) Des murs lisses, résistants, imperméables et enduits jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et d'entreposage, d'un revêtement lavable et clair. La jonction des murs avec le sol doit être arrondie ;
- c) Un plafond propre et facile à maintenir propre, ou à défaut la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions ;
- d) Des portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les faces d'un revêtement lisse et imperméable ;
- e) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;
- f) Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;
- g) Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Art. 7. — Les établissements doivent en outre disposer :

- 1^o D'un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et le nettoyage à l'eau chaude du petit matériel, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :
 - d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée ;

- de produits de nettoyage et de désinfection ;
- de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de systèmes à air chaud ;
- de robinets ne pouvant être actionnés ni à la main ni au bras ;

2° De dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'une eau à une température minimale de + 82 °C ; ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées. Toutefois, d'autres dispositifs reconnus comme équivalents peuvent être autorisés par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation ;

3° D'un dispositif de protection efficace contre les animaux indésirables, notamment les insectes et les rongeurs ;

4° De dispositifs et d'outils de travail en matériaux résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique ;

5° Des outils et équipements répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes et le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à éviter que la viande ou les récipients n'entrent en contact direct avec le sol ou les murs ;

6° Des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement, ainsi que des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées ;

7° Des équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement ;

8° Des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent arrêté et de vérifier le respect de cette exigence à l'aide d'un système d'enregistrement permanent des températures. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement, raccordé à la canalisation des eaux usées, permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes ;

9° Une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Des postes d'eau potable sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des machines frigorifiques, sous réserve que les conduits installés à cet effet ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches et soient clairement différenciés de ceux utilisés pour l'eau potable ;

10° Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude ;

11° Un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées conforme à la réglementation en vigueur et un dispositif d'évacuation des déchets solides répondant aux exigences de l'hygiène.

Art. 8. - Les vestiaires et sanitaires sont dotés de murs et de sols imperméables faciles à laver et à désinfecter, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau, et équipés de manière à éviter toute contamination.

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

TITRE II

CONDITIONS HYGIÉNIQUES DE FONCTIONNEMENT

CHAPITRE I^{er}

Hygiène du personnel

Art. 9. - 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 enveloppant la totalité de la chevelure et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire et, le cas échéant, des protège-nuque ou d'autres vêtements de protection.

Les personnes affectées au travail ou à la manipulation des viandes fraîches sont tenues de porter des vêtements de travail

propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée, et de se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours de la même journée de travail, 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 et les rincer. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage, 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. 10. - Le travail et la manutention des viandes sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, soit parce qu'elles exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes, soit pour des raisons médicales. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes, en particulier lors de l'embauche. Il atteste qu'aucun motif médical ne s'oppose à cette affectation, et doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire-inspecteur en fait la demande. Il doit en outre être tenu à la disposition de ce dernier.

CHAPITRE II

Hygiène du matériel et des locaux

Art. 11. - Les locaux doivent être tenus en parfait état d'entretien et de propreté et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes de volailles, sauf pour le travail d'autres viandes pour autant qu'ils soient nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

Les salles de travail sont 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.

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 désinfectants utilisés, ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

Art. 12. - Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux utilisés pour la manipulation des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté et exclusivement utilisés pour le travail des viandes fraîches.

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

Les produits de nettoyage et de désinfection 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 des équipements et instruments de travail.

A l'exception des cas prévus au point 9 de l'article 7 du présent arrêté, l'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages.

CHAPITRE III

Hygiène du fonctionnement

Art. 13. - La manipulation, le traitement et l'entreposage des viandes, y compris des abats, s'effectuent 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 toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire-inspecteur chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.

Art. 14. - Les viandes, y compris les abats, destinées à être découpées, désossées, conditionnées dans un atelier de découpe agréé doivent :

- avoir été obtenues à partir d'animaux abattus dans un établissement d'abattage agréé ;
- avoir été préparées, manipulées et entreposées dans des établissements agréés et transportées conformément aux dispositions réglementaires fixant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables en application du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 susvisé.

En particulier, les viandes retournées d'établissements de vente au détail ou d'entrepôts non agréés ne peuvent en aucun cas être découpées ou reconditionnées dans un établissement agréé.

La salle de découpe doit être entièrement nettoyée et désinfectée avant toute introduction de viandes fraîches de volailles visées au premier alinéa lorsqu'elle a été utilisée pour d'autres viandes.

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

Art. 15. — 1° Les ateliers de découpe disposant d'un local spécialement destiné à l'éviscération peuvent recevoir des carcasses non éviscérées dans les conditions prévues aux articles 20 et 39 de l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.

2° Pour ce qui concerne les carcasses de palmipèdes gras préparées dans une salle d'abattage à la ferme agréée, elles peuvent :

- soit être transportées directement de la salle d'abattage à l'atelier de découpe agréé ;
- soit passer par un centre de regroupement identifié conformément aux dispositions de l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé, répondant aux conditions d'hygiène décrites en annexe I du présent arrêté, ayant fait l'objet d'une publication au *Journal officiel* de la République française sous forme d'avis et inspecté selon les dispositions de l'annexe II, étant entendu que ces viandes ne peuvent transiter que par un seul centre de regroupement, avant leur acheminement vers l'atelier de découpe.

Le responsable de l'atelier de découpe est tenu de s'assurer que les viandes proviennent bien d'une salle d'abattage à la ferme agréée et qu'elles n'ont pas transité par plus d'un centre de regroupement.

3° Le directeur des services vétérinaires peut autoriser que l'ablation du foie des carcasses destinées à passer par un centre de regroupement soit réalisée à la salle d'abattage à la ferme agréée sous réserve que :

a) Cette ablation soit effectuée :

- soit dans un local différent du local d'abattage et satisfaisant aux exigences de l'article 38, troisième alinéa, de l'arrêté du 14 janvier 1994 précité ;
- soit dans le local d'abattage, mais à un moment différent des opérations d'abattage (étourdissement, saignée et plumaison) et après nettoyage soigneux et désinfection complète de ce local ;

b) Les règles d'hygiène énoncées aux articles 14 à 18 de l'arrêté du 14 janvier 1994 précité soient respectées pour cette opération.

Art. 16. — Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que les opérations de découpage, désossage et, le cas échéant, d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié.

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

Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes ; en particulier le découpage par insufflation est interdit. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés.

Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients ou locaux prévus à cet effet.

Art. 17. — Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes autrement que pour les opérations strictes de découpe et de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux.

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

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

Art. 18. — La découpe ne peut se faire que sur des viandes préalablement réfrigérées, ayant atteint à cœur une température n'excédant pas +4 °C. Pendant le travail des viandes, la température du local de découpe et de conditionnement doit être égale ou inférieure à +12 °C.

Les viandes découpées, y compris les abats, sont maintenues, pendant leur entreposage, à une température à cœur :

- pour les viandes réfrigérées, comprise entre -2 °C et +4 °C ;
- inférieure ou égale à -12 °C pour les viandes congelées, ou à -18 °C pour les viandes surgelées.

Des dérogations au premier alinéa ci-dessus peuvent être accordées, au cas par cas, par le directeur des services vétérinaires si le local d'abattage et le local de découpe sont suffisamment proches l'un de l'autre et situés dans un même groupe de bâtiments pour que les viandes soient acheminées aussitôt après l'abattage dans le local de découpe, en vue d'une découpe à chaud. Sitôt que les opérations propres à la technologie de la découpe à chaud et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, les viandes sont transportées dans un local frigorifique approprié.

Le directeur des services vétérinaires adresse à la direction générale de l'alimentation (sous-direction de l'hygiène alimentaire) la liste des établissements bénéficiant de cette dérogation.

La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où elles ont été découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé où elles ont été acheminées directement. Les morceaux de découpe destinés à la congélation doivent être congelés sans délai, au moyen d'un équipement approprié, dans le respect des prescriptions de la réglementation en vigueur.

TITRE III

CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE ET TRANSPORT

Art. 19. — Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :

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

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

Les viandes fraîches découpées et les abats sont, dans tous les cas, conditionnés aussitôt après la découpe, d'une manière conforme aux règles d'hygiène. Ces conditionnements doivent être transparents et incolores, et répondre, en outre, aux conditions indiquées au premier alinéa, premier et deuxième tiret. Ils ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des viandes.

Art. 20. — Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois, si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les conditions du premier alinéa de l'article 19 ci-dessus soient remplies. Dans ce cas, le conditionnement peut ne pas être transparent et incolore.

Les viandes emballées ne peuvent pas être entreposées avec des viandes non conditionnées. Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage de viandes emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de viandes non conditionnées.

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

Art. 21. — Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies :

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

Art. 22. — Les viandes fraîches découpées, désossées ou non, sont transportées conformément aux dispositions réglementaires fixant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables en application du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 susvisé.

Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un établissement agréé conformément aux dispositions de l'article 30 du présent arrêté sont accompagnées d'un document commercial sur lequel figurent :

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

Ce document est conservé par l'établissement destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à leur demande, aux services vétérinaires.

Lorsqu'elles sont destinées à un autre Etat membre après transit par un pays tiers dans un moyen de transport plombé, ou lorsqu'elles ont été obtenues dans un établissement situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire, les viandes fraîches doivent être accompagnées du certificat de salubrité délivré par le vétérinaire inspecteur au moment du chargement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe III du présent arrêté. Il doit comporter un seul feuillet. L'exemplaire original doit accompagner les viandes.

Le responsable de l'établissement est tenu de prévenir le directeur des services vétérinaires qu'il reçoit des viandes en provenance d'autres Etats membres ou de pays tiers. Le directeur des services vétérinaires définit alors avec le responsable de l'établissement les modalités selon lesquelles celui-ci informe les services vétérinaires de ces arrivées.

Art. 23. – L'exploitant d'un atelier de découpe, d'un centre de reconditionnement ou d'un centre de regroupement visé à l'article 15 ci-dessus, le propriétaire ou son représentant tient une comptabilité matière faisant apparaître les numéros d'agrément des établissements d'origine des viandes fraîches, les quantités de viandes introduites de chaque origine, les quantités de viandes produites et leurs destinations.

Art. 24. – 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. (analyse 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.

Art. 25. – Pour répondre aux obligations définies à l'article 24 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.

Art. 26. – L'exploitant d'un atelier de découpe, d'un centre de reconditionnement ou d'un centre de regroupement visé à l'article 15 ci-dessus, le propriétaire ou son représentant s'assure que les personnes appelées à manipuler 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 hygiéniques adaptées à la structure de production et en tient informé le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement.

TITRE IV

INSPECTION SANITAIRE

Art. 27. – Afin de permettre l'inspection et le contrôle de son établissement, notamment de son fonctionnement pendant le travail

des viandes, le responsable de l'établissement est tenu de déclarer au vétérinaire inspecteur chargé du contrôle les horaires de travail et, en temps utile, leurs éventuelles modifications.

L'exploitant, le propriétaire ou son représentant, veille à remédier aux manquements à l'hygiène qui lui sont signifiés par le vétérinaire inspecteur.

Art. 28. – Le vétérinaire inspecteur est habilité à effectuer les actions et contrôles suivants :

- contrôle de la comptabilité matière telle que définie à l'article 23 ci-dessus ;
- 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, les résultats de ces examens étant consignés 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.

En outre, il peut procéder aux examens complémentaires qu'il juge appropriés, à tous les stades de la production ou sur les produits.

Art. 29. – Sans préjudice des dispositions de l'article 28 et des textes relatifs au présent objet, les viandes doivent être soumises à une recherche de résidus si le vétérinaire inspecteur en soupçonne la présence.

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

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

Art. 30. – Les établissements dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux conditions des titres I^{er} à IV du présent arrêté sont agréés dans les conditions prévues par l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé.

Art. 31. – Les viandes découpées provenant de volailles abattues dans un abattoir agréé, préparées et conditionnées dans un établissement agréé et reconnues propres à la consommation humaine après inspection du service vétérinaire de l'établissement, font l'objet d'un marquage de salubrité dans les conditions définies par 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.

Le marquage de salubrité doit être réalisé :

a) Sur les enveloppes de conditionnement :

- soit par l'apposition sur ou, de façon visible, sous les enveloppes de conditionnement d'une estampille adhésive ;
- soit par la reproduction sur l'enveloppe de conditionnement de l'estampille ;
- soit par la reproduction de l'estampille sur l'étiquette commerciale, à condition que cette dernière soit placée de façon visible sur ou sous l'enveloppe de conditionnement ;

b) Sur les emballages globaux par l'apposition d'une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage et portant un numéro de série.

Lorsqu'un marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage :

- ce marquage doit être apposé de manière qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage ;
- ou l'enveloppe ou l'emballage doit être scellé de manière qu'il ne puisse être réutilisé une fois ouvert.

Art. 32. – Le marquage est effectué par les exploitants, à leurs frais, sous contrôle du vétérinaire inspecteur de l'établissement, à l'aide des marques et estampilles définies à l'article 31 ci-dessus. Le vétérinaire inspecteur de l'établissement contrôle les marques et estampilles ainsi que le matériel de conditionnement revêtu de la marque de salubrité.

Art. 33. – Les dispositifs de marquage ou d'estampillage portant le numéro d'un établissement ne peuvent être utilisés que pour l'estampillage des viandes de volailles découpées dans cet établissement ou des morceaux découpés provenant d'un autre établissement agréé, dont l'emballage est revêtu de la marque communautaire de salubrité, et qui y sont introduits en vue de leur conditionnement.

Art. 34. – Les fabricants d'estampilles adhésives, d'étiquettes ou d'enveloppes sur lesquelles figure la reproduction d'une estampille doivent avoir obtenu du directeur des services vétérinaires du départ-

tement où ils sont implantés l'autorisation de fabriquer ces estampilles ou de les reproduire.

Les commandes de dispositifs d'estampillage sont adressées aux fabricants par l'exploitant de l'établissement sous couvert du directeur des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement, qui contresigne la demande et indique le lieu où doit être effectuée la livraison.

Les fabricants adressent le 15 janvier et le 15 juin de chaque année à chaque directeur des services vétérinaires concerné la liste des établissements pour lesquels ils ont fabriqué des dispositifs d'estampillage.

Art. 35. - Toute fermeture ou toute suspension ou retrait d'agrément d'un établissement entraîne le retrait par le directeur des services vétérinaires de tous les dispositifs d'estampillage.

TITRE V

ATELIERS DE DÉCOUPE DÉROGATAIRES

Art. 36. - Par dérogation aux dispositions du titre I^{er} du présent arrêté, le préfet peut, sur proposition du directeur des services vétérinaires, autoriser un atelier de découpe de volaille à ne répondre qu'aux exigences du présent titre, sous réserve que :

- l'atelier ne soit pas annexé à un abattoir agréé ou à un entrepôt frigorifique agréé ;
- l'atelier produise au maximum 3 tonnes de viandes découpées de volaille, de lapin ou de rongeur gibier d'élevage par semaine. Pour les ateliers découpant aussi des viandes de boucherie, cette limite n'est pas cumulée avec celle qui conditionne l'attribution aux ateliers de viande de boucherie d'une dérogation pour la mise sur le marché local ;
- les viandes de volaille découpées soient revêtues de la marque de salubrité prévue à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;
- les viandes de volaille et de lapin domestique soient commercialisées dans le respect des dispositions de l'article 1^{er} de l'arrêté du 2 juin 1994 précité, et les viandes de gibier d'élevage, à poils ou à plumes, dans le respect de celles de l'article 2.

Art. 37. - Les ateliers de découpe de faible capacité comportent au moins :

a) Un local de découpe, désossage et conditionnement, doté d'un dispositif de climatisation. Ce local peut, le cas échéant, comporter un emplacement pour l'éviscération suffisamment éloigné des autres postes de travail, ou séparé de ces postes par une cloison de manière à prévenir toute contamination ;

b) Un local frigorifique d'une capacité suffisante par rapport à l'importance de l'activité, avec en tout cas un emplacement minimal isolé, fermant à clé, réservé aux viandes mises en consigne.

Des dérogations à l'exigence d'un local de refroidissement peuvent être accordées au cas par cas par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation lorsque les viandes sont retirées immédiatement de ces établissements pour l'approvisionnement de détaillants situés aux abords immédiats de l'atelier de découpe, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure.

Art. 38. - Les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des viandes comportent au moins :

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

b) Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres ; la ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire ;

c) Des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ; si elles sont en bois, elles doivent être recouvertes sur toutes leurs surfaces d'un revêtement lisse et imperméable ;

d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

e) Une ventilation suffisante et, en cas de nécessité, un dispositif efficace d'évacuation des buées ;

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

Dans le cas où il y a entreposage des viandes dans l'établissement concerné, le local d'entreposage doit répondre aux exigences citées aux points a et d.

Art. 39. - Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude sont installés en nombre suffisant le plus près possible des postes de travail. Pour le nettoyage des mains, ces dispositifs sont à commandes non

manuelles et pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que des moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion des systèmes à air chaud.

Un dispositif pour la désinfection des outils, pourvu d'eau d'une température minimale de 82 °C, est installé sur place ou dans un local adjacent.

Art. 40. - Des dispositifs appropriés protègent l'établissement contre les animaux indésirables, notamment les insectes et les rongeurs.

Art. 41. - Les outils et les équipements de travail sont faciles à nettoyer et à désinfecter, et faits en matériaux résistants à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes. L'emploi du bois est interdit.

Les outils et équipements destinés à la manutention des viandes et au dépôt des récipients utilisés pour la viande doivent être résistants à la corrosion et satisfaire aux exigences de l'hygiène. La viande ou les récipients ne doivent pas pouvoir entrer en contact direct avec le sol ou les murs.

Les viandes non destinées à la consommation humaine sont placées dans 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, et doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ou conservées par le froid avant leur enlèvement.

Art. 42. - Les équipements de réfrigération doivent permettre de maintenir les viandes aux températures internes exigées à l'article 18 du présent arrêté. Ces équipements comportent un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes fraîches.

Art. 43. - L'atelier de découpe est approvisionné en eau potable sous pression et en quantité suffisante, et doit disposer d'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

Art. 44. - Un dispositif doit permettre d'évacuer les eaux résiduaires de façon hygiénique, conformément à la réglementation en vigueur.

Art. 45. - Le personnel doit disposer de vestiaires, de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau. Ces derniers ne doivent pas ouvrir directement sur les locaux de travail. Un lavabo à commandes non manuelles doit se trouver à proximité des cabinets d'aisances. Le lavabo est pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains.

Art. 46. - Par dérogation aux dispositions de l'article 14 du présent arrêté, l'atelier de découpe dérogatoire peut recevoir des viandes provenant d'un abattoir bénéficiant d'une dérogation au titre de l'article 40 de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé, sans préjudice du respect par l'abattoir des dispositions de l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches.

Le responsable de l'atelier de découpe tient un registre permettant de contrôler :

- les entrées et les sorties de viandes ;
- les contrôles effectués ;
- les résultats des contrôles.

Ces données sont communiquées, à sa demande, au directeur des services vétérinaires.

Art. 47. - La liste des ateliers de découpe bénéficiant d'une dérogation au titre de l'article 36 du présent arrêté est publiée sous forme d'avis au *Journal officiel* de la République française par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.

Art. 48. - Le préfet peut, sur proposition du directeur des services vétérinaires, accorder aux exploitants des établissements déjà immatriculés au niveau national à la date de publication du présent arrêté, s'ils en font la demande, un délai pouvant s'étendre jusqu'au 31 décembre 1995 pour se conformer aux dispositions du titre I^{er} relatives aux conditions d'installation et d'équipements.

Pendant ce délai, les viandes issues de ces établissements ne peuvent être commercialisées que sur le marché national.

Art. 49. - A l'article 1^{er} de l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches, il est inséré un quatrième tiret ainsi rédigé :

« - de l'article 36 de l'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volaille. »

Art. 50. - Sont abrogés :

- l'arrêté du 5 février 1977 modifié réglementant les conditions d'hygiène relatives aux viandes de volaille découpées et conditionnées à l'avance ;
- l'article 15 de 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.

Art. 51. - 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 29 mai 1995.

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

ANNEXE I

CONDITIONS D'HYGIÈNE AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES CENTRES DE REGROUPEMENT

CHAPITRE I^{er}

Aménagements et équipements

1^o Les centres de regroupement doivent comporter au moins :

- a) Une salle de vente pour l'exposition et la vente des viandes ;
- b) Un local ou des installations frigorifiques fermant à clef, réservés à l'entreposage des viandes consignées, d'une part, et, d'autre part, à celui des viandes insalubres et déclarées impropres à la consommation humaine, pour autant que ces viandes ne sont pas évacuées dans la journée ;
- c) Un local ou un emplacement aménagé pour la détention des viandes vendues en attente de leur livraison ;
- d) Un local ou un emplacement destiné au nettoyage et à la désinfection du matériel (chariots, bacs, récipients...) ;
- e) Des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel. Ces installations sanitaires comportent :
 - des lavabos ne pouvant être actionnés ni avec les mains ni avec les bras, alimentés en eau courante, chaude et froide, pourvus de dispositifs pour le nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;
 - des cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau parfaitement équipés. Ces derniers ne doivent en aucun cas communiquer directement avec des locaux où des viandes sont manipulées, exposées ou stockées. Des lavabos identiques à ceux décrits ci-dessus doivent être placés à la sortie des cabinets d'aisances. Les toilettes à la turque sont interdites ;
 - des douches, le cas échéant ;
- f) Des cabinets d'aisances comme décrits ci-dessus pour la clientèle et les usagers ne faisant pas partie du personnel du centre dont le nombre doit être en rapport avec l'importance de la fréquentation du centre ;
- g) En outre, s'il est prévu un entreposage des viandes invendues ou des viandes arrivant avant l'ouverture de la salle des ventes, un local frigorifique.

Ces locaux peuvent être situés à l'intérieur d'un marché au gras.

2^o Les locaux définis au point 1^o doivent satisfaire aux conditions ci-après :

- a) Ils doivent être de dimensions suffisantes pour que les manipulations puissent s'y dérouler dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;
- b) Ils doivent être conçus de manière à permettre à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaires ;
- c) Les sols doivent être en matériaux imperméables, imputrescibles, rigoureusement étanches, non glissants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils sont disposés en pente de manière à conduire les eaux de lavage vers les orifices d'évacuation, munis d'un siphon ou d'un système siphonoïde, pourvus d'un panier grillagé et raccordés au réseau général d'évacuation des eaux usées ;
- d) Les murs intérieurs et cloisons doivent être enduits jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres d'un revêtement ou d'une peinture lisse, lavable et de couleur claire, et les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol aménagés en gorges arrondies.
- 3^o Les salles de vente des viandes de volailles sont dotées d'un dispositif de climatisation assurant une température inférieure ou

égale à +12 °C. L'humidité relative doit être telle qu'aucune condensation présentant un risque hygiénique ne puisse se produire sur les viandes.

Des thermomètres enregistreurs ou des téléthermomètres enregistreurs sont convenablement placés pour contrôler la température réelle des salles de vente et des locaux d'entreposage pendant leur utilisation. Les graphiques sont conservés pendant un mois à la disposition des services d'inspection vétérinaire.

4^o Les salles d'exposition et de vente des viandes de volailles doivent être pourvues :

- a) De dispositifs assurant une aération suffisante ;
- b) D'un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
- c) D'un réseau d'évacuation des eaux résiduaires conforme à la réglementation en vigueur, les conduites d'eaux usées ne devant pas traverser les locaux où se trouvent les viandes ;
- d) De dispositifs permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, alimentés en eau froide et chaude et munis :
 - de brosses, de produits de nettoyage et de désinfection conformes à la réglementation en vigueur ;
 - d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;
 - de robinets à commandes non manuelles.

L'eau utilisée pour le nettoyage des outils et du petit matériel doit être à une température au moins égale à +82 °C.

5^o Le centre de regroupement doit disposer :

- a) D'une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, chaude et froide, sous pression et en quantité suffisante.

Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des machines frigorifiques est autorisée, sous réserve que les conduites :

- n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;
- soient peintes d'une couleur différente de celles utilisées pour l'eau potable ;
- ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches ;
- b) De dispositifs de protection contre les animaux indésirables, notamment les rongeurs et les insectes.

6^o a) Les équipements et les outils doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et faits de matières résistantes à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes. Les surfaces entrant en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches de volailles emballées de manière hygiénique.

b) Les outils et équipements destinés à la manutention des viandes et au dépôt des récipients utilisés pour la viande doivent être résistants à la corrosion et satisfaire aux exigences de l'hygiène. La viande ou les récipients la contenant ne doivent pas pouvoir entrer en contact direct avec le sol ou les murs.

c) Les opérations de chargement et de déchargement doivent se faire dans des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées, avec du matériel adapté pour la manutention hygiénique, permettant une bonne protection des viandes et en respectant les températures imposées aux produits concernés.

d) Les viandes retirées de la consommation humaine sont placées :

- dans 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 ; ces viandes sont enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ;
- ou dans un local fermant à clef.

CHAPITRE II

Hygiène du fonctionnement

7^o Toute personne pénétrant dans un centre de regroupement soit en tant qu'opérateur, soit en tant que membre du personnel affecté aux salles de vente ou à la manutention est tenue à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Les professionnels, qu'ils soient producteurs ou acheteurs, sont tenus de porter des vêtements de travail de couleur claire. A compter du 1^{er} mai 1998, cette dernière obligation s'impose également à tout particulier souhaitant pénétrer dans le centre de regroupement.

Les mains doivent être lavées et désinfectées chaque fois qu'il est nécessaire ainsi que, le cas échéant, à chaque reprise du travail. Les ongles sont tenus courts et brossés.

Il est interdit de fumer dans les salles de vente, les locaux d'entreposage, ainsi que lors des livraisons et des manipulations des viandes.

Il est interdit, dans l'enceinte du centre et dans ses abords immédiats, de cracher et d'uriner en dehors des lieux d'aisances mis à la disposition des différents usagers du centre.

La manipulation des viandes est interdite aux personnes susceptibles de contaminer ces viandes, notamment aux personnes qui :

- exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes ;
- portent un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente.

8° Les locaux sont tenus dans le plus parfait état d'entretien et de propreté et nettoyés à la fin des opérations de chaque journée.

Ils ne peuvent servir à d'autres fins que la vente des viandes, qu'après autorisation du directeur des services vétérinaires et sous réserve qu'ils soient nettoyés et désinfectés avant leur réutilisation.

L'emploi de la sciure ou de toute autre matière analogue est interdit.

Toutes mesures doivent être prises pour que les emballages vides ne jonchent pas le sol et n'encombrent pas les salles de vente ni leurs abords immédiats.

La présence de tout animal est prohibée dans l'ensemble du centre.

La destruction des rongeurs, des insectes et la capture des animaux errants doivent être systématiquement réalisées à l'aide des moyens appropriés.

9° Le matériel, les instruments ainsi que les récipients utilisés sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté. Les tables et dispositifs de présentation sont conçus et entretenus de façon à éviter la stagnation de l'eau et des produits de nettoyage. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que l'exposition des viandes.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés avec de l'eau portée à une température au moins égale à 82 °C ou par tout autre procédé autorisé, chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement à la fin des opérations de la journée.

ANNEXE II

INSPECTION DES CENTRES DE REGROUPEMENT

1° Les centres de regroupement sont soumis à l'inspection et au contrôle des services vétérinaires de manière permanente pendant toute la durée de leur ouverture.

2° Les viandes exposées dans un centre de regroupement sont soumises à une inspection des services vétérinaires. Les viandes reconnues exemptes des lésions et altérations définies par l'arrêté relatif à l'inspection sanitaire des viandes de volailles pris pour application du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 susvisé sont revêtues d'une marque reproduisant le numéro d'identification du centre de regroupement.

3° Cette marque est apposée par le responsable du marché ou son représentant, sous le contrôle des services vétérinaires. Elle ne doit pas pouvoir être confondue avec les marques de salubrité définies par l'arrêté du 2 juin 1994 et par l'arrêté du 28 juin 1994 susvisés.

4° Les résultats de cette inspection ne préjugent pas de l'inspection sanitaire à l'établissement destinataire prévue à l'article 39 de l'arrêté du 14 janvier 1994 précité.

ANNEXE III

MODÈLE

Certificat de salubrité relatif aux viandes fraîches de volailles (1)

N° (2)

Lieu d'expédition :
Ministère :
Service :
Référence (2) :

I. - Identification des viandes

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

II. - Provenance des viandes

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des abattoir(s) agréé(s) :
.....
.....

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des atelier(s) de découpe agréé(s) :
.....

Adresse et numéro d'agrément vétérinaire du ou des entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) :
.....

III. - Destination des viandes

Les viandes sont expédiées de :
(lieu d'expédition)

à :
(pays et lieu de destination)

par les moyens de transport suivants (3) :
Nom et adresse de l'expéditeur :

Nom et adresse du destinataire :
.....

IV. - Attestation

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

a) Que les viandes de volailles désignées ci-dessus satisfont aux exigences de la directive 91/494/CEE du Conseil du 26 juin 1991 relative aux conditions de police sanitaire régissant les échanges intracommunautaires et les importations en provenance des pays tiers de viandes fraîches de volailles et, en outre, aux exigences de l'article 3, paragraphe A, point 1, deuxième alinéa de ladite directive, si ces viandes sont destinées à un Etat membre ou une région d'Etat membre reconnu indemne de la maladie de Newcastle ;

b) Que les viandes de volailles désignées ci-dessus, que les emballages de viandes désignés ci-dessus portent une marque prouvant que :

- les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés ;
- les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé ;

c) Que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive 71/118/CEE du Conseil du 15 février 1971 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille ou de la directive 91/495/CEE du Conseil du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage ;

d) Que les véhicules ou engins de transport, ainsi que les conditions de chargement de cette expédition, sont conformes aux exigences en matière d'hygiène définies dans la directive 71/118/CEE.

Fait à le
(lieu) (date)

(nom et signature du vétérinaire officiel)

(1) Sont des viandes fraîches de volailles, selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques qui appartiennent aux espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards, oies, cailles, pigeons, faisans et perdrix à l'état domestique et qui n'ont subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation, les viandes traitées par le froid étant toutefois à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

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

Arrêté du 20 juin 1995 modifiant l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande

NOR : AGRG9501164A

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

Vu la directive 64/433/CEE du Conseil du 26 juin 1964 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches ;

Vu la directive 94/36/CE du Parlement européen et du Conseil du 30 juin 1994 concernant les colorants destinés à être employés dans les denrées alimentaires ;

Vu le code rural, notamment ses articles 258 à 262 ;