

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

Arrêté du 2 août 1994 portant modification d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes de boucherie

NOR : AGRG9401547A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive n° 91/497/C.E.E. du conseil du 29 juillet 1991 modifiant et codifiant la directive n° 64/433/C.E.E. relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches pour l'étendre à la production et à la mise sur le marché de viandes fraîches ;

Vu la directive n° 92/120/C.E.E. du conseil du 17 décembre 1992 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la commercialisation de certains produits d'origine animale ;

Vu la directive n° 93/43/C.E.E. du conseil du 14 juin 1993 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

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

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

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

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 15 mai 1974 relatif à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident ;

Vu l'arrêté du 10 février 1984 fixant les dispositions relatives au sang des animaux de boucherie destiné à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non,

Arrête :

Art. 1^{er}. - L'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements est modifié comme suit :

I. - A l'article 2, les points *a* et *c* sont ainsi rédigés :

« *a*) Viandes : toutes parties comestibles des animaux visés à l'article 1^{er} » ;

« *c*) Carcasse : le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle et, en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement. Toutefois, dans le cas des porcs, l'ablation des extrémités des membres au niveau du carpe, du tarse et de la tête peut ne pas être pratiquée lorsque les viandes sont destinées à être traitées conformément à l'arrêté du 22 janvier 1993. »

II. - A l'article 2, point *g*, il est ajouté un quatrième tiret ainsi libellé :

« - un veau = 0,5 UGB. »

III. - A l'article 2, il est ajouté un point *h* ainsi conçu :

« *h*) 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. »

IV. - L'article 4 est modifié ainsi :

Le deuxième alinéa du point *b* est rédigé ainsi :

« Une zone spéciale doit être réservée à l'abattage des porcs. Toutefois, cette zone spéciale n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents ; dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de brûlage et de grattage doivent être réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 3 mètres de haut. »

Le quatrième tiret du point *f* est rédigé ainsi :

« - à l'entreposage, sous régime du froid pour autant qu'elles ne sont pas évacuées journalièrement de l'abattoir, des viandes déclarées impropres à la consommation humaine jusqu'à la livraison à l'équarrissage. »

Le premier alinéa du point *m* est ainsi rédigé :

« Un nombre suffisant de locaux à usage de vestiaires et d'installations sanitaires pour les différentes catégories de personnel (de stabulation, d'abattage et d'inspection sanitaire), 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, équipés de manière à éviter toute contamination. »

V. - A l'article 5-1, le point *a* est ainsi rédigé :

« *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, dans les locaux visés à l'article 4 aux points *d* et *e*, les liquides pourront être acheminés vers des puisards siphonnés et grillagés situés à l'extérieur de ces locaux. »

VI. – A l'article 5-1, il est ajouté un point *g* ainsi conçu :

« *g*) Un plafond propre et facile à maintenir propre ; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions. »

VII. – A l'article 5-2, le point *a* est ainsi rédigé :

« *a*) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du petit matériel à l'eau chaude, 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 ;
- « – sauf pour les postes situés sur la chaîne d'abattage proprement dite, où ils ne sont pas nécessaires, 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. »

VIII. – A l'article 6, après le quatrième alinéa, il est inséré un cinquième alinéa ainsi rédigé :

« Pour le nettoyage des mains ou des bottes il est interdit d'utiliser des douchettes. Lorsque les douchettes sont utilisées pour le nettoyage des tabliers, elles doivent être situées à une distance suffisante de la chaîne, conçues et utilisées de façon à empêcher toute éclaboussure sur les carcasses. »

IX. – A l'article 12, il est inséré, après le deuxième alinéa, un troisième alinéa ainsi rédigé :

« Les animaux, à l'exception de ceux abattus rituellement, sont préalablement étourdis à l'aide d'appareils agréés par le ministère de l'agriculture et de la pêche avant d'être suspendus et saignés, conformément aux dispositions du décret n° 80-791 du 1^{er} octobre 1980 pris pour l'application de l'article 276 du code rural. »

X. – A l'article 13, le deuxième alinéa est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« La collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans les conditions prévues par l'arrêté du 10 février 1984 fixant les dispositions relatives au sang des animaux de boucherie destiné à la consommation humaine. »

XI. – A l'article 14, le deuxième alinéa est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« Le dépouillement des têtes de veaux et d'ovins n'est pas nécessaire pour autant que ces têtes sont manipulées de manière à éviter toute contamination des viandes fraîches et qu'elles sont échaudées et épilées dans l'établissement. »

XII. – Le dernier alinéa de l'article 14 est abrogé.

XIII. – A l'article 16, il est inséré, après le premier alinéa, un deuxième alinéa ainsi rédigé :

« Le douchage de la carcasse est utilisé immédiatement après la fente pour éliminer les esquilles osseuses et les caillots de sang. Toutes précautions doivent être prises pour éviter les éclaboussures des carcasses par de l'eau souillée. Le douchage final de la carcasse après inspection est autorisé s'il est effectué en cabine, ainsi que le douchage des carcasses de porc après brûlage. L'utilisation des douchettes à d'autres fins est interdite, à l'exception du nettoyage du tablier dans les conditions prévues au cinquième alinéa de l'article 6. »

XIV. – L'article 17 est rédigé ainsi :

« Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post mortem* et être maintenues en permanence à une température à cœur égale ou inférieure à + 7 °C pour les carcasses et à + 3 °C pour les abats. Elles ne peuvent quitter l'abattoir avant d'avoir atteint ces températures. »

« Des dérogations à ces exigences peuvent être accordées, au cas par cas, par le directeur des services vétérinaires, en vue du transport des viandes vers des ateliers de découpe situés aux abords immédiats de l'abattoir autorisés à effectuer le découpage à chaud, conformément aux dispositions de l'article 16 *d* de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non. »

XV. – A l'article 18, le cinquième alinéa est abrogé et, après le deuxième alinéa, il est inséré un troisième alinéa ainsi rédigé :

« 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. »

XVI. – Dans les articles 18 à 35, la mention : « vétérinaire officiel » est remplacée par : « vétérinaire inspecteur ».

XVII. – A l'article 20, il est inséré, après le premier alinéa, un deuxième alinéa ainsi rédigé :

« Le détenteur ou le propriétaire de l'animal est tenu de présenter aux services vétérinaires tous documents sanitaires prévus par la réglementation afférents à cet animal. S'ils font défaut, le vétérinaire inspecteur peut différer l'abattage. »

XVIII. – A l'article 27-A, le point 3 est ainsi rédigé :

« 3. La recherche des trichines sur les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine et des solipèdes. Toutefois, pour les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine, cette recherche peut se faire par sondage si ces viandes sont destinées au marché national ou à un autre Etat membre qui n'effectue pas cette recherche de façon systématique. »

XIX. – L'article 27-B est ainsi rédigé :

« B. – 1. Sans préjudice des cas prévus à l'article 31 (point 1, *a*, *iii*), les viandes fraîches de porcs et de solipèdes domestiques en provenance des pays tiers n'ayant pas été soumises à la recherche des trichines selon une méthode officiellement reconnue sont soumises à un traitement par le froid, conformément à l'annexe VIII de l'arrêté du 10 juillet 1986 relatif à l'entrée en France de viandes fraîches d'animaux de boucherie destinées à la consommation. »

« 2. Après la saisie des parties porteuses de lésions, les carcasses et abats provenant d'animaux présentant une infestation non généralisée de *Cysticercus bovis* ou de *Cysticercus cellulosae* doivent être soumis à un traitement par le froid, conformément à l'annexe VII du présent arrêté. »

XX. – A l'article 30, le cinquième alinéa est remplacé par :

« Elles sont alors revêtues de la marque communautaire de salubrité dans les conditions prescrites par l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande, sauf dans les cas prévus aux articles 32, 37 et 39 du présent arrêté. »

XXI. – L'article 31 est modifié comme suit :

La partie 2 est abrogée, la partie 1 constitue de ce fait la totalité de l'article 31, le chiffre « 1 » qui l'introduit est supprimé.

La liste figurant au point *a* (i) est complétée par un douzième tiret ainsi conçu :

« – lymphadénite généralisée ; »

Le premier paragraphe du *a* (ii) est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

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

Le point *a* (iv) est rédigé ainsi :

« (iv) Qui étaient morts ou en état de mort apparente, mort-nés ou morts *in utero*. »

Le premier paragraphe du point *b* (i) est ainsi rédigé :

« (i) Dans lesquelles un examen effectué conformément à l'annexe I (point G) a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses localisées en plusieurs organes ou plusieurs parties de la carcasse, que les animaux aient présenté ou non une réaction positive ou douteuse à la tuberculine. »

Le premier tiret du point *d* est ainsi rédigé :

« – à pH anormalement bas, dites fiévreuses ; »

Le point *j* (i) est ainsi rédigé :

« (i) Des substances anabolisantes, des substances à action thyrostatique, des substances agonistes bêta adrénergiques interdites ou administrées sans respect des conditions en vigueur, ». »

XXII. – Le dernier paragraphe de l'article 32 est ainsi rédigé :

« doivent être soumises à un traitement au sens de 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 viandes, et estampillées selon les modalités de l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande. »

XXIII. – L'article 35 est ainsi rédigé :

« Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un abattoir agréé conformément aux dispositions de l'article 36 du présent arrêté doivent être accompagnées d'un document commercial sur lequel figurent :

- « – le numéro d'agrément de l'abattoir ;
- « – 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 compétentes de l'Etat membre destinataire, ce document commercial est visé par le vétérinaire inspecteur. »

« 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.

« En outre, les viandes destinées à l'exportation vers les pays tiers peuvent être accompagnées d'un certificat de salubrité délivré par le vétérinaire inspecteur de l'établissement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe V. Il ne doit comporter qu'un seul feuillet et l'exemplaire original doit accompagner les viandes.

« 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 abattoir situé dans une région ou une zone à restriction, 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 VI 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. »

XXIV. – Le premier alinéa de l'article 36 est abrogé et remplacé par les deux alinéas suivants :

« Art. 36. – Les abattoirs dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux dispositions du présent arrêté déposent une demande d'agrément auprès du directeur des services vétérinaires. Cette demande est accompagnée d'un dossier constitué au moins des pièces suivantes :

- « – pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur ;
- « – pour les sociétés, les groupements de particuliers ou les exploitants : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ou du groupement, ou de l'exploitant ;
- « – l'adresse de l'abattoir ;
- « – la nature et le volume des opérations réalisées dans l'abattoir ;
- « – un plan de situation à l'échelle 1/1 000 indiquant les abords de l'établissement jusqu'à une distance de 250 mètres, faisant apparaître la disposition des locaux ainsi que les circuits suivis par les produits comestibles et les produits non comestibles, l'emplacement des cabinets d'aisances et des installations sanitaires ;
- « – un plan plus détaillé du 1/100 ou 1/300 (selon la taille des locaux) indiquant précisément, pour les locaux de travail des viandes, l'emplacement du matériel et de l'équipement, des lavabos, des stérilisateurs à couteaux, scies et autre équipement, des dispositifs d'aération et d'évacuation des buées ;
- « – la description des locaux de travail et d'entreposage des viandes ;
- « – la description de l'équipement et du matériel utilisé ;
- « – les analyses d'eau ;
- « – le plan de nettoyage et de désinfection de l'entreprise ;
- « – le plan de dératisation.

« L'agrément est accordé par le préfet, sur proposition du directeur des services vétérinaires. Dans un premier temps, cet agrément peut être accordé à titre provisoire pour une période de trois mois. A l'issue de cette période probatoire, si les conditions de fonctionnement sont satisfaisantes, l'agrément définitif est confirmé et l'établissement est inscrit sur la liste des établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire publiée au *Journal officiel* de la République française. Dans le cas contraire, l'agrément provisoire est soit prolongé, soit retiré. »

XXV. – A l'article 37, premier alinéa :

Le point a est ainsi rédigé :

« a) Ils traitent un maximum de vingt unités gros bétail (U.G.B.) par semaine avec un maximum de 1 000 U.G.B. par an ; »

Le point f est abrogé.

XXVI. – A l'article 37, le deuxième alinéa est ainsi rédigé :

« Les viandes provenant de ces abattoirs sont réservées au marché local. La définition du marché local et les modalités de contrôles du circuit de distribution sont fixées par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche. »

XXVII. – L'article 38 est abrogé.

XXVIII. – A l'annexe III, chapitre I^{er}, le point 2, a, est ainsi rédigé :

« 2. a) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude, 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 ;
- « – sauf pour les postes situés sur la chaîne d'abattage proprement dite où ils ne sont pas nécessaires, 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. »

XXIX. – A l'annexe III, chapitre II, le deuxième alinéa du point 10 est ainsi rédigé :

« Des dérogations à cette obligation d'équipement en local de refroidissement peuvent être accordées, au cas par cas, par le directeur des services vétérinaires, en vue du transport des viandes vers des ateliers de découpe situés aux abords immédiats de l'abattoir autorisés à effectuer le découpage à chaud, conformément aux dispositions de l'article 16 d de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non. »

XXX. – A l'annexe IV, le point 4 est rédigé ainsi :

« 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 ;
- « – sauf pour les postes situés sur la chaîne d'abattage proprement dite où ils ne sont pas nécessaires, 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. »

XXXI. – Après l'annexe VI, il est ajoutée une annexe VII ainsi rédigée :

« A N N E X E V I I

« Toute carcasse (bovine, ovine, caprine ou porcine) où est décelé un cysticerque vivant, un cysticerque en voie de dégénérescence ou, aux lieux d'élection, une lésion calcifiée qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticercose, est considérée comme atteinte de cysticercose.

« Les lieux d'élection sont le cœur, les masséters, l'œsophage, le diaphragme et la langue.

« I. – Conduite à tenir à l'égard d'une carcasse atteinte de cysticercose.

« On procède à un examen des lieux d'élection.

« 1^o S'il y a plus d'un cysticerque par décimètre carré : saisie totale.

« 2^o S'il y a moins d'un cysticerque par décimètre carré :

- « – saisie des organes ou parties de carcasses porteurs de lésions ;
- « – examen approfondi, après incisions judicieusement pratiquées et examen des surfaces de coupe ou après découpe et désossage de la carcasse selon les pratiques commerciales habituelles.

« Si, à l'issue de ces examens complémentaires, aucun cysticerque (vivant ou mort) n'est trouvé en un point quelconque de la carcasse, la carcasse peut être assainie par le froid.

« Si, à l'issue de ces examens complémentaires, au moins un cysticerque (vivant ou mort) est trouvé, le vétérinaire inspecteur, en fonction de l'importance de la contamination, autorise l'assainissement par le froid ou prononce la saisie totale.

« II. – Assainissement par le froid.

« L'assainissement des carcasses ou demi-carcasses ou des morceaux découpés, désossés et conditionnés s'effectue par la mise en chambre froide à une température inférieure ou égale à -10 °C pendant dix jours au moins. Toutefois, les graisses, estomacs et intestins peuvent être laissés à la disposition du propriétaire.

« III. – Traçabilité des carcasses atteintes de cysticercose.

« La carcasse est identifiée par des plombs avant son entrée en salle de ressuage.

« La carcasse ou les viandes qui en sont issues lors du transfert en atelier de découpe ou en entrepôt frigorifique, et jusqu'à la fin de la période d'assainissement, sont accompagnées du laissez-passer conforme au modèle ci-après.

Services vétérinaires :
 Abattoir :

LAISSEZ-PASSER N°

Assainissement par le froid de viandes d'animaux atteints de cysticerose musculaire

ABATTOIR

Date d'abattage : Espèce : N° d'identification :
 N° d'abattage : N° des plombs :
 Poids de la carcasse :
 Désignation des abats à congeler :
 Nom et adresse du détenteur déclaré :
 Les viandes et les abats ci-dessus désignés, atteints de cysticerose, et objet du présent laissez-passer, doivent être entreposés en chambre froide pendant 10 jours au moins et sans interruption à une température inférieure ou égale à - 10 °C.
 Fait, le : Le vétérinaire inspecteur de l'abattoir,

ATELIER DE DÉCOUPE

Date de découpage : N° d'identification :
 Nombre de cartons : Identification du lot :
 Poids total après découpe :
 Une fiche précisant l'identification des différents cartons est annexée à ce laissez-passer.

UNITÉ DE CONGÉLATION

Date de congélation : Raison sociale du prestataire de services ayant assuré la congélation :
 Viandes propres à la consommation humaine à partir du :
 Viandes expédiées le :
 Destinataire :
 Le vétérinaire inspecteur soussigné atteste que les viandes et abats ci-dessus désignés ont bien été reçus dans l'établissement ci-dessus désigné et y ont été entreposés dans les conditions prescrites du au
 Le vétérinaire inspecteur,

« Si la carcasse transite par un atelier de découpe, celui-ci est :
 « - l'atelier de découpe directement annexé à l'abattoir, s'il en existe un ;
 « - à défaut, un autre atelier de découpe autorisé par le directeur des services vétérinaires. »

« La carcasse est accompagnée du laissez-passer établi par le vétérinaire inspecteur du lieu d'abattage et le directeur des services vétérinaires doit s'assurer de la présence des services vétérinaires à l'arrivée dans l'atelier. La découpe de la carcasse s'effectue obligatoirement en présence des services vétérinaires.

« Si le niveau de contamination de la carcasse permet l'assainissement par le froid, on procède de la façon suivante :

- « - les morceaux de découpe où a été décelé au moins un cysticerque sont saisis ;
- « - les déchets de parage sont recueillis à part dans un récipient et dénaturés à la fin des opérations. Il n'est pas délivré de certificats de saisie pour ces parages ;
- « - les morceaux devant être assainis sont conditionnés et emballés. Chaque emballage est identifié et scellé avant la sortie de l'atelier de découpe ;
- « - les viandes sont acheminées vers l'entrepôt frigorifique sous couvert du même laissez-passer.

« La carcasse ou les morceaux de découpe sont revêtus de l'estampille en usage dans l'établissement. Ils ne peuvent être revêtus de l'estampille C.E.E. que s'ils ont transité uniquement par des établissements agréés.

« A la fin de la période d'assainissement, le vétérinaire inspecteur de l'entrepôt frigorifique renvoie le laissez-passer signé aux services vétérinaires du département où l'animal a été abattu.

« L'entrée des carcasses ou viandes découpées dans l'établissement où est effectué l'assainissement est inscrite sur un registre ouvert à cet effet. Toutes les indications permettant d'identifier les viandes sont reproduites sur le registre. La date d'entrée des viandes dans la chambre froide et la date à laquelle la sortie de ces viandes pourra être autorisée devront figurer en regard des indications qui précèdent. »

Art. 2. - L'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non, est modifié comme suit :

I. - L'article 2 est modifié ainsi :

Le point a est rédigé ainsi :

« a) Viandes : toutes parties comestibles des animaux des espèces visées à l'article 1^{er}. »

Il est ajouté un point g ainsi conçu :

« g) Moyen de transport : 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. »

II. - A l'article 4, le deuxième alinéa du point f est abrogé et remplacé par les deux alinéas suivants :

« 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'aisance avec cuvette et chasse d'eau, et équipés de manière à éviter toute contamination.

« Ces douches et cabinets d'aisance 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. »

III. - A l'article 4, le point h est rédigé ainsi :

« 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. »

IV. - A l'article 5, le point a est rédigé ainsi :

« 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. »

V. - A l'article 5, le point b est ainsi rédigé :

« b) Des murs lisses, résistants et 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 de stockage, d'un revêtement lavable et clair. La jonction des murs entre eux et avec le sol doit être arrondie. »

VI. - A l'article 6, le point 1° a est ainsi rédigé :

« 1° a) 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. »

VII. - A l'article 6, le point 3° c est rédigé ainsi :

« c) 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. »

VIII. - A l'article 6, le point 5° est ainsi rédigé :

« 5° 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. »

IX. - L'article 9 est rédigé ainsi :

« Art. 9. - L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant s'assurent 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 doit mettre en place un programme de formation permettant au personnel de se conformer aux conditions de produc-

tion hygiénique, adapté à la structure de production. Le vétérinaire inspecteur responsable de l'établissement est associé à la conception et au suivi de ce programme. »

X. - A l'article 10, le premier alinéa est rédigé ainsi :

« Art. 10. - Les locaux doivent être constamment en parfait état d'entretien et de propreté et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes. S'ils sont utilisés pour le travail d'autres viandes fraîches, ils doivent être nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés pour les viandes de boucherie. Les salles de travail sont nettoyées avant chaque utilisation 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. »

XI. - Le troisième alinéa de l'article 11 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

« 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. »

XII. - Aux articles 12 et 13, la mention « vétérinaire officiel » est remplacée par la mention « vétérinaire inspecteur ».

XIII. - Dans l'article 13, le deuxième tiret du premier alinéa est rédigé ainsi :

« - avoir été préparées, manipulées et stockées dans des établissements agréés, et transportées conformément aux dispositions de l'arrêté du 1^{er} février 1974 modifié, réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables. »

XIV. - A l'article 16, le premier alinéa du point d est ainsi rédigé :

« d) Des dérogations au point a peuvent être accordées, au cas par cas, par le directeur des services vétérinaires si les viandes proviennent d'un abattoir situé à proximité immédiate de l'atelier de découpe, et sont 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 doivent être transportées dans un local frigorifique approprié. »

XV. - A l'article 18, le point a est ainsi rédigé :

« a) Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois, s'il remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, le conditionnement peut ne pas être transparent et incolore, et il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point a de l'article 17 soient remplies. »

XVI. - A l'article 19, les points d et f sont remplacés par les points d, e et f suivants :

« 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 de stockage prévus à cet effet. »

XVII. - Le paragraphe introductif de l'article 20 est ainsi rédigé :

« Art. 20. - Sans préjudice des réglementations spécifiques sur l'étiquetage, les emballages contenant les viandes découpées, ou les viandes découpées elles-mêmes lorsqu'elles sont conditionnées en vue d'être présentées au consommateur final en l'état, doivent porter des étiquettes où figurent les mentions suivantes : ».

XVIII. - A l'article 21, le deuxième alinéa est remplacé par les six alinéas suivants :

« Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un atelier de découpe agréé conformément aux dispositions de l'article 27 du présent arrêté sont accompagnées d'un document commercial sur lequel figurent :

« - le numéro d'agrément de l'atelier de découpe ;

« - 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 compétentes de l'Etat membre destinataire, ce document commercial est visé par le vétérinaire inspecteur.

« 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.

« En outre, les viandes destinées à l'exportation vers les pays tiers peuvent être accompagnées d'un certificat de salubrité délivré par le

vétérinaire inspecteur de l'établissement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe I. Il ne doit comporter qu'un seul feuillet et l'exemplaire original doit accompagner les viandes.

« 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 abattoir situé dans une région ou une zone à restriction, 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 II du présent arrêté. Il doit être établi dans la ou les langues officielles du lieu de destination. Il doit comporter un seul feuillet. L'exemplaire original doit accompagner les viandes.

« 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. »

XIX. – A l'article 22, les alinéas 2, 3, 4, 5 et 6 sont remplacés par les cinq alinéas suivants :

« Le responsable de l'atelier 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. :

- « – 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.

« Dans le cadre d'une démarche de qualité, le responsable de l'atelier peut en outre élaborer un guide de bonnes pratiques d'hygiène prenant en compte les différentes activités de son atelier, ou adopter un guide de bonnes pratiques élaboré par des professionnels du secteur alimentaire et traitant des activités exercées dans l'atelier. Ce guide de bonnes pratiques doit être reconnu par le directeur des services vétérinaires comme adapté aux activités exercées.

« 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. Les résultats d'autocontrôles ainsi que toutes les autres données nécessaires sont tenus à la disposition des services vétérinaires.

« Le vétérinaire doit procéder à l'analyse régulière des résultats de ces autocontrôles. Il peut, en fonction de cette analyse, faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

« L'exploitant, le propriétaire ou son représentant, veille à remédier aux carences et manquements à l'hygiène qui lui sont signifiées par le vétérinaire inspecteur. »

XX. – Au premier alinéa de l'article 4, il est ajouté un cinquième tiret ainsi rédigé :

- « – 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. »

XXI. – L'article 26 est rédigé ainsi :

« Sans préjudice des dispositions du décret 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, les viandes fraîches doivent, pour porter une marque de salubrité conformément à l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 modifié relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande :

- « – être obtenues dans un atelier de découpe conforme aux dispositions du présent arrêté ;

« – avoir été traitées dans des conditions d'hygiène satisfaisantes conformément aux articles 7 à 16 du présent arrêté ;

« – provenir de viandes fraîches ayant satisfait aux conditions 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 sanitaire de ces établissements ;

« – avoir fait l'objet d'une inspection sanitaire favorable.

« La marque de salubrité figure sur une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage et portant un numéro de série. Cette étiquette est conforme aux dispositions de l'arrêté ministériel du 15 mai 1974 relatif à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande, et est placée de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés conformément à la deuxième phrase du point a) de l'article 18, l'étiquette susvisée est fixée sur le conditionnement. »

XXII. – Le premier alinéa de l'article 27 est remplacé par les deux alinéas suivants :

« Les ateliers de découpe dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux conditions du présent arrêté déposent une demande d'agrément auprès du directeur des services vétérinaires. Cette demande est accompagnée d'un dossier constitué au moins des pièces suivantes :

- « – pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur ;
- « – pour les sociétés ou les groupements de particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ou du groupement ;
- « – l'adresse de l'atelier de découpe ;
- « – la nature et le volume des opérations réalisées dans l'atelier ;
- « – un plan de situation à l'échelle de 1/1000 indiquant les abords de l'établissement jusqu'à une distance de 250 mètres, faisant apparaître la disposition des locaux ainsi que les circuits suivis par les produits comestibles et les produits non comestibles, l'emplacement des cabinets d'aisance et des installations sanitaires ;
- « – un plan plus détaillé (1/100 au 1/300 selon la taille des locaux) indiquant précisément, pour les locaux de travail des viandes, l'emplacement du matériel et de l'équipement, des lavabos, des stérilisateurs à couteaux, scies et autre équipement, des dispositifs d'aération et d'évacuation des buées ;
- « – la description des locaux de travail et d'entreposage des viandes ;
- « – la description de l'équipement et du matériel utilisé ;
- « – les analyses d'eau ;
- « – le plan de nettoyage et de désinfection de l'entreprise ;
- « – le plan de dératisation.

« L'agrément est accordé par le préfet sur proposition du directeur des services vétérinaires. Dans un premier temps, cet agrément peut être accordé à titre provisoire pour une période de trois mois. A l'issue de cette période probatoire, si les conditions de fonctionnement sont satisfaisantes, l'agrément définitif est confirmé et l'établissement est inscrit sur la liste des établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire publiée au *Journal officiel* de la République française. Dans le cas contraire, l'agrément provisoire est soit prolongé, soit retiré. »

XXIII. – A l'article 28, les points a, b, c et d sont ainsi rédigés :

« a) L'atelier de découpe n'est pas annexé à un abattoir agréé ou à un entrepôt frigorifique agréé ;

« b) La production n'excède pas cinq tonnes de viandes découpées par semaine.

« c) Ils 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 de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection dans ces établissements.

« d) Les règles d'hygiène et de fonctionnement prévues par le présent arrêté sont respectées ; toutefois, les viandes traitées dans ces établissements peuvent provenir d'un abattoir bénéficiant d'une dérogation au titre des articles 37 ou 39 de l'arrêté du 17 mars 1992 précité au point c. »

XXIV. – L'annexe II est modifiée ainsi :

– dans le titre, la mention : « relatif aux viandes fraîches (I) visées à l'article 21 (troisième tiret) » est remplacée par : « relatif aux viandes fraîches (I) visées à l'article 21 (sixième alinéa) » ;

– dans la partie : « IV. – Attestation de salubrité », le deuxième tiret est supprimé.

Art. 3. – A l'article 12 de l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident, le premier alinéa est remplacé par :

« Les viandes propres à la consommation humaine sont marquées de l'estampille sanitaire en usage dans l'abattoir. Toutefois, il est interdit d'apposer une estampille communautaire sur les viandes provenant d'animaux abattus hors d'un abattoir autorisé comme prévu au titre II du présent arrêté. »

Art. 4. – Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur dans un délai d'un mois suivant sa publication, sauf en ce qui concerne les points XIX et XX de l'article 2, qui seront applicables à compter du 1^{er} janvier 1996.

Art. 5. – Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche 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 1994.

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