

## MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE ET DE LA PÊCHE

### Arrêté du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement

NOR : AGRG9400383A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive (C.E.E.) n° 64-433 relative aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché de viandes fraîches, modifiée et codifiée par la directive (C.E.E.) n° 91-497 du conseil du 29 juillet 1991 ;

Vu le code rural, notamment les 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 et 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 ;

Vu l'arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables ;

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

Vu l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande.

#### Arrête :

Art. 1<sup>er</sup>. - Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement ainsi que les conditions de l'inspection sanitaire des établissements qui les préparent.

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

- a) Viandes séparées mécaniquement : viandes séparées des os charnus par broyage et tamisage ;
- b) Viandes : toutes les parties reconnues propres à la consommation humaine des animaux des espèces bovine et porcine et des volailles domestiques ;
- c) Lot : une quantité de produit obtenu dans des conditions technologiques semblables et susceptibles de présenter le même risque.

#### Aménagement des locaux

Art. 3. - Les ateliers de préparation des viandes séparées mécaniquement doivent comporter au minimum, en fonction des opérations réalisées :

- a) Un local frigorifique d'entreposage réservé aux matières premières destinées à la séparation mécanique, dont la température est maintenue entre 0 et + 3 °C ;
- b) Un local de travail, entièrement clos, réservé à la préparation des viandes séparées mécaniquement et à leur conditionnement ;
- c) Une unité de congélation ;
- d) Une chambre frigorifique d'entreposage des produits finis congelés permettant leur maintien à - 18 °C ;
- e) Une chambre tampon d'entreposage des produits finis réfrigérés dont la température est comprise entre 0 et + 2 °C ;
- f) Un local d'emballage ;
- g) Un local destiné au stockage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;
- h) Un local de nettoyage du matériel, des bacs et des récipients ;
- i) Un quai d'expédition fermé et réfrigéré ;
- j) Un local pour le stockage des déchets ;
- k) Un local ou un secteur pour le stockage des produits d'entretien.

Les locaux visés aux points c, d, e, f, h, i, j et k peuvent être, le cas échéant, communs avec les locaux d'un autre atelier agréé pour la préparation de viande fraîche de boucherie ou de volaille ou de produits à base de viande auquel l'atelier de préparation de viandes séparées mécaniquement est annexé.

Art. 4. - Les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes ainsi que les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées doivent avoir :

a) Un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés pour éviter les odeurs et évacuée selon les dispositions réglementaires en vigueur. Toutefois, dans les locaux frigorifiques, l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonnés et grillagés n'est pas exigé ;

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

c) Des portes, y compris les portes des locaux frigorifiques, et des châssis de fenêtres en matériaux inaltérables et, s'ils sont en bois, recouverts sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable ;

d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

e) Une ventilation suffisante et un dispositif efficace d'évacuation des buées ;

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

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

Art. 5. - Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude doivent être installés le plus près possible des postes de travail. Les lave-mains doivent être équipés de commandes non manuelles.

Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains à l'exclusion des systèmes à air chaud.

Les dispositifs destinés à la désinfection des outils doivent être pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C.

Art. 6. - Des dispositifs appropriés doivent protéger l'établissement contre les animaux indésirables, tels qu'insectes ou rongeurs.

Art. 7. - a) Les équipements et les outils de travail 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.

b) Les outils et les 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 leur maintien aux températures prescrites aux articles 18 et 27 du présent arrêté.

d) 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 ; ces viandes sont enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ;
- ou dans un local fermant à clé ; si ces viandes ne sont pas évacuées à la fin de chaque journée de travail, ce local doit être réfrigéré.

e) Les matériaux de conditionnement et d'emballage sont entreposés de manière hygiénique dans un local spécifique.

Art. 8. - Les équipements de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les viandes aux températures internes exigées aux articles 18 et 27 du présent arrêté. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes.

Art. 9. - L'établissement doit être approvisionné en eau potable sous pression et en quantité suffisante, et disposer d'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.

L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages ; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la

production de la vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques est autorisée 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. 10. - Les installations sont aménagées de manière que les opérations d'inspection puissent être effectuées à tout moment et d'une manière efficace.

Art. 11. - Le personnel doit disposer d'un local vestiaire doté de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire.

Les cabinets d'aisances ne peuvent pas ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les lave-mains doivent être équipés de commandes non manuelles. De tels lave-mains doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisances.

Art. 12. - Des thermomètres ou des téléthermomètres disposés au point le plus éloigné de la source du froid doivent permettre à tout moment le contrôle de la température dans les locaux soumis à une température dirigée.

#### *Hygiène générale*

Art. 13. - Le plus parfait état de propreté corporelle et vestimentaire est exigé de la part du personnel.

Le personnel manipulant des viandes, nues ou conditionnées, 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 ou d'autres vêtements de protection.

Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée, de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail et après chaque passage aux toilettes.

Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage et dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Le personnel en contact avec le produit fini non protégé par un conditionnement ou un emballage doit porter des gants régulièrement changés et un masque bucco-nasal.

Art. 14. - Le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation et le travail des viandes doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

Les détergents, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés ; leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable. Ces produits doivent satisfaire à la réglementation prise en application du code de la consommation, livre II.

Art. 15. - Les déchets liquides et solides doivent être évacués à l'aide d'un dispositif répondant aux exigences de l'hygiène.

Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes.

Art. 16. - Les locaux, les outils et le matériel de travail ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes, sauf s'ils sont nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

#### *Hygiène des manipulations*

Art. 17. - Les matières premières ne peuvent provenir que d'un établissement agréé pour la mise sur le marché communautaire. Elles sont constituées des viandes telles que définies à l'article 2 du présent arrêté, à l'exclusion des produits cités à l'annexe I.

L'utilisation de matières congelées est interdite.

Art. 18. - Lorsque les matières premières ne sont pas produites sur place, elles doivent avoir été stockées dans un local spécifique de l'établissement de production à une température inférieure ou égale à +3 °C.

Elles doivent être accompagnées d'un document précisant :

- la date d'abattage des animaux dont est issue la matière première ;

- la date de la découpe ayant conduit à l'obtention de la matière première ;
- le numéro d'agrément de l'établissement de provenance ;
- le numéro d'identification de l'établissement de destination ;
- la mention « Destinée à la transformation ».

Elles doivent avoir été transportées dans des conditions d'hygiène strictes et à la température fixée ci-dessus.

Lorsque les matières premières sont produites sur place, elles doivent être stockées, le cas échéant, dans un local frigorifique.

Elles doivent être identifiées par la date d'abattage des animaux et par la date de découpe dont est issue la matière première.

Art. 19. - Le délai maximal autorisé entre l'obtention des matières premières et leur utilisation pour la fabrication des viandes séparées mécaniquement est de 48 heures.

Les responsables d'établissements de production de viandes séparées mécaniquement mettent en place un système de traçabilité permettant de s'assurer du respect des délais d'utilisation.

Art. 20. - Pendant les opérations de production le local de travail est maintenu à une température inférieure ou égale à +8 °C. La température de la matière première ne doit jamais excéder +7 °C.

Art. 21. - Dès la fin de leur préparation et jusqu'à leur utilisation, les viandes séparées mécaniquement sont conditionnées, étiquetées, congelées et maintenues à une température inférieure ou égale à -18 °C.

Art. 22. - Les viandes séparées mécaniquement sont conditionnées et/ou emballées immédiatement après leur production.

Chaque lot de viande séparée mécaniquement conditionnée ou emballée est munie d'une étiquette portant les mentions suivantes :

- raison sociale et adresse de l'atelier de fabrication ;
- poids et nature des viandes séparées mécaniquement sous la forme « viande séparée mécaniquement de... » ;
- date de durabilité des produits ;
- date de congélation ;
- numéro de lot ;
- reproduction de la marque de salubrité de l'établissement de production ;
- à côté de la marque de salubrité, la mention « destinée à un atelier agréé pour la préparation de produits à base de viande ».

Art. 23. - Les viandes séparées mécaniquement sont destinées à être dirigées vers un établissement répondant aux normes 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 viande.

Art. 24. - Les viandes séparées mécaniquement préparées dans les conditions ci-dessus définies et satisfaisant aux critères microbiologiques figurant en annexe III peuvent entrer dans la composition de denrées destinées à l'alimentation humaine dans les limites imposées par les règlements et les usages, pour autant que les produits dans lesquels sont incorporées ces viandes à l'état cru subissent un traitement thermique.

Art. 25. - Par dérogation aux articles 23 et 24, le ministère de l'agriculture et de la pêche peut autoriser l'utilisation des viandes séparées mécaniquement congelées dans d'autres types d'ateliers.

Art. 26. - Les viandes séparées mécaniquement sont transportées conformément aux dispositions de l'arrêté du 1<sup>er</sup> février 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Art. 27. - Depuis le moment de leur préparation et jusqu'à celui de leur utilisation, les viandes séparées mécaniquement doivent être maintenues sans interruption à une température inférieure ou égale à -18 °C.

Art. 28. - Par dérogation aux articles 21 et 27, les viandes séparées mécaniquement peuvent être utilisées sans avoir été congelées à condition qu'elles le soient dans les quatre heures qui suivent leur production et que leur température n'excède pas, à la sortie du sépareur, celle fixée à l'article 20.

#### *Suivi du fonctionnement hygiénique*

Art. 29. - L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement est tenu d'effectuer des autocontrôles constants fondés sur les principes suivants :

- identification des points critiques dans leur établissement en fonction des procédés utilisés ;
- établissement et mise en œuvre des méthodes de maîtrise, de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;
- prélèvement d'échantillons pour analyses dans un laboratoire reconnu par les services vétérinaires, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent arrêté ;

- conservation d'une trace écrite ou enregistrée des indications demandées conformément au tiret précédent en vue de leur présentation aux services vétérinaires. Les résultats de différents contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins ;
- garanties en matières de gestion du marquage de salubrité ;

Les exigences prévues aux premier et deuxième tirets devront avoir été déterminées avec les services vétérinaires qui doivent en contrôler régulièrement le respect.

Si le résultat de l'examen de laboratoire ou tout autre information dont il dispose révèle l'existence d'un risque sanitaire, l'exploitant ou le gestionnaire est tenu d'en informer, sans délai, les services vétérinaires.

En cas de risque immédiat pour la santé humaine, les lots de produits obtenus dans les conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque sont retirés du marché. Ces lots retirés de la mise sur le marché doivent rester sous la surveillance des services vétérinaires jusqu'à ce qu'ils décident de leur utilisation.

Art. 30. - Les contrôles prévus à l'article 29 doivent permettre de s'assurer que les viandes séparées mécaniquement satisfont aux critères microbiologiques fixés en annexe III, à interpréter selon un plan à trois classes tel que décrit à l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

Le producteur est tenu de faire procéder, à ses frais, à des examens microbiologiques périodiques sur chaque lot de produits finis. La périodicité est fixée en fonction de la nature et de la quantité de viande fabriquée.

Les résultats de ces examens sont tenus à la disposition des agents des services de contrôle pendant la durée de deux ans.

Art. 31. - L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement est tenu de mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production, sauf si ledit personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme.

Le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

Art. 32. - L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement est tenu d'enregistrer journellement les informations suivantes relatives aux matières premières entrant dans l'établissement et aux produits finis le quittant :

Matières premières entrant :

- identification du lot ;
- poids ;
- origine (nom et adresse de l'établissement, numéro d'agrément),

Produits finis sortant :

- identification du lot ;
- poids ;
- destination (nom et adresse de l'établissement, numéro d'agrément).

Ces informations sont tenues à la disposition des agents de contrôle.

#### Inspection sanitaire

Art. 33. - Quiconque se propose de se livrer à la production de viandes séparées mécaniquement est tenu d'adresser au préalable au préfet (directeur des services vétérinaires) du département où est situé l'établissement de production une déclaration selon le modèle présenté en annexe II.

La déclaration doit être accompagnée des documents suivants :

- un plan de l'ensemble de l'établissement où sont préparées des viandes séparées mécaniquement, faisant apparaître les différents circuits ;
- une note descriptive des locaux de travail et d'entreposage des viandes et des produits finis ;
- une note descriptive de l'équipement et du matériel utilisés ;
- une estimation des tonnages envisagés.

Cette déclaration doit être renouvelée à chaque changement de titulaire de l'établissement ou lors de toute modification importante des locaux, de leur aménagement ou de leur gros équipement.

Les établissements qui répondent aux exigences du présent arrêté sont autorisés par le ministre de l'agriculture et de la pêche, sur proposition du directeur des services vétérinaires, à préparer des viandes séparées mécaniquement destinées aux ateliers agréés préparant des produits à base de viande.

L'autorisation précise l'espèce à partir de laquelle les viandes séparées mécaniquement sont préparées.

Art. 34. - Lors de l'inspection des établissements qui préparent les produits visés par le présent arrêté, les services vétérinaires contrôlent notamment les points suivants :

1. L'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, et l'hygiène du personnel et des manipulations ;
2. L'efficacité des autocontrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 29, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons ;
3. La qualité microbiologique et hygiénique des produits ;
4. Les conditions d'entreposage et de transport.

Les agents des services vétérinaires ont libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux des dispositions du présent arrêté.

Ils peuvent exécuter tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire et procéder à tout autre contrôle (examen matériel, scriptural et documentaire, examen des systèmes de vérification mis en place dans l'entreprise) qu'ils estiment nécessaires d'effectuer pour s'assurer du respect des exigences du présent arrêté.

Art. 35. - En cas de manquement aux règles édictées par le présent arrêté, le ministre de l'agriculture et de la pêche peut suspendre l'autorisation prévue par l'article 33 en fixant un délai pour remédier à ces manquements. S'il n'a pas été remédié à ces manquements dans le délai fixé, l'autorisation est retirée.

Art. 36. - La liste des établissements autorisés conformément à l'article 33 est publiée au *Journal officiel* de la République française.

Art. 37. - Les établissements agréés pour la préparation de produits à base de viande incorporant des viandes séparées mécaniquement sont tenus d'en informer préalablement le directeur des services vétérinaires en précisant l'établissement d'origine.

Ils l'informent à chaque fois qu'ils s'adressent à un nouveau fournisseur.

Art. 38. - Le directeur général de l'alimentation (sous-direction de l'hygiène alimentaire) au ministère de l'agriculture et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 23 février 1994.

Pour le ministre et par délégation :  
Par empêchement du directeur général  
de l'alimentation :  
Le chef de service,  
F. FOURNIE

## ANNEXE I

### LISTE DES MATIÈRES PREMIÈRES INTERDITES

#### I. - Viande de volailles

Peau du cou ;  
Têtes ;  
Pattes ;  
Abats.

#### II. - Viande de bovins

Têtes ;  
Pieds ;  
Moelle épinière.

#### III. - Viande de porcs

Têtes ;  
Pieds ;  
Moelle épinière.

## ANNEXE II

### DÉCLARATION D'EXPLOITATION D'UN ATELIER DE PRÉPARATION DE VIANDE SÉPARÉE MÉCANIQUEMENT

Pour les particuliers :

- l'identité de l'exploitant.

Pour les sociétés ou les groupements de particuliers :

- la raison sociale, le siège social ;
- la qualité du signataire ;
- l'identité du responsable.

Adresse de l'établissement.

Volume des opérations réalisées en matière de séparation mécanique des viandes et espèces animales concernées.

## A N N E X E I I I

## CRITÈRES MICROBIOLOGIQUES

Les viandes séparées mécaniquement doivent répondre aux normes microbiologiques suivantes, qui sont à interpréter selon les dispositions de l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale.

Le tableau ci-dessous fixe la valeur « m » mentionnée à l'annexe I dudit arrêté.

NATURE	FLORE MÉSOPHILE aérobie (par gramme)	COLIFORMES fécaux (par gramme)	<i>STAPHYLOCOCCUS</i> <i>aureus</i> (par gramme)	ANAÉROBIES sulfito-réducteurs (par gramme)	SALMONELLES
Bovin .....	$10^6$	$5 \cdot 10^3$	$10^3$	$10^2$	Absent dans 25 g
Porc .....	$10^6$	$5 \cdot 10^3$	$10^3$	$10^2$	Absent dans 1 g
Volaille .....	$10^6$	$5 \cdot 10^3$	$10^3$	$10^2$	Absent dans 1 g