

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

Arrêté du 8 juin 1995 déterminant les conditions de l'inspection sanitaire *post mortem* des volailles

NOR: AGRG9801217A

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

Vu la directive 71/118/CEE 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 92/116/CEE du 17 décembre 1992 ;

Vu 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, modifiée notamment par la directive 92/65/CEE du Conseil du 13 juillet 1992 ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection

sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale ;

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

Vu l'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Le présent arrêté fixe les conditions de l'inspection sanitaire *post mortem* dans les abattoirs de volailles, qu'il s'agisse de volailles domestiques ou de gibiers d'élevage à plumes, ainsi que dans les ateliers de découpe-transformation recevant des palmipèdes gras préalablement abattus dans les salles d'abattage à la ferme agréées.

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

1. « Volailles domestiques » : les oiseaux appartenant aux espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards et oies ;
2. « 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 ;

3. « Viandes fraîches » : toutes les parties comestibles provenant d'animaux appartenant aux espèces visées aux points 1 et 2 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 ;

4. « Carcasse » : le corps entier d'un animal d'une des espèces visées aux points 1 et 2 du présent article, après saignée, plumaison et éviscération ; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot et des reins, ainsi que la section des pattes au niveau du tarse et l'ablation de la tête, de l'œsophage et de la trachée sont facultatives ;

5. « Abats » : les viandes fraîches de volailles autres que celles de la carcasse telle que définie au point 4, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse, ainsi que la tête et les pattes lorsqu'elles sont présentées séparées de la carcasse ;

6. « Viscères » : les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris, le cas échéant, la trachée, l'œsophage et le jabot.

CHAPITRE I^{er}

Généralités

Art. 3. - L'inspection sanitaire *post mortem* est supervisée par un vétérinaire inspecteur.

Art. 4. - Outre leur éventuel commissionnement pour contrôler le respect de la réglementation en matière de protection animale depuis le déchargement des animaux jusqu'à leur mise à mort, les techniciens des services vétérinaires et les préposés sanitaires, placés sous l'autorité et la responsabilité du vétérinaire inspecteur, sont notamment habilités à :

- vérifier le bon fonctionnement de l'installation d'abattage ;
- contrôler le respect des conditions d'hygiène ;
- effectuer l'inspection sanitaire *post mortem*, et notamment l'évaluation qualitative des carcasses ;
- autoriser l'ablation des parties impropres à la consommation humaine ;
- constater que l'inspection sanitaire *post mortem* des viandes fraîches ne révèle pas un des cas les rendant impropres à la consommation humaine ;
- superviser le marquage de salubrité.

Art. 5. - Le directeur des services vétérinaires peut autoriser certains membres du personnel de l'établissement à assister le service d'inspection pour la réalisation de l'inspection sanitaire *post mortem* à condition qu'ils soient placés directement sous le contrôle de ce dernier et qu'ils aient reçu au préalable une formation appropriée. Ces membres du personnel sont notamment chargés de retirer de la chaîne les carcasses manifestement impropres à la consommation humaine.

Art. 6. - Dans les abattoirs dérogatoires de faible capacité conformes au titre V de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé, le responsable est tenu de déclarer au directeur des services vétérinaires :

- les jours et heures d'abattage de manière à lui permettre d'organiser l'inspection sanitaire ;
- toute anomalie constatée sur les carcasses afin qu'il puisse décider du devenir de l'ensemble du lot.

Art. 7. - Le détenteur des animaux abattus est tenu de présenter les carcasses et les abats de manière à permettre la réalisation de l'inspection sanitaire *post mortem*.

Il doit en outre, à la demande de tout membre de l'équipe d'inspection, apporter toute aide complémentaire nécessaire à cette inspection.

En cas de manque de collaboration de la part du détenteur des animaux, l'inspection est interrompue jusqu'à ce qu'il coopère dans la mesure nécessaire à sa réalisation.

CHAPITRE II

Inspection sanitaire *post mortem*

Art. 8. - Toutes les parties de l'animal (carcasse et abats) sont soumises à l'inspection sanitaire *post mortem*.

Cette inspection s'effectue dans des conditions convenables d'environnement, notamment d'éclairage, celui-ci ne devant pas altérer les couleurs.

Art. 9. - L'inspection sanitaire *post mortem* comporte :

1. Pour tous les animaux abattus :

- a) L'examen visuel de la surface de la carcasse ;
- b) La recherche des anomalies de couleur, de conformation, d'odeur et de consistance des carcasses ;

c) La recherche des anomalies majeures découlant des opérations d'abattage ;

2. Au besoin, la palpation et l'incision de la carcasse, des viscères et de la cavité de la carcasse ;

3. En tout état de cause, l'examen des viscères et de la cavité de la carcasse sur un échantillon d'au moins 300 oiseaux pour chaque lot abattu.

En cas de nécessité, le vétérinaire inspecteur soumet à un examen approfondi par sondage les carcasses qui ont été déclarées impropres à la consommation humaine pour un des motifs mentionnés à l'article 23, afin d'en préciser l'origine.

Art. 10. - L'inspection *post mortem* des viandes fraîches pour lesquelles des éléments d'information indiquent qu'elles pourraient être impropres à la consommation humaine est adaptée en conséquence par, notamment, le ralentissement de la cadence d'abattage, l'augmentation du nombre d'animaux examinés par lot et le recours à des examens de laboratoire.

Art. 11. - Conformément à l'article 20 de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé, dans le cas des volailles partiellement éviscérées (effilées), immédiatement débarrassées de leurs intestins ou à éviscération différée, l'examen des viscères et de la cavité de la carcasse doit porter sur au moins 5 p. 100 des volailles abattues de chaque lot.

Si, lors de cet examen, la présence d'anomalies est constatée sur plusieurs oiseaux, tous les oiseaux du lot sont inspectés conformément aux articles 8 à 10.

Art. 12. - En ce qui concerne les volailles à éviscération différée de type « New York dressed » :

a) L'inspection sanitaire *post mortem* visée aux articles 8 à 11 est effectuée au plus tard quinze jours après l'abattage, période pendant laquelle les volailles devront être stockées à une température qui ne doit pas dépasser + 4 °C ;

b) Elles sont éviscérées, au plus tard à la fin de ladite période, dans l'abattoir agréé où elles ont été abattues ou dans un atelier de découpe de volailles agréé conformément à l'arrêté du 29 mai 1995 susvisé, notamment son article 15. Dans ce dernier cas, elles sont accompagnées de l'attestation sanitaire figurant à l'annexe de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé ;

c) Les viandes de ces volailles ne doivent pas être revêtues de la marque de salubrité avant d'avoir subi l'éviscération et l'inspection visées aux alinéas a et b ci-dessus.

Pour les palmipèdes à foie gras, l'inspection sanitaire *post mortem* est effectuée au plus tard vingt-quatre heures après l'abattage, lors de l'éviscération.

Art. 13. - Des prélèvements d'échantillons en vue de la recherche de résidus et de micro-organismes pathogènes pour l'homme sont effectués par sondage et, en tout état de cause, en cas de suspicion fondée sur la base des résultats de l'inspection sanitaire avant abattage ou de tout autre élément d'information.

Art. 14. - Dans le cas de la recherche de résidus par échantillonnage, il y a notamment lieu de rechercher les résidus suivants :

- a) Substances inhibitrices (antibiotiques, sulfamides et substances antimicrobiennes similaires) ;
- b) Chloramphénicol ;
- c) Substances antiparasitaires, qu'elles visent les endo- ou les ectoparasites ;
- d) Autres médicaments vétérinaires ;
- e) Contaminants présents dans les aliments pour les volailles.

Art. 15. - Dans le cadre de la recherche de résidus suite à une suspicion, notamment en cas de non-respect des délais d'attente, les examens peuvent porter sur les substances à action pharmacologique, leurs dérivés et d'autres substances susceptibles de rendre la consommation des viandes fraîches de volaille dangereuse ou nocive pour la santé humaine.

Art. 16. - Les recherches visées aux articles 13 à 15 sont effectuées selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, et notamment selon celles qui sont définies au niveau communautaire ou international.

Les résultats des examens sont également évalués selon des méthodes de référence.

Si des examens complémentaires portent sur des viandes réfrigérées, le vétérinaire inspecteur veille à obtenir les résultats de ces examens dans les meilleurs délais afin de limiter la durée de consigne pour ces viandes.

Art. 17. - En cas de résultat positif, le vétérinaire inspecteur prend les mesures appropriées pour tenir compte de la nature du risque encouru, et en particulier pour :

- procéder à un contrôle renforcé sur les volailles élevées ou les viandes fraîches obtenues dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque ;

- renforcer les contrôles effectués au niveau des autres troupeaux de l'exploitation d'origine et, dans le cas de récidive, prendre les mesures appropriées au niveau de cette exploitation ;
- s'il s'agit de contamination ambiante, agir au niveau de la chaîne de production.

Art. 18. - L'obligation de procéder à la recherche de résidus de substances à action pharmacologique en cas de suspicion ne s'applique pas aux volailles provenant d'élevages sous contrôle officiel lorsque la recherche de ces mêmes résidus est effectuée dans l'exploitation d'origine.

Art. 19. - Lorsqu'une maladie est suspectée sur la base de l'inspection sanitaire avant abattage ou *post mortem*, il peut être procédé aux examens de laboratoire nécessaires pour établir le diagnostic ou déceler les substances à action pharmacologique susceptibles d'être présentes eu égard à l'état pathologique observé.

En cas de doute, il peut être procédé à une autopsie pour établir un diagnostic définitif.

Art. 20. - Lorsque le vétérinaire inspecteur constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate, il est habilité à intervenir en ce qui concerne l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire, pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production.

Art. 21. - Les résultats de l'inspection sanitaire avant abattage et de l'inspection sanitaire *post mortem* sont enregistrés par les services vétérinaires et, en cas de diagnostic de maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, communiqués aux services vétérinaires du département de l'élevage dont provenaient les animaux, ainsi qu'au propriétaire de l'élevage d'origine ou son représentant, qui est dans l'obligation d'en tenir compte, de conserver ces informations et de les présenter au vétérinaire inspecteur assurant l'inspection sanitaire avant abattage, lors de la période de production suivante.

CHAPITRE III

Conclusions de l'inspection

Art. 22. - Pour être reconnues propres à la consommation humaine, les viandes fraîches de volailles, carcasses ou abats, doivent :

- provenir d'un animal qui a fait l'objet d'une inspection sanitaire avant son abattage et qui a été considéré, à la suite de cet examen, comme propre à l'abattage pour la mise sur le marché de viandes fraîches de volailles ;
- avoir été obtenus dans un établissement d'abattage répondant aux normes de l'arrêté du 14 janvier 1994 susvisé et, le cas échéant, éviscérés dans un atelier de découpe autorisé à effectuer cette opération conformément à l'arrêté du 29 mai 1995 susvisé ;
- avoir été reconnus propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection sanitaire *post mortem* réalisée conformément au présent arrêté.

Art. 23. - Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les viandes des volailles dont l'inspection sanitaire *post mortem* révèle un des cas suivants :

- maladies infectieuses généralisées ;
- localisations chroniques de micro-organismes pathogènes transmissibles à l'homme ;
- mycoses systémiques et lésions locales dans les organes, suspectées d'avoir été causées par des agents pathogènes transmissibles à l'homme ou leurs toxines ;
- intoxication ;
- cachexie ;
- conformation, odeur, couleur anormales ;
- tumeurs malignes ou multiples ;
- importantes lésions et ecchymoses, lésions cutanées infectées ;
- souillures ou contaminations généralisées ;
- lésions mécaniques importantes, y compris celles dues à un échaudage excessif ;
- saignée insuffisante ;
- résidus de substances dépassant les normes autorisées et résidus de substances interdites ;
- ascite.

Lorsque des parties de l'animal abattu présentent des lésions ou des contaminations qui n'affectent pas la salubrité du reste de la carcasse, seules ces parties sont déclarées impropres à la consommation humaine.

Lorsqu'il est constaté qu'une carcasse entière, une partie de carcasse ou un abat est porteur d'une lésion, d'une affection ou d'une contamination autre que celles qui sont mentionnées ci-dessus, le rendant impropre à la consommation humaine, il est déclaré comme tel et retiré de la consommation.

Art. 24. - Sont exclus de la consommation humaine la tête séparée de la carcasse, à l'exception de la langue, de la crête, de la barbe et de la caroncule, et les viscères énumérés ci-après : trachée, poumons séparés de la carcasse, œsophage, jabot, intestin et vésicule biliaire.

CHAPITRE IV

Dispositions générales

Art. 25. - L'arrêté du 3 février 1977 relatif aux normes sanitaires auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes de volaille et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements ainsi que l'article 62 de l'arrêté du 14 janvier 1994 précité qui le modifie sont abrogés.

Art. 26. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 8 juin 1996.

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