

Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles

Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, le ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur et le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive (C.E.E.) no 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 (C.E.E.) no 92-116 du 17 décembre 1992;

Vu la directive (C.E.E.) no 91-495 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 (C.E.E.) no 92-65 du conseil du 13 juillet 1992;

Vu le décret no 66-239 du 18 avril 1966 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les abattoirs de volailles pour l'application des articles 1^{er} et 2 de la loi no 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande;

Vu le décret no 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 3 février 1977 relatif aux conditions 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;

Vu l'arrêté du 5 février 1977 réglementant les conditions d'hygiène relatives aux viandes de volaille découpées et conditionnées à l'avance,

Arrêtent:

Art. 1^{er}. - Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles pour être agréés pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches de volailles, qu'il s'agisse de volailles domestiques ou de gibiers d'élevage à plumes.

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. << 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 propres à la consommation humaine 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'une des espèces visées aux points 1 et 2, après saignée, plumaison et éviscération; toutefois, l'ablation du coeur, 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'oesophage 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'oesophage et le jabot;
7. << Conditionnement >>: l'opération destinée à réaliser la protection des viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes

fraîches concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

8. << Emballage >>: l'opération consistant à placer les viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même;

9. << Moyens 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 Ier AMENAGEMENTS ET EQUIPEMENTS DES ABATTOIRS AGREES

Art. 3. - Les abattoirs de volailles doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes reconnues propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

Art. 4. - Les abattoirs de volailles doivent comporter au moins:

- a) Un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour la réception des animaux, l'inspection avant abattage et, le cas échéant, l'accrochage;
- b) Un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison, éventuellement associée à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers. Toute communication entre le local d'abattage et le local ou l'emplacement visé au point a autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles à abattre doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique. En cas de plumaison à sec, celle-ci est effectuée dans un local spécifique;
- c) Un local d'éviscération et de conditionnement de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison de façon à empêcher leur souillure. Toute communication entre le local d'éviscération et de conditionnement et le local d'abattage autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des animaux abattus doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique;
- d) Un local d'expédition et, en cas de besoin, un local d'emballage;
- e) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour réaliser le ressuyage et le stockage, avec des installations particulières fermant à clef, réservées respectivement 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 journalièrement de l'abattoir;
- f) Un local ou un aménagement pour la récupération des plumes et autres sous-produits, à moins que ceux-ci soient traités comme déchets;
- g) Un local ou un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des chariots et des caisses;
- h) Un local ou un dispositif approprié pour le stockage des détersifs, des désinfectants et des produits analogues;
- i) Un local pour le stockage de la cire, le cas échéant;
- j) Un local suffisamment aménagé fermant à clef à la disposition exclusive du service vétérinaire.

Art. 5. - 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.

Le convoyeur mécanique prévu à l'article 5 du décret no 66-239 du 18 avril 1966 est exigé pour l'abattage des oies comme pour les autres volailles.

Art. 6. - 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 robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou à l'aide du bras.

Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains, à l'exclusion des 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. 7. - Des dispositifs appropriés doivent protéger l'établissement contre les animaux indésirables, tels qu'insectes ou rongeurs.

Art. 8. - 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, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches de volaille 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 leur maintien aux températures prescrites à l'article 27 du présent arrêté.

d) Les viandes non destinées à la consommation humaine sont placées:

- dans des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables dans des conditions normales d'emploi, 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.

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 de volailles.

e) Les matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'abattoir, sont entreposés de manière hygiénique dans un local spécifique.

Art. 9. - Les équipements de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les viandes aux températures internes exigées à l'article 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 fraîches de volaille.

Art. 10. - L'abattoir 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.

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

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, le refroidissement des équipements frigorifiques et l'évacuation des plumes dans l'abattoir 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.

Art. 11. - Les installations sont aménagées de manière que les opérations d'inspection puissent être effectuées à tout moment et d'une manière efficace.

Art. 12. - Le personnel doit disposer d'un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination. 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 d'une température appropriée, de matériels 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. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisances.

Le personnel manipulant des volailles vivantes doit disposer de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisances séparés.

Art. 13. - Les abattoirs doivent comporter des emplacements et des aménagements distincts:

- pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport et des cages utilisés pour les volailles;

- pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport des viandes.

Toutefois, ces emplacements et ces aménagements ne sont pas obligatoires sur le site même de l'abattoir, si ces opérations sont effectuées sur un autre site habilité par les services vétérinaires.

TITRE II FONCTIONNEMENT DES ABATTOIRS AGREES

Hygiène du personnel, des locaux et du matériel

Art. 14. - Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel.

Le personnel manipulant des viandes fraîches, 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 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 fraîches 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.

Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

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.

Art. 15. - Aucun animal en dehors des animaux destinés à l'abattage ne peut pénétrer dans l'abattoir.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée.

Art. 16. - Le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des volailles vivantes et le travail des viandes fraîches de volaille 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 cages servant à la livraison des volailles doivent être construites avec des matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu.

Les détersifs, désinfectants et produits 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 en vigueur, notamment en matière de sécurité des aliments.

Art. 17. - Les déchets liquides et solides doivent être évacués à l'aide d'un dispositif répondant aux exigences de l'hygiène.

Les plumes et les sous-produits de l'abattage impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement évacués des locaux de travail.

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 fraîches de volaille.

Art. 18. - Les locaux, les outils et le matériel de travail ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches de volailles, sauf s'ils sont nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

Hygiène de l'abattage et des manipulations

Art. 19. - Seules les volailles vivantes peuvent être introduites dans les locaux d'abattage. Dès leur introduction dans ces locaux, les volailles doivent être abattues immédiatement après avoir été étourdiées à l'aide d'un procédé agréé, sauf en cas d'abattage pratiqué selon un rite religieux.

La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse pas être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage.

La plumaison doit être immédiate et complète.

Art. 20. - L'éviscération doit être effectuée:

- sans délai en cas d'éviscération totale ou partielle (<< effilés >>);
- dans les vingt-quatre heures pour les palmipèdes gras, sous réserve que les carcasses non éviscérées soient réfrigérées dans les plus brefs délais après la plumaison;
- dans les quinze jours en cas d'éviscération totale différée (<< New York dressed >>), les carcasses non éviscérées étant réfrigérées dans les plus brefs délais après la plumaison, dans l'abattoir d'origine.

Dans ces deux derniers cas, le directeur des services vétérinaires peut autoriser que l'éviscération soit réalisée dans un atelier de découpe situé à proximité, sous réserve que celui-ci soit agréé selon les dispositions de l'arrêté du 5 février 1977 réglementant les conditions d'hygiène relatives aux viandes de volailles découpées et conditionnées à l'avance, et qu'il dispose d'un local spécialement destiné à l'éviscération. Lors de leur transport, les carcasses non éviscérées doivent être accompagnées de l'attestation sanitaire figurant en annexe.

Art. 21. - a) La volaille abattue doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. A cet effet, les viscères à inspecter peuvent être détachés ou laissés attachés à la carcasse par leur connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée, au moins par lot.

b) Toutefois, pour ce qui concerne les volailles partiellement éviscérées ou à éviscération différée, les dispositions prévues au point a ci-dessus ne sont exigées que sur 5 p. 100 des volailles abattues de chaque lot: si, lors de l'inspection, la présence d'anomalies est constatée sur plusieurs oiseaux, tous les oiseaux du lot doivent être éviscérés selon les dispositions prévues au point a ci-dessus.

c) Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées.

d) En cas d'éviscération totale, les viscères ou parties de viscères restés dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, et le cas échéant du coeur, du foie, des poumons, du gésier, du jabot, de

l'oesophage et de la trachée, être aussitôt enlevés, si possible en totalité, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Art. 22. - Des dérogations aux dispositions des articles 19 à 21 ci-dessus peuvent être accordées par le directeur des services vétérinaires lorsque cela est rendu nécessaire pour le respect d'un rite religieux.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche peut accorder des dérogations particulières aux dispositions des articles 19 à 21 ci-dessus pour l'abattage de volailles destinées à un usage gastronomique traditionnel reconnu.

Ces dérogations précisent les conditions dans lesquelles les viandes de volailles ainsi obtenues sont mises sur le marché, étant entendu qu'elles ne peuvent en aucun cas être revêtues de la marque communautaire de salubrité.

Les installations utilisées dans le cadre de ces dérogations doivent être nettoyées et désinfectées avant d'être réutilisées pour la préparation des volailles abattues en dehors de ce cadre.

Art. 23. - Sont interdits le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge et le bourrage des carcasses, sauf à l'aide d'abats comestibles ou du cou correspondant à l'une des volailles abattues dans l'établissement.

Il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à tout enlèvement ou traitement des viandes de volaille avant la fin de l'inspection. Le vétérinaire inspecteur peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.

Les viandes consignées et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine, les plumes et les déchets doivent être transportés dès que possible dans les locaux, installations ou récipients prévus pour les recueillir et doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination.

Art. 24. - A l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches de volaille doivent être immédiatement nettoyées et réfrigérées selon les règles de l'hygiène, de manière que les températures prévues à l'article 27 du présent arrêté soient respectées dans les délais les plus brefs.

Le refroidissement par immersion ne peut pas être utilisé pour les viandes de volailles destinées à être mises sur le marché à l'état réfrigéré.

Art. 25. - Les viandes de volaille destinées à être soumises à un processus de refroidissement par immersion doivent, immédiatement après l'éviscération, faire l'objet d'un lavage à fond par aspersion et d'une immersion immédiate.

L'aspersion doit être effectuée au moyen d'une installation assurant un lavage efficace des surfaces interne et externe des carcasses, avec les quantités minimales d'eau suivantes:

1,5 litre par carcasse de 2,5 kilogrammes ou moins;

2,5 litres par carcasse d'un poids compris entre 2,5 et 5 kilogrammes;

3,5 litres par carcasse de 5 kilogrammes ou plus.

Art. 26. - Le procédé de refroidissement par immersion doit répondre aux prescriptions suivantes:

a) Les carcasses passent à travers un ou plusieurs bacs d'eau ou de glace et d'eau, dont le contenu est constamment renouvelé. N'est admis à cet égard que le système dans lequel les carcasses sont constamment poussées par des moyens mécaniques à travers un flux d'eau à contre-courant.

b) La température de l'eau des bacs, mesurée aux lieux d'entrée et de sortie des carcasses, ne doit pas dépasser respectivement + 16 °C et + 4 °C.

c) Il doit être réalisé de façon telle que la viande atteigne une température comprise entre 0 °C et + 4 °C dans les plus brefs délais.

d) Le débit d'eau minimal pour l'ensemble du procédé de refroidissement visé au point a doit être de:

2,5 litres par carcasse de 2,5 kilogrammes ou moins;

4 litres par carcasse d'un poids compris entre 2,5 et 5 kilogrammes;

6 litres par carcasse de 5 kilogrammes ou plus.

S'il y a plusieurs bacs, l'afflux d'eau fraîche et l'écoulement d'eau usée dans chaque bac doivent être réglés de telle façon qu'ils aillent en décroissant dans le sens du mouvement des carcasses, l'eau fraîche étant répartie entre les bacs de telle manière que le flux d'eau à travers le dernier bac ne soit pas inférieur à:

1 litre par carcasse de 2,5 kilogrammes ou moins;

1,5 litre par carcasse d'un poids compris entre 2,5 et 5 kilogrammes;

2 litres par carcasse d'un poids de 5 kilogrammes ou plus.

L'eau utilisée pour le premier remplissage des bacs ne doit pas entrer en ligne de compte pour le calcul de ces quantités.

e) Les carcasses ne doivent pas séjourner dans la première partie de l'appareil ou le premier bac pendant plus d'une demi-heure, ni demeurer dans le reste de l'appareil ou dans le ou les autres bacs plus que le temps strictement nécessaire.

Toutes les dispositions doivent être prises pour que, notamment en cas d'arrêt de travail, le temps de passage prévu à l'alinéa précédent soit respecté.

Après chaque arrêt de l'installation, le vétérinaire inspecteur doit s'assurer avant la remise en fonctionnement que les carcasses répondent toujours aux exigences du présent arrêté et sont propres à la consommation humaine ou, si tel n'est pas le cas, veiller à ce qu'elles soient transportées dès que possible dans le local ou le récipient prévu pour les viandes retirées de la consommation humaine.

f) Chaque appareil doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire, à la fin de la période de travail et au moins une fois par jour.

g) Des appareils étalonnés doivent permettre un contrôle adéquat et permanent de la mesure et de l'enregistrement:

- de la consommation d'eau au cours de l'aspersion précédant l'immersion;
- de la température de l'eau du bac ou des bacs aux points d'entrée et de sortie des carcasses;
- de la consommation d'eau au cours de l'immersion;
- du nombre des carcasses de chaque tranche de poids visée au point d.

h) Le résultat des divers contrôles effectués par les soins du producteur doit être conservé en vue d'être présenté à toute demande du vétérinaire inspecteur.

i) Le fonctionnement correct de l'installation de refroidissement et son influence hygiénique sont évalués, en attendant l'adoption de méthodes microbiologiques communautaires, par des méthodes microbiologiques scientifiquement reconnues, en comparant la contamination des carcasses en germes totaux et entérobactériacées avant et après l'immersion. Cette comparaison doit être effectuée à la première mise en activité de l'installation et ensuite de façon périodique, et en tout cas, chaque fois que l'installation a subi des transformations. Le fonctionnement des différents appareils doit être réglé de manière à assurer des résultats satisfaisants sur le plan de l'hygiène.

Art. 27. - Les viandes de volailles réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment respectivement + 4 °C, - 12 °C ou - 18 °C.

A cet effet, les locaux frigorifiques doivent être pourvus de moyens de contrôle de cette température.

Art. 28. - Jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse.

Les viandes déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes fraîches.

Art. 29. - L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur et le transport de viandes, y compris d'abats, doivent être exécutés dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène. Les

viandes emballées ou conditionnées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes nues.

Conditionnement et emballage

Art. 30. - Les viandes sont emballées dans les conditions suivantes:

a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment:

- ne pas pouvoir altérer les caractéristiques 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.

b) Ils ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, inaltérables dans des conditions normales d'emploi, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

c) Ils ne doivent contenir que des viandes fraîches de volailles.

Art. 31. - Lorsque les viandes fraîches de volailles sont conditionnées, les conditions suivantes doivent être respectées.

Les conditionnements doivent être transparents et incolores ou, en cas de conditionnement transparent de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés. Ils ne doivent pas être susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ou de lui transmettre des substances nocives pour la santé humaine; ils ne peuvent pas être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes.

Les parties de volailles ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe protectrice répondant à ces critères et solidement fermée.

Les viandes conditionnées doivent être emballées.

Toutefois, si le conditionnement est d'une solidité suffisante pour tenir lieu d'emballage en assurant une protection efficace des viandes lors du transport et des manipulations, il n'est pas nécessaire que ce conditionnement soit transparent et incolore.

Art. 32. - Le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si l'emballage a les caractéristiques prévues pour pouvoir être réutilisé ou si les conditions suivantes sont remplies:

a) Les emballages et les conditionnements sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans des enveloppes protectrices hermétiques, protégées contre tout endommagement au cours du transport vers l'abattoir où ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local spécifique.

b) Les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toutes liaisons atmosphériques avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande fraîche.

Les emballages ne peuvent pas être entreposés à même le sol.

c) Les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local de conditionnement et d'emballage.

d) Les emballages sont introduits dans le local de conditionnement et d'emballage dans des conditions hygiéniques et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel affecté au travail des viandes fraîches.

e) Le local de conditionnement et d'emballage doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations.

Immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.

Art. 33. - Le responsable de l'établissement est tenu de faire 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.

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.

Le responsable de l'établissement doit être en mesure de porter à la connaissance du directeur des services vétérinaires, à sa demande, la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle.

La nature des contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont fixées par le ministre de l'agriculture et de la pêche, dans l'attente de dispositions communautaires.

Art. 34. - Le responsable de l'établissement doit 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.

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

TITRE III ABATTAGE DE CERTAINS GIBIERS D'ELEVAGE A PLUMES

Art. 35. - Des dérogations aux articles 19 à 21 du présent arrêté peuvent être accordées par le ministre de l'agriculture et de la pêche aux établissements préparant des viandes de petits gibiers d'élevage à plumes qui exerçaient déjà cette activité au 1er janvier 1991. Les produits pour lesquels ces dérogations sont accordées, sont revêtues de la marque nationale de salubrité.

Art. 36. - Après saignée et plumaison, les oiseaux coureurs (ratites) sont dépouillés dans un local distinct du local d'abattage.

Toute communication entre le local de dépouillement et le local d'abattage, autre que l'ouverture réduite destinée au passage des animaux abattus, doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique.

Les opérations de découpe visant à séparer la partie thoraco-abdominale de la partie pelvienne ainsi que les deux cuisses sont réalisées dans le local d'éviscération et de conditionnement ou dans un local particulier.

Conformément à l'article 4, point c, du présent arrêté, l'éviscération est effectuée à un emplacement suffisamment éloigné de ceux réservés au dépouillement et à la découpe prévue à l'alinéa précédent, ou séparé par une cloison de façon à empêcher leur souillure.

Par dérogation à l'article 5, 2e alinéa, les opérations d'abattage des ratites peuvent être réalisées sur un simple rail aérien.

Si les locaux et les équipements ont servi à abattre des animaux d'autres espèces, ils doivent être nettoyés et désinfectés avant leur utilisation pour les oiseaux coureurs.

TITRE IV SALLE D'ABATTAGE AGREEE POUR LES PALMIPEDES GRAS

Art. 37. - Les oies et les canards destinés à la production de foie gras peuvent être étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement dans une salle d'abattage agréée et dans les conditions prévues au présent titre.

Art. 38. - Le local d'abattage doit être séparé des locaux d'élevage et avoir une dimension suffisante pour que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, de plumaison éventuellement associée à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers.

Le local d'abattage doit être pourvu d'une chambre froide attenante. Toutefois, dans le cas d'installations existantes au 1er juillet 1993, la chambre froide peut ne pas être attenante, elle doit alors être située à proximité immédiate sur l'exploitation et les carcasses doivent y être transportées dans des conditions hygiéniques.

Les installations doivent satisfaire aux exigences prévues aux articles 5 à 10 du présent arrêté. Toutefois, il n'est pas nécessaire qu'elles comprennent un convoyeur mécanique et le dispositif destiné à la désinfection des outils prévu au troisième alinéa de l'article 6 peut être placé dans un local adjacent.

Art. 39. - Les conditions de fonctionnement doivent satisfaire aux exigences prévues aux articles 14 à 19 du présent arrêté.

Les carcasses doivent être réfrigérées dans les plus brefs délais après la plumaison. Elles doivent

être éviscérées dans les vingt-quatre heures dans un établissement agréé pour cette opération, de manière à permettre leur inspection. Elles y sont transportées, identifiées au moins par lot et accompagnées d'un document prouvant que la salle d'abattage d'origine est bien agréée.

TITRE V ABATTOIRS DEROGATAIRES DE FAIBLE CAPACITE

Art. 40. - Par dérogation aux dispositions prévues au titre Ier du présent arrêté, le ministre de l'agriculture et de la pêche peut autoriser les abattoirs de faible capacité, c'est-à-dire traitant moins de 150 000 oiseaux par an, à ne répondre qu'aux exigences prévues au présent titre dans la mesure où les viandes sont réservées au marché local pour la vente directe, soit à l'état frais, soit après transformation, à des détaillants ou aux consommateurs.

La définition du marché local et les modalités de contrôle du circuit de distribution des viandes sont fixées par arrêté du ministre de l'agriculture et de la pêche.

Art. 41. - Les animaux malades ou suspects ne doivent pas être abattus dans ce type d'établissement, sauf dérogation donnée par le directeur des services vétérinaires.

En cas de dérogation, l'abattage doit intervenir sous le contrôle du vétérinaire inspecteur et les mesures doivent être prises pour éviter toute contamination; les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle des services vétérinaires avant d'être réutilisés.

Art. 42. - Les abattoirs de faible capacité doivent comporter au moins:

- a) Un local d'abattage d'une superficie suffisante pour l'étourdissement et la saignée, d'une part, et le plumage et l'échaudage, d'autre part, ces deux types d'opérations devant être effectués dans des emplacements séparés; les murs doivent pouvoir être lavés jusqu'à une hauteur minimale de deux mètres ou jusqu'au plafond;
- b) Un local d'éviscération et de préparation conçu de manière à permettre d'opérer l'éviscération dans une place suffisamment éloignée des autres postes de travail, ou séparée de ces postes par une cloison de manière à prévenir toute contamination;
- c) Un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance de l'abattage, avec en tout cas un emplacement minimal isolé fermant à clé et réservé aux carcasses 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 et de la pêche, lorsque les viandes sont retirées immédiatement de ces abattoirs pour l'approvisionnement d'ateliers de découpe ou de détaillants situés aux abords immédiats de l'abattoir, pour autant que la durée de transport n'excède pas une heure.

Art. 43. - Les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des viandes doivent comporter:

- 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; 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 deux 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 imputrescibles et inodores, 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. 44. - 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. Pour le nettoyage des mains, ces dispositifs doivent être 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 de moyens hygiéniques de séchage des

maines 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 doit être installé sur place ou dans un local adjacent.

Art. 45. - Des dispositifs appropriés doivent protéger l'établissement contre les animaux indésirables, tels qu'insectes ou rongeurs.

Art. 46. - Les équipements et les outils de travail doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, et faits en matières résistant 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 doivent être 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 être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ou conservées par le froid avant leur enlèvement.

Art. 47. - Les équipements de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les viandes aux températures internes exigées à l'article 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 de volailles.

Art. 48. - L'abattoir 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. 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. 49. - Un dispositif doit permettre d'évacuer les eaux résiduaires de façon hygiénique, conformément aux réglementations en vigueur.

Art. 50. - Le personnel doit disposer de vestiaires, de cabinets d'aisance 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'aisance. Le lavabo doit être 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. 51. - Le responsable de l'abattoir doit tenir un registre permettant de contrôler:

- les entrées d'animaux et les sorties des produits d'abattage;
- les contrôles effectués;
- les résultats des contrôles.

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

TITRE VI TUERIES DE VOLAILLES

Art. 52. - Les tueries de volailles domestiques visées au troisième alinéa de l'article 1er du décret no 66-239 du 18 avril 1966 susvisé doivent satisfaire aux conditions d'hygiène définies par les articles 53 à 55 du présent arrêté.

Art. 53. - Un local doit être réservé aux opérations d'abattage. Ses murs sont revêtus d'un enduit lisse et imperméable sur 1,50 mètre au moins de hauteur. Les raccords entre les murs et le sol sont en gorges arrondies. Son sol doit être imperméable, résistant aux chocs et présenter une pente suffisante permettant l'écoulement des eaux de lavage vers une canalisation munie à son départ d'un siphon à panier et aboutissant soit au réseau public d'assainissement de la commune, soit, à défaut, à une fosse étanche. Celle-ci est vidée aussi souvent qu'il est nécessaire, le contenu servant à l'épandage loin des puits et des habitations, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Des dispositifs doivent être installés en vue d'empêcher la pénétration des insectes et des rongeurs dans le local d'abattage.

Un ou plusieurs récipients à couvercle sont réservés à la collecte des intestins, des déchets d'abattage et des carcasses et abats qui apparaîtraient à l'exploitant impropres à la consommation.

Un ou plusieurs récipients spéciaux sont utilisés pour la collecte du sang.

Les instruments, matériels et ustensiles nécessaires aux opérations d'abattage doivent être réservés à ce seul usage. Ils sont nettoyés, lavés et désinfectés, ainsi que le local d'abattage, aussi souvent que nécessaire et, dans tous les cas, à la fin de chaque journée de travail. Les détergents et désinfectants utilisés à cet effet doivent satisfaire à la réglementation en vigueur, notamment en matière de sécurité des aliments.

L'eau utilisée pour les nettoyages, les lavages et pour tous les besoins résultant des opérations d'abattage doit être potable.

Le personnel doit disposer d'un lavabo à commandes non manuelles alimenté en eau chaude et en eau froide.

Art. 54. - Le sang doit être recueilli dans les récipients réservés à cet usage. A aucun moment il ne doit être répandu sur le sol. Il est livré à l'équarissage en même temps que les intestins, déchets d'abattage, carcasses et abats non consommables. A défaut, ces sous-produits sont utilisés en mélange avec de la chaux pour la préparation de compost.

Art. 55. - Les personnes se livrant aux opérations d'abattage doivent porter pendant leur travail une blouse et un tablier de couleur claire, en parfait état de propreté. Elles doivent, avant le travail et plus souvent si besoin est, se laver les mains au savon et se brosser soigneusement les ongles.

Si les opérations d'abattage sont assurées par une seule personne, celle-ci doit se laver les mains et se brosser les ongles aussitôt après avoir effectué la plumaison, avant de procéder à l'éviscération ou à l'effilage.

Les volailles abattues et leurs abats sont placés avant leur vente dans une enceinte réfrigérée.

Art. 56. - Les tueries de volailles sont recensées par les services vétérinaires qui leur attribuent des numéros de recensement. Les viandes préparées dans les tueries de volailles ne peuvent être cédées que directement au consommateur sur les lieux mêmes de l'exploitation ou sur un marché proche de l'exploitation.

Les carcasses doivent porter une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro de recensement de la tuerie d'origine.

La production des tueries de volailles ne peut en aucun cas faire l'objet de vente ambulante en dehors d'un marché ou de vente par correspondance, ni être livrée à des intermédiaires en vue de leur transformation ni à des restaurateurs.

Art. 57. - Le ministre de l'agriculture et de la pêche peut accorder des dérogations particulières aux dispositions de l'article 56 ci-dessus pour les producteurs de volailles destinées à un usage gastronomique traditionnel reconnu, à condition que des mesures d'hygiène renforcées soient mises en place tant au niveau de l'élevage que de l'abattage et de la préparation des viandes.

Ces dérogations précisent les conditions dans lesquelles les viandes de volailles ainsi obtenues sont mises sur le marché, étant entendu qu'elles ne peuvent en aucun cas être revêtues de la marque communautaire de salubrité.

TITRE VII DISPOSITIONS GENERALES

Art. 58. - Les abattoirs qui répondent aux exigences des titres Ier, II et III qui les concernent sont agréés par le ministre de l'agriculture et de la pêche, sur proposition du directeur des services vétérinaires du département, pour la mise sur le marché communautaire, selon le cas, de viandes:

- de volailles domestiques;
- de petits gibiers d'élevage à plumes;
- de ratites.

Les salles d'abattage à la ferme de palmipèdes gras conformes aux exigences du titre IV sont

agréées par le ministre de l'agriculture et de la pêche, sur proposition du directeur des services vétérinaires.

Art. 59. - La liste des établissements agréés est publiée par avis au Journal officiel de la République française; elle indique leurs numéros d'agrément ainsi que les catégories d'animaux pour lesquelles ils sont agréés.

En cas de manquements à l'hygiène, le ministre de l'agriculture et de la pêche peut suspendre temporairement l'agrément, en fixant un délai pour remédier à ces manquements. S'il n'est pas remédié aux manquements constatés dans le délai fixé, l'établissement est radié de la liste des établissements agréés.

Art. 60. - La liste des abattoirs bénéficiant d'une dérogation au titre de l'article 40 du présent arrêté est publiée par avis au Journal officiel de la République française; elle indique leurs numéros d'immatriculation ainsi que les catégories d'animaux qu'ils sont autorisés à préparer.

Art. 61. - L'arrêté du 18 avril 1966 fixant les modalités d'application du décret no 66-239 du 18 avril 1966 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les abattoirs de volailles pour l'application de la loi no 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande est abrogé.

Art. 62. - L'arrêté du 3 février 1977 relatif aux normes sanitaires auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes de volailles et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements est modifié comme suit:

I. - L'article 1er est remplacé par:

<< Art. 1er. - Les établissements d'abattage de volailles agréés pour la mise sur le marché communautaire doivent satisfaire aux exigences prévues pour eux dans l'arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.

>> Le présent arrêté fixe les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements. >>

II. - Les articles 2 à 13 et 18 sont abrogés.

Art. 63. - Les dispositions du présent arrêté entrent en vigueur au 1er mars 1994.

Toutefois, le ministre de l'agriculture et de la pêche peut autoriser les salles d'abattage de palmipèdes gras qui étaient déjà recensées au 1er mai 1993 à déroger jusqu'au 30 avril 1995 à l'exigence d'une chambre froide attenante prévue à l'article 38, deuxième alinéa, du présent arrêté, dans la mesure où les conditions de préparation et de commercialisation permettent de respecter les exigences de l'article 39.

Art. 64. - Le directeur général de l'alimentation 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 14 janvier 1994.

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

JEAN PUECH Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville,

SIMONE VEIL Le ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur,

GERARD LONGUET

A N N E X E Services vétérinaires ATTESTATION

SANITAIRE Pour les carcasses de volailles non éviscérées transportées à l'atelier de découpe, pourvu d'un local séparé d'éviscération I. - Identification des carcasses non éviscérées

.....
.....

II. - Provenance des carcasses non éviscérées

.....
.....

III. - Destination des carcasses non éviscérées Les carcasses non éviscérées seront transportées vers l'atelier de découpe suivant:.....

.....

.....

IV. - Attestation Le soussigné, vétérinaire inspecteur, atteste que les carcasses non éviscérées désignées ci-dessus proviennent d'animaux qui ont fait l'objet d'une inspection avant abattage à la ferme / d'une inspection ante mortem à

..... et ont été jugés sains.

Fait à <PDC> , le<PDC> (Signature et cachet du vétérinaire inspecteur) (1) Rayer la mention inutile.