

Décrets, arrêtés, circulaires

Textes généraux

Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales

Arrêté du 28 août 2002 portant modification d'arrêtés relatifs aux conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes d'animaux de boucherie

NOR: AGRG0202023A

Le ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales,

Vu la décision 2001/471/CE de la Commission du 8 juin 2001 établissant les règles applicables au contrôle régulier de l'hygiène générale effectué par les exploitants dans les établissements conformément à la directive 64/433/CEE relative aux conditions de production et de mise sur le marché de viandes fraîches et à la directive 71/118/CEE relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges de viandes fraîches de volaille ;

Vu le code rural, notamment ses articles L. 231-1, L. 231-2, L. 231-5 et L. 233-2 ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 modifié 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 17 mars 1992 modifié relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

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

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments en date du 27 août 2002,

Arrête :

Article 1

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

I. - L'article 18 est ainsi rédigé :

« Art. 18. - 1. L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement en mettant en place et en appliquant une procédure

permanente élaborée conformément aux principes suivants du système HACCP :

- a) Identifier tout danger qu'il y a lieu d'éviter, d'éliminer ou de ramener à un niveau acceptable ;
- b) Identifier les points critiques au niveau desquels un contrôle est indispensable pour éviter ou éliminer un danger alimentaire ou pour le ramener à un niveau acceptable ;
- c) Etablir, aux points critiques, les limites critiques qui différencient l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés ;
- d) Etablir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques ;
- e) Etablir les actions correctives à mettre en oeuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé ;
- f) Etablir des procédures pour vérifier l'efficacité des mesures prévues aux points a à e ; les procédures de vérification sont exécutées périodiquement ;
- g) Etablir des documents et des dossiers en fonction de la nature et de la taille de l'entreprise pour prouver l'application effective des mesures décrites aux points a à f et pour faciliter l'exécution des contrôles officiels.

2. Dans le cadre du système visé au point 1 du présent article, l'exploitant de l'établissement peut utiliser un guide de bonnes pratiques validé au plan national et ayant été reconnu adapté aux activités exercées.

3. Des contrôles microbiologiques portant sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production ainsi que sur les produits doivent être effectués par l'exploitant conformément à la procédure définie par instruction du ministre en charge de l'agriculture. Les échantillons sont prélevés sur les sites où le risque de contamination microbiologique est le plus probable.

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

5. Lorsque le vétérinaire inspecteur constate un manquement caractérisé aux règles d'hygiène prévues par le présent arrêté, il est habilité à intervenir sur 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. »

II. - Il est inséré après l'article 18 un article 18 bis ainsi rédigé :

« Art. 18 bis. - Les dispositions énumérées à l'article 18 sont d'application immédiate dans tous les établissements d'abattage agréés au titre du présent arrêté et dont le tonnage abattu est supérieur ou égal à 5 000 tonnes par an.

Les établissements agréés au titre du présent arrêté et dont le tonnage abattu est inférieur à 5 000 tonnes par an bénéficient d'un délai supplémentaire jusqu'au 8 juin 2003 pour mettre en oeuvre les dispositions énumérées à l'article 18. Jusqu'à cette date, ils utilisent une méthode pour le contrôle régulier de l'hygiène générale, en ce qui concerne les conditions de production, qui peut

être définie par l'exploitant mais qui doit être approuvée par le directeur des services vétérinaires. La méthode de contrôle utilisée doit inclure des contrôles microbiologiques portant sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de production et, si nécessaire, sur les produits. Toutefois, la nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique appliqués aux outils, aux installations et aux machines doivent, le 8 décembre 2002 au plus tard, répondre au cahier des charges défini par instruction du ministre en charge de l'agriculture. »

Article 2

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

A l'article 22, le neuvième alinéa est ainsi rédigé :

« Des contrôles microbiologiques portant sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production doivent être effectués par l'exploitant conformément à la procédure définie par instruction du ministre de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales. Les échantillons sont prélevés sur les sites où le risque de contamination microbiologique est le plus probable. La nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont définies dans une instruction du ministre en charge de l'agriculture.

Des contrôles peuvent en outre être effectués sur les produits, selon une méthode déterminée par l'exploitant. »

Article 3

La directrice générale de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française.

Fait à Paris, le 28 août 2002.

Pour le ministre et par délégation :

Par empêchement de la directrice générale

de l'alimentation :

La chef de service,

I. Chmitelin