

Arrêté du ministre de l'agriculture du 6 août 1996, relatif aux normes d'hygiène et à l'inspection sanitaire vétérinaire dans les établissements industriels d'abattage et de découpe de volaille.

Le ministre de l'agriculture,

Vu la loi n° 66-64 du 26 juillet 1966, réglementant l'abattage des animaux de boucherie, la circulation et la commercialisation de leurs viandes et abats, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée et notamment la loi n° 87-75 du 26 novembre 1987,

Vu la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992, relative à la protection du consommateur,

Vu le décret n° 81-1453 du 10 novembre 1981, relatif à l'abattage des animaux de boucherie et l'inspection sanitaire de leurs viandes et abats et notamment son article 5,

Vu le décret n° 87-780 du 21 mai 1987, portant organisation du ministère de la production agricole et de l'agro-alimentaire et notamment son article 17,

Vu le décret n° 88-1101 du 9 juin 1988, rattachant les structures de l'ex-ministère de la production agricole et de l'agro-alimentaire au ministère de l'agriculture,

Vu le décret n° 89-457 du 24 mars 1989, portant délégation de certains pouvoirs des membres du gouvernement aux gouverneurs et notamment son article 15,

Vu le décret n° 91-362 du 13 mars 1991, relatif aux études d'impact sur l'environnement,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 22 juillet 1985, portant homologation de la norme tunisienne relative à l'étiquetage et la présentation des denrées alimentaires préemballées,

Vu l'arrêté du ministre de l'économie nationale du 18 septembre 1993, fixant les modalités de prélèvement des échantillons prévues par la loi n° 92-117 du 7 décembre 1992 relative à la protection du consommateur,

Arrête :

Article premier. - Le présent arrêté fixe les équipements indispensables pour le bon fonctionnement des établissements industriels d'abattage et de découpe de volailles, les normes d'hygiène auxquelles ils doivent satisfaire ainsi que les conditions de l'inspection dans ces établissements.

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

a) établissement industriel d'abattage et de découpe de volaille : tout établissement approuvé officiellement pour assurer l'abattage et la transformation des volailles vivantes en carcasses et son découpage d'une manière automatique en viandes conditionnées

b) vétérinaire inspecteur : tout médecin vétérinaire officiellement chargé du contrôle et de l'inspection qualitative et sanitaire des abattoirs et ateliers de découpe de volaille

c) préposés sanitaires : auxiliaires instruits des techniques de l'inspection des viandes de volaille et abats. Ils sont recrutés parmi les agents spécialisés du ministère de l'agriculture ou des municipalités et sont placés sous l'autorité du médecin vétérinaire inspecteur

d) volaille : les oiseaux domestiques des espèces poules, dindes, pintades, canards, oies et les espèces de gibier nées et élevées en captivité

e) viandes : toutes parties de volaille propres à la consommation humaine

f) carcasse : le corps entier d'une volaille après saignée, plumaison, éviscération et section de la tête et des pattes au niveau du tarse, toutefois l'ablation des reins est facultative

g) abatis : gésier, cœur et foie

h) viscères : les organes qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage et, le cas échéant, le jabot

i) découpe : l'opération, éventuellement associée au désossage qui consiste à diviser en plusieurs parties les carcasses de volaille

j) conditionnement : l'opération qui assure la protection des carcasses ou abatis et consistant à l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant

k) emballage : la mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension, ce contenant.

TITRE I**Normes minimales d'infrastructures et d'équipement****Chapitre I****Abattoirs**

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 assurée la marche en avant sans possibilité de retour en arrière de la volaille abattue et sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants, carcasses, viscères ou sous produits.

Les établissements industriels d'abattage de volailles doivent respecter les dispositions du décret n° 91-362 du 13 mars 1991 susvisé.

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

a) un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste, facile à nettoyer et à désinfecter, pour la réception et l'inspection ante mortem des volailles

b) un local ou un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des cages servant à la livraison des volailles vivantes

c) une aire réservée au nettoyage et à la désinfection des véhicules de transport des volailles vivantes ou des viandes

d) un local ou un emplacement couvert facile à nettoyer et à désinfecter réservé aux volailles malades et suspectes

e) un local d'abattage de dimension telle que les différentes opérations de saignée, d'une part, et de pulmation, associée éventuellement à l'échaudage, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers. Toute communication entre le local d'abattage et celui visé au paragraphe (a) du présent article autre que l'ouverture réduite destinée au strict passage des volailles à abattre doit être pourvue d'une porte à fermeture automatique, ce local ne doit, en aucun cas, ouvrir directement sur l'extérieur

f) un local d'éviscération et de conditionnement de dimension telle que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement séparé des autres postes de travail par une cloison de façon à empêcher leur souillure. Toute communication entre le local d'éviscération et de finition (douchage, section de la tête et des pattes) 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

g) un ou des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour l'entreposage des carcasses et abatis

h) en cas de conditionnement et d'emballage un local à part réservé à cet effet, ainsi qu'un local pour le stockage des matériaux de conditionnement et d'emballage

i) un incinérateur pour la destruction des viandes, des abatis et des viscères déclarés impropres à la consommation humaine

j) un local spécial réservé au traitement technique des sous-produits et viandes exclues de la consommation humaine, au cas où l'abattoir procède à l'assainissement et à la valorisation de ces produits

k) un groupe électrogène pour éviter la putréfaction de la viande en cas de coupure de l'électricité.

Chapitre II

Ateliers de découpe

Art. 5. - Les ateliers de découpe de volaille doivent au moins comporter :

a) un ou des locaux frigorifiques (réfrigération, congélation) suffisamment vastes pour la conservation des viandes à l'état brut ou conditionné dans le cas où l'atelier de découpe n'est pas annexé à un abattoir de volaille

b) un local pour les opérations de découpe et de conditionnement

c) un local pour les opérations d'emballage et d'expédition.

Art. 6. - Les ateliers de découpe doivent disposer de récipients étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle, pour la réception des déchets de viande provenant de la découpe et non destinés à la consommation humaine.

Art. 7. - Les locaux de travail et d'emballage doivent être dotés d'un dispositif de climatisation assurant une température inférieure ou égale à + 10°C.

Chapitre III

Dispositions communes aux abattoirs et ateliers de découpe

Art. 8. - Les abattoirs et ateliers de découpe doivent être clôturés et comporter :

a) des vestiaires, des lavabos et des douches ainsi que des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, ces derniers ne devant pas ouvrir directement sur les locaux de travail : les lavabos doivent être continuellement pourvus d'eau courante chaude et froide, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que d'essuies-mains à n'utiliser qu'une seule fois, des lavabos doivent être placés à proximité des cabinets d'aisance et munis de robinets ne pouvant être actionnés à la main

b) un local suffisamment aménagé, fermant à clefs, à la disposition exclusive du service vétérinaire

c) dans les locaux de travail :

- des dispositifs en nombre suffisant pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, l'eau utilisée pour le nettoyage des outils et du petit matériel doit être à une température de + 82°C

- un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter, en pente de 3 pour cent permettant l'écoulement des eaux résiduaires vers un regard équipé d'un grillage et d'un syphon et relié au réseau public d'évacuation des eaux usées

- des murs lisses enduits, jusqu'à une hauteur de 3 mètres, d'un revêtement lavable et clair, les angles et les coins devant être arrondis

d) une aération suffisante et un éclairage suffisant, naturel ou artificiel

e) des dispositifs appropriés de protection contre les chiens, chats et animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs etc...

f) des installations assurant l'approvisionnement en eau chaude et froide potable en quantité suffisante.

Toutefois, pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie et le refroidissement des machines frigorifiques, une installation débitant de l'eau non potable est autorisée, sous réserve que les conduites installées à cet effet ne permettant pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins.

Les conduites d'eau non potable doivent être différenciées de celles utilisées pour l'eau potable et doivent être dépourvues de robinets ou de prises d'eau sur les parties traversant les locaux de travail et d'entreposage des viandes.

g) une station de pré-traitement de tous les liquides avant leur évacuation sur le réseau d'assainissement. En cas d'absence de réseau d'assainissement, les liquides peuvent être évacués dans des fosses fixes autorisées par les autorités sanitaires concernées, avec obligation de procéder régulièrement à leur entretien et à leur vidange

h) des outils et du matériel de travail inoxydables, facile à nettoyer et à désinfecter. En particulier, l'emploi du bois est interdit.

TITRE II

Hygiène générale de travail

Chapitre I

Hygiène du personnel

Art. 9. - Le personnel est tenu à la plus grande propreté vestimentaire et corporelle sous réserve des dispositions prévues aux articles 325 à 334 du code de travail.

Il doit notamment porter des vêtements de travail et des coiffes propres.

Le personnel affecté à l'abattage et à la manipulation des viandes est tenu de se laver et de se désinfecter les mains chaque fois qu'il est nécessaire et à chaque reprise de travail.

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

Il est interdit de fumer ou de cracher dans les locaux de travail et d'entreposage.

Art. 10. - La manipulation des viandes est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer, notamment celles :

a) exerçant une activité incompatible avec la manipulation des viandes

b) portant un pansement aux mains.

Art. 11. - Toute personne affectée à la manipulation des viandes doit subir un examen médical dans le cadre de la médecine du travail, prouvant son état de bonne santé. Cet examen est renouvelable tous les ans et chaque fois que le vétérinaire inspecteur de l'abattoir en fait la demande.

Chapitre II

Hygiène du matériel et des locaux

Art. 12. - Le matériel et les instruments de travail doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail et à chaque fin de journée.

Le matériel et les instruments souillés et contaminés doivent être lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Les cages servant à la livraison des volailles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu.

Art. 13. - Les locaux doivent être constamment tenus en parfait état de propreté. Ils doivent être nettoyés et désinfectés selon les besoins et à la fin de chaque journée de travail.

Les locaux doivent être fermés un jour par semaine et leurs parties complètement désinfectées notamment lorsqu'une maladie contagieuse est décelée.

Le nettoyage et la désinfection des locaux, du matériel et des instruments de travail doivent être réalisés selon les modalités suivantes :

- lavage à l'eau sous pression afin d'éliminer la grande partie des matières organiques

- lavage, à l'aide d'une brosse, à l'eau chaude additionnée d'un détergent

- désinfection des murs, des sols, des surfaces de travail, du matériel et des équipements avec de l'eau additionnée d'un désinfectant

- égouttage, sans essuyage, du matériel et des instruments de travail lavés et désinfectés.

Il est interdit de répandre de la sciure ou tout autre matière analogue sur les sols de ces locaux.

Des produits officiellement agréés doivent être utilisés systématiquement pour la destruction des insectes et des rongeurs et pour le nettoyage et la désinfection.

Chapitre III

Hygiène de l'abattage

Art. 14. - Les volailles introduites dans les locaux d'abattage doivent être abattues immédiatement.

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

Art. 15. - L'éviscération doit être effectuée sans délai. Une fois la carcasse ouverte, le foie, la rate et le tractus digestif doivent être sortis et maintenus à la carcasse par leurs connexions naturelles jusqu'au moment de l'inspection sanitaire.

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

Les viscères ou parties de viscères restées dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, être aussi enlevés dans de bonnes conditions d'hygiène.

Les viandes déclarées impropres à la consommation humaine ainsi que les déchets doivent être transportés au local qui leur est réservé le plus rapidement possible et de façon à limiter au maximum la contamination.

A l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes de volaille doivent être immédiatement nettoyées et refroidies de manière à être amenées le plus rapidement possible à une température inférieure ou égale à + 4°C pour les viandes réfrigérées et - 12°C pour les viandes congelées.

Chapitre IV

Hygiène de la découpe

Art. 16. - Est seule autorisée pour la préparation des viandes découpées de volaille l'utilisation des carcasses éviscérées, préalablement réfrigérées, en provenance directe d'un abattoir officiellement contrôlé.

Pour la préparation des viandes découpées congelées, la congélation doit être effectuée immédiatement après la découpe.

Art. 17. - Pendant les opérations de découpe et de conditionnement la température interne des viandes ne doit jamais dépasser + 7°C.

Art. 18. - Est interdite l'utilisation ou l'addition, au cours de la préparation des viandes découpées de volaille, de toutes substances autres que celles expressément autorisées par la réglementation en vigueur.

Chapitre V

Entreposage

Art. 19. - Les viandes de volaille, après la réfrigération prévue à l'article 15 ci-dessus, doivent être maintenues à une température comprise entre 0 et + 4°C.

Quant aux viandes découpées congelées, elles doivent être entreposées à une température inférieure ou égale à - 12°C.

Des thermomètres disposés au point le plus éloigné de la source de froid doivent permettre à tout moment la vérification de la température exigée dans les locaux d'entreposage.

Chapitre VI

Conditionnement et emballage

Art. 20. - Les enveloppes conditionnant les viandes de volaille doivent être transparentes, incolores, inodores et solidement fermées. Elles ne peuvent être utilisées qu'une seule fois.

Les parties de volaille et les abattis séparés de la carcasse doivent être conditionnés dans des enveloppes spéciales conformes à la législation en vigueur.

Les emballages des viandes ne peuvent être réutilisés que s'ils sont résistants à la corrosion et que s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

Les viandes de volaille réfrigérées destinées à être conditionnées pour un délai de vente supérieur à trois jours doivent être découpées et conditionnées dans les quarante huit heures suivant le moment de l'abattage.

Doivent être inscrites sur l'emballage les indications suivantes :

- la dénomination du produit
- le nom et l'adresse du fabricant
- le poids net
- la date de production
- le lot de fabrication
- la date limite de consommation.

La langue arabe doit être l'une des langues utilisées dans l'étiquetage.

Chapitre VII

Transport des viandes

Art. 21. - Les viandes de volaille doivent être transportées dans des véhicules ou engins étanches, équipés en matériaux isolants faciles à nettoyer et à désinfecter.

Ces véhicules ou engins ne peuvent être utilisés pour le transport de volailles vivantes ou tout autre produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.

Art. 22. - Durant toute la durée du transport les viandes de volaille doivent être maintenues à une température de + 4° C (plus ou moins un degré) pour les produits réfrigérés et de -12° C (plus ou moins deux degrés) pour les produits congelés.

Art. 23. - Les vétérinaires inspecteurs doivent s'assurer avant l'expédition que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.

TITRE III

Inspection sanitaire

Chapitre I

Inspection sanitaire Ante Mortem

Art. 24. - Les volailles destinées à l'abattage doivent être soumises, dans les vingt-quatre heures suivant leur arrivée à l'abattoir, à l'inspection ante mortem pratiquée par le vétérinaire inspecteur de l'établissement.

L'inspection ante mortem doit avoir lieu, dans les lieux d'élevage par un vétérinaire inspecteur autre que celui chargé de l'inspection à l'abattoir, dans ce cas le vétérinaire ayant effectué l'inspection doit délivrer un certificat sanitaire accompagnant les animaux et attestant leur bon état sanitaire.

Art. 25. - L'inspection ante mortem doit permettre de préciser :

a) si les volailles sont atteintes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux ou présentent des symptômes permettant l'apparition d'une telle maladie

b) si elles présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine

c) si elles sont trouvées mortes dans les cages.

Sont déclarées impropres à la consommation humaine, les volailles atteintes de peste aviaire, de la maladie de newcastle, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose.

Ne peuvent être abattus en vue de la consommation à l'état de viande fraîche les animaux s'il est établi qu'ils ont fait l'objet d'un contact avec des volailles atteintes de peste aviaire, de maladie de newcastle, de salmonellose, de choléra ou d'ornithose de façon telle que la maladie puisse leur être transmise.

Les volailles visées au présent article doivent être abattues séparément et en dernier lieu.

Chapitre II

Inspection sanitaire post mortem

Art. 26. - L'inspection post mortem à effectuer par les vétérinaires inspecteurs de l'abattoir doit intéresser toutes les parties de l'animal et comporter :

- a) l'examen visuel de l'animal abattu
- b) la palpation et l'incision de l'animal abattu en cas de nécessité
- c) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur
- d) des examens de laboratoire le cas échéant.

Chapitre III

Décision du vétérinaire inspecteur à l'inspection post mortem

Art. 27. - a) Sont déclarées impropres à la consommation humaine, et saisies en totalité, les volailles dont l'inspection post mortem révèle l'un des cas suivants :

- mort résultant d'une cause autre que l'abattage
- souillures généralisées
- lésions et ecchymoses
- consistance, couleur, odeur, saveur anormales
- putréfaction
- cachexie
- hydrohémie
- ascite
- ictère
- maladies infectieuses généralisées
- aspergillose
- toxoplasmose
- parasitisme sous-cutané ou musculaire
- tumeurs malignes ou multiples
- leucose
- intoxication.

b) sont déclarées impropres à la consommation humaine et saisies les parties de l'animal abattu qui présentent des lésions ou des contaminations localisées n'affectant pas la salubrité du reste de la viande.

Art. 28. - Sont déclarées impropres à la consommation humaine et saisies en totalité les carcasses de volaille, appartenant à un lot provenant d'un même bâtiment d'élevage, dont l'examen bactériologique révèle la présence de salmonella dans 25 gr de muscles pectoraux sur un des échantillons prélevés.

Chapitre IV

Inspection sanitaire des viandes découpées

Art. 29. - L'inspection sanitaire des viandes découpées doit révéler notamment le fait que ces dernières sont :

- conformes aux normes de découpe en vigueur
- propres, exemptes de toutes matières étrangères, souillures ou caillots de sang
- exemptes de toutes odeurs étranges ou de putréfaction
- exemptes de traces de congélation antérieure ou de gelures pour les viandes congelées
- conformes aux normes bactériologiques en vigueur.

Chapitre V

Marquage de salubrité

Art. 30. - Les carcasses et viandes découpées de volailles conditionnées peuvent faire l'objet d'un marquage de salubrité.

Le marquage de salubrité est placé sous la responsabilité du vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

Art. 31. - Le marquage de salubrité doit être imprimé de façon lisible sur les enveloppes de conditionnement.

La marque de salubrité doit comporter au centre le numéro d'agrément sanitaire vétérinaire de l'établissement et, à la périphérie, la mention "inspection sanitaire vétérinaire".

Art. 32. - Nonobstant les sanctions prévues par la législation en vigueur et au cas où les dispositions du présent arrêté n'ont pas été respectées, l'agrément sanitaire vétérinaire de l'établissement sera automatiquement retiré.

Tunis, le 6 août 1996.

Le Ministre de l'Agriculture
M'Hamed Ben Rejeb

Vu
Le Premier Ministre
Hamed Karoui