

Arrêté n° 3209/94 du 25 juillet 1994

Relatif aux conditions d'hygiène du personnel des locaux et du matériel dans les abattoirs

CHAPITRE PREMIER

HYGIENE DU PERSONNEL

Article premier : Le travail et la manipulation des viandes sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer et notamment aux personnes :

- 1) soit atteintes ou suspectes d'être atteintes de typhoïde, de paratyphoïde A et B, d'entérite infectieuse (salmonellose), de dysenterie d'hépatite infectieuse, de scarlatine, soit porteuse de germe de ces mêmes maladies ;
- 2) atteintes ou suspectes d'être atteintes d'une maladie de peau contagieuse ;
- 3) exerçant simultanément une activité par laquelle des microbes sont susceptibles d'être transmis aux viandes ;
- 4) portant simultanément aux mains, à l'exception d'un pansement en matière plastique protégeant une blessure du doigt fraîche ou non infectée.

Article 2 : Un certificat médical établi par un médecin officiel doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation, il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que l'inspecteur sanitaire vétérinaire en fait la demande doit être tenu à la disposition de ce dernier.

Article 3 : Le personnel manipulant des viandes fraîches ou travaillant dans les locaux ou des zones dans lesquelles 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, le cas échéant, des protège nuque ou d'autres vêtements de protection. Elles doivent aussi se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours de la même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise de travail, et en particulier à la sortie des toilettes.

Les personnes qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de cracher et de fumer dans les locaux de travail et de stockage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Article 4 : L'exploitant de l'abattoir, le propriétaire ou son représentant doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions hygiénique, adaptées à la structure de production. L'inspection sanitaire responsable est associée à la conception et au suivi de ce programme.

CHAPITRE II

HYGIENE DU MATERIEL ET DES LOCAUX

Article 5 : Les locaux doivent être constamment en parfait état d'entretien et de propriété et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de viandes fraîches.

Les locaux doivent être nettoyés aussi fréquemment que nécessaire et au moins lavés à grande eau en fin de journée de travail.

La désinfection des étables, parcs, cours et salles de travail doit être pratiquée périodiquement et chaque fois qu'est constatée une maladie contagieuse.

Article 6 : Des vestiaires, des douches, des lavabos avec eau chaude et froide, des cabinets d'aisance avec chasse d'eau doivent être mis à la disposition du personnel.

Les lavabos doivent être en nombre suffisant et toujours munis de savons et d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Ils sont convenablement distribués dans les locaux de travail et à proximité immédiate des cabinets d'aisance et des vestiaires.

Les cabinets d'aisance ne doivent en aucun cas avoir une communication directe avec les salles ou les locaux de travail.

Article 7 : Le matériel, les instruments et ustensiles utilisés pour le travail des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien de propriété.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

Article 8 : Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande.

Article 9 : Les viandes ne doivent pas entrer en contact avec le sol.

Article 10 : L'emploi des détergers, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.

Article 11 : Aucun animal autre que celui destiné à l'abattage ne doit pénétrer dans l'enceinte de l'abattoir. La destruction des rongeurs, insectes et de toutes autres vermines doit être systématiquement assurée.

Article 12 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.