

3) A + 8° C maximum : tout aliment périssable et dont l'absence de maîtrise de la température peut générer un risque microbien pour le consommateur moins immédiat, tel que :

Produits laitiers frais autres que les laits pasteurisés, desserts lactés, beurres et matières grasses ; desserts non stables à base de substituts du lait ; produits stables à base de viande tranchée.

4) A - 18° C : glaces, crèmes glacées, sorbets et tout aliment surgelé ;

5) A - 15° C : tout aliment congelé ;

6) Supérieur à + 63° C : plats cuisinés livrés chauds au consommateur.

Art. 33 — Les infractions aux prescriptions en matière d'hygiène prévues dans les dispositions du présent arrêté entraîneront le retrait de l'agrément, sans préjudice des sanctions applicables en matière de transport, de commerce, de police sanitaire, et celle du code pénal.

Art. 34 — Les modalités pratiques relatives à l'application des mesures prescrites par le présent arrêté seront, en tant que besoin, fixées et précisées par voie réglementaire.

Art. 35 — Sont abrogées toutes dispositions antérieures contraires à celles du présent arrêté

Art. 36 — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

DE L'INSPECTION SANITAIRE

ARRÊTÉ N° 3210/94 DU 25 JUILLET 1994 RELATIF À L'INSPECTION DES BOUTIQUES DE BOUCHERIE CHARCUTERIE, TRIPERIE, HALLES, ET MARCHÉS COUVERTS ENTREPÔTS ET MAGASINS DE VENTE, ET ÉTAUX DE DÉTAILS (TSENAKELY)

Art. 1^{er} — Les étaux de bouchers, les boutiques, les ateliers et magasins où se font la vente, la préparation ou le dépôt des viandes et préparation de viande sont soumis d'une façon permanente à la surveillance des agents du Service Vétérinaire qui doivent les visiter fréquemment.

L'entrée de tous les locaux où l'on prépare et vend les viandes ne peut être refusée sous aucun prétexte à ces agents. Les propriétaires ou tenanciers ne doivent soustraire au contrôle aucune des denrées animales de consommation qu'ils détiennent au moment de la visite.

Art. 2 — Nul ne peut faire les commerces de boucherie, de charcuterie ou de triperie, ou établir aucun étal boutique, dépôt ou entrepôt de viandes ou de préparation de viandes pour la consommation sans en avoir au préalable, obtenu l'autorisation de l'autorité administrative de la localité et l'agrément sanitaire du Service Vétérinaire ou de son représentant dans la localité.

Art. 3 — Les dispositions concernant l'inspection des viandes s'appliquent à la visite sanitaire des denrées alimentaires exposées ou offertes à la vente dans tous les locaux ou abris désignés à l'article 1.

Art. 4 — Toutes les viandes ou préparations corrompues, avariées ou gâtées impropres à la consommation sont saisies ou détruites par les soins des détenteurs sous le contrôle de l'inspecteur sanitaire vétérinaire.

Art. 5 — Il est formellement interdit d'incorporer aux viandes ou préparations de viande ou répandre à leur surface des substances quelconques dites conservatrices, ni d'user de la même manière des produits désodorisants destinés à masquer l'odeur des viandes avariées.

Art. 6 — Toutes les infractions au présent arrêté sont constatées par des procès-verbaux et poursuivies conformément aux règlements en vigueur.

Art. 7 — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.