

Arrêté n° 3211/94 du 25 juillet 1994

Fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs

Article premier : Pour pouvoir être agréés, les abattoirs doivent satisfaire aux normes générales fixées par le présent arrêté pour les installations d'équipements, le mode de fonctionnement, les règles d'hygiène et l'organisation du Service d'inspection vétérinaire.

Article 2 : Chaque abattoir doit comporter : un parc d'attente, un local d'abattage, un local d'habillage, un local de triperie et de boyauderie, des installations frigorifiques, une section sanitaire qui doit comporter :

- un parc d'isolement des animaux vivants malades ou suspects ;
- un local attenant aménagé pour l'abattage de ces animaux ;
- un local de consigne réfrigéré pour les carcasses et les abats ;
- un local destiné à la séquestration jusqu'à destruction ou livraison à l'équarrissage des viandes, abats et issues saisis ;
- des locaux pour l'entreposage des suifs, des cuirs, des cornes et des onglons ;
- un emplacement aménagé et équipé pour le lavage et la désinfection des véhicules ;
- un local convenablement aménagé et de surface suffisante doit être exclusivement réservé aux agents du service vétérinaire d'inspection ;

Chacun des locaux ci-dessus énumérés doit être muni d'un système de fermeture à clef ;

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

Article 4 : Des locaux de stabulation ou des parcs d'attente, doivent être prévus de façon à permettre : la séparation des animaux par espèces ; le séjour du nombre maximum d'animaux à abattre durant une journée de travail ; un repos satisfaisant des animaux avant l'abattage.

Article 5 : Les animaux qui, au moment de l'examen clinique par le vétérinaire de l'abattoir, ne sont pas reconnus en bon état de santé, doivent être marqués d'une façon particulière et placés dans le local d'isolement. Ils ne peuvent être abattus que dans le local d'abattage prévu à cet effet dans la section sanitaire.

Article 6 : Les locaux d'abattage et d'habillage doivent être suffisamment larges pour que le travail et l'inspection puissent s'effectuer de façon satisfaisante.

Selon l'espèce ou la catégorie à laquelle ils appartiennent, les animaux doivent être abattus aux emplacements qui leur sont réservés.

Les emplacements d'abattage et de saignée doivent être indépendants des postes d'habillage.

Article 7 : Les emplacements de vidage et de premier lavage des viscères abdominaux (estomacs et intestins) doivent être isolés du hall d'habillage mais à proximité de celui-ci.

La triperie et la boyauderie peuvent être installées à proximité des salles d'abattage et d'habillage mais une séparation efficace doit être réalisée entre ces deux groupes locaux.

Article 8 : Il est interdit d'ouvrir et de vider les viscères (estomacs ou intestins) ailleurs qu'à l'emplacement spécialement réservé à cet effet.

Au moment de l'éviscération, la masse gastro-intestinale doit être recueillie directement dans les bacs à panse ou sur la table d'éviscération ou dans des plateaux selon l'espèce animale et le mode de travail.

Article 9 : Les installations frigorifiques doivent comprendre obligatoirement :

1. Une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant de réaliser cette opération sur les animaux abattus dans une journée de travail.
2. Une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au stockage, sous régime du froid, des viandes et abats, si ces denrées doivent séjourner dans l'établissement au-delà de la journée au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage.

Article 10 : Tous les locaux dans lesquels les carcasses circulent ou séjournent doivent être équipés d'un réseau aérien de manutention permettant de réduire au minimum les manipulations de viandes.

Article 11: Les bâtiments doivent être conçus de façon à permettre l'application facile des règles d'hygiène ;

Les locaux visés à l'article 2 ci-dessus doivent en particulier, satisfaire aux conditions ci-après :

1. Les sols doivent être rigoureusement étanches et non glissants, faciles à nettoyer, à désinfecter et imputrescibles, ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides vers des canalisations d'évacuation pourvue de siphons ;
2. Les murs intérieurs et les plafonds doivent être revêtus d'un enduit clair lavable, sur une hauteur d'au moins deux mètres à partir du sol, un revêtement résistant aux chocs, imperméable, lisse et imputrescible. Les angles, les coins ainsi que les lignes de raccordement avec le plafond et le sol doivent être arrondis.

Article 12 : Dans chaque établissement doit être installé un réseau d'eau potable sous pression à l'exclusion de tout réseau non potable.

Des postes d'eau sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux ainsi que du douchage des carcasses après habillage et inspection.

Des postes d'eau chaude doivent être installés dans les salles d'abattage et d'habillage ainsi que dans les triperies et les locaux sanitaires.

Aux différents postes d'inspection, l'éclairage doit être assuré de manière satisfaisante et les lampes utilisées ne doivent pas modifier la couleur de la viande.

Article 13 : Le matériel utilisé doit être en matériaux inaltérables et comprendre au minimum :

1. des récipients à sang ;
2. des bacs à «panse» ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement les organes abdominaux des grands animaux au moment de l'éviscération ;
3. des crochets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats et des têtes ;
4. des bacs avec dispositif de verrouillage pour la confiscation des saisies ;
5. des récipients étanches, munis de couvercle à charnière à fermeture jointive, pour la collecte des déchets ;
6. du petit matériel : jeux de couteaux... en nombre suffisant et maintenu en parfait état d'entretien et de propreté ;
7. un dispositif pour le nettoyage à l'eau bouillante du matériel servant à recevoir et à transporter les viscères ;
8. des lavabos et des postes de lavage et de désinfection instruments et outils de travail et d'inspection (couteaux-scies...).

Article 14 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.