

Arrêté n° 3212/94 du 25 juillet 1994

Définissant les normes auxquelles doivent satisfaire les véhicules utilisés pour le transport des viandes et abats destinés à la consommation, fixant les conditions de ce transport

Article premier : Les véhicules, destinés au transport des viandes et des abats destinés à la consommation humaine, doivent, répondre aux exigences suivantes :

1. Leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes, doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes, ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaines. Ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter ;
2. Ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et les poussières et être étanches, de façon à éviter tout écoulement de liquides ;
3. Pour le transport des carcasses, des demis ou des quartiers, ils doivent être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher ;
4. Les véhicules destinés au transport des viandes et abats doivent être isothermes.

Les véhicules de transport isotherme sont un véhicule dont la caisse est construite avec des parois isolants, y compris le plancher et la toiture, permettant sans apport de froid, de retarder ou de limiter les échanges de chaleur entre l'intérieur et l'extérieur de la caisse.

Article 2 : Les véhicules destinés au transport des viandes et abats ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivant ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.

Aucun autre produit ne peut être transporté en même temps que les viandes et abats dans un même véhicule. En outre, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.

Article 3 : Les carcasses, les demis et les quartiers, à l'exception des viandes congelées, emballées dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être suspendus.

Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent être conformes aux exigences de l'hygiène. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ces emballages ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

Article 4 : Le nettoyage et la désinfection des véhicules employés pour le transport des viandes doivent être faits aussitôt après le déchargement.

Article 5 : Les inspecteurs sanitaires vétérinaires des abattoirs doivent s'assurer :

1. **avant l'expédition**, que les véhicules de transport ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène et de salubrité définies au présent arrêté ;
2. **au déchargement**, que les viandes, abats ou produits dérivés ont été transportés dans les conditions d'hygiène et de salubrité prévues et sont en bon état de conservation.

Article 6 : Des instructions conjointes du Ministre chargé du Transport et du Ministre chargé de l'Elevage fixeront les méthodes d'essai et de contrôle et les caractéristiques techniques de différents véhicules de transport ci-dessus visés.

Ces instructions fixeront également le modèle du certificat à délivrer par l'administration attestant la qualité de l'engin et le type de panneau indicatif qui sera apposé sur le matériel de transport admis à circuler sous la dénomination isotherme.

Article 7 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.