

Arrêté n° 7702/97 du 29 août 1992

Relatif aux conditions générales d'agrément des établissements se livrant à l'abattage d'animaux, à la conservation, préparation, transformation et au transport des viandes, abats, issues et denrées alimentaires d'origine animale destinées à la consommation humaine

Article premier : Dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement, au stockage des viandes fraîches, les établissements doivent comporter au moins :

- a. Un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés.
- b. Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage ;
- c. Des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable ;
- d. Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;
- e. Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;
- f. Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs ;
- g. Un plafond propre et facile à maintenir propre.

Article 2 :

- a. Le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pas pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et désinfection, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;
- b. Des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 °C.

Article 3 : Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc...

Article 4 :

- a. Des dispositifs et des outils de travail comme, par exemple, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistantes à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et désinfecter.

L'emploi du bois est interdit ;

- b. Des outils et équipements résistants à la corrosion répondant aux exigences de l'hygiène pour : la manutention des viandes ; le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entre en contact avec le sol ou les murs ;
- c. Des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement ;
- d. Des récipients spéciaux, étanches en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à recevoir des viandes et abats si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail ; lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces conduits

devraient être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches.

Article 5 : Des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la réglementation.

Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes.

Article 6 : Une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante ; toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, à condition que les conduites installées à cet effet ne permettant pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présente aucun risque de contamination des viandes fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude et un dispositif d'évacuation des eaux résiduelles qui répond aux exigences de l'hygiène.

Article 7 : Un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du Service vétérinaire ou, des aménagements appropriés, permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire.

Article 8 : Un nombre suffisant de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance.

Article 9 : Un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas obligatoires s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des locaux officiellement autorisés.

Article 10 : Toutes dispositions contraires au présent arrêté sont et demeurent abrogées.

Article 11 : Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.