

ARRETE N° 7703/97
DU 29 AOÛT 1997 RELATIF AUX PRESCRIPTIONS CONCERNANT L'HYGIÈNE DE
L'ABATTAGE ET DE LA DÉCOUPE, LES VIANDES DESTINÉES À ÊTRE DÉCOUPÉES, LE
CONTRÔLE SANITAIRE, LE CONDITIONNEMENT ET L'EMBALLAGE
DES VIANDES FRAÎCHES.

CHAPITRE PREMIER
HYGIENE DE L'ABATTAGE ET DE LA DECOUPE

Art. 1^{er} — Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement et les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être réalisées de façon à éviter toute contamination de la viande.

Art. 2 — La saignée doit être complète. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.

Le dépouillement immédiat et complet est obligatoire.

Art. 3 — L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard 45 minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé pour un rite religieux, une demi-heure après la saignée. Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse, ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif ou toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et de leur capsule péirénale.

Art. 4 — Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et procéder au soufflage. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré des échanges intra-communautaires.

Art. 5 — Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à la découpe de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.

Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles doivent être placés aussitôt que possible dans des équipements spéciaux.

CHAPITRE II
PRESCRIPTIONS CONCERNANT LES VIANDES DESTINEES A ETRE DECOUPEES

Art. 6 — Le découpage et le désossage ne sont autorisés que dans les ateliers de découpe.

Art. 7 — L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service vétérinaire de contrôle les aménagements nécessaires ; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.

Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment à tous les locaux de stockage et de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions ci-dessus.

Art. 8 — a.° Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, les cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié.

b.° Pendant le travail de découpage, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à +°7°C. Pendant le découpage, la température de local doit être égale ou inférieure à +°12°C ;

c.° Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les équipements prévus à cet effet.

CHAPITRE III

CONTROLE SANITAIRE DES VIANDES DECOUPEES ET DES VIANDES ENTREPOSEES

Art. 9 — Les ateliers de découpe agréés et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il ne soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intra-communautaires.

Art. 10 — Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes :

- contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches ;
- inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans les établissements destinés aux échanges intra-communautaires ;
- inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des établissements ;
- établissement de délivrance des documents nécessaires ;
- contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, ainsi que de l'hygiène du personnel y compris des vêtements ;
- exécution de tout prélèvements nécessaires en vue d'effectuer des examens de laboratoire ayant pour but de détecter, par exemple, la présence de germes nuisibles, d'additifs ou d'autres substances chimiques non autorisées. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre ;
- tout autre contrôle qu'il estime utile au contrôle du respect des dispositions du présent décret.

CHAPITRE IV

CONDITIONNEMENT ET EMBALLAGE DES VIANDES FRAICHES

Art. 11 — *a.* Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :

- ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande ;
- ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ;
- être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.

b. Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

Art. 12 — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

ARRÊTÉ N° 9052/97 DU 09 OCTOBRE 1997

RELATIF AUX CRITERES MICROBIOLOGIQUES AUXQUELS DOIVENT SATISFAIRE CERTAINES DENREES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE DESTINEES A LA CONSOMMATION HUMAINE

Art. 1^{er} — Pour être reconnues propres à la consommation, les denrées animales ou d'origine animale, énumérées ci-après doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par le présent arrêté et vérifiés selon les dispositions décrites en annexe :

- Viandes de boucherie ;
- Viandes hachées à l'avance, viandes cuites, produits de charcuterie, quenelles, plats cuisinés à l'avance, potages déshydratés ;
- Viandes de volaille ;
- Produits de la pêche ;
- Ovoproduits, pâtisseries, crèmes pâtisseries ;
- Lait fermentés (Yaourts, kéfir...), laits gélifiés, fromages frais pasteurisés, crèmes fraîches pasteurisées, glaces et crèmes glacées, caséines et caséinates.
- Conserves à base de denrées animales ou d'origine animale ;
- Semi-conserves à base de denrées animales ou d'origine animale ;