

Art. 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.

Art. 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.

Art. 10. — Toutes dispositions contraires au présent arrêté sont et demeurent abrogées.

Art. 11. — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

ARRÊTE N° 7708 DU 29 AOÛT 1997
FIXANT LES CONDITIONS SANITAIRES AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES ATELIERS
DE DÉCOUPE DE VIANDES DE VOLAILLES.

Art. 1^{er} — Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires de préparation, manipulation, conditionnement, mise sur le marché et d'inspection des viandes fraîches de volailles découpées, désossées ou non, qu'il s'agisse de volailles découpées, désossées ou non, qu'il s'agisse de volailles domestiques ou de gibiers d'élevage à plumes.

Toutefois, le présent arrêté ne s'applique pas au découpage et à l'entreposage de viandes fraîches de volailles dans les magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où le découpage et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une cession directe sur place au consommateur.

Les opérations de découpe effectuées dans les établissements de transformation et de restauration sont également exclus du champ d'application du présent arrêté dans la mesure où les viandes découpées sont utilisées exclusivement pour la fabrication sur place des produits transformés, des plats cuisinés, ou des préparations culinaires tels que définies par la réglementation en vigueur. Le découpage de viandes de volailles ayant été exposées à la vente au consommateur est interdit.

Art. 2 — Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

1. «Volailles domestiques», les oiseaux appartenant aux espèces suivantes : poules, dindes, pintades, canards et oies ;
2. «Palmipèdes à foie gras», les oiseaux appartenant aux espèces canards et oies engraisés de façon à produire l'hypertrophie cellulaire grasseuse du foie ;
3. «Gibiers d'élevage à plumes», les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés et abattus comme des animaux domestiques. Ils comprennent les ratites et les petits gibiers d'élevage à plume ;
4. «Viandes fraîche», toutes les parties comestibles provenant d'animaux appartenant aux espèces visées aux points 1, 2 et 3 du présent article, y compris les viandes conditionnées sous vide ou atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation autre que celui par le froid.
5. «Carcasse», le corps entier d'une des espèces visées aux points 1, 2 et 3 après saignée, plumaison et éviscération ;
6. «Abats», les viandes fraîches de volailles autres que celles de la carcasse telle que définie au point 5, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse, ainsi que la tête et les pattes lorsqu'elles sont présentées séparées de la carcasse ;
7. «Etablissement», un atelier de découpe ou un centre de reconditionnement ;
8. «Atelier de découpe», tout établissement où sont découpées ou désossées des viandes fraîches de volailles ;
9. «Centre de reconditionnement», tout établissement où sont conditionnées, déconditionnées, reconditionnées des viandes fraîches de volailles, à l'exclusion de toute autre manipulation ;

10. «Découpage», l'opération, éventuellement associés au désossage, qui consiste à diviser en plusieurs parties les carcasses de volailles ;
11. «Conditionnement», l'opération qui réalise la protection des viandes découpées par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;
12. «Emballage», la mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et, par extension, le contenant ;
13. «Moyen de transport», les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.

TITRE PREMIER CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'EQUIPEMENT

Art. 3 — Les établissements doivent être de dimensions suffisantes et aménagés de façon à imposer une progression continue des différentes opérations sans croisement ni chevauchement des circuits.

Art. 4 — Les ateliers de découpe comportent au moins :

- a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour :
 - d'une part, les viandes destinées à être découpées, désossées ou conditionnées ;
 - d'autre part, les viandes découpées ou désossées et, le cas échéant, un local spécifique pour les viandes emballées lorsque ces dernières sont entreposées dans l'établissement ainsi que, le cas échéant, une unité de congélation ou de surgélation ;
- b) un local pour les opérations de découpage, désossage et conditionnement ;
- c) dans la mesure où cette opération y est pratiquée, un local destiné à l'éviscération des oies et canards élevés pour la production de foie gras, étourdis, saignés et plumés à la ferme d'engraissement. Les locaux visés aux points *a*, *b* et *c* sont équipés de thermomètres enregistreurs ou de téléthermomètres enregistreurs ;
- d) un local d'emballage lorsque cette opération est réalisée dans l'établissement ;
- e) un local pour entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement, protégé des poussières et des contaminants ;
- f) un local convenablement aménagé fermant à clef et de surface suffisante à la disposition exclusive du service vétérinaire ;
- g) des vestiaires et des sanitaires convenablement aménagés et en nombre approprié, pour le personnel ;
- h) un local réfrigéré fermant à clef pour recevoir les viandes ou déchets de viandes provenant du découpage, non destinés à la consommation humaine. Toutefois si leur abondance ne le justifie pas et s'ils sont enlevés ou détruits en fin de chaque journée, ces viandes ou déchets peuvent être entreposés dans des récipients spéciaux étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un système de fermetures inviolable, qui peuvent ne pas être réfrigérés ; lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches.
- i) un local destiné au nettoyage du matériel (bacs, récipients, crochet, etc.) et un local ou un dispositif pour le stockage de détergents, de désinfectants et de substances analogues ;
- j) un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.

Art. 5 — En fonction des opérations réalisées, les centres de reconditionnement comportent les locaux prévus à l'article 4 ci-dessus à l'exclusion du point *c*.

Le local prévu au point *f* peut être remplacé par des aménagements appropriés.

Art. 6 — Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de permettre d'effectuer à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et de satisfaire aux exigences de l'hygiène. Les locaux où les viandes sont manipulées ou entreposées, ainsi que les zones et couloirs de circulation des viandes, comportent au moins les agencements suivants :

- a) des sols en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche, facile à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon. Toutefois, pour les locaux frigorifiques, ainsi que les zones et couloirs où les viandes sont transportés, les liquides pourront être acheminés vers des puisards siphonnés et grillagés situés à l'extérieur de ces locaux ;
- b) des murs lisse, résistants, imperméables et enduits jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres, et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et d'entreposage, d'un revêtement lavable et clair. La jonction des murs avec le sol doit être arrondie ;
- c) un plafond propre et facile à maintenir propre, ou à défaut la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions ;
- d) des portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les faces d'un revêtement lisse et imperméable ;
- e) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;
- f) une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;
- g) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs.

Art. 7 — Les établissements doivent en outre disposer :

1. d'un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et le nettoyage à l'eau chaude du petit matériel, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :
 - d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée ;
 - de produits de nettoyage et de désinfection ;
 - de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de systèmes à air chaud.
2. De dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'une eau à une température minimale de + 82° C ; ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées. Toutefois, d'autres dispositifs reconnus comme équivalents peuvent être autorisés par le ministre chargé de l'Elevage.
3. D'un dispositif de protection efficace contre les animaux indésirables, notamment les insectes et les rongeurs ;
4. De dispositifs et d'outils de travail en matériaux résistants à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique ;
5. Des outils et équipements répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes et le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à éviter que la viande ou les récipients n'entrent en contact direct avec le sol ou les murs ;
6. Des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et déchargement, ainsi que les aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées ;
7. Des équipements pour l'entreposage hygiénique des matériaux de conditionnement et d'emballage lorsque ces activités sont effectuées dans l'établissement ;
8. Des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent arrêté et de vérifier le respect de cette exigence à l'aide d'un système d'enregistrement permanent des températures. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement, raccordé à la canalisation des eaux usées, permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes ;
9. Une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Des postes d'eau potable sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux. 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 machines frigorifiques, sous réserves que les conduits installés à cet effet ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches et soient clairement différenciés de ceux utilisés pour l'eau potable ;

10. Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude ;
11. Un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées conforme à la réglementation en vigueur et un dispositif d'évacuation des déchets solides répondant aux exigences de l'hygiène.

Art. 8 — Les vestiaires et sanitaires sont dotés de murs et de sol imperméables, faciles à laver et à désinfecter, les lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec cuvette et chasse d'eau, et équipés de manière à éviter toute contamination.

Ces douches et cabinet d'aisance ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail ou de stockage des viandes. Les toilettes à la turque sont interdites. Des lavabos doivent être placés en nombre suffisant à la sortie des cabinets d'aisance. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que des moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras.

TITRE II CONDITIONS HYGIENIQUES DE FONCTIONNEMENT

CHAPITRE PREMIER HYGIÈNE DU PERSONNEL

Art. 9 — Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Le personnel manipulant des viandes fraîche ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées doit notamment porter des coiffures enveloppant la totalité de la chevelure et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire, le cas échéant, des protège-nuques ou d'autres vêtements de protection.

Les personnes affectées au travail ou la manipulation des viandes fraîches sont tenues de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée, et de se laver et se désinfecter les mains plusieurs fois au cours de la même journée de travail, et en particulier à la sortie des toilettes.

Les personnes qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter et les rincer. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage, dans les zones de chargement, de réception de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Art. 10 — Le travail et la manutention des viandes sont interdits aux personnes susceptibles de les contaminer, soit parce qu'elles exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes, soit pour des raisons médicales. Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes, en particulier lors de l'embauche. Il atteste qu'aucun motif médical ne s'oppose à cette affectation, et doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire inspecteur en fait la demande. Il doit en outre être tenu à la disposition de ce dernier.

CHAPITRE II HYGIÈNE DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX

Art. 11 — Les locaux doivent être tenus en parfait état d'entretien et de propreté et ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes de volailles, sauf pour le travail d'autres viandes pour autant qu'ils soient nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

Les salles de travail sont nettoyées et désinfectées au moins une fois à l'issue de chaque journée de travail. Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

Aucun animal ne doit pénétrer dans l'établissement. La destruction des rongeurs, insectes et de toutes autres vermines doit être systématiquement assurée. Les moyens de lutte, de même que les détergers et les désinfectants utilisés, ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

Art. 12 — Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux utilisés pour la manipulation des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté et exclusivement utilisés pour le travail des viandes fraîches.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois en cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée et avant d'être réutilisés, lorsqu'ils ont été souillés.

Les produits de nettoyage et de désinfection des locaux, du matériel et des instruments doivent satisfaire à la réglementation prise en la matière en application du code de la consommation, livre II. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

A l'exception des cas prévus au point 9 de l'article 7 du présent arrêté, l'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages.

CHAPITRE III HYGIÈNE DU FONCTIONNEMENT

Art. 13 — La manipulation, le traitement et l'entreposage des viandes, y compris des abats, s'effectuent conformément aux règles de l'hygiène.

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire 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 des services vétérinaires les aménagements nécessaires. En particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire-inspecteur chargé de contrôle la provenance des viandes introduites dans son établissement.

Art. 14 — Les viandes, y compris les abats, destinées à être découpées, désossées, conditionnées dans un atelier de découpe agréé doivent :

- avoir été obtenus à partir d'animaux abattus dans un établissements agréés et transportées selon la réglementation en vigueur. En particulier, les viandes retournées d'établissements de vente au détail ou d'entrepôts non agréés ne peuvent en aucun cas être découpées ou reconditionnées dans un établissement agréé. La salle de découpe doit être entièrement nettoyée et désinfectée avant toute introduction de viandes fraîche de volailles visées au premier alinéa lorsqu'elle a été utilisée pour d'autres viandes.

Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès, à tout moment, à tous les locaux d'entreposage et de travail pour s'assurer du respect rigoureux de ces dispositions.

Art. 15 — 1. Les ateliers de découpe disposant d'un local spécialement destiné à l'éviscération peuvent recevoir des carcasses non éviscérées dans les conditions prévues aux articles 20 et 39 de l'arrêté... du ... fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles.

2. Pour ce qui concerne les carcasses de palmipèdes gras préparées dans une salle d'abattage à la ferme agréée, elles peuvent :

- soit être transportées directement de la salle d'abattage à l'atelier de découpe agréé ;
- soit passer par un centre de regroupement identifié selon la réglementation en vigueur et répondant aux conditions d'hygiène décrites en annexe I du présent arrêté et inspecté selon les dispositions de l'annexe II, étant entendu que ces viandes ne peuvent transiter que par un seul centre de regroupement, avant leur acheminement vers l'atelier de découpe.

Le responsable de l'atelier de découpe est tenu de s'assurer que les viandes proviennent bien d'une salle d'abattage à la ferme agréée et qu'elles n'ont pas transité pas plus d'un centre de regroupement.

3. L'autorité compétente vétérinaire peut autoriser que l'ablation du foie des carcasses destinées à passer par un centre de regroupement soit réalisée à la salle d'abattage à la ferme agréée sous réserve que :

a) cette ablation soit effectuée :

- soit dans un local différent du local d'abattage et satisfaisant aux exigences de l'article 38, troisième alinéa, de l'arrêté... du... fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles ;
- soit dans le local d'abattage, mais à un moment différent des opérations d'abattage (étourdissement, saignée et plumaison) et après nettoyage soigneux et désinfection complète de ce local ;

b) les règles d'hygiène énoncées aux articles 14 à 18 de l'arrêté n°... du... précité soient respectées pour cette opération.

Art. 16 — Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins. Sitôt que les opérations de découpage, désossage et, le cas échéant, d'emballage sont effectuées, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié.

Les viandes entrant dans un local de découpage doivent être vérifiées et, au besoin, parées. Le poste de travail où cette tâche est effectuée doit être équipé d'installations appropriées et d'un éclairage suffisant.

Le découpage est exécuté de façon que soit évitée toute souillure des viandes ; en particulier le découpage par insufflation est interdit. 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 récipients ou locaux prévus à cet effet.

Art. 17 — Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes autrement que pour les opérations strictes de découpe et de nettoyer de ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux.

Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placées aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à cet effet.

Art. 18 — La découpe ne peut se faire que sur des viandes préalablement réfrigérées, ayant atteint à cœur une température n'excédant pas + 4° C. Pendant le travail des viandes, la température du local de découpe et de conditionnement doit être égale ou inférieure à + 12° C.

Les viandes découpées, y compris les abats, sont maintenues, pendant leur entreposage, à une température à cœur :

- pour les viandes réfrigérées, comprise entre - 2° C et + 4° C ;
- inférieure ou égale à - 12° C pour les viandes congelées, ou à - 18° C pour les viandes surgelées.

Des dérogations au premier alinéa ci-dessus peuvent être accordées, au cas, par cas, par le directeur des services vétérinaires si le local d'abattage et le local de découpe sont suffisamment proches l'un de l'autre et situés dans un même groupe de bâtiments pour que les viandes soient acheminées aussitôt après l'abattage dans le local de découpe en vue d'une découpe à chaud. Sitôt que les opérations propres à la technologie de la découpe à chaud et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, les viandes sont transportées dans un local frigorifique approprié.

Le directeur des services vétérinaires adresse à la direction générale de l'alimentation (sous-direction de l'hygiène alimentaire) la liste des établissements bénéficiant de cette dérogation.

La congélation des viandes fraîche ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où elles ont été découpées ou dans un entrepôt frigorifique agréé où elles ont été acheminées directement. Les morceaux de découpe destinés à la congélation doivent être congelés sans délai, au moyen d'un équipement approprié, dans le respect des prescriptions de la réglementation en vigueur.

TITRE III CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE ET TRANSPORT

Art. 19 — Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :

- ne pas pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande ;
- ne pas 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.

Ils ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage de viande, sauf s'ils sont en matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

Les viandes fraîches découpées et les abats, sont, dans tous les cas, conditionnés aussitôt après la découpe, d'une manière conforme aux règles d'hygiène. Ces conditionnements doivent être transparents et incolores, et répondre, en outre, aux conditions indiquées au premier alinéa premier et deuxième tiret. Ils ne peuvent être réutilisés pour le conditionnement des viandes.

Art. 20 — Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois, si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les conditions du premier alinéa de l'article 19 ci-dessus soient remplies. Dans ce cas, le conditionnement peut ne pas être transparent et incolore.

Les viandes emballées ne peuvent pas être entreposées avec des viandes non conditionnées. Lorsqu'un local frigorifique a été utilisé pour le stockage de viandes emballées, il doit être nettoyé et désinfecté avant l'introduction de viandes non conditionnées.

Les viandes conditionnées hermétiquement en unités de vente au consommateur doivent être livrées au consommateur dans leur conditionnement d'origine.

Art. 21 — Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies :

- a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations ;
- b) les emballages et les conditionnements sont placés immédiatement après leur fabrication dans une enveloppe hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement, et ils sont entreposés dans des conditions hygiéniques satisfaisantes dans un local séparé de l'atelier de découpage ;
- c) les locaux d'entreposage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et être privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances susceptibles de contaminer la viande fraîche ; les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol ;
- d) les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local ;
- e) les emballages sont introduits, dans des conditions hygiéniques, dans le local et utilisés sans délai. Ils peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler la viande fraîche ;
- f) immédiatement après leur conditionnement et/ou leur emballage, les viandes doivent être placées dans les locaux d'entreposage prévus à cet effet.

Art. 22 — Les viandes fraîches découpées, désossées ou non, sont transportées conformément aux dispositions réglementaires fixant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables en application du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 susvisé.

Au cours de leur transport, les viandes fraîches provenant d'un établissement agréé conformément aux dispositions de l'article 30 du présent arrêté sont accompagnées d'un document commercial sur lequel figurent :

- le numéro d'agrément de l'établissement ;
- en outre, pour les viandes congelées, la mention en clair du mois et de l'année de congélation.

Ce document est conservé par l'établissement destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à leur demande, aux services vétérinaires.

Lorsqu'elles sont destinées à un autre état membre après transit par un pays tiers dans un moyen de transport plombé, ou lorsqu'elles ont été obtenus dans un établissement situé dans une région ou une zone soumise à restriction pour des motifs de police sanitaire, les viandes fraîches doivent être accompagnées du certificat de salubrité délivré par le vétérinaire inspecteur au moment du chargement, correspondant dans sa présentation et son contenu au modèle figurant à l'annexe III du présent arrêté. Il doit comporter un seul feuillet. L'exemplaire original doit accompagner les viandes.

Le responsable de l'établissement est tenu de prévenir le directeur des services vétérinaires qu'il reçoit des viandes en provenance d'autres Etats membres ou de pays tiers. Le directeur des services vétérinaires définit alors avec le responsable de l'établissement les modalités selon lesquelles celui-ci informe les vétérinaires officiels des services vétérinaires de ces arrivées.

Art. 23 — L'exploitant d'un atelier de découpe, d'un centre de reconditionnement ou d'un centre de regroupement visé à l'article 15 ci-dessus, le propriétaire ou son représentant tient une comptabilité matière faisant apparaître les numéros d'agrément des viandes introduites de chaque origine, les quantités de viandes produites et leurs destinations.

Art. 24 — Le responsable de l'établissement fait procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

A cette fin, il identifie tout aspect dans les activités qu'il se propose d'effectuer qui est déterminant pour la sécurité des aliments et il veille à ce que des procédures de sécurité appropriées soient établies, mises en œuvre, respectées et mises à jour en se fondant sur les principes suivants qui sont utilisés pour développer le système HACCP (analyse des risques, maîtrise des points critiques) :

- analyser les risques alimentaires potentiels d'une opération menée dans le cadre des activités d'une entreprise du secteur alimentaire ;
- mettre en évidence les niveaux et moments, ci-après dénommés «points», de l'opération où des risques alimentaires peuvent se présenter ;
- établir quels points, parmi ceux qui ont été mis en évidence, sont déterminants pour la sécurité alimentaire («points critiques») ;
- définir et mettre en œuvre des procédures de vérification et de suivi efficaces au niveau de ces points critiques ;
- revoir périodiquement, et à chaque modification de l'opération menée dans le cadre de l'entreprise du secteur alimentaire, l'analyse des risques alimentaires, les points de contrôle critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits. La nature des contrôles, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont déterminées par l'exploitant et doivent être approuvées par le directeur des services vétérinaires. La liste des autocontrôles effectués ailleurs, les résultats, ainsi que toutes les autres données utiles sont consignés dans un registre tenu à la disposition des services vétérinaires.

Le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement analyse régulièrement les résultats de ces autocontrôles.

Art. 25 — Pour répondre aux obligations définies à l'article 24 ci-dessus, le responsable de l'établissement peut s'appuyer sur un guide de bonnes pratiques élaboré spécifiquement pour les activités exercées dans son établissement. Ce guide doit être reconnu par le directeur des services vétérinaires.

Art. 26 — L'exploitant d'un atelier de découpe, d'un centre de reconditionnement ou d'un centre de regroupement visé à l'article 15 ci-dessus, le propriétaire ou son représentant s'assure que les personnes appelées à manipuler les viandes disposent d'une formation en matière d'hygiène alimentaire appropriée à leur activité professionnelle ou sont encadrées par une personne ayant cette compétence.

A cet effet, il met en place un programme de formation permettant au personnel de se conformer aux conditions de production hygiéniques adoptées à la structure de production et en tient informé le vétérinaire officiel chargé du contrôle de l'établissement.

TITRE IV INSPECTION SANITAIRE

Art. 27 — Afin de permettre l'inspection et le contrôle de son établissement, notamment de son fonctionnement pendant le travail des viandes, le responsable de l'établissement est tenu de déclarer au vétérinaire inspecteur chargé du contrôle, les horaires de travail et, en temps utile, leurs éventuelles modifications. L'exploitant, le propriétaire ou son représentant, veille à remédier aux manquements à l'hygiène qui lui sont signifiés par le vétérinaire inspecteur.

Art. 28 — Le vétérinaire officiel est habilité à effectuer les actions et contrôles suivants :

- contrôle de la comptabilité matière telle que définie à l'article 23 ci-dessus ;
- surveillance de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, de l'hygiène du personnel et des manipulations ;
- et des résultats d'autocontrôles ;
- exécution de tous prélèvements nécessaires en vue d'effectuer des examens de laboratoire ; les résultats de ces examens étant consignés dans un registre ;
- évaluation générale des risques potentiels en matière de sécurité alimentaire liés aux activités de l'atelier et vérification de la pertinence et de l'efficacité du système de contrôle des points critiques mis en place par l'entreprise.

En outre, il peut procéder aux examens complémentaires qu'il juge appropriés, à tous les stades de la production ou sur les produits.

Art. 29 — Sans préjudice des dispositions de l'article 28 et des textes relatifs au présent arrêté les viandes doivent être soumises à une recherche de résidus si le vétérinaire inspecteur en soupçonne la présence.

Cet examen porte notamment sur la recherche de résidus substances à action pharmacologique et de leurs produits de transformation, ainsi que d'autres substances se transmettant à la viande et susceptibles de nuire à la santé humaine.

Les viandes présentant des traces de résidus au-delà des tolérances admises sont déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 30 — Sont agréées par l'Autorité compétente en matière vétérinaire les établissements dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Art. 31 — Les viandes découpées provenant de volailles abattues dans un abattoir agréé, préparées et conditionnées dans un établissement agréé et reconnues propres à la consommation humaine après inspection du service vétérinaire de l'établissement, font l'objet d'un marquage de salubrité dans les conditions définies par la réglementation en vigueur, notamment le décret n° 93-844 du 16 novembre 1994 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale. Le marquage de salubrité doit être réalisé :

a) Sur les enveloppes de conditionnement :

- soit par l'apposition sur ou, de façon visible, sous les enveloppes de conditionnement d'une estampille adhésive ;
- soit par la reproduction de l'estampille sur l'étiquette commerciale, à condition que cette dernière soit placée de façon visible sur ou sous l'enveloppe de conditionnement ;

b) Sur les emballages globaux par l'apposition d'une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage et portant un numéro de série.

Lorsqu'un marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage :

- ce marquage de salubrité est effectué sur une enveloppe ou un emballage ;
- ce marquage doit être apposé de manière qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage ;
- ou l'enveloppe ou l'emballage doit être scellé de manière qu'il ne puisse être réutilisé une fois ouvert.

Art. 32 — Le marquage est effectué par les exploitants, à leurs frais sous contrôle du vétérinaire officiel de l'établissement, à l'aide des marques et estampilles définies à l'article 31 ci-dessus. Le vétérinaire inspecteur de l'établissement contrôle les marques et estampilles ainsi que le matériel de conditionnement revêtu de la marque de salubrité.

Art. 33 — Les dispositifs de marquage ou d'estampillage portant le numéro d'un établissement ne peuvent être utilisés que pour l'estampillage des viandes de volailles découpées dans cet établissement ou des morceaux découpés provenant d'un autre établissement agréé, dont l'emballage est revêtu de la marque communautaire de salubrité, et qui y sont introduits en vue de leur conditionnement.

Art. 34 — Les fabricants d'estampilles adhésives, d'étiquettes ou d'enveloppes sur lesquelles figure la reproduction d'une estampille doivent avoir obtenu du directeur des services vétérinaires du département où ils sont implantés l'autorisation de fabriquer ces estampilles ou de les reproduire.

Les commandes de dispositifs d'estampillage sont adressées aux fabricants par l'exploitant de l'établissement sous couvert du directeur des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement qui contresigne la demande et indique le lieu où doit être effectuée la livraison.

Les fabricants adressent le 15 janvier et le 15 juin de chaque année à chaque directeur des services vétérinaires concerné la liste des établissements pour lesquels ils ont fabriqué des dispositifs d'estampillage.

Art. 35 — Toute fermeture ou toute suspension ou retrait d'agrément d'un établissement entraîne le retrait par le directeur des services vétérinaires de tous les dispositifs d'estampillage.

TITRE V DISPOSITION FINALE

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

ANNEXE I CONDITIONS D'HYGIENE AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES CENTRES DE REGROUPEMENT

CHAPITRE PREMIER AMÉNAGEMENTS ET ÉQUIPEMENTS

1° Les centres de regroupement doivent comporter au moins :

- a. Une salle de vente pour l'exposition et la vente des viandes ;
- b. Un local ou des installations frigorifiques fermant à clef, réservés à l'entreposage des viandes consignées, d'une part, et, d'autre part, à celui des viandes insalubres et déclarées impropres à la consommation humaine, pour autant que ces viandes ne sont pas évacuées dans la journée ;
- c. Un local ou un emplacement aménagé pour la détention des viandes vendues en attente de leur livraison ;
- d. Un local ou un emplacement destiné au nettoyage et à la désinfection du matériel (chariots, bacs, récipients...) ;
- e. Des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel. Ces installations sanitaires comportent :
 - des lavabos ne pouvant être actionnés ni avec la main, ni avec les bras, alimentés en eau courante, chaude et froide, pourvus de dispositifs pour le nettoyage des mains, ainsi que d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;
 - des cabinets d'aisance avec cuvette et chasse d'eau parfaitement équipés. Ces derniers ne doivent en aucun cas communiquer directement avec des locaux où des viandes sont manipulées ou stockées. Des lavabos identiques à ceux décrits ci-dessus doivent être placés à la sortie des cabinets d'aisance. Les toilettes à la turque sont interdites ;
 - les douches, le cas échéant ;
- f. Des cabinets d'aisance comme décrits ci-dessus pour la clientèle et les usagers ne faisant pas partie du personnel du centre dont le nombre doit être en rapport avec l'importance de la fréquentation du centre ;
- g. En outre, s'il en est prévu en entreposage des viandes invendues ou des viandes arrivant avant l'ouverture de la salle des ventes, un local frigorifique.

Ces locaux peuvent être situés à l'intérieur d'un marché au gros.

2° Les locaux définis au point 1° doivent satisfaire aux conditions ci-après :

- a. Ils doivent être de dimensions suffisantes pour que les manipulations puissent s'y dérouler dans des conditions d'hygiène satisfaisantes ;
- b. Ils doivent être conçus de manière à permettre à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaires ;
- c. Les sols doivent être en matériaux imperméables, imputrescibles, rigoureusement étanches, non glissants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils sont disposés en pente de manière à conduire les eaux de lavage vers les orifices d'évacuation, munis d'un siphon ou d'un système siphonoïde, pourvus d'un panier grillagé et raccordés au réseau général d'évacuation des eaux usées ;
- d. Les murs intérieurs et cloisons doivent être enduits jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres d'un revêtement ou d'une peinture lisse, lavable et de couleur claire, et les sangles de raccordement des murs entre eux et avec le sol aménagés en gorges arrondies.

3° Les salles de vente des viandes de volailles sont dotées d'un dispositif de climatisation assurant une température inférieure ou égale à + 12° C. L'humidité relative doit être telle qu'aucune condensation présentant un risque hygiénique ne puisse se produire sur les viandes.

Des thermomètres enregistreurs ou des téléthermomètres enregistreurs sont convenablement placés pour contrôler la température réelle des salles de vente et des locaux d'entreposage pendant leur utilisation. Les graphiques sont conservées pendant un mois à la disposition des services d'inspection vétérinaire.

4° Les salles d'exposition et de vente des viandes de volailles doivent être pourvues :

- a. De dispositifs assurant une aération suffisante ;
- b. D'un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs ;
- c. D'un réseau d'évacuation des eaux résiduaires conforme à la réglementation en vigueur, les conduites d'eaux usées ne devant pas traverser les locaux où se trouvent les viandes ;
- d. De dispositifs permettant le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, alimentés en eau froide et chaude et munis :
 - de brosses, de produits de nettoyage et de désinfection conformes à la réglementation en vigueur ;
 - d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;
 - de robinets à commandes non manuelles.

L'eau utilisée pour le nettoyage des outils et du petit matériel doit être à une température au moins égale à + 82° C.

5° Le centre de regroupement doit disposer :

- a. D'une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, chaude et froide, sous pression et en quantité suffisante.

Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des machines frigorifiques est autorisée, sous réserve que les conduites :

- n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;
 - soient peintes d'une couleur différente de celles utilisées pour l'eau potable ;
 - ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches ;
- b. De dispositifs de protection contre les animaux indésirables, notamment les rongeurs et les insectes.

6° a. Les équipements et les outils doivent être faciles à nettoyer, à désinfecter, et faits de matières résistantes à la corrosion non susceptibles d'altérer les viandes. Les surfaces entrant en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches de volailles emballées de manière hygiénique.

b. Les outils et équipements destinés à la manutention des viandes et au dépôt des récipients utilisés pour la viande doivent être résistants à la corrosion et satisfaire aux exigences de l'hygiène. La viande ou les récipients la contenant ne doivent pas pouvoir entrer en contact direct avec le sol ou les murs.

c. Les opérations de chargement et de déchargement doivent se faire dans des aires de réception, et de triage convenablement conçues et équipées, avec du matériel adapté pour la manutention hygiénique, permettant une bonne protection des viandes et en respectant les températures imposées aux produits concernés.

d. Les viandes retirées de la consommation humaine sont placées :

- dans 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 ; ces viandes sont enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ;
- ou dans un local fermant à clef.

CHAPITRE II HYGIÈNE DU FONCTIONNEMENT

7° Toute personne pénétrant dans un centre de regroupement soit en tant qu'opérateur, soit en tant que membre du personnel affecté aux salles de vente ou de la manutention est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Les professionnels, qu'ils soient producteurs, sont tenus de porter des vêtements de travail de couleur claire.

Les mains doivent être lavées et désinfectées chaque fois qu'il est nécessaire ainsi que, le cas échéant à chaque reprise de travail. Les ongles sont tenus courts et brossés.

Il est interdit, dans l'enceinte du centre et dans ses abords, immédiats, de cracher et d'uriner en dehors des lieux d'aisance mis à la disposition des différents usagers du centre.

La manipulation des viandes est interdite aux personnes susceptibles de contaminer ces viandes, notamment aux personnes qui :

- exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes ;
- portent un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente.

8° Les locaux sont tenus dans le plus parfait état d'entretien et de propreté et nettoyés à la fin des opérations de chaque journée.

Ils ne peuvent servir à d'autres fins que la vente des viandes, qu'après autorisation du directeur des services vétérinaires et sous réserve qu'ils soient nettoyés et désinfectés avant leur réutilisation.

L'emploi de la sciure ou de toute autre matière analogue est interdit. Toute mesure doit être prise pour que les emballages vides ne jonchent pas le sol et n'encombrent pas les salles de vente ni leurs abords immédiats.

La présence de tout animal est prohibée dans l'ensemble du centre. La destruction des rongeurs, des insectes et la capture des animaux errants doivent être systématiquement réalisées à l'aide des moyens appropriés.

9° Le matériel, les instruments ainsi que les récipients utilisés sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté. Les tables et dispositifs de présentation sont conçus et entretenus de façon à éviter la stagnation de l'eau et des produits de nettoyage.

Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que l'exposition des viandes.

Il doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés avec de l'eau portée à une température au moins égale à + 82° C ou par tout autre procédé autorisé, chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement à la fin des opérations de la journée.

Les tables et dispositifs de présentation sont rincés aussitôt après les opérations de nettoyage et de désinfection. L'emploi des détergents, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes ou la santé humaine.

Le matériel, les instruments et les produits nécessaires pour le nettoyage et la désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur. Ils sont placés dans un local fermant à clef après chaque usage.

Les produits utilisés pour la lutte contre les animaux nuisibles sont rangés dans une armoire spéciale fermant à clef.

10° Ne peuvent être introduits dans l'enceinte du centre de regroupement que :

- des carcasses entières non éviscérées ;
- des carcasses n'ayant subi que l'ablation du foie et des foies gras.

Pour toutes les carcasses, les pattes doivent avoir été sectionnées au niveau du tarse.

11° Les viandes introduites dans l'enceinte du centre de regroupement doivent avoir été préparées dans des salles d'abattage à la ferme agréées.

Les carcasses et les foies doivent porter une bague métallique ou une étiquette indiquant le numéro d'agrément de salle d'abattage, et être accompagnées de documents nécessaires, le cas échéant, la mention de l'autorisation visée au point 3° de l'article 15 du présent arrêté.

12° Toute opération sur les viandes, notamment la découpe, l'éviscération ou l'ablation du foie, est interdite. L'empilement des carcasses est à proscrire. Dès la fin du marché, les denrées invendues sont introduites dans les locaux frigorifiques, ou bien reprises par les producteurs.