

ANNEXE III

NATURE	TEMPERATURE maximale des denrées
Ovoproduits à l'exception des produits UHT Oeufs réfrigérés Oeufs de la catégorie A Oeufs non réfrigérés ni conservés de la catégorie B Oeufs non classés Lait cru (4) Lait pasteurisé, produits laitiers frais (yaourts kéfirs, crème et fromage frais [5]) Divers produits transformés à base de viandes (3), plats cuisinés et préparations culinaires (viande, poisson), produits à base de poisson (3) Divers produits à base de lait tels que crèmes pâtisseries, pâtisseries fraîches, entremets, fromages affinés Autres denrées	+4°C +5°C au sec, à l'abri du soleil et de préférence à température constante +6°C Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur

(1) Etat congelé : la température de la denrée indiquée est la température maximale sans limite inférieure

(2) Etat réfrigéré : la température de la denrée doit être comprise entre la température maximale indiquées et température de la congélation commerciale de la denrée.

(3) A l'exception des produits ayant subi un traitement complet par salaison, fumage, séchage ou stérilisation.

(4) Lorsque le lait est recueilli à la ferme, pour un traitement immédiat, la température peut augmenter pendant le transport jusqu'à + 10°C

(5) L'expression «fromage frais» s'entend des fromages non affinés (dont la maturation n'est pas achevée) prêts à être consommés peu de temps après leur fabrication et qui ont une durée de conservation limitée.

ARRÊTÉ N° 9054-97 DU 09 OCTOBRE 1997

PORTANT AGRÉMENT DES TUERIES PRATIQUANT L'ABATTAGE DES BOVINS, DES OVINS, DES CAPRINS ET DES PORCINS DESTINÉS À LA CONSOMMATION HUMAINE.

Art. 1^{er} — La création d'une tuerie doit faire l'objet d'une demande préalable adressée à la Direction des Services Vétérinaires représentée au niveau décentralisé par la Direction interrégionale de l'Elevage et la Circonscription de l'Elevage sous couvert des autorités administratives concernées

Art. 2 — Toutes les tueries pratiquant l'abattage des bovins, des ovins, des caprins et des porcins doivent recevoir l'agrément vétérinaire.

Art. 3 — L'agrément vétérinaire est accordé par la Direction des Services Vétérinaires Officiels

Art. 4 — Un numéro d'ordre est attribué à chaque tuerie agréée

Art. 5 — Les tueries, doivent répondre aux normes d'hygiène et techniques concernant leur catégorie pour être agréées.

Art. 6 — Chaque tuerie doit comporter au moins :

- un parc d'attente et un parc d'isolement
- un local ou un emplacement d'abattage
- un local ou un emplacement d'habillage
- un local ou un emplacement pour la triperie et la boyauderie

- un local ou un emplacement convenablement aménagé à la disposition du Service Vétérinaire d'inspection et fermant à clé

Art. 7 — La conception et l'agencement des locaux ou emplacements doivent permettre l'application facile des règles d'hygiène.

Art. 8 — Des parcs d'attente doivent être prévus de façon à permettre :

- la séparation des animaux par espèces ;
- l'isolement des animaux malades ou suspects ;
- le séjour du nombre maximum d'animaux à abattre durant une journée de travail ;
- un repos satisfaisant des animaux avant l'abattage

Art. 9 — Les locaux ou les emplacements d'abattage et d'habillage doivent être de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante.

Un emplacement spécial doit être prévu pour l'abattage des porcs.

Art. 10 — Les opérations doivent être effectuées sur l'animal suspendu.

Art. 11 — Les locaux ou 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.

Art. 12 — La triperie et la boyauderie doivent être installées à proximité des locaux d'abattage et d'habillage.

Art. 13 — 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 pourvues de siphons grillagés.

Art. 14 — Les murs intérieurs doivent être revêtus d'un enduit lavable. Les murs doivent en outre comporter sur une hauteur d'au moins des mètres à partir du sol, un revêtement résistant aux chocs, imperméable, lisse et imputrescible dont les angles et les coins sont arrondis.

Art. 15 — Un réseau d'eau potable sous pression doit être installé aux emplacements appropriés pour le nettoyage des locaux et du matériel

Art. 16 — Dans chaque, poste l'éclairage doit être assuré de manière suffisante.

En cas d'éclairage artificiel celui-ci ne doit pas modifier la couleur naturelle des viandes, des abats et issues

Art. 17 — Le matériel utilisé doit être en matériaux inaltérables, imputrescibles, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Ce matériel doit comprendre :

- Des récipients à sang ;
- Des bacs à «panse» ou autres dispositifs appropriés pour recevoir les organes abdominaux au moment de l'éviscération ;
- Des crochets ;
- Des plateaux et tables pour l'inspection sanitaire des abats et des têtes ;
- Des bacs pour la confiscation des saisies.

Art. 18 — Des lavabos et des postes de lavage et de désinfection des instruments et outils de travail et d'inspection (couteaux, scies...) doivent être prévus aux endroits appropriés.

Art. 19 — Les tueries existantes avant la date d'entrée en vigueur du présent arrêté doivent être mises aux normes.

Art. 20 — Toutes dispositions contraires à celles du présent arrêté sont et demeurent abrogées.

Art. 21 — Le Directeur des Services Vétérinaires, est chargé de l'exécution du présent arrêté qui sera publié et communiqué partout où besoin sera.