

**Arrêté du 22 décembre 1992 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production et d'échanges d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés**

NOR : AGRG9202623A

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

Vu le code rural, notamment l'article 247 ;

Vu la directive (C.E.E.) n° 92-5 du conseil du 10 février 1992 portant modification et mise à jour de la directive (C.E.E.) n° 77-99 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de produits à base de viande et modifiant la directive (C.E.E.) n° 64-433 ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale,

**Arrête :**

Art. 1<sup>er</sup>. - Les dispositions du présent arrêté concernent les conditions hygiéniques et sanitaires relatives à la préparation, à la production, à la mise sur le marché et à la commercialisation intracommunautaire d'estomacs, vessies et boyaux nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés propres à la consommation humaine ou destinés à la préparation d'autres denrées alimentaires.

Art. 2. - Au sens du présent arrêté, on entend par :

a) Produits à base de viande : les produits qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à cœur permet de constater la disparition des caractéristiques de viande fraîche ;

b) Matières premières : tout produit d'origine animale utilisé comme ingrédient pour l'obtention des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> du présent arrêté ;

c) Traitement : procédé chimique tel que le chauffage, la fumaison, le salage, le marinage, la salaison ou la dessiccation des viandes fraîches ou des matières premières destinées à prolonger la conservation des produits d'origine animale, associées ou non à d'autres denrées alimentaires, ou une combinaison de ces différents procédés ;

d) Chauffage : utilisation de la chaleur sèche ou humide ;

e) Salage : utilisation de sels ;

f) Salaison : diffusion de sels dans la masse du produit ;

g) Maturation : traitement des viandes crues salées, appliqué dans des conditions climatiques susceptibles de provoquer, au cours d'une réduction lente et graduelle de l'humidité, l'évolution de processus fermentatifs ou enzymatiques naturels, comportant dans le temps des modifications qui confèrent au produit des caractéristiques organoleptiques typiques et en garantissant la conservation et la salubrité dans des conditions normales de température ambiante ;

h) Dessiccation : réduction naturelle ou artificielle de la quantité d'eau ;

i) Lot : la quantité de produit couverte par le même document commercial d'accompagnement ou certificat de salubrité ;

j) Conditionnement : l'opération destinée à réaliser la protection des produits visés à l'article 1<sup>er</sup> par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct du produit concerné, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même ;

k) Emballage : l'opération consistant à placer un ou plusieurs produits visés à l'article 1<sup>er</sup>, conditionnés ou non, dans un contenant ainsi que ce contenant lui-même ;

l) Centre de reconditionnement : un atelier ou un entrepôt où il est procédé au regroupement et/ou au conditionnement de produits destinés à la mise sur le marché ;

m) Atelier de préparation : toute entreprise fabriquant les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> ;

n) Mise sur le marché : la détention ou l'exposition en vue de la vente, la mise en vente, la vente, la livraison ou toute autre manière de cession dans la Communauté, à l'exclusion de la vente au détail ;

o) Vétérinaire officiel : le vétérinaire désigné par la direction générale de l'alimentation (sous-direction de l'hygiène alimentaire) du ministère de l'agriculture et du développement rural.

Art. 3. - Les estomacs, vessies et boyaux, nettoyés, salés ou séchés et/ou chauffés doivent être préparés dans des établissements :

1. Conçus et équipés conformément aux dispositions des annexes I et III ;

2. Respectant les conditions générales d'hygiène de l'annexe II.

Art. 4. - Les services vétérinaires veillent à ce que l'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement (atelier de préparation ou centre de reconditionnement) prenne toutes les mesures nécessaires pour que, à tous les stades de la production ou du reconditionnement, les prescriptions du présent arrêté soient observées.

A cet effet, lesdits responsables doivent effectuer des autocontrôles constants fondés sur les principes suivants :

- identification des points critiques dans leur établissement en fonction des procédés utilisés ;
- établissement et mise en œuvre des méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;
- prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire approuvé par l'autorité compétente, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des normes fixées par le présent arrêté ;
- conservation d'une trace écrite ou enregistrée des indications demandées conformément aux tirets précédents en vue de leur présentation aux services vétérinaires. Les résultats de différents contrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins ;
- garanties en matière de gestion du marquage de salubrité ;
- si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont ils disposent révèle l'existence d'un risque sanitaire grave, information des services vétérinaires ;
- en cas de risques immédiats pour la santé humaine, retrait du marché de la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée de la mise sur le marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité des services vétérinaires jusqu'à ce que son utilisation soit décidée par ces services ;
- les exigences prévues aux premier et deuxième tirets devront avoir été déterminées avec les services vétérinaires qui doivent en contrôler régulièrement le respect.

Art. 5. - L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement (atelier de préparation ou centre de reconditionnement) doit disposer ou mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production, sauf si ledit personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme.

Le vétérinaire officiel de l'établissement doit être associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

Art. 6. - Les établissements (atelier de préparation ou centre de reconditionnement) qui préparent les produits visés par le présent arrêté sont soumis par les services vétérinaires aux contrôles suivants :

1. L'état de propreté des locaux, des installations, de l'outillage et de l'hygiène du personnel.
2. L'efficacité des autocontrôles effectués par l'établissement, conformément à l'article 4, notamment par l'examen des résultats et la prise d'échantillons.
3. La qualité microbiologique et hygiénique des produits.
4. Les conditions d'entreposage et de transport.

En outre, les services vétérinaires doivent avoir libre accès à tout moment aux entrepôts frigorifiques et à tous les locaux de travail pour vérifier le respect rigoureux des dispositions du présent arrêté. Ils peuvent en outre, exécuter tout prélèvement nécessaire aux examens de laboratoire et procéder à tout autre contrôle (examen matériel scriptural et documentaire, examen des systèmes de vérification mis en place dans l'entreprise) qu'ils estiment nécessaire d'effectuer pour assurer le respect des exigences du présent arrêté.

Art. 7. - Les ateliers de préparation conformes aux dispositions du présent arrêté reçoivent un numéro officiel d'agrément attribué par le ministère de l'agriculture et du développement rural (direction générale de l'alimentation, sous-direction de l'hygiène alimentaire). La liste des établissements agréés est publiée au *Journal officiel* de la République française.

Art. 8. - Lorsqu'ils quittent l'atelier de préparation ou le centre de reconditionnement, les produits visés par le présent arrêté doivent être accompagnés d'un document commercial précisant notamment leur origine, c'est-à-dire le numéro d'agrément de l'établissement d'origine. Ce document doit être conservé par le destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présenté, à leur demande, aux services officiels de contrôle.

Art. 9. - Lorsqu'un établissement n'est pas conforme aux dispositions du présent arrêté, en particulier lorsqu'il est constaté que les documents visés à l'article 8 ne correspondent pas à l'état réel des produits expédiés, ou que le marquage des produits en question n'est pas conforme aux dispositions réglementaires, les services vétérinaires peuvent suspendre ou retirer le numéro officiel d'agrément prévu à l'article 7.

Art. 10. - Les infractions aux articles 3 à 8 du présent arrêté sont réprimées conformément aux dispositions de l'article 26 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 modifié.

Art. 11. - Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 22 décembre 1992.

Pour le ministre et par délégation :  
Le directeur général de l'alimentation,  
J.-F. GUTHMANN

## ANNEXE I

### Conditions générales d'agrément des établissements

Les établissements doivent comporter au moins :

1. Des lieux de travail de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables. Ces lieux de travail sont conçus et disposés de façon à éviter toute contamination des matières premières et des produits visés par le présent arrêté.

2. Dans les lieux où l'on procède à la manipulation, à la préparation et à la transformation des matières premières et à la fabrication des produits visés par le présent arrêté :

- a) Un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pourvu d'un dispositif à évacuer l'eau ;
- b) Des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, ou d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage ;
- c) Un plafond facile à nettoyer ;
- d) Des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ;
- e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;
- f) Un éclairage suffisant naturel ou artificiel ;
- g) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ;
- h) Des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

3. Dans les locaux d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent arrêté, les mêmes conditions que celles visées au point 2 s'appliquent, sauf :

- dans les locaux d'entreposage réfrigérés, dans lesquels un sol facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau est suffisant ;
- dans les locaux de congélation ou de surgélation, dans lesquels un sol en matériaux imperméables et imputrescibles, facile à nettoyer, est suffisant ; dans ce cas, une installation d'une puissance frigorifique suffisante pour assurer le maintien des matières premières et des produits dans les conditions de température prévues par le présent arrêté doit être disponible.

La capacité des locaux d'entreposage doit être suffisante pour assurer le stockage des matières premières utilisées et des produits visés par le présent arrêté.

4. Des facilités pour la manutention hygiénique et la protection des matières premières et des produits finis non emballés ou conditionnés au cours des opérations de chargement et de déchargement.

Les matières premières doivent être transportées de l'abattoir d'origine vers l'établissement dans des conditions d'hygiène satisfaisante et, le cas échéant, réfrigérées en fonction du délai écoulé entre l'abattage et la récolte des matières premières. Les véhicules et les conteneurs destinés au transport doivent avoir des surfaces internes

lisses, faciles à laver, à nettoyer et à désinfecter. Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de telle sorte que la température requise puisse être maintenue pendant toute la durée du transport.

5. Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, oiseaux, etc.

6. Des dispositifs et des outils de travail, tels que tables de découpe, récipients, bandes transporteuses, scies et couteaux, destinés à entrer en contact direct avec les matières premières et les produits en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter.

7. 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 matières premières ou des produits non destinés à la consommation humaine, ou un local fermant à clé destiné à cet effet si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque phase de travail. Lorsque ces matières premières ou produits sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits.

8. Des installations appropriées de nettoyage et de désinfection du matériel et des ustensiles.

9. Un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires, qui répond aux exigences de l'hygiène.

10. Un équipement fournissant exclusivement de l'eau potable. Cependant, l'utilisation d'eau non potable est autorisée exceptionnellement pour la production de vapeur, la lutte contre l'incendie ou la réfrigération, à condition que les tuyaux installés à cet effet empêchent l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque, direct ou indirect, de contamination des matières premières ou des produits. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

11. Un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos 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 de moyens de nettoyage des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

12. Si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection.

13. Un local ou un dispositif pour le stockage des détersifs, des désinfectants ou des substances analogues.

14. Un local ou une armoire pour l'entreposage du matériel de nettoyage et d'entretien.

15. Des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si le nettoyage et la désinfection des moyens de transport se font dans des installations officiellement agréées.

16. D'une façon générale, les locaux, instruments et outils destinés à la préparation des produits visés par le présent arrêté ne doivent être utilisés que pour le travail de ces produits. Une nette répartition entre partie souillée et partie propre doit être opérée au sein de l'établissement.

## ANNEXE II

### Conditions générales d'hygiène des établissements

#### A. - Conditions générales d'hygiène applicables aux locaux, aux matériels et aux outils

1. Le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les matières premières et les produits, le sol, les murs, le plafond et les cloisons doivent être maintenus en bon état de propreté et d'entretien, de façon à ne pas constituer une source de contamination pour ces matières premières ou produits. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit avoir une température non inférieure à + 82 °C.

2. Aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement effectuée dans les locaux ou sur les matériels. Les raticides, insecticides, désinfectants ou toutes autres substances pouvant présenter une certaine toxicité sont entreposés dans des locaux ou armoires fermant à clé ; ils doivent être autorisés et utilisés de manière à ne pas risquer de contaminer les produits.

3. a) Les lieux de travail, les outils et le matériel ne doivent être utilisés que pour l'élaboration des produits pour lesquels l'agrément a été accordé. Toutefois, ils peuvent être utilisés pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, d'autres produits alimentaires propres à la consommation humaine, après autorisation des services officiels. Cette restriction ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux où il n'est pas procédé au travail des matières premières ou des produits visés par le présent arrêté ;

b) Les lieux de travail ne peuvent être utilisés pour la fabrication de produits non destinés à la consommation humaine que dans les conditions suivantes :

- les matières premières impropres à la consommation humaine doivent être stockées dans un local complètement séparé ou dans un emplacement de réception complètement séparé ;
- elles doivent être travaillées dans des locaux séparés avec l'utilisation d'installations et d'équipement distincts, sauf si la fabrication a lieu dans des installations ou équipements complètement clos et utilisés exclusivement à cet effet ;
- les produits finis obtenus à partir de ces matières premières doivent être stockés dans un local séparé ou dans des conteneurs séparés et étiquetés de façon appropriée et ne doivent pas être destinés à la consommation humaine.

4. Les détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être autorisés et utilisés de manière que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits ne soient pas affectés.

Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail. Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans le local ou l'armoire prévus à l'annexe I, point 14.

5. Il est interdit de répandre de la sciure ou tout autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits visés par le présent arrêté.

#### B. - Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel. En particulier :

a) Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont notamment concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits sujets à contamination non emballés ;

b) Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination ; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche ;

c) Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits.

Les employeurs doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la manipulation des matières premières et des produits les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

Lors de l'embauche, toute personne affectée au travail et à la manipulation des matières premières et des produits est tenue de prouver, par un certificat médical, que rien ne s'oppose à son affectation. Le suivi médical de cette personne doit respecter les prescriptions réglementaires en vigueur.

## ANNEXE III

### Conditions spéciales d'installation, d'équipement et de fonctionnement des établissements préparant des estomacs, vessies et boyaux

Outre les conditions générales de l'annexe I, les conditions suivantes s'appliquent :

1. Les établissements procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement des estomacs, vessies et boyaux doivent comporter au moins :

a) Des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé :

- à la température ambiante ou, le cas échéant, sous le régime du froid, des matières premières, d'une part, et
- à la température ambiante ou, le cas échéant, en fonction de leur nature, sous le régime du froid, des produits finis, d'autre part,

étant entendu que les matières premières ou les autres produits d'origine animale non emballés doivent être stockés séparément des matières premières et des produits emballés. Les produits ne pouvant pas être maintenus à la température ambiante doivent être entreposés jusqu'au moment de leur expédition dans les locaux prévus à cet effet. En particulier, les matières premières ou les produits finis qui ne sont pas salés ou séchés doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 3 °C ;

b) Un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement des produits. Pour autant que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant la salubrité des matières premières et des produits finis, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, elles peuvent être effectuées dans le même local ;

c) Un local ou un dispositif pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires ;

d) Un local pour l'emballage et pour l'expédition ; cependant, si le conditionnement et l'emballage sont effectués de façon hygiénique, ces opérations pourront être réalisées dans un endroit destiné à cet effet ;

e) Un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;

f) Un local pour le nettoyage des équipements et du matériel, tels que crochets et récipients ;

Selon le type de produit concerné, l'établissement doit comporter :

g) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage lorsque les matières premières arrivent dans l'établissement ;

h) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des matières premières ;

i) Un local ou une installation pour le séchage et la maturation ;

j) Un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement tel que la coloration, notamment des boyaux naturels ;

k) Un local de prénettoyage des matières premières nécessaires à l'élaboration des produits.

2. a) L'utilisation de bois est interdite, sauf dans les locaux de saumurage et de stockage des produits et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons technologiques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits ;

b) L'utilisation des palettes en bois n'est autorisée que pour le transport des récipients contenant les matières premières et les produits visés par le présent arrêté. La présence des palettes en bois est autorisée dans les locaux de stockage des matières premières et des produits finis emballés ou en récipients, pour autant qu'elle ne constitue pas une source d'insalubrité des denrées.