

## **Arrêté du 29 février 1996 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes**

NOR : AGRG9600464A

Le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation,

Vu la directive 94/65/CE du Conseil du 14 décembre 1994 établissant les exigences applicables à la production et à la mise sur le marché de viandes hachées et de préparations de viandes ;

Vu le code rural, notamment ses articles 258 à 262 ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour 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 ;

Vu l'arrêté du 15 mai 1974 fixant les dispositions relatives à l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à base de viande ;

Vu l'arrêté du 21 décembre 1979 relatif aux critères microbiologiques auxquels doivent satisfaire certaines denrées animales ou d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et à la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non ;

Vu l'arrêté du 23 février 1994 fixant les conditions sanitaires de préparation, de commercialisation et d'utilisation des viandes séparées mécaniquement ;

Vu l'arrêté du 2 juin 1994 définissant le marché local pour les établissements préparant des viandes fraîches ;

Vu l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément sanitaire des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité ;

Vu l'arrêté du 8 septembre 1994 fixant les conditions dans lesquelles certains établissements mettant sur le marché des viandes ou des produits à base de viande peuvent être dispensés de l'agrément sanitaire ;

Vu l'arrêté du 9 mai 1995 réglementant l'hygiène des aliments remis directement au consommateur ;

Vu l'arrêté du 29 mai 1995 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les ateliers de découpe de viandes de volailles,

Arrête :

### **TITRE I<sup>er</sup>**

#### **OBJET ET DÉFINITIONS**

Art. 1<sup>er</sup>. — Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes hachées et des préparations de viandes, ainsi que les modalités de leur inspection sanitaire.

Sont exclues du champ d'application du présent arrêté les préparations de viandes qui sont produites dans les magasins de détail ou les ateliers adjacents aux points de vente en vue d'y être cédées directement au consommateur final.

Ne sont pas visées par le présent arrêté les opérations de hachage et d'addition de denrées alimentaires, de condiments et d'additifs dans les ateliers de fabrication de produits à base de viande.

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

a) Viandes hachées : les viandes qui ont été soumises à une opération de hachage en fragments ou à un passage dans un hachoir à vis sans fin, auxquelles a été éventuellement ajouté un maximum de 1 p. 100 de sel ;

b) Préparations de viandes : les viandes qui ont subi une addition de denrées alimentaires, de condiments ou d'additifs ou qui ont subi un traitement insuffisant pour modifier à cœur la structure cellulaire de la viande et pour ainsi faire disparaître les caractéristiques de la

viande fraîche. Toutefois, ne sont pas considérées comme préparations de viandes, les viandes, y compris les viandes hachées, n'ayant subi qu'un traitement de conservation par le froid ;

c) Préparations de viandes hachées : les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées d'animaux de boucherie, hormis les saucisses crues et les chairs à saucisse ;

d) Conditionnement : l'opération qui réalise la protection des viandes hachées et des préparations de viandes par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant à leur contact direct et par extension cette première enveloppe ou ce premier contenant ;

e) Emballage : la mise des unités conditionnées dans un deuxième contenant et par extension ce deuxième contenant ;

f) Atelier de fabrication : tout établissement où sont préparées et conditionnées des viandes hachées ou des préparations de viandes.

## TITRE II

### ATELIER DE FABRICATION AGRÉÉ

#### CHAPITRE I<sup>er</sup>

##### Origine des viandes

Art. 3. – Seules peuvent être utilisées pour la fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes hachées les viandes fraîches provenant d'animaux de boucherie des espèces bovine, porcine, ovine et caprine.

Art. 4. – Les préparations de viandes non visées à l'article 3 peuvent être produites à partir de viandes fraîches bovine, porcine, ovine, caprine, ainsi que de viandes de volaille, de lapin et de gibier.

Art. 5. – Sont seules autorisées pour la fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes les viandes réfrigérées, congelées ou surgelées provenant d'établissements agréés pour la mise sur le marché communautaire et revêtues de la marque communautaire de salubrité.

Ces viandes peuvent avoir transité par un entrepôt frigorifique agréé.

Art. 6. – Les viandes destinées à un atelier de fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes hachées réfrigérées ou surgelées ainsi que des autres préparations de viandes surgelées sont :

- munies d'une étiquette indiquant la date d'abattage ou, le cas échéant, la date de congélation ou de surgélation, apposée soit directement sur les denrées, soit sur leur emballage ;
- ou accompagnées d'un document précisant ces mêmes mentions.

Art. 7. – Les viandes réfrigérées ne peuvent être utilisées pour la fabrication des viandes hachées et des préparations de viandes hachées réfrigérées ou surgelées que :

- dans un délai maximal de quinze jours après l'abattage des animaux pour la viande bovine désossée et conditionnée sous vide ;
- dans un délai maximal de six jours après l'abattage des animaux pour les autres viandes.

Les viandes congelées ou surgelées sont destinées à la fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes surgelées et doivent avoir été désossées préalablement à leur congélation ou surgélation et être utilisées dans un délai maximal de :

- dix-huit mois pour la viande bovine ;
- douze mois pour la viande ovine et caprine, la viande de volaille, la viande de lapin ainsi que pour la viande de gibier d'élevage ;
- six mois pour la viande porcine ou de gibier sauvage.

Des dérogations à cette exigence de désossage préalable des viandes congelées et de préparations de viandes surgelées peuvent être accordées par le directeur des services vétérinaires pour les viandes ovine et porcine qui seront alors désossées sur place immédiatement avant le hachage ou l'élaboration de préparations de viandes, pour autant que cette opération se déroule dans de bonnes conditions d'hygiène et de qualité.

#### CHAPITRE II

##### Conditions d'installation et d'équipements

Art. 8. – Les ateliers dans lesquels est effectuée la fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes doivent être conformes aux dispositions prévues au titre I<sup>er</sup> (Conditions d'installation et d'équipements) de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, et comporter en outre :

- a) Un local pour l'entreposage des condiments et d'autres denrées alimentaires, ou simplement une armoire pour l'entreposage du sel ;
- b) Un local séparé de la salle de découpe pour les opérations de hachage, de fabrication des préparations de viandes, d'addition

d'autres denrées alimentaires et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre enregistreur ou d'un téléthermomètre enregistreur.

Toutefois, le hachage des viandes et la fabrication de préparations de viandes dans la salle de découpe sont autorisés à condition que ces opérations soient effectuées dans un emplacement spécifique nettement séparé. De même, dans un abattoir de volailles, l'ajout de condiments à des carcasses entières est autorisé s'il est pratiqué dans un local spécifique nettement séparé du local d'abattage ;

c) Les installations frigorifiques doivent permettre de garantir le respect des conditions de température exigées par le présent arrêté.

#### CHAPITRE III

##### Hygiène du personnel, du matériel et des locaux

Art. 9. – Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Cette dernière doit envelopper en totalité la chevelure. Les mains sont lavées et désinfectées chaque fois qu'il est nécessaire, ainsi qu'à chaque reprise du travail, et en particulier à la sortie des toilettes. Les ongles sont tenus courts et brossés.

Pour toutes les opérations postérieures au désossage, le personnel affecté à la production des viandes hachées et des préparations de viandes doit porter un masque bucco-nasal et des gants. Ces derniers sont soit lisses, imperméables et à usage unique, soit similaires pouvant être nettoyés et désinfectés.

Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage.

Le travail et la manipulation 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 raisons médicales.

Art. 10. – Le matériel, les instruments ainsi que les récipients utilisés pour le travail des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté et ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins.

Ils sont soigneusement nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire ainsi qu'obligatoirement à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés. Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués avec de l'eau portée à une température au moins égale à + 82 °C ou par tout autre procédé autorisé par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation.

Le matériel, les instruments ainsi que les récipients utilisés pour le travail des viandes sont conformes à la réglementation en vigueur.

Les produits de nettoyage et de désinfection satisfont à la réglementation prise en la matière et portant application du code de la consommation livre II.

Art. 11. – Les locaux sont maintenus dans le plus parfait état d'entretien et de propreté et exclusivement utilisés pour le travail des viandes. Ils sont nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire et dans tous les cas à l'issue des opérations de la journée.

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.

La présence de tout animal est prohibée. La destruction des rongeurs, insectes et de toutes autres vermines est systématiquement assurée à l'aide de moyens appropriés.

Les moyens de lutte contre les animaux nuisibles ainsi que les détersifs et les désinfectants ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

#### CHAPITRE IV

##### Hygiène du fonctionnement

Art. 12. – Lorsque le délai entre leur introduction dans la salle de hachage et le traitement par le froid des produits finis ne dépasse pas une heure, les viandes utilisées pour la fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes hachées sont maintenues à une température à cœur de + 7 °C au maximum. Dans le cas contraire, les viandes ne peuvent être utilisées qu'après que leur température à cœur a été ramenée à + 4 °C maximum.

La température des locaux de production doit être dans tous les cas de + 12 °C au maximum.

Art. 13. – Les viandes destinées à la fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes sont examinées et toutes les parties souillées, impropres à la consommation ou suspectes sont enlevées et éliminées avant de procéder à la découpe ou au hachage.

Art. 14. – L'humidité relative durant les opérations de production doit être telle que l'apparition de condensation sur la viande soit limitée au maximum.

La température réelle des locaux de production ainsi que des locaux de stockage est contrôlée à tout moment par l'intermédiaire de thermomètres enregistreurs ou de téléthermomètres enregistreurs

convenablement placés. Les enregistrements sont conservés pendant au moins un mois à la disposition des services vétérinaires.

Les appareils dégageant de la chaleur ou des buées utilisés pour la fabrication de préparations de viandes doivent être conçus et installés de telle sorte que ces émanations puissent être évacuées rapidement sans constituer une source d'altération pour les denrées.

Art. 15. — Les viandes hachées et les préparations de viandes sont soumises à un traitement par le froid dans un délai maximum d'une heure après les opérations de mise en portions et de conditionnement, de manière à être ramenées, dans les plus brefs délais, aux températures à cœur fixées à l'article 16.

L'ajout d'une quantité limitée de viandes congelées pour la fabrication de viandes hachées réfrigérées est autorisé afin d'accélérer le processus de réfrigération sous réserve que les températures à cœur fixées à l'article 16 soient atteintes dans le délai d'une heure au maximum.

Art. 16. — Sitôt leur production terminée, les viandes hachées et les préparations de viandes sont, pour leur mise sur le marché, présentées sous la forme :

- réfrigérée, maintenues à une température à cœur inférieure à + 2 °C pour les viandes hachées et les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées, à + 3 °C pour les préparations de viandes contenant des abats et à + 4 °C pour les autres préparations de viandes y compris les saucisses crues et les chairs à saucisse ;
- surgelée, en unités de conditionnement destinées au consommateur final, maintenues à une température à cœur inférieure à - 18 °C.

Les préparations de viandes surgelées ne peuvent faire l'objet d'échanges avec d'autres Etats membres que dans un délai n'excédant pas dix-huit mois après leur fabrication.

#### CHAPITRE V

##### Conditionnement et emballage

Art. 17. — Immédiatement après leur production, les viandes hachées et les préparations de viandes sont conditionnées et emballées.

Les emballages (caisses, cartons...) doivent répondre à toutes les règles de l'hygiène, et notamment :

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

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

Art. 18. — Les conditionnements doivent être transparents et incolores et répondre, en outre, aux conditions indiquées aux premier et deuxième tirets du deuxième alinéa de l'article 17 ci-dessus. Ils ne peuvent pas être réutilisés pour le conditionnement des produits finis.

Au cas où le conditionnement réunit toutes les conditions de protection de l'emballage, il peut être considéré comme tel et il n'est pas alors indispensable de le placer dans un deuxième contenant, ni nécessaire qu'il soit transparent ou incolore.

Les viandes hachées et les préparations de viandes, en unités de vente destinées au consommateur final, doivent être livrées dans leur conditionnement d'origine, qui ne doit être ouvert sous aucun prétexte.

Les préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées et les saucisses crues peuvent être reconditionnées dans un atelier de fabrication tel que défini au présent arrêté.

#### CHAPITRE VI

##### Entreposage et transport

Art. 19. — Immédiatement après leur conditionnement et leur emballage, les viandes hachées et les préparations de viandes sont refroidies et entreposées aux températures visées à l'article 16.

Dans les entrepôts frigorifiques, les viandes hachées et les préparations de viandes ne peuvent être entreposées avec d'autres denrées alimentaires que si l'emballage permet de garantir qu'une influence défavorable de ces dernières est exclue.

Art. 20. — Les viandes hachées et les préparations de viandes 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.

Les véhicules sont, en particulier, équipés de manière que les températures visées à l'article 16 ne soient pas dépassées au cours du transport, et pourvus, sauf s'il s'agit d'un transport n'excédant pas une heure, d'un thermomètre enregistreur permettant d'enregistrer le respect de cette dernière exigence.

Art. 21. — Au cours de leur transport, les viandes hachées et les préparations de viandes sont accompagnées d'un document commercial sur lequel doivent apparaître :

- le numéro d'agrément de l'atelier de fabrication ;
- pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées surgelées, lorsque cela est exigé par l'Etat membre destinataire, la mention en clair du mois et de l'année de surgélation ;
- lorsqu'elles sont destinées à la Suède et à la Finlande, la mention spécifique dont le libellé figure sur les certificats de salubrité prévus pour chacun des produits aux annexes I et II du présent arrêté.

Le cas échéant, à la demande des autorités compétentes de l'Etat membre destinataire, une certification sanitaire à la charge des opérateurs peut être requise lorsque les viandes sont destinées à être exportées vers un pays tiers après hachage.

Toutefois, elles sont accompagnées d'un certificat de salubrité conforme à l'annexe I pour les viandes hachées et à l'annexe II pour les préparations de viandes :

- lorsqu'elles proviennent d'un atelier de fabrication situé dans une région ou une zone à restriction ;
- lorsque, destinées à un autre Etat membre, elles transitent par un pays tiers en camion plombé ;
- lorsque, concernant les préparations de viandes, l'Etat membre destinataire le requiert.

Ces documents sont conservés par l'établissement destinataire pendant une période minimale d'un an pour pouvoir être présentés à leur demande aux services vétérinaires.

#### CHAPITRE VII

##### Maîtrise de l'hygiène et de la qualité

Art. 22. — L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication est tenu de procéder à un autocontrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des autocontrôles 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 H.A.C.C.P. (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 contrôles critiques ainsi que les procédures de vérification et de suivi.

Les contrôles portent sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production, les méthodes de nettoyage et de désinfection et sur les produits. La nature des contrôles, leur fréquence et leur méthodologie sont déterminées par l'exploitant, hormis pour les examens bactériologiques visés à l'article 23, et doivent être portées à la connaissance du directeur des services vétérinaires.

La liste des autocontrôles effectués et leurs résultats ainsi que toutes les autres données utiles sont consignés dans un registre tenu à la disposition des services vétérinaires afin que, dans le cadre de leurs contrôles, ces services puissent les analyser.

Si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont il dispose révèle l'existence d'un risque sanitaire, l'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication est tenu d'en informer sans délai les services vétérinaires.

En cas de risque immédiat pour la santé humaine, les lots de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque sont retirés du marché. Ces lots retirés de la mise sur le marché doivent rester sous la surveillance des services vétérinaires jusqu'à ce qu'ils décident de leur utilisation.

Art. 23. — Les examens microbiologiques portant sur les produits finis sont effectués selon des méthodes scientifiques reconnues et pratiquement éprouvées, et selon une fréquence :

- journalière pour les viandes hachées et les préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées ;
- hebdomadaire pour les autres préparations de viandes.

L'échantillon prélevé aux fins d'analyse doit être constitué de cinq unités de cent grammes chacune et représentatif de la production journalière.

Ces examens doivent permettre de s'assurer que les viandes hachées et les préparations de viandes satisfont aux critères microbiologiques fixés :

- en annexe III, paragraphe I, point 1, pour les viandes hachées et les préparations de viandes hachées ;
- et en annexe III, paragraphe I, point 2, pour les autres préparations de viandes.

Les résultats de ces examens sont conservés pendant une période de deux ans minimum, sauf pour les produits réfrigérés pour lesquels ce délai est ramené à six mois après la date limite de consommation du produit.

Art. 24. — La date limite de consommation ou la date limite d'utilisation optimale des viandes hachées et des préparations de viandes sont fixées sous la responsabilité de l'exploitant ou du gestionnaire de l'atelier de fabrication.

A cet effet, celui-ci s'assure notamment, selon le protocole reconnu par le ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation ou selon un protocole équivalent, que :

- les saucisses crues et les chairs à saucisse qui ont été maintenues à +4 °C ;
- les viandes hachées et les autres préparations de viandes obtenues à partir de viandes hachées qui ont été maintenues à +2 °C,

répondent aux critères microbiologiques prévus à l'annexe III deux jours après la date limite de consommation.

Art. 25. — L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication 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 hygiéniques de production, adaptées à la structure de fabrication, et le présente au vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'atelier.

Art. 26. — L'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication tient une comptabilité matière faisant apparaître pour les :

1. Matières premières entrant :
  - identification du lot ;
  - poids ;
  - origine (nom et adresse de l'établissement, numéro d'agrément).
2. Produits finis sortant :
  - identification du lot ;
  - poids ;
  - destination (nom et adresse de l'établissement, numéro d'agrément le cas échéant).

Ces informations sont tenues à la disposition des agents des services vétérinaires.

Art. 27. — Pour répondre aux obligations définies à l'article 22 ci-dessus, l'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication peut s'appuyer sur un guide de bonnes pratiques élaboré spécifiquement pour les activités exercées dans son établissement.

Il peut aussi s'appuyer, le cas échéant, sur un guide de bonnes pratiques hygiéniques tel que défini par l'avis aux professionnels de l'alimentation publié au *Journal officiel* de la République française du 24 novembre 1993.

#### CHAPITRE VIII

##### Inspection sanitaire

Art. 28. — Afin de permettre l'inspection et le contrôle de son atelier de fabrication, notamment de son fonctionnement pendant le travail des viandes, l'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier est tenu de déclarer au vétérinaire inspecteur chargé du contrôle les horaires de travail, et, en temps utile, leurs éventuelles modifications.

Les agents des services vétérinaires ont libre accès à tout moment à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté.

Art. 29. — Le vétérinaire inspecteur est habilité à effectuer les actions et contrôles suivants :

1. Contrôle de la comptabilité matière telle que définie à l'article 26 ci-dessus ;

2. 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 des autocontrôles ;

3. Contrôle des conditions d'entreposage et de transport ;

4. Exécution de tous prélèvements nécessaires en vue d'effectuer des examens de laboratoire, les résultats de ces examens faisant l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant ou du gestionnaire de l'atelier, qui est tenu de remédier aux carences constatées en vue d'améliorer l'hygiène ;

5. Evaluation 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. 30. — Les ateliers de fabrication dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux conditions des chapitres I<sup>er</sup> à VIII du présent titre sont agréés conformément aux dispositions prévues par l'arrêté du 28 juin 1994 susvisé, en mentionnant le type de production pour lequel ils sont agréés.

En dérogation au dernier alinéa de l'article 18 du présent arrêté, les ateliers de découpe et les centres de reconditionnement qui répondent aux exigences des arrêtés du 17 mars 1992 ou du 29 mai 1995 susvisés sont agréés, selon ces mêmes dispositions, pour déconditionner et reconditionner les préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées et les saucisses crues, sous réserve que ces produits soient revêtus de la marque de salubrité définie à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 susvisé et commercialisés dans les conditions fixées à l'article 1<sup>er</sup> de cet arrêté.

Art. 31. — Les viandes hachées et les préparations de viandes doivent porter sur chaque unité de vente et sur les emballages regroupant les unités de vente la reproduction de la marque de salubrité attribuée à l'atelier de fabrication dont les caractéristiques sont définies par l'arrêté du 28 juin 1994 précité.

Toutefois, les préparations de viandes dans lesquelles ont été incorporées des viandes séparées mécaniquement congelées dans le respect des dispositions de l'article 25 de l'arrêté du 23 février 1994 susvisé sont revêtues de la marque de salubrité définie à l'article 5 de l'arrêté du 2 juin 1994 précité. Ces préparations de viandes ne peuvent pas être expédiées à destination d'un autre Etat membre de la Communauté européenne.

L'exploitant ou le gestionnaire de cet atelier doit fournir aux services vétérinaires toutes les garanties nécessaires en matière de gestion du marquage de salubrité, notamment des étiquettes portant la marque de salubrité.

#### TITRE III

##### CESSION DIRECTE AU CONSOMMATEUR

Art. 32. — Sans préjudice des exigences prévues par l'arrêté du 9 mai 1995 susvisé, les viandes hachées cédées directement au consommateur doivent être préparées conformément au présent titre.

Art. 33. — Seules peuvent être utilisées pour la fabrication de viandes hachées les viandes fraîches provenant d'animaux de boucherie des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, ainsi que des solipèdes domestiques.

Art. 34. — Les viandes hachées doivent être préparées sur-le-champ à la demande et à la vue de l'acheteur.

Toutefois, les viandes hachées fabriquées à partir de viandes fraîches bovine, porcine, ovine et caprine peuvent être préparées à l'avance pour autant que :

- l'atelier de fabrication réponde aux exigences fixées par le titre II du présent arrêté, à l'exception des articles 4, 21, 30 et 31 ;
- l'exploitant ou le gestionnaire de l'atelier de fabrication ait fait déclaration de cette activité au directeur des services vétérinaires.

Art. 35. — Les viandes destinées au hachage doivent être entreposées en chambre froide jusqu'au moment même de leur utilisation.

Il est interdit d'utiliser les déchets de parage, même en quantité limitée, pour la fabrication des viandes hachées.

Il est interdit d'incorporer dans la viande hachée le jus de viande qui a pu s'écouler lors de la préparation de cette denrée.

Il est interdit de découper, à l'avance, en menus morceaux, des pièces de viandes destinées à être hachées.

Art. 36. - Toute personne pratiquant le hachage des viandes est tenue d'observer sur sa personne et dans ses vêtements les règles d'une rigoureuse propreté.

Toutes mesures doivent être prises pour éviter la souillure des viandes qui ne peuvent être manipulées qu'à l'aide d'instruments réservés strictement à cet usage.

Le hachoir, les moules et les ustensiles ou appareils nécessaires à la fabrication des viandes hachées doivent être en matériaux conformes à la réglementation en vigueur et faciles à démonter et à nettoyer.

Ils sont maintenus en parfait état de propreté et d'entretien, démontés, nettoyés et désinfectés après chaque demi-journée de travail et protégés de manière efficace contre les pollutions extérieures.

Art. 37. - Toute viande hachée qui n'a pas été préparée dans les conditions des articles 32 à 36 est retirée de la consommation et dénaturée.

Art. 38. - Les établissements de distribution alimentaire élaborant plus de 250 kilogrammes de viandes hachées par semaine sont tenus de respecter les dispositions prévues au titre II du présent arrêté, à l'exception des articles 3, 4, 21, 30 et 31.

#### TITRE IV

##### DISPOSITIONS DIVERSES

Art. 39. - Le titre III, articles 13, 14 et 15, de l'arrêté du 15 mai 1974 susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

#### « TITRE III

« Estampillage sanitaire dans les ateliers de fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes

« Art. 13. - Dans les ateliers de fabrication de viandes hachées et de préparations de viandes agréées, les viandes qui satisfont aux prescriptions fixées pour leur production et leur mise sur le marché sont revêtues de la marque communautaire de salubrité définie aux articles 10 et 11 de l'arrêté du 28 juin 1994 précité.

« Art. 14. - Le marquage sanitaire des viandes hachées et des préparations de viandes est effectué par la reproduction sur l'enveloppe de conditionnement de chaque unité de vente au détail de la marque de salubrité définie précédemment. Toutefois, lorsque ces pièces conditionnées sont destinées à être vendues au détail dans un emballage hermétique, la marque sanitaire pourra être apposée sur ce seul emballage. La taille de la marque sanitaire peut être réduite, mais celle-ci doit toujours rester lisible.

« Art. 15. - Les emballages contenant les unités conditionnées de viandes hachées et de préparations de viandes doivent porter une étiquette reproduisant la marque sanitaire définie ci-dessus. Cette étiquette est fixée de telle sorte qu'elle soit déchirée lors de l'ouverture de l'emballage, à moins que celui-ci ne puisse pas être refermé après son ouverture. Le réemploi de ces étiquettes est interdit. »

Art. 40. - A l'article 3 de l'arrêté du 21 décembre 1979 susvisé, sont abrogés :

- les termes : « aux viandes hachées » dans la proposition introductive ;
- la ligne : « Viandes hachées à l'avance ou à la demande » ;
- la ligne : « A consommer après cuisson » sous « Produits de charcuterie crus, hachés ».

Art. 41. - A l'article 2 de l'arrêté du 8 septembre 1994 susvisé, le deuxième tiret du premier alinéa est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

- « - 250 kilogrammes par semaine pour l'ensemble des produits suivants : viandes fraîches des autres espèces à l'exclusion des viandes hachées, produits à base de viande, plats cuisinés, saucisses crues, chairs à saucisse et préparations de viandes ne contenant pas de viandes hachées. »

Art. 42. - L'arrêté du 28 septembre 1989 relatif aux viandes hachées, préparations de viandes et aux morceaux de moins de 100 grammes et l'arrêté du 25 février 1993 modifiant les arrêtés du 28 septembre 1989 et du 15 mai 1974 précités sont abrogés.

Art. 43. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et les préfets sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 29 février 1996.

Pour le ministre et par délégation :  
Le directeur général de l'alimentation,  
P. GUERIN

#### ANNEXE I

##### CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES VIANDES HACHÉES

N° : .....

Pays expéditeur : .....

Ministère : .....

Service : .....

##### I. - Identification des viandes hachées

Produits préparés à partir de viandes hachées de : .....  
(espèce animale)

Nature des produits (1) : .....

Nature de l'emballage : .....

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage : .....

Température d'entreposage et de transport : .....

Durée de conservation : .....

Poids net : .....

##### II. - Provenance des viandes hachées

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de l'(des) établissement(s) de fabrication agréé(s) : .....

Si nécessaire :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) : .....

##### III. - Destination des viandes hachées

Les viandes hachées sont expédiées :

de : .....  
(lieu d'expédition)

à : .....  
(pays destinataire)

par le moyen de transport suivant (2) : .....

Nom et adresse de l'expéditeur : .....

Nom et adresse du destinataire : .....

##### IV. - Attestation de salubrité

Je soussigné certifie que les viandes hachées désignées ci-dessus :

a) Ont été préparées à partir de viandes fraîches dans des conditions spécifiques prévues par la directive 94/65/CE ;

b) Sont destinées à la République hellénique (3) ;

c) Sont destinées à la Finlande ou à la Suède (3) :

i) Le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point a, de la directive 64/433/CEE a été effectué ;

ii) Les viandes sont destinées à la transformation ;

iii) Les viandes proviennent d'un établissement soumis à un programme tel que visé à l'article 5, paragraphe 3, point c, de la directive précitée.

Fait à ..... le .....  
(lieu) (date)

(cachet et signature du vétérinaire officiel)  
(nom en lettres capitales)

(1) Mention éventuelle des dénominations liées aux critères de composition.

(2) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom ; ces indications étant à actualiser en cas de transbordement.

(3) Si approprié.

#### ANNEXE II

##### CERTIFICAT DE SALUBRITÉ RELATIF À DES PRÉPARATIONS DE VIANDES

N° : .....

Pays expéditeur : .....

Ministère : .....  
Service : .....

### I. - Identification des préparations de viandes

Produits préparés à partir de viandes de : .....  
(espèce animale)

Nature des produits (1) : .....  
Nature de l'emballage : .....  
Nombre de pièces ou d'unités d'emballage : .....  
Température d'entreposage et de transport : .....  
Durée de conservation : .....  
Poids net : .....

### II. - Provenance des préparations de viandes

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de l'(des) établissement(s) de fabrication agréé(s) : .....

Si nécessaire :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément de l'(des) entrepôt(s) frigorifique(s) agréé(s) : .....

### III. - Destination des préparations de viandes

Les produits sont expédiés : .....  
de : .....  
(lieu d'expédition)

à : .....  
(pays destinataire)

par le moyen de transport suivant (2) : .....  
Nom et adresse de l'expéditeur : .....

Nom et adresse du destinataire : .....

### IV. - Attestation de salubrité

Je soussigné, certifie que les préparations de viandes désignées ci-dessus :

- a) Ont été préparées à partir de viandes fraîches dans des conditions spécifiques prévues par la directive 94/65/CE ;
- b) Sont destinées à la République hellénique (3) ;
- c) Sont destinées à la Finlande ou à la Suède (3) :
  - i) Le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point a, de la directive 64/433/CEE ou de la directive 71/118/CEE modifiée par la directive 92/116/CEE (3) a été effectué ;
  - ii) Les viandes sont destinées à la transformation (4) ;
  - iii) Les viandes proviennent d'un établissement soumis à un programme tel que visé à l'article 5, paragraphe 3, point c, de la directive 64/433/CEE, ou point b de la directive 71/118/CEE, modifiée par la directive 92/116/CEE (3).

Fait à ..... le .....  
(lieu) (date)

(cachet et signature du vétérinaire officiel)  
(nom en lettres capitales)

(1) Mention éventuelle d'une irradiation ionisante pour des raisons d'ordre médical.

(2) Indiquer, pour les wagons et les camions, le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro de vol et, pour les bateaux, le nom ; ces indications étant à actualiser en cas de transbordement.

(3) Si approprié.

(4) Pour les préparations de viandes d'animaux de boucherie seulement.

## ANNEXE 111

### CONTRÔLES MICROBIOLOGIQUES DES VIANDES HACHÉES ET DES PRÉPARATIONS DE VIANDES

#### 1. - Critères microbiologiques

Pour que des viandes hachées ou des préparations de viandes puissent être reconnues propres à la consommation humaine, confor-

mément à l'article 3 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971, elles doivent répondre aux critères microbiologiques suivants :

#### 1. Viandes hachées et préparations de viandes hachées

	M (a)	m (b)
Germes aérobies mésophiles n (c) = 5 ; c (d) = 2.	5 x 10 <sup>6</sup> /g	5 x 10 <sup>5</sup> /g
<i>Escherichia coli</i> n = 5 ; c = 2.....	5 x 10 <sup>3</sup> /g	50/g
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 ; c = 2 .....	10 <sup>3</sup> /g	10 <sup>2</sup> /g
<i>Salmonella</i> n = 5 ; c = 0.....	Absence dans 10 g	

(a) M = Seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(b) m = Seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés satisfaisants.

(c) n = Nombre d'unités composant l'échantillon.

(d) c = Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

#### 2. Autres préparations de viandes

	M (a)	m (b)
<i>Escherichia coli</i> n = 5 ; c = 2.....	5 x 10 <sup>3</sup> /g	5 x 10 <sup>2</sup> /g
<i>Staphylococcus aureus</i> n = 5 ; c = 2.....	5 x 10 <sup>3</sup> /g	5 x 10 <sup>2</sup> /g
<i>Salmonella</i> n = 5 ; c = 0.....	Absence dans 1 g	

(a) M = Seuil limite d'acceptabilité au-delà duquel les résultats ne sont plus considérés comme satisfaisants, M étant égal à 10 m lors d'un dénombrement effectué en milieu solide et à 30 m lors d'un dénombrement effectué en milieu liquide.

(b) m = Seuil limite en dessous duquel tous les résultats sont considérés satisfaisants.

(c) n = Nombre d'unités composant l'échantillon.

(d) c = Nombre d'unités de l'échantillon donnant des valeurs situées entre m et M.

#### II. - Interprétation des résultats

L'interprétation des résultats des analyses microbiologiques doit se faire selon un plan à deux classes pour les salmonelles et un plan à trois classes pour les autres catégories de germes tels que décrits à l'annexe I de l'arrêté du 21 décembre 1979 précité.

### Arrêtés du 13 mars 1996 portant suspension d'agrément d'organismes certificateurs chargés de délivrer la certification de conformité

NOR : AGRG9600569A

Par arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et du ministre délégué aux finances et au commerce extérieur en date du 13 mars 1996, est suspendu, pour non-fonctionnement, l'agrément de l'organisme certificateur Qualicert (n° CC 02-92), 191, avenue Aristide-Briand, 94237 Cachan Cedex, pour la certification de conformité du produit suivant : viande hachée pur bœuf réfrigérée.

Cette suspension prendra effet à compter de la date de parution du présent arrêté au *Journal officiel*.

NOR : AGRG9600570A

Par arrêté du ministre de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation et du ministre délégué aux finances et au commerce extérieur en date du 13 mars 1996, est suspendu, pour absence d'activité, l'agrément de l'organisme certificateur Qualité-France (n° CC 02-91), 18, rue Volney, 75002 Paris, pour la certification de conformité du produit suivant : agneau de boucherie.

Cette suspension d'agrément entrera en vigueur à compter de la date de parution du présent arrêté au *Journal officiel*.