

Arrêté Ministériel n° 2017-101 du 1er mars 2017 relatif aux règles sanitaires applicables aux produits d'origine animale et aux denrées alimentaires en contenant.

N° journal

8320

Date de publication

10/03/2017

Nous, Ministre d'Etat de la Principauté,

Vu la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007 relative à la sécurité alimentaire ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'hygiène des denrées alimentaires d'origine animale ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008 relative à l'hygiène des denrées alimentaires ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.941 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les aliments pour animaux et les denrées alimentaires ;

Vu l'Ordonnance Souveraine n° 1.942 du 6 novembre 2008 fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine ;

Vu l'arrêté ministériel n° 2017-102 du 1er mars 2017 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de tous les produits et denrées alimentaires ;

Vu la délibération du Conseil de Gouvernement en date du 8 février 2017 ;

Arrêtons :

Section I

Champ d'application et définitions

Article Premier.

Sans préjudice des dispositions de la loi n° 1.330 du 8 janvier 2007, susvisée, et des dispositions des Ordonnances Souveraines n° 1.939 du 6 novembre 2008, n° 1.940 du 6 novembre 2008, n° 1.941 du 6 novembre 2008 et n° 1.942 du 6 novembre 2008, susvisées, le présent arrêté établit des exigences complémentaires en matière d'hygiène alimentaire et de commercialisation applicables aux produits d'origine animale et aux denrées contenant des produits d'origine animale.

Art. 2.

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

- 1) « Marché public » : marché dont l'accès est réservé au consommateur final en qualité d'acheteur ;
- 2) « Commerce de détail » : commerce de détail situé sur le territoire national ;
- 3) « Vente par correspondance » : vente effectuée à l'issue de démarches actives de prospection de clients, à l'exclusion du suivi de clientèle ;
- 4) « Vente par colportage » : vente de denrées alimentaires faite par le producteur au domicile du consommateur final.

Section II

Dispositions applicables à l'approvisionnement direct en petites quantités de produits primaires par le producteur ou le chasseur

Art. 3.

Sans préjudice des dispositions des Ordonnances Souveraines n° 1.939 du 6 novembre 2008 et n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisées, ainsi que de leurs mesures d'application, les conditions applicables à l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail fournissant directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires sont définies par :

- 1) l'Annexe I s'agissant des conditions applicables pour les produits de la pêche ;
- 2) l'Annexe II s'agissant des conditions applicables pour les œufs de poules ;
- 3) l'Annexe III s'agissant des conditions applicables au gibier sauvage ou à la viande de gibier sauvage.

Section III

Dispositions particulières aux ateliers de découpe d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage ongulé

Art. 4.

L'Annexe IV décrit les dispositions particulières applicables aux ateliers de découpe d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage ongulé.

Section IV

Dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage, à l'exclusion des dispositions de la Section II

Art. 5.

L'Annexe V décrit les dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage.

Art. 6.

Le Conseiller de Gouvernement-Ministre des Affaires Sociales et de la Santé est chargé de l'exécution du présent arrêté.

Fait à Monaco, en l'Hôtel du Gouvernement, le premier mars deux mille dix-sept.

Le Ministre d'Etat,
S. TELLE.

ANNEXE I

Dispositions applicables à l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail fournissant directement le consommateur final en petites quantités de produits de la pêche

1. Conformément au chiffre 2 du second alinéa de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisée, et au c) du chiffre 3 de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final ou du commerce de détail fournissant directement le consommateur final en petites quantités de produits primaires de la pêche est soumis aux conditions définies ci-après :

Les quantités maximales pouvant être fournies par le producteur ne dépassent pas :

- 100 kilogrammes de produits par débarquement et par navire de pêche pour les produits de la pêche capturés dans le milieu naturel, hors coquillages ;
- 100 kilogrammes par jour pour les produits d'aquaculture.

2. Le transport, le stockage et, pour autant qu'elles soient effectuées à bord du navire de pêche, les manipulations de ces produits (abattage, saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires, réfrigération et conditionnement) sont réalisés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, permettant de les prévenir de toute contamination.

L'eau utilisée pour la manipulation ou la conservation de ces produits doit être de l'eau potable ou de l'eau propre, au sens du chiffre 2 de l'article 2 de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée.

Le plus rapidement possible après la capture, les produits primaires de la pêche, qui ne sont pas conservés vivants, doivent être conservés à une température approchant celle de la glace fondante. La

glace utilisée doit être fabriquée à partir d'eau potable ou propre, manipulée et entreposée dans des conditions prévenant toute contamination. L'eau de fusion ne doit pas rester en contact avec les produits.

ANNEXE II

Dispositions applicables à l'approvisionnement direct par le producteur du consommateur final en petites quantités d'œufs

Chapitre I

Définitions et dispositions générales

1. Au sens de la présente Annexe, on entend par :

- a) « Œufs de consommation » : les œufs de poules en coquille, propres à la consommation humaine en l'état à l'exclusion des œufs cassés, des œufs couvés et des œufs cuits ;
- b) « Etablissement » : toute construction ou, dans le cas d'installation à ciel ouvert, tout site clos ou non clos situé sur le territoire national, dans lequel les oiseaux d'élevage sont détenus, élevés ou entretenus en vue de la production d'œufs de consommation. L'établissement regroupe éventuellement plusieurs bâtiments contigus ou non et, le cas échéant, les parcours associés ;
- c) « Atelier » : un bâtiment ou une volière, associé ou non à un parcours ;
- d) « Lot d'oiseaux » : un ensemble d'oiseaux de même espèce et de même âge.

2. L'approvisionnement direct par le producteur d'œufs du consommateur final en petites quantités, prévu par le chiffre 2 du second alinéa de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.940 du 6 novembre 2008, susvisée, et au c) du chiffre 3 de l'article premier de l'Ordonnance Souveraine n° 1.939 du 6 novembre 2008, susvisée, est soumis aux dispositions sanitaires de la présente Annexe.

Chapitre II

Dispositions générales d'hygiène applicables à la production d'œufs et aux opérations connexes

Section I

Normes d'aménagement et de fonctionnement de l'établissement

- 1. Les accès à l'établissement sont délimités de façon à interdire la pénétration des personnes étrangères et d'autres animaux. Dans le cas d'élevage de volailles avec parcours, la protection à mettre en place ne vise pas les oiseaux sauvages.
- 2. Toute personne ayant accès à l'établissement d'élevage revêt une tenue de travail spécifique à l'établissement. L'éleveur et le cas échéant son personnel ont accès à un local, situé sur le site de l'établissement et à proximité des bâtiments d'élevage, pour changer de tenue. Ce local comporte un lave-mains, avec eau si possible chaude, savon liquide, essuie-mains jetables et une poubelle. Il doit être maintenu en bon état d'entretien et de propreté. En cas de production multiple, les poules pondeuses sont isolées des autres espèces animales.
- 3. Les abords de chaque bâtiment sont maintenus en état de propreté satisfaisant.
- 4. Les cadavres de volailles sont stockés dans des récipients étanches avant enlèvement pour incinération à l'usine de traitement des déchets.
- 5. Le brûlage à l'air libre des déchets et des cadavres est interdit. Toute mesure est prise pour

empêcher la contamination des volailles et des œufs par les dioxines, les polychlorobiphényles (PCB) et les molécules apparentées.

6. Toutes mesures doivent être prises pour limiter le plus possible l'accès des bâtiments aux rongeurs et aux insectes. Les bâtiments et leurs abords doivent être dératisés et désinsectisés régulièrement. Un enregistrement de ces différentes opérations doit être effectué.

7. L'eau de boisson des animaux doit provenir du réseau public d'eau potable.

8. Des opérations de nettoyage, désinfection et de vide sanitaire des bâtiments d'élevage des volailles et du matériel d'élevage (nids de ponte, abreuvoirs, nourrisseurs, etc.) sont réalisées au moins annuellement. La litière doit être retirée du bâtiment avant les opérations de nettoyage et de désinfection. Le matériel de manipulation doit être nettoyé après cette opération. Le stockage, l'épandage des déjections animales et des eaux de nettoyage ne doivent pas constituer une source de contamination de l'établissement.

Le nettoyage et la désinfection des locaux d'élevage et de leurs Annexes ainsi que du matériel sont effectués selon un protocole écrit et reconnu comme valide, à l'aide d'un désinfectant autorisé. Ce protocole doit également prendre en compte la lutte contre les animaux, les insectes et les acariens indésirables ainsi que la décontamination des abords.

La durée minimale du vide sanitaire après les opérations de nettoyage et de désinfection des locaux ainsi que du matériel d'élevage (nids de ponte, chaînes d'alimentation, silos, abreuvoirs, bacs, réservoirs d'eau, tuyauteries, etc.) doit permettre un assèchement le plus complet possible des locaux et du matériel.

Section 2

Stockage, transport et commercialisation des œufs

1. Les œufs sales et/ou fêlés doivent être immédiatement écartés. Les œufs de consommation doivent être stockés dans des conteneurs propres réservés à cet effet dans un local spécifique, propre, ventilé.

2. Les œufs doivent être transportés dans des conteneurs réservés à cet effet.

3. Dans les locaux du producteur et jusqu'à la vente au consommateur, les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.

4. Les œufs ne sont ni lavés, ni nettoyés avant leur commercialisation.

5. Les œufs doivent être entreposés à l'établissement et transportés à une température, de préférence constante, la mieux à même d'assurer une conservation optimale de leurs qualités hygiéniques.

6. Des opérations de nettoyage, désinfection des locaux de stockage des œufs à l'établissement et des conteneurs de stockage et de transport sont régulièrement réalisées.

Chapitre III

Tenue de registres

1. Afin de retracer l'origine des volailles et des œufs qui en sont issus, tout détenteur de volailles doit tenir à jour un registre. Il doit être conservé pendant une période minimale de trois ans et présenté à toute demande des agents de la Direction de l'Action Sanitaire.

2. Les informations suivantes doivent y être enregistrées :

Par lot de volailles :

- a) La souche de volaille et ses caractères physiques distinctifs ;
- b) La provenance des volailles, et notamment l'identification du couvoir et de l'établissement d'élevage de pré-ponte ;
- c) Les dates d'entrée et de sortie des volailles dans l'établissement ;
- d) Le nombre de volailles entrées et sorties ;
- e) Les dates d'entrée en ponte et de fin de ponte, pour chaque cycle de ponte en cas de mue ;
- f) La destination des volailles réformées.

Pour l'ensemble des lots de volailles :

- a) L'adresse des marchés publics locaux sur lesquels les œufs sont cédés au consommateur final ;
- b) La quantité d'œufs produits dans l'établissement présentée en moyenne sur chacun de ces marchés ;
- c) Les autres circuits de remise au consommateur (vente sur site).

Les factures d'achat des volailles, des aliments composés, sont conservées en Annexe du registre.

ANNEXE III

Conditions applicables aux chasseurs qui approvisionnent directement le consommateur final ou le commerce de détail fournissant directement le consommateur final en petites quantités de gibier sauvage ou de viandes fraîches de gibier sauvage

Section I

Dispositions générales

1. La présente Annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage :

- a) Remises par le chasseur ou le premier détenteur directement, en petite quantité, au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ;
- b) Remises par le chasseur ou le premier détenteur directement au consommateur final.

Est exclu du champ de cette Annexe l'usage domestique privé de viandes de gibier sauvage.

2. Pour l'application de la présente Annexe, on entend par :

- a) « Usage domestique privé » : consommation ou toute autre utilisation faite par le chasseur lui-même et ses proches ;
- b) « Centre de collecte » : un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et si nécessaire éviscéré conformément aux règles d'hygiène ;
- c) « Premier détenteur » : il s'agit :
 - i) Soit du chasseur ayant tué le gibier ;
 - ii) Soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.
- d) « Repas de chasse » : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, par un ou

plusieurs chasseurs, auquel toute personne, sans lien particulier avec les chasseurs, peut participer ;
e) « Repas associatif » : repas organisé, en dehors de l'usage domestique privé, dans un cadre associatif, auquel toute personne sans lien particulier avec les chasseurs peut participer et consommer des venaisons fournies par un ou plusieurs chasseurs ou premiers détenteurs.

3. Après la mise à mort par action de chasse, le gibier sauvage peut être stocké - à l'exclusion de tout autre lieu - et si nécessaire éviscéré, dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse, dans un centre de collecte d'un Etat membre de l'Union européenne avant remise au consommateur final ou au commerce de détail fournissant directement le consommateur final.

4. Dans le cadre de la lutte contre une maladie réputée contagieuse ou une maladie présentant des risques pour la santé publique, des conditions particulières de commercialisation du gibier peuvent être définies par le Ministre d'Etat.

Section II

Exigences applicables au gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif
Le gibier sauvage consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la section VI. Le gibier ne pourra être consommé lors de repas de chasse ou de repas associatif qu'après obtention d'un résultat négatif du laboratoire agréé dans un des Etats membres de l'Union européenne.

Section III

Exigences applicables au gibier sauvage remis directement par le chasseur ou le premier détenteur au consommateur final

Le chasseur ou le premier détenteur doit informer le consommateur final du risque de trichine lié à la consommation de viande de sanglier. Cette disposition peut être étendue par le Ministre d'Etat à d'autres parasites présents dans la viande de sanglier.

Section IV

Exigences applicables à la petite quantité de gibier sauvage remise directement par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail fournissant directement le consommateur final

1. La petite quantité de gibier que le chasseur ou le premier détenteur peut remettre directement au commerce de détail correspond au gibier tué au cours d'une journée de chasse réalisée par ce chasseur ou ce premier détenteur.

2. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage remis directement au commerce de détail fournissant directement le consommateur final doit satisfaire aux exigences suivantes :

- a) Etre identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final ;
- b) Etre doté d'un numéro d'identification attribué conformément aux exigences de l'Etat membre de l'Union européenne dans lequel il a été tué ;
- c) Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par la Direction de l'Action Sanitaire. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :

- i) Nom du chasseur ou du premier détenteur ;
- ii) Espèce de gibier ;
- iii) Numéro identification de l'animal ou du lot d'animaux ;
- iv) Lieu de mise à mort par action de chasse ;
- v) Date de mise à mort par action de chasse ;
- vi) Destination de la pièce ou du lot de gibier.

3. La dépouille ou plumaison par le chasseur ou le premier détenteur avant la cession au commerce de détail est interdite.

La cession au commerce de détail fournissant directement le consommateur final ne concerne que des pièces entières de gibier sauvage. La découpe de gibier sauvage non dépouillé ou plumé est interdite exception faite lors de la chasse en montagne lorsque le transport du grand gibier s'avère impossible sans une découpe préalable de l'animal.

4. La dépouille ou la plumaison de gibier sauvage est possible chez les détaillants remettant directement la viande au consommateur si elle est effectuée selon les bonnes pratiques d'hygiène.

5. La congélation de gibier sauvage non dépouillé ou non plumé est interdite.

6. La remise directe au commerce de détail fournissant directement le consommateur final, par le chasseur ou le premier détenteur, d'abats de gibier sauvage est interdite dans la mesure où ceux-ci n'ont pas subi l'inspection post mortem en établissement de traitement établi dans un Etat membre de l'Union européenne.

7. Le gibier sauvage remis au commerce de détail fournissant directement le consommateur final doit, s'il s'agit d'une espèce sensible à la trichinellose, avoir fait l'objet d'une recherche de larves de trichines telle que décrite à la Section V de la présente Annexe.

Section V

Formation des personnes à la réalisation de l'examen initial du gibier sauvage

1. Les dispositions de la Section III de l'Annexe V relative aux dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage s'appliquent lors de la remise par le chasseur ou le premier détenteur de gibier sauvage tué par action de chasse au commerce de détail, et lorsque le gibier sauvage tué par action de chasse est consommé dans le cadre d'un repas de chasse ou d'un repas associatif.

2. La fiche de compte rendu prévue à l'Annexe V et comportant au minimum les informations décrites à l'appendice de cette Annexe V doit accompagner le gibier ou le lot de gibier jusqu'au commerce de détail destinataire. Cette fiche doit être remise à l'organisateur du repas de chasse ou du repas associatif préalablement à la consommation du gibier dans le cadre du repas de chasse ou du repas associatif.

3. L'examen initial du gibier destiné aux commerces de détail, ainsi que l'examen initial du gibier destiné aux repas de chasse ou repas associatifs, sont obligatoires.

Section VI

Dispositions relatives au contrôle sanitaire du gibier sauvage

1. Les espèces de gibier sauvage sensibles à la trichinellose doivent subir un prélèvement en vue d'une recherche de larves de trichine par digestion pepsique effectué dans un laboratoire agréé dans un

Etat membre de l'Union européenne selon les modalités de prélèvement et les méthodes d'analyse officielles de cet Etat.

2. Dans le cadre de la remise directe par le chasseur ou le premier détenteur au commerce de détail ou lors de repas de chasse, les frais d'analyse sont à la charge du chasseur ou du premier détenteur.

ANNEXE IV

Dispositions particulières applicables aux ateliers de découpe des viandes d'ongulés domestiques et de gibier d'élevage ongulé

La présente Annexe fixe les conditions sanitaires particulières applicables aux établissements agréés de découpe des animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine, ainsi qu'aux solipèdes domestiques et aux espèces de gibier d'élevage ongulé.

Définitions

Pour l'application de la présente Annexe, on entend par :

- a) « Animal accidenté » : tout ongulé domestique ou gibier d'élevage ongulé qui présente des signes cliniques provoqués brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention.
- b) « Animal malade » : tout ongulé domestique ou gibier d'élevage ongulé qui présente des signes cliniques pathologiques avec répercussions sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes.
- c) « Animal dangereux » : tout ongulé domestique qui, par son comportement, fait courir un risque pour la sécurité des personnes l'approchant ou le manipulant.

APPENDICE DE L'ANNEXE IV

Dispositions relatives au sang des ongulés domestiques destiné à la consommation humaine

Caractéristiques du sang destiné à la consommation humaine

1. Le sang d'ongulés domestiques propre à la consommation humaine doit :
 - provenir d'animaux dont la carcasse a été reconnue propre à la consommation humaine ;
 - avoir été recueilli dans les meilleures conditions d'hygiène : à l'aide d'un trocart raccordé à un système fermé de collecte, ou de tout autre dispositif permettant de respecter les critères microbiologiques définis dans les Guides de bonnes pratiques d'hygiène et d'application du principe d'analyse des dangers et points critiques pour leur maîtrise (HACCP) applicables aux abattoirs validés par les autorités compétentes en Union européenne.
2. Le sang des animaux accidentés, le sang d'égouttage ainsi que le sang des animaux dont les viandes sont reconnues impropres à la consommation humaine sont des sous-produits animaux tels

que les cadavres entiers (ou parties) d'animaux ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, y compris les ovules, les embryons et le sperme.

3. Seul le sang issu de la saignée peut être destiné à la consommation humaine.

ANNEXE V

Dispositions particulières applicables à la collecte, au traitement et à la mise sur le marché des viandes fraîches de gibier sauvage

Section I

Dispositions générales

1. La présente Annexe fixe les conditions sanitaires applicables à la préparation et à la mise sur le marché de viandes fraîches de gibier sauvage transitant par un établissement de traitement agréé.

2. Pour l'application de la présente Annexe, on entend par :

a) « Centre de collecte » : un site où le gibier tué par action de chasse est stocké et si nécessaire éviscéré conformément aux règles d'hygiène.

b) « Premier détenteur » : il s'agit :

i) Soit du chasseur ayant tué le gibier,

ii) Soit, par exception, de toute personne physique ou morale titulaire du droit de chasse sur un territoire de chasse donné, nommée par le règlement intérieur ou par toute autre disposition reconnue par l'usage comme propriétaire du gibier tué.

3. L'ensemble du petit et grand gibier sauvage acheminé jusqu'à un établissement de traitement doit satisfaire aux exigences suivantes :

a) Être identifié individuellement pour le grand gibier ou par lot pour le petit gibier et de manière unique afin que la traçabilité puisse être assurée depuis la mise à mort sur le lieu de chasse jusqu'à la remise au consommateur final.

b) Les informations relatives à la traçabilité de chaque pièce ou lot de gibier doivent pouvoir être contrôlées par les agents de la Direction de l'Action Sanitaire. Les informations devant accompagner la pièce ou le lot de gibier sont les suivantes :

i) Nom du chasseur ou du premier détenteur ;

ii) Espèce de gibier ;

iii) Numéro d'identification de l'animal ou du lot d'animaux ;

iv) Lieu de mise à mort par action de chasse ;

v) Date de mise à mort par action de chasse ;

vi) Destination de la pièce ou du lot de gibier.

4. Après la mise à mort par action de chasse, le gibier sauvage peut être stocké et si nécessaire éviscéré, dans le cas où l'éviscération n'est pas effectuée sur le lieu de chasse, dans un centre de collecte établi sur le territoire de l'Etat dans lequel l'animal a été tué par action de chasse avant d'être acheminé vers un établissement de traitement. Le centre de collecte est un site où le gibier sauvage est regroupé et amené aux températures positives inférieures ou égales à +7°C pour le grand gibier et à +4°C pour le petit gibier. La congélation y est interdite. Ce type d'établissement doit être déclaré auprès

de l'autorité compétente du pays où il est enregistré.

5. Dans le cadre de la lutte contre une maladie réputée contagieuse ou une maladie présentant des risques pour la santé publique, des conditions particulières de commercialisation du gibier peuvent être définies par le Ministre d'Etat.

Section II

Formation de personnes à la réalisation de l'examen initial du gibier sauvage

Les personnes qui chassent le gibier sauvage en vue de le mettre sur le marché pour la consommation humaine devront avoir reçu une formation conforme à ce qui est exigé par l'autorité compétente dans l'Etat dans lequel il est chassé.

Ces personnes formées réalisent un examen initial sur le gibier sauvage tué par action de chasse avant qu'il ne soit acheminé jusqu'à un établissement de traitement.

A l'issue de l'examen initial, la personne formée reportera ses constatations sur une fiche de compte rendu d'examen initial. Celle-ci devra comporter au minimum les informations décrites à l'appendice de la présente Annexe selon un modèle validé par l'autorité compétente de l'Etat dans lequel le gibier sauvage a été chassé. Cette fiche de compte rendu doit accompagner le gibier ou le lot de gibier jusqu'à l'atelier de traitement destinataire.

Section III

Dispositions relatives à l'inspection du gibier sauvage

Les recherches visant à détecter la présence de *Trichinella* sont effectuées dans un laboratoire agréé dans un Etat membre de l'Union européenne.

APPENDICE DE L'ANNEXE V

Informations devant figurer sur la fiche de compte rendu d'examen final

Concernant le gibier sauvage examiné :

- espèce ;
- lieu de mise à mort par action de chasse ;
- date et heure de mise à mort par action de chasse ;
- éviscération : sur le lieu de mise à mort ou dans un centre de collecte ;
- délai moyen entre la mise à mort et l'éviscération.

Concernant la personne formée :

- nom et prénom de la personne formée ayant réalisé l'examen initial ;
- numéro d'enregistrement de la personne formée.

Concernant l'examen initial :

- lieu de réalisation de l'examen initial ;
- date et heure de réalisation de l'examen initial ;
- destination du gibier : établissement de traitement ou centre de collecte ou commerce de détail ;
- carcasse accompagnée des abats blancs, des abats rouges, de la tête ;
- anomalies observées sur les abats rouges : identification de la carcasse et de l'organe anormal ;
- aspect putréfié du tube digestif et odeur de pourriture à l'ouverture de la cavité abdominale ;

- souillure due à une perforation mal nettoyée (balle d'estomac ou de panse) ou due à une mauvaise éviscération ;
- hémorragie sur le tube digestif ;
- taille, forme et aspect à la section des ganglions mésentériques anormaux ;
- mise en évidence d'un ou plusieurs abcès sur le tube digestif.

Signatures :

- signature du détenteur du gibier ;
- signature de la personne formée ayant réalisé l'examen initial.

TOUS DROITS RESERVÉS MONACO 2016