

Arrêté du 19 novembre 1993 fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage

NOR : AGRG9302196A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu la directive (C.E.E.) n° 91-495 du conseil du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 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 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 et d'origine animale ;

Vu l'arrêté du 2 août 1983 relatif à l'estampillage des carcasses de lapins entières ou découpées,

Arrête :

Art. 1^{er}. – Le présent arrêté fixe les conditions sanitaires auxquelles :

- doivent satisfaire les abattoirs et les ateliers de découpe pour être agréés pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches de lapin domestique ou de rongeurs gibiers d'élevage, ainsi que les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements ;
- sont soumis les échanges intracommunautaires et les importations en provenance de pays tiers des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage.

Le présent arrêté ne s'applique pas au découpage et à l'entreposage de viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage dans les magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente où la découpe et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur.

Les opérations de découpe effectuées dans les établissements de transformation et de restauration sont exclues également du champ d'application du présent arrêté, dans la mesure où les viandes découpées sont utilisées exclusivement pour la fabrication sur place des produits transformés, des plats cuisinés ou des préparations culinaires tels que définis par la réglementation en vigueur.

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

1. « Rongeurs gibiers d'élevage » : les rongeurs autres que le lapin domestique qui sont élevés et abattus comme des animaux domestiques ; toutefois, les rongeurs vivant en territoire clos dans des conditions de liberté similaires à celles du gibier sauvage ne sont pas concernés par le présent arrêté ;

2. « Viandes fraîches » : toutes les parties propres à la consommation humaine provenant de lapin domestique ou de rongeurs gibiers d'élevage, y compris les viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation autre que celui par le froid ;

3. « Carcasse » : le corps entier d'un animal après saignée, dépouille totale, éviscération et section de l'extrémité des membres au niveau ou au maximum un centimètre au-dessous du tarse et du carpe ; toutefois, l'ablation du cœur, du foie, des poumons, des reins et de la trachée est facultative ; la carcasse peut être présentée après ablation de la tête ;

4. « Abats » : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse telle que définie au point 3 ci-dessus, même si elles restent naturellement attachées à la carcasse ;

5. « Conditionnement » : l'opération destinée à réaliser la protection des viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches

concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même ;

6. « Emballage » : l'opération consistant à placer les viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même ;

7. « Moyens de transport » : les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, mer ou air.

TITRE I^{er}

ABATTOIRS ET ATELIERS DE DÉCOUPAGE AGRÉÉS

CHAPITRE I^{er}

Aménagements et équipements

Art. 3. - Les abattoirs de lapins ou de rongeurs gibiers d'élevage doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes reconnues propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

Art. 4. - Les abattoirs doivent comporter au moins :

a) Un local ou un emplacement couvert suffisamment vaste et facile à nettoyer et à désinfecter pour la réception des animaux, l'inspection avant abattage et, le cas échéant, l'accrochage ;

b) Un local d'abattage de dimensions telles que les opérations d'étourdissement et de saignée, d'une part, et de dépouillement, d'autre part, soient effectuées chacune sur des emplacements particuliers ;

c) Un local d'éviscération de dimensions telles que les opérations d'éviscération soient effectuées sur un emplacement suffisamment éloigné des autres postes de travail ou séparé de ces derniers par une cloison de façon à empêcher leur souillure ;

d) Un local frigorifique suffisamment vaste pour réaliser le resuyage des viandes ;

e) Un local de conditionnement ;

f) Un local frigorifique suffisamment vaste pour réaliser le stockage des denrées, en attente d'expédition ;

g) En cas de besoin un local d'expédition et un local d'emballage ;

h) Un local ou un aménagement pour la récupération des peaux et autres sous-produits, à moins que ceux-ci soient traités comme déchets ;

i) Un local ou un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des chariots et des caisses ;

j) Un local ou un dispositif approprié pour le stockage des détergents, des désinfectants et des substances analogues ;

k) Un local suffisamment aménagé fermant à clef à la disposition exclusive du service vétérinaire ;

l) Un convoyeur mécanique automatique à vitesse réglable sur lequel sont effectuées toutes les opérations d'abattage : étourdissement, saignée, dépouille et éviscération.

Les communications entre le local d'abattage et les locaux visés au point a et c, autres que les ouvertures réduites destinées au strict passage des animaux à abattre et des animaux abattus, doivent être pourvues de portes se refermant automatiquement.

Dans les locaux frigorifiques visés aux points d ou f, des installations particulières fermant à clef sont réservées respectivement à l'entreposage des viandes consignées, d'une part, et, d'autre part, à celui des viandes insalubres et déclarées impropres à la consommation humaine, pour autant que ces viandes ne sont pas évacuées journellement de l'abattoir.

Art. 5. - Les abattoirs doivent comporter des emplacements et des aménagements distincts :

- pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport et des cages utilisés pour les animaux vivants ;
- pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport des viandes.

Toutefois, ces emplacements et aménagements ne sont pas nécessaires sur le site même de l'abattoir si le directeur des services vétérinaires autorise, par dérogation particulière, que les opérations de nettoyage et de désinfection ci-dessus soient effectuées sur un autre site proche de l'abattoir, étant entendu que cette dérogation ne peut être accordée que si toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination de l'environnement.

Art. 6. - Les ateliers de découpe doivent comporter au moins :

- un local pour les opérations de découpe, de désossage et de conditionnement ;

- des locaux frigorifiques distincts suffisamment vastes pour la conservation des viandes, avant découpe et après conditionnement ou emballage ;

- un local pour les opérations d'emballage lorsque ces opérations sont effectuées dans l'atelier de découpe, à moins que les conditions prévues à l'article 29 soient remplies.

Les locaux de travail et d'emballage des viandes sont dotés d'un dispositif de climatisation assurant une température inférieure ou égale à +10 °C. L'humidité relative doit être telle qu'aucune condensation ne puisse se produire sur les viandes.

Des thermomètres enregistreurs ou des téléthermomètres enregistreurs sont convenablement placés pour contrôler à tout moment la température réelle du local de découpe ainsi que celle des locaux de stockage. Les graphiques sont conservés pendant un mois au moins à la disposition des services d'inspection.

Art. 7. - Les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes ainsi que les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées doivent avoir :

a) Un sol en matériaux imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau. Cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés pour éviter les odeurs et évacuée selon les dispositions réglementaires en vigueur. Toutefois, dans les locaux frigorifiques, l'acheminement de l'eau vers des puisards siphonnés et grillagés n'est pas exigée ;

b) Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire ;

c) Des portes, y compris les portes des locaux frigorifiques, et des châssis de fenêtres en matériaux inaltérables et, s'ils sont en bois, recouverts sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable ;

d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

e) Une ventilation suffisante et un dispositif efficace d'évacuation des buées ;

f) Un éclairage suffisant, naturel et artificiel, ne modifiant pas les couleurs ;

g) Un plafond propre et facile à maintenir propre ; à défaut la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions.

Art. 8. - Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude doivent être installés le plus près possible des postes de travail. Les robinets ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou à l'aide du bras.

Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques pour le séchage des mains à l'exclusion des systèmes à air chaud.

Les dispositifs destinés à la désinfection des outils doivent être pourvus d'eau à une température minimale de 82 °C.

Art. 9. - Des dispositifs appropriés doivent protéger l'établissement contre les animaux indésirables, tels qu'insectes ou rongeurs.

Art. 10. - a) Les équipements et les outils de travail doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter et faits de matières résistantes à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes. Les surfaces entrant en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit, sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique.

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

c) Les opérations de chargement et de déchargement doivent se faire dans des aires de réception et de triage convenablement conçues et équipées, avec du matériel adapté pour la manutention hygiénique, permettant une bonne protection des viandes et leur maintien aux températures prescrites à l'article 25 du présent arrêté.

d) Les viandes non destinées à la consommation humaine sont placées :

- dans des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser ; ces viandes sont enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ;
- ou dans un local fermant à clé.

Lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes propres à la consommation.

e) Un dispositif doit permettre d'évacuer les déchets liquides et solides conformément aux exigences de l'hygiène.

f) Les matériaux de conditionnement et d'emballage, lorsque ces activités sont effectuées dans l'abattoir, sont entreposés de manière hygiénique dans un local spécifique.

Art. 11. - Les équipements de réfrigération doivent être en mesure de maintenir les viandes aux températures internes exigées à l'article 25 du présent arrêté. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun risque de contamination des viandes.

Art. 12. - L'abattoir doit être approvisionné en eau potable sous pression et en quantité suffisante, et disposer d'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.

Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages ; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques dans l'abattoir est autorisée à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes.

Art. 13. - Les installations sont aménagées de manière que les opérations d'inspection puissent être effectuées à tout moment et d'une manière efficace.

Art. 14. - Le personnel doit disposer d'un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec cuvette et chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou être dotée d'une finition similaire.

Les cabinets d'aisances ne peuvent pas ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras. De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisances.

Le personnel manipulant des animaux vivants doit disposer de vestiaires, de lavabos et de cabinets d'aisances séparés.

CHAPITRE II

Hygiène du personnel, des locaux et du matériel

Art. 15. - Le plus parfait état de propreté est exigé de la part du personnel.

Le personnel manipulant des viandes fraîches, nues ou conditionnées, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées doit notamment porter des coiffures et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire ou d'autres vêtements de protection.

Le personnel affecté au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée, de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail et après chaque passage aux toilettes.

Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage et dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Art. 16. - Aucun animal en dehors des animaux destinés à l'abattage ne peut pénétrer dans l'abattoir.

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement assurée.

Art. 17. - Le matériel et les instruments utilisés pour la manipulation des animaux vivants et le travail des viandes fraîches doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

Les cages servant à la livraison des animaux doivent être construites avec des matériaux résistants à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter. Elles doivent être nettoyées et désinfectées chaque fois qu'elles ont été vidées de leur contenu.

Les détergers, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés ; leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable. Ces produits doivent satisfaire à la réglementation prise en application du code de la consommation, livre II.

Art. 18. - Les peaux et les sous-produits de l'abattage impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement évacués des locaux de travail.

Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches.

Art. 19. - Les locaux, les outils et le matériel de travail ne peuvent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches de lapin ou de rongeurs gibiers d'élevage, sauf s'ils sont nettoyés et désinfectés avant d'être réutilisés.

CHAPITRE III

Hygiène de l'abattage et des manipulations

Art. 20. - Seuls les animaux vivants peuvent être introduits dans les locaux d'abattage. Dès leur introduction dans ces locaux, les animaux doivent être abattus immédiatement après avoir été étourdis à l'aide d'un procédé agréé, sauf en cas d'abattage pratiqué selon un rite religieux.

La saignée doit être complète et pratiquée de telle sorte que le sang ne puisse pas être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage.

La dépouille doit être immédiate et complète. Toutefois, l'ablation des extrémités des pattes peut être réalisée après le ressuyage dans la mesure où toutes les précautions sont prises pour éviter la contamination des viandes.

Art. 21. - L'éviscération doit être effectuée sans délai.

Les animaux abattus doivent être ouverts de façon que la cavité abdominale et tous les viscères pertinents puissent être inspectés. A cet effet, les viscères à inspecter peuvent être détachés ou laissés attachés à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, leur carcasse d'origine doit pouvoir être identifiée, au moins par lot.

Après l'inspection, les viscères sortis doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevés.

Les viscères ou parties de viscères restés dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, et le cas échéant du cœur, du foie, des poumons et de la trachée, être aussitôt enlevés, si possible en totalité, dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Art. 22. - Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est prohibé.

Il est interdit de procéder à tout enlèvement ou traitement des viandes avant la fin de l'inspection. Le vétérinaire inspecteur peut imposer toute autre manipulation nécessitée par l'inspection.

Les viandes consignées et les viandes déclarées impropres à la consommation humaine, les peaux et les déchets doivent être transportés dès que possible dans les locaux, installations ou récipients prévus pour les recueillir et doivent être manipulés de façon à limiter le plus possible la contamination.

Art. 23. - Les carcasses et les abats non encore inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés et il est interdit de procéder à l'enlèvement, à la découpe ou au traitement ultérieur de la carcasse avant la fin de l'inspection.

Les viandes déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux ou récipients spéciaux, situés et conçus de manière à éviter toute contamination d'autres viandes fraîches.

Art. 24. - A l'issue de l'inspection et de l'enlèvement des viscères, les viandes fraîches doivent être immédiatement réfrigérées selon les règles de l'hygiène, de manière que les températures prévues à l'article 25 du présent arrêté soient respectées dans les délais les plus brefs.

Art. 25. - Les viandes de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être maintenues à une température qui ne peut dépasser à aucun moment respectivement + 4 °C, - 12 °C ou - 18 °C.

A cet effet, les locaux frigorifiques doivent être pourvus de moyens de contrôle de cette température.

Art. 26. - L'habillage, la manipulation, le traitement ultérieur et le transport des viandes y compris d'abats, doivent être exécutés

dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène. Les viandes emballées ou conditionnées doivent être entreposées dans un local distinct de celui où se trouvent les viandes nues.

CHAPITRE IV

Conditionnement et emballage

Art. 27. - Les viandes sont emballées dans les conditions suivantes :

- a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment :
 - ne pas pouvoir altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ;
 - ne pas pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine ;
 - être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations ;
- b) Ils ne doivent pas être réutilisés pour l'emballage des viandes, sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer, et s'ils ont été au préalable nettoyés et désinfectés ;
- c) Ils ne doivent contenir que des viandes fraîches de lapin ou de rongeurs gibiers d'élevage.

Art. 28. - Lorsque les viandes fraîches sont conditionnées, les conditions suivantes doivent être respectées :

- a) Les conditionnements doivent être transparents et incolores ou, en cas de conditionnement transparent de couleur, être conçus de manière à laisser partiellement apparents les viandes ou abats conditionnés. Ils ne doivent pas être susceptibles d'altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ou de lui transmettre des substances nocives pour la santé humaine ; ils ne peuvent pas être utilisés une seconde fois pour un conditionnement des viandes ;
- b) Les parties de carcasses ou abats séparés de la carcasse doivent toujours être entourés d'une enveloppe protectrice répondant à ces critères et solidement fermée ;
- c) Les viandes conditionnées doivent être emballées. Toutefois, si le conditionnement est d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes lors du transport et des manipulations, il n'est pas indispensable de le placer dans un deuxième contenant ; il n'est alors pas nécessaire qu'il soit transparent et incolore.

Art. 29. - Le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si l'emballage a les caractéristiques prévues pour pouvoir être réutilisé ou si les conditions suivantes sont remplies :

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

Art. 30. - Le responsable de l'établissement est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques.

Les contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits.

Le responsable de l'établissement doit être en mesure de porter à la connaissance du directeur des services vétérinaires, à sa demande, la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle.

La nature des contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique sont fixés par instruction du ministre de l'agriculture et de la pêche.

Art. 31. - Le responsable de l'établissement doit 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.

Le vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement est associé à la conception et à la mise en œuvre de ce programme.

CHAPITRE V

Agrément

Art. 32. - Les abattoirs et les ateliers de découpe qui répondent aux exigences du présent titre qui les concernent sont agréés par le ministre de l'agriculture et de la pêche, sur proposition du directeur des services vétérinaires du département, pour la mise sur le marché communautaire, selon le cas, de carcasses ou de morceaux de découpe :

- de lapin domestique ou
- de rongeurs gibiers d'élevage.

Art. 33. - La liste des établissements agréés est publiée par avis au *Journal officiel* de la République française ; elle indique leurs numéros d'agrément ainsi que les activités et les catégories d'animaux pour lesquelles ils sont agréés.

En cas de manquements à l'hygiène, le ministre de l'agriculture et de la pêche peut suspendre temporairement l'agrément, en fixant un délai pour remédier à ces manquements. S'il n'est pas remédié aux manquements constatés dans le délai fixé, l'établissement est radié de la liste des établissements agréés.

TITRE II

INSPECTION SANITAIRE

CHAPITRE I^{er}

Suivi sanitaire des élevages

Art. 34. - Toutes les exploitations produisant des lapins ou des rongeurs gibiers d'élevage destinés à la consommation humaine sont placées sous le contrôle du directeur des services vétérinaires. Une enquête relative à l'état sanitaire est menée à intervalles réguliers dans les exploitations concernées. Le ministre de l'agriculture et de la pêche (direction générale de l'alimentation) collecte et exploite les résultats de ces inspections sanitaires.

Le lapin et le gibier d'élevage sont intégrés au plan de recherche de résidus dans les animaux et dans les viandes fraîches.

Art. 35. - Sans préjudice des dispositions prévues aux articles 40 et 42 ci-dessous, lorsqu'une maladie transmissible à l'homme est diagnostiquée ou quand est relevée la présence de résidus à des taux supérieurs à ceux admis, les résultats de l'enquête relative au cas considéré sont communiqués sans délai au directeur des services vétérinaires du département d'où provient l'animal.

Art. 36. - Compte tenu des résultats des contrôles visés à l'article 34 ci-dessus, le ministre de l'agriculture et de la pêche peut imposer des limitations relatives à la production, à la transformation ou à la commercialisation des viandes de lapin ou de gibier d'élevage provenant des exploitations ou des territoires mis en cause par le contrôle.

CHAPITRE II

Inspection sanitaire ante mortem

Art. 37. - Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* avant leur abattage. Cette inspection *ante mortem* doit, en règle générale, être effectuée à la ferme avant l'expédition.

Dans la mesure où l'inspection *ante mortem* a été effectuée à l'exploitation d'origine, l'inspection *ante mortem* à l'abattoir peut se limiter à la recherche de dommages causés par le transport, pour autant que les animaux aient été examinés dans l'exploitation d'origine au cours des dernières vingt-quatre heures et aient été jugés aptes à l'abattage. En outre, leur identité doit être démontrée lors de leur arrivée à l'abattoir.

Si l'examen *ante mortem* dans l'exploitation d'origine et celui à l'abattoir ne sont pas effectués par le même vétérinaire inspecteur, les animaux doivent être accompagnés d'une attestation sanitaire conforme au modèle figurant à l'annexe I.

Art. 38. - Si l'inspection *ante mortem* n'a pas été effectuée à l'exploitation d'origine, les animaux destinés à l'abattage doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* dans les vingt-quatre heures suivant leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si plus de vingt-quatre heures se sont écoulées depuis que l'inspection *ante mortem* a eu lieu.

Art. 39. - L'exploitant de l'abattoir ou son représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection sanitaire *ante mortem* et en particulier toute manipulation jugée nécessaire.

Chaque animal ou chaque lot d'animaux à abattre doit porter une marque d'identification permettant au service vétérinaire de déterminer son origine.

Art. 40. - L'inspection *ante mortem* doit être effectuée par un vétérinaire inspecteur, conformément aux règles de l'art, dans des conditions d'éclairage appropriées.

L'inspection doit permettre de déterminer :

a) Si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux, ou s'ils présentent des symptômes, ou s'ils se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie ;

b) S'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'un trouble de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine.

Les animaux ne peuvent pas être abattus pour la consommation humaine s'il est établi qu'ils souffrent d'une affection visée aux points a et b.

Les animaux visés au présent article doivent être sacrifiés séparément ou après l'abattage de tout autre animal et leurs viandes doivent être éliminées d'une façon hygiénique.

CHAPITRE III

Inspection sanitaire post mortem

Art. 41. - Les animaux abattus doivent être inspectés immédiatement après l'abattage.

L'inspection *post mortem* doit être effectuée dans des conditions d'éclairage appropriées.

L'inspection *post mortem* doit comprendre :

a) L'examen visuel de l'animal ;

b) La palpation et, si nécessaire, l'incision des poumons, du foie, de la rate, des reins et des parties du corps qui ont subi un changement ;

c) La recherche d'anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur ;

d) Au besoin, des examens de laboratoire.

Art. 42. - a) L'animal doit être déclaré totalement impropre à la consommation si l'inspection *post mortem* révèle :

- des maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux ;

- des tumeurs malignes ou multiples, ou des abcès multiples ou des souillures étendues ;

- une infestation parasitaire étendue des tissus sous-cutanés ou musculaires ;

- la présence de résidus de substances, y compris les substances à effet pharmacologique, interdites ou en concentrations supérieures aux niveaux communautaires admis ;

- un empoisonnement ;

- des dommages étendus ou une imbibition sanguine ou sérique étendue ;

- des anomalies de couleur, d'odeur ou de saveur ;

- des anomalies de consistance, en particulier des œdèmes ou un état émâcié ;

b) Les parties des animaux abattus présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité de la partie restante des viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine ;

c) Les résultats des inspections sanitaires *ante* et *post mortem* doivent être enregistrés par le vétérinaire inspecteur et, si la présence d'une des maladies visées au point a ou de résidus est mise en évidence, ils doivent être communiqués au directeur des services vétérinaires du département d'où proviennent les animaux, ainsi qu'au responsable du troupeau en cause.

CHAPITRE IV

Marquage de salubrité

Art. 43. - Les viandes reconnues propres à la consommation humaine, préparées dans les établissements agréés selon les dispositions du titre I^{er} du présent arrêté, font l'objet d'un marquage de salubrité effectué sous la responsabilité du vétérinaire inspecteur chargé du contrôle de l'établissement.

A cet effet, celui-ci contrôle :

a) Le marquage de salubrité des viandes ;

b) Les étiquettes et le matériel de conditionnement, lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre.

Art. 44. - La marque de salubrité comporte :

a) Pour les viandes conditionnées en unités individuelles ou pour les petits emballages :

- dans la partie supérieure, le sigle F ;

- au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'abattoir ou de l'atelier de découpe ;

- dans la partie inférieure, le sigle C.E.E.

Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,2 cm, pour les lettres comme pour les chiffres ;

b) Pour les gros emballages, un cachet de forme ovale, ayant au moins 6,5 cm de largeur et 4,5 cm de hauteur, dans lequel figurent les indications énumérées au point a.

Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 cm pour les lettres et d'au moins 1 cm pour les chiffres ;

c) Le matériel de marquage doit être constitué d'un matériau répondant à toutes les exigences de l'hygiène et sur lequel les indications visées aux points a et b figurent de façon parfaitement lisible.

Art. 45. - a) Le marquage de salubrité visé aux points a et b de l'article 44 ci-dessus doit se faire :

- sur ou, de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages des carcasses emballées individuellement ;

- sur les carcasses non conditionnées individuellement, par l'apposition d'une estampille adhésive ou plaquette métallique utilisable seulement une fois ;

- sur ou, de façon lisible, sous les enveloppes ou autres emballages de parties de carcasses ou d'abats conditionnés en petites quantités ;

b) Le marquage de salubrité visé au point b de l'article 44 ci-dessus doit être effectué sur les emballages globaux contenant des carcasses, parties de carcasses ou abats marqués conformément au point a ;

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

- ce marquage doit être apposé de manière qu'il soit détruit lors de l'ouverture de l'enveloppe ou de l'emballage, ou

- l'enveloppe ou l'emballage doivent être scellés de manière qu'ils ne puissent pas être réutilisés une fois ouverts.

Art. 46. - Le marquage de salubrité des carcasses, des parties de carcasses ou abats prévu au point a de l'article 45 ci-dessus n'est pas exigé dans les cas suivants :

1. Les lots de carcasses sont expédiés, en vue de la découpe, d'un abattoir agréé vers un atelier de découpe agréé, ou les lots de carcasses ou de parties de carcasses ou de cœurs, foies sont expédiés, en vue de leur traitement, d'un abattoir, d'un atelier de découpe ou d'un centre de reconditionnement agréés vers un établissement de préparation de viandes et de produits à base de viande, dans les conditions suivantes :

a) Les grands emballages contenant les viandes fraîches portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point a, troisième tiret, et au point c de l'article 45 ;

b) L'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés ;

c) L'établissement destinataire tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus ;

d) La marque de salubrité des grands emballages est détruite lors de l'ouverture de ces derniers dans un établissement placé sous la surveillance d'un vétérinaire inspecteur ;

e) Sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention de l'utilisation prévue du lot, du destinataire et de son adresse.

2. Les lots de carcasses sont expédiés d'un abattoir, d'un atelier de découpe ou d'un centre de reconditionnement agréés vers des restaurants, des cantines ou autres établissements de restauration collective où la viande sera soumise à un traitement par la chaleur, dans les conditions suivantes :

a) Les emballages contenant les viandes fraîches portent sur leur surface externe la marque de salubrité apposée conformément au point a, troisième tiret, et au point c de l'article 45 ;

b) L'établissement d'expédition tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la destination des lots expédiés ;

c) Le destinataire tient un registre dans lequel sont inscrites la quantité, la nature et la provenance des lots reçus ;

d) Le destinataire est soumis au contrôle des services vétérinaires qui doivent avoir accès aux registres tenus ;

e) Sur la surface externe du grand emballage figure clairement la mention du destinataire, de son adresse et de l'utilisation prévue du lot.

Art. 47. - Toute suspension de l'agrément d'un établissement entraîne le retrait immédiat par le directeur des services vétérinaires des dispositifs d'estampillage concernés.

Art. 48. - Les frais afférents à la fourniture des dispositifs d'estampillage et l'apposition des estampilles définies par le présent arrêté sont à la charge des professionnels.

TITRE III

TUERIES DE LAPINS

Art. 49. - Les agriculteurs ayant une production annuelle inférieure à 10 000 animaux, lapins et volailles domestiques confondus, peuvent abattre, dans leurs tueries, des lapins et des volailles domestiques provenant de leurs exploitations dans la limite maximale de

50 animaux par jour, en vue de la cession directe de leurs viandes aux seuls consommateurs sur les lieux mêmes de l'exploitation ou sur un marché proche de l'exploitation.

Ces viandes doivent être préparées, conservées et cédées conformément aux dispositions du présent titre.

Art. 50. - Un local doit être réservé aux opérations d'abattage. Ses murs sont revêtus d'un enduit lisse et imperméable sur 1,50 mètre au moins de hauteur. Les raccords entre les murs et le sol sont en gorges arrondies. Son sol doit être imperméable, résistant aux chocs et présenter une pente suffisante permettant l'écoulement des eaux de lavage vers une canalisation munie à son départ d'un siphon à panier et aboutissant soit au réseau public d'assainissement de la commune, soit, à défaut, à une fosse étanche. Celle-ci est vidée aussi souvent qu'il est nécessaire, le contenu servant à l'épandage loin des puits et des habitations, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Des dispositifs doivent être installés en vue d'empêcher la pénétration des insectes et des rongeurs dans le local d'abattage.

Un ou plusieurs récipients à couvercle sont réservés à la collecte des intestins, des déchets d'abattage et des carcasses et abats qui apparaîtraient à l'exploitant impropres à la consommation.

Un ou plusieurs récipients spéciaux sont utilisés pour la collecte du sang.

Les instruments, matériels et ustensiles nécessaires aux opérations d'abattage doivent être réservés à ce seul usage. Ils sont nettoyés, lavés et désinfectés, ainsi que le local d'abattage, aussi souvent que nécessaire et dans tous les cas, à la fin de chaque journée de travail. Les détergents et désinfectants utilisés à cet effet doivent satisfaire à la réglementation prise en application du code de la consommation, livre II.

L'eau utilisée pour les nettoyages, les lavages et pour tous les besoins résultant des opérations d'abattage doit être potable.

Le personnel doit disposer d'un lavabo à commandes non manuelles alimenté en eau chaude et en eau froide, de désinfectant et d'essuie-mains à usage unique.

Art. 51. - Le sang doit être recueilli dans des récipients réservés à cet usage. A aucun moment, il ne doit être répandu sur le sol. Il est livré à l'équarrissage en même temps que les intestins, déchets d'abattage, carcasses et abats non consommables. A défaut, ces sous-produits sont utilisés en mélange avec de la chaux pour la préparation de compost, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur.

Art. 52. - Les personnes se livrant aux opérations d'abattage doivent porter, pendant leur travail, une blouse et un tablier de couleur claire, en parfait état de propreté. Elles doivent, avant le travail et plus souvent si besoin est, se laver les mains au savon et se brosser soigneusement les ongles.

Si les opérations d'abattage sont assurées par une seule personne, celle-ci doit se laver les mains et se brosser les ongles aussitôt après avoir effectué la dépouille, avant de procéder à l'éviscération.

Les lapins abattus et leurs abats sont placés avant leur vente dans une enceinte réfrigérée.

Art. 53. - Les tueries sont recensées par le directeur des services vétérinaires qui leur attribue des numéros de recensement.

Les carcasses doivent porter une bague ou une étiquette sur laquelle est inscrit le numéro de recensement de la tuerie d'origine.

La production des tueries de lapins ne peut, en aucun cas, faire l'objet de vente ambulante en dehors d'un marché ou de vente par correspondance, ni être livrée à des intermédiaires en vue de leur transformation ni à des restaurateurs.

TITRE IV

ÉCHANGES ET IMPORTATIONS

Art. 54. - Sans préjudice de restrictions établies pour des motifs de police sanitaire, les viandes de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage destinées aux échanges intracommunautaires doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle figurant à l'annexe II du présent arrêté.

Art. 55. - Sans préjudice de restrictions établies pour des motifs de police sanitaire, les viandes de lapin ou de rongeurs gibiers d'élevage originaires de pays tiers doivent avoir été préparées et inspectées conformément aux dispositions de la directive (C.E.E.) n° 91-495 du conseil du 27 novembre 1990 susvisée, dans un établissement agréé par la Commission des communautés européennes pour l'importation vers la Communauté, ou par le ministre de l'agriculture et de la pêche pour l'importation en France de viandes fraîches de lapin ou de rongeurs gibiers d'élevage.

1. Si elles proviennent directement d'un pays tiers, elles doivent :

a) Être accompagnées d'un certificat de salubrité conforme au modèle figurant en annexe II du présent arrêté ;

b) Être soumises à un contrôle sanitaire dans un poste d'inspection frontalier.

2. Si elles proviennent d'un autre Etat membre, elles doivent :

a) Être accompagnées d'une copie du certificat visé au point 1 (a) ci-dessus ;

b) Être accompagnées d'une attestation de contrôle documentaire du poste d'inspection frontalier d'entrée sur le territoire de la Communauté et être soumises à un contrôle physique dans un poste de contrôle français habilité, ou être accompagnées d'une attestation de contrôle documentaire et physique du poste d'inspection frontalier d'entrée sur le territoire de la Communauté.

Art. 56. - L'arrêté du 26 novembre 1979 relatif aux dispositions relatives à la présentation des carcasses de lapins est abrogé.

Art. 57. - L'arrêté du 2 août 1983 relatif à l'estampillage des carcasses de lapins entières ou découpées est modifié comme suit :

I. - A l'article 1^{er} de l'annexe I, la deuxième phrase du premier alinéa est ainsi rédigée :

« Elle est de couleur or mat et porte les mentions prévues à l'article 44 de l'arrêté du 19 novembre 1993, fixant les conditions sanitaires de production et de mise sur le marché des viandes fraîches de lapin et de rongeurs gibiers d'élevage. »

II. - A l'article 1^{er} de l'annexe I, la deuxième phrase du deuxième alinéa est ainsi rédigée :

« Elle porte, inscrites en rouge dans un ovale à fond blanc ou incolore et transparent bordé d'un trait rouge, les mentions prévues à l'article 44 de l'arrêté du 19 novembre 1993 précité. »

III. - A l'article 2 de l'annexe I, premier alinéa, deuxième tiret, les termes : « suivi de la lettre L en majuscule » sont supprimés.

IV. - A l'article 3 de l'annexe I, la deuxième et dernière phrase est supprimée.

V. - L'article 1^{er} de l'annexe II est abrogé.

Art. 58. - Les dispositions du présent texte sont applicables à compter du 1^{er} janvier 1994.

Toutefois, le directeur des services vétérinaires peut accorder aux exploitants des établissements qui faisaient déjà l'objet d'une immatriculation nationale au 1^{er} janvier 1993, s'ils en font la demande, un délai pouvant s'étendre jusqu'au 31 décembre 1994, pour se conformer aux dispositions du titre I^{er}, chapitre I^{er}, relatives aux conditions d'aménagement et d'équipement.

Les viandes reconnues propres à la consommation humaine provenant d'établissements bénéficiant de cette dérogation sont revêtues de la marque nationale de salubrité.

Art. 59. - Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 19 novembre 1993.

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

ANNEXE I

Préfecture

Services vétérinaires

ATTESTATION SANITAIRE

POUR LAPINS OU GIBIERS D'ÉLEVAGE TRANSPORTÉS DE L'EXPLOITATION À L'ABATTOIR

I. - Identification des animaux

Espèce animale :

Nombre d'animaux :

Marquage d'identification :

II. - Provenance des animaux

Adresse de l'exploitation de provenance :

.....

III. - Destination des animaux

Ces animaux sont transportés vers l'abattoir suivant :

.....

par le moyen de transport suivant :

.....

IV. - *Attestation*

Le soussigné, vétérinaire inspecteur, certifie que les animaux indiqués ci-dessus ont fait l'objet d'une inspection *ante-mortem* dans l'exploitation susmentionnée le à heures et ont été jugés sains.

Fait à le
 (lieu) (date)
 (signature et cachet du vétérinaire inspecteur)

ANNEXE II

CERTIFICAT DE SALUBRITÉ

RELATIF À DES VIANDES FRAÎCHES DE LAPIN OU DE RONGEURS
 GIBIERS D'ÉLEVAGE (1) DESTINÉES À UN ÉTAT MEMBRE DE
 LA C.E.E.

Pays expéditeur :
 Ministère :
 Service compétent :

I. - *Identifications de viandes*

Viandes de :
 (espèce animale)

Nature des pièces :

Nature de l'emballage :

Nombre des unités d'emballage :

Poids net :

II. - *Provenance des viandes*

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) abattoir(s)
 agréé(s) :

Adresse(s) et numéro(s) d'agrément vétérinaire de l'(des) atelier(s)
 de découpe agréé(s) (3) :

III. - *Destination des viandes*

Les viandes sont expédiées de :
 (lieu d'expédition)

à :
 (pays et lieu de destination)

par le moyen de transport suivant (2) :

Nom et adresse de l'expéditeur :

Nom et adresse du destinataire :

IV. - *Attestation de salubrité*

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie :

a) Que les viandes désignées ci-avant (3) :

Que les emballages des viandes désignées ci-avant (3)

portent une marque prouvant que :

- les viandes proviennent d'animaux abattus dans des abattoirs agréés (3) ;
- les viandes ont été découpées dans un atelier de découpe agréé (3) ;

b) Que ces viandes sont reconnues propres à la consommation humaine à la suite d'une inspection vétérinaire effectuée conformément à la directive (C.E.E.) n° 91-495 du conseil du 27 novembre 1990, concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire, relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage ;

c) Que les véhicules ou engins de transport ainsi que les conditions de chargement de cette expédition sont conformes aux exigences de l'hygiène définies dans la directive précitée.

Fait à le
 (lieu) (date)
 (signature et cachet du vétérinaire officiel)

(1) Viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation ; pour les avions, le numéro du vol ; et, pour les bateaux, le nom.

(3) Biffer la mention inutile.