

Arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements

NOR: AGRG9200594A

Version consolidée au 5 décembre 2017

Le ministre de l'agriculture et de la forêt,

Vu la directive C.E.E. n° 91-497 du conseil du 29 juillet 1991 modifiant et codifiant la directive C.E.E. n° 64-433 relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viande fraîche pour l'étendre à la production et la mise sur le marché de viandes fraîches ;

Vu la directive C.E.E n° 91-498 du conseil du 29 juillet 1991 relative aux conditions d'octroi de dérogations temporaires et limitées aux règles communautaires sanitaires spécifiques pour la production et la commercialisation de viandes fraîches ;

Vu les titres III, IV et V du livre II du code rural, et notamment ses articles 257, 258, 259, 262 et 276 ;

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 ou d'origine animale ;

Vu le décret n° 80-791 du 1er octobre 1980 portant application de l'article 276 du code rural,

Article 1

· Modifié par Arrêté du 24 décembre 2013 - art. 1

Le retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois est effectué préalablement à la découpe en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale et évalué selon les modalités définies à l'annexe 1 du présent arrêté, dans le cas où les graisses animales obtenues après fente de

la carcasse sont valorisées en alimentation des animaux de rente.

Dans le cas des bovins accidentés abattus à l'abattoir ou abattus d'urgence en dehors d'un abattoir et pour lesquels le retrait de la moelle épinière n'est pas réalisable pour des motifs techniques ou anatomiques, les carcasses peuvent être fendues sans retrait de la moelle épinière préalable.

Article 2

- Modifié par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 1
- Les différentes possibilités de valorisation des graisses collectées après la fente longitudinale des carcasses de bovins sont définies par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture et sont déterminées à la fois par le taux d'efficacité du dispositif de retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois avant la fente longitudinale en deux demis des carcasses, tel que défini aux points 4 et 5 de l'annexe 1, ainsi que par le contrôle visuel systématique du canal rachidien réalisé après la fente afin de détecter d'éventuels résidus de moelle épinière, tel que défini au point 7 de l'annexe 1.

Titre Ier : Conditions d'installation et d'équipement.

Article 3

- Modifié par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 1
- Les masques des bovins âgés de plus de douze mois étourdis par trépanation doivent :
 - a) Soit être orientés entiers vers la destruction en tant que sous-produits animaux de catégorie 1 ;
 - b) Soit être découpés de manière à procéder au retrait de la partie du masque contaminée ou susceptible d'être contaminée par du matériel cérébral et à l'orienter vers la destruction en tant que sous-produit animal de catégorie 1 conformément à l'article 4 du chapitre II du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé. La forme et l'étendue de la découpe proposées par l'industriel doivent être validées par le vétérinaire officiel de l'abattoir. L'incision du cuir est réalisée au minimum à cinq centimètres du bord du trou frontal résultant de la trépanation.

Article 4

- Modifié par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 1
- Conformément au point 8 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, les modalités de récolte des viandes de tête des bovins âgés de plus de douze mois sont définies par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture.

Article 5

- Modifié par ARRÊTÉ du 30 septembre 2014 - art. 1
- En application de la décision 2009/719/ CE susvisée, un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine doit être systématiquement effectué, selon des modalités définies par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture, sur tous les animaux de l'espèce bovine nés avant le 1er janvier 2002 et visés à l'annexe III, chapitre A, partie I, point 2.2, du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé.
- Néanmoins, ce test sera réalisé sur les animaux de l'espèce bovine âgés de plus de quarante-huit mois suivants :

- les bovins accidentés abattus à l'abattoir ;
- les bovins abattus d'urgence en dehors d'un abattoir ;
- les taureaux mis à mort dans le cadre de corridas ;
- les bovins présentant lors de l'inspection ante mortem une ou plusieurs anomalies, telles que définies par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture, n'entraînant pas une décision d'euthanasie, mais une des décisions suivantes : abattage différé pour examen clinique complémentaire, abattage en abattoir sanitaire, abattage en fin de séquence, abattage et mise en consigne de la carcasse pour inspection post mortem renforcée.

Les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, issus des animaux soumis à cet examen sont consignés dans l'attente des résultats du test.

Ces mesures de consigne s'appliquent également aux viandes et à tous les sous-produits, y compris le cuir, encore présents dans l'abattoir et issus de tout bovin, quel que soit son âge, originaire d'une exploitation faisant l'objet d'une mise sous surveillance pour suspicion d'encéphalopathie spongiforme bovine au titre de l'arrêté du 3 décembre 1990 susvisé et identifiée à risque au regard de l'encéphalopathie spongiforme bovine conformément à ce même arrêté. Ces mesures de consigne ne s'appliquent plus dès lors qu'il est démontré avec certitude qu'en cas de mise sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection de son exploitation d'origine, conformément à l'article 9 de l'arrêté du 3 décembre 1990 susvisé, le bovin n'appartient pas aux catégories de bovins devant être marqués et éliminés en vertu de ce même article.

Les viandes et tous les sous-produits encore présents à l'abattoir et consignés ainsi que les cuirs encore présents à l'abattoir et consignés ou rassemblés dans un autre établissement, issus d'animaux de l'espèce bovine considérés à risque et qui auraient été concernés par le marquage en exploitation suite à la confirmation de ce cas d'encéphalopathie spongiforme bovine, au titre de l'arrêté du 3 décembre 1990 susvisé, sont déclarés impropres à la consommation humaine.

Titre II : Conditions hygiéniques de fonctionnement

Chapitre 1er : Hygiène du personnel.

Article 6

- Modifié par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 1
- Les animaux des espèces ovine et caprine, abattus à des fins de consommation humaine ou non, sont soumis à un programme de dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles selon des modalités définies par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture. Les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, issus de tout animal visé par ce programme sont consignés dans l'attente du résultat du test de dépistage.

Article 7

- Modifié par Arrêté du 10 octobre 2013 - art. 1
- Sont déclarés impropres à la consommation humaine :
- les viandes provenant d'animaux considérés comme suspects d'encéphalopathie subaiguë spongiforme transmissible ;
 - les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, provenant d'animaux de l'espèce bovine devant être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine, mais pour lesquels le test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine n'a pas donné lieu à un résultat négatif ou n'a pas été réalisé ;
 - les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, encore présents à l'abattoir, et consignés

conformément à l'article 5 du présent arrêté provenant d'animaux de l'espèce bovine qui auraient été concernés par le marquage effectué conformément aux dispositions de l'article 9 de l'arrêté du 3 décembre 1990 susvisé s'ils avaient été présents dans l'exploitation identifiée à risque au moment de la confirmation du résultat du test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine par le laboratoire de référence français pour les recherches relatives au diagnostic et à l'épidémiologie animale de l'encéphalopathie spongiforme bovine ;

- les viandes et tous les sous-produits, à l'exclusion du cuir, issus du bovin abattu avant et des deux bovins abattus après un bovin pour lequel le résultat de confirmation transmis par le laboratoire de référence français pour les recherches relatives au diagnostic et à l'épidémiologie animale de l'encéphalopathie spongiforme bovine est positif ou non conclusif, en l'absence de la réalisation du retrait de la moelle épinière préalablement à la fente longitudinale de la carcasse selon un procédé validé selon les modalités définies à l'alinéa 5 de l'annexe 1 du présent arrêté ;

- les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, des animaux des espèces ovine et caprine soumis à un test de dépistage des encéphalopathies spongiformes transmissibles et n'ayant pas donné lieu à un résultat négatif.

Article 8

· Modifié par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 1

a) Les modalités selon lesquelles les cuirs des animaux qui sont visés aux points 2 et 5 du I, aux points 2, 4 et 6 du II, et au III du chapitre A de l'annexe III du règlement (CE) n° 999 / 2001 susvisé peuvent quitter l'abattoir avant réception des résultats des tests rapides de dépistage des ESST sont définies à l'annexe 2 du présent arrêté.

b) Les mesures de consigne définies au point 6 du I, et au 7 du II, du chapitre A de l'annexe III du règlement (CE) n° 999 / 2001 susvisé s'appliquent également aux viandes et à tous les sous-produits, y compris le cuir, encore présents dans l'abattoir et issus de tout bovin, quel que soit son âge, originaire d'une exploitation faisant l'objet d'une mise sous surveillance pour suspicion d'encéphalopathie spongiforme bovine au titre de l'arrêté du 3 décembre 1990 fixant les mesures de police sanitaire relatives à l'encéphalopathie spongiforme bovine et identifiée à risque au regard de l'encéphalopathie spongiforme bovine conformément à ce même arrêté. Ces mesures de consigne ne s'appliquent plus dès lors qu'il est démontré avec certitude qu'en cas de mise sous arrêté préfectoral portant déclaration d'infection de son exploitation d'origine, conformément à l'article 9 de l'arrêté du 3 décembre 1990 susvisé, le bovin n'appartient pas aux catégories de bovins devant être marqués et éliminés en vertu de ce même article.

Chapitre II : Hygiène du matériel et des locaux.

Article 9

· Modifié par ARRÊTÉ du 17 septembre 2015 - art. 1

a) Par dérogation prévue au b du point 4. 3 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999 / 2001 susvisé, la sortie de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine nés dans un et/ ou provenant d'un pays à risque d'ESB contrôlé ou indéterminé et contenant de l'os vertébral MRS n'est autorisée qu'à destination :

i) D'un atelier de boucherie au sens du i de l'article 2 du titre Ier de l'arrêté du 21 décembre 2009

susvisé, autorisé par le préfet à détenir et désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS. Cette autorisation est délivrée sur la base d'un engagement du responsable de l'établissement à respecter les dispositions définies aux chapitres Ier et II de la section 1 de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé. Le modèle de demande d'autorisation à transmettre au préfet par le responsable de l'établissement est présenté en appendice A de l'annexe V de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé. La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

ii) D'un atelier de découpe agréé au titre du règlement (CE) n° 853 / 2004 susvisé, dont le responsable respecte les dispositions définies au A de l'annexe 3 du présent arrêté, afin de détenir et procéder au désossage de carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS.

iii) D'un entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853 / 2004 susvisé, dont le responsable respecte les dispositions définies au I de l'annexe II de l'arrêté du 21 décembre 2009 susvisé, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS.

b) Par dérogation prévue aux points 10. 1 et 10. 2 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999 / 2001 susvisé, toute personne, à l'exclusion des cas prévus au a du présent article, souhaitant acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral MRS doit s'engager à respecter les dispositions définies au B de l'annexe 3 du présent arrêté.

Article 10

- Modifié par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 1
- Conformément à l'article 4 du chapitre II du règlement (CE) n° 1774/2002 susvisé et au règlement (CE) n° 878/2004 susvisé, le vétérinaire officiel peut autoriser, sous couvert d'un laissez-passer, la sortie canalisée de l'abattoir d'intestins de bovins préalablement débarrassés de la graisse mésentérique et vidés, sous réserve que ce soit :
 - a) A destination directe d'un établissement de traitement industriel en vue de la fabrication de cordages. Est exclue toute valorisation dans l'alimentation humaine et animale, la fabrication d'engrais, de produits cosmétiques, de médicaments et de dispositifs médicaux ;
 - b) En accord avec le préfet du département d'implantation de l'établissement destinataire. Conformément aux articles 4 et 7 du chapitre II du règlement n° 1774/2002 susvisé et à l'article 5 du règlement (CE) n° 878/2004 susvisé, les intestins préalablement débarrassés de la graisse mésentérique et vidés doivent être expédiés sous couvert d'un laissez-passer sanitaire dont un modèle figure à l'annexe 4 du présent arrêté, selon des modalités définies par instruction publiée au Bulletin officiel du ministre chargé de l'agriculture.

Chapitre III : Hygiène de l'abattage. (abrogé)

Article 11 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 12 (abrogé)

- Modifié par Décret n°2003-768 du 1 août 2003 - art. 3 (V) JORF 7 août 2003
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 13 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 X JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 14 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XI, XII JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 15 (abrogé)

- Modifié par Arrêté du 18 janvier 2008 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 16 (abrogé)

- Modifié par Arrêté du 18 janvier 2008 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 17 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XIV JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 18 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 2002-08-28 art. 1 I JORF 26 septembre 2002
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 18 bis (abrogé)

- Créé par Arrêté 2002-08-28 art. 1 II JORF 26 septembre 2002
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Titre III : Inspection sanitaire (abrogé)

Chapitre Ier : Généralités. (abrogé)

Article 19 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Chapitre II : Inspection ante mortem. (abrogé)

Article 20 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVII JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Modifié par Arrêté 1997-04-03 art. 1 VI JORF 10 mai 1997
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 21 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 22 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 23 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Chapitre III : Inspection post mortem. (abrogé)

Article 24 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 25 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 26 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 27 (abrogé)

- Modifié par Arrêté du 16 décembre 2008 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 28 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 29 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Chapitre IV : Conclusions de l'inspection. (abrogé)

Article 30 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 2005-10-28 art. 5 JORF 16 novembre 2005
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 30 bis (abrogé)

- Créé par Arrêté 2000-06-09 art. 3 JORF 15 juin 2000
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 31 (abrogé)

- Modifié par Arrêté du 16 décembre 2008 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 32 (abrogé)

- Modifié par Arrêté du 10 juillet 2008 - art. 1
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 33 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 34 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 35 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 2002-12-30 art. 4 JORF 3 janvier 2003
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Titre IV : Dispositions générales. (abrogé)

Article 36 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XXIV JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Modifié par Arrêté 1997-04-03 art. 1 X JORF 10 mai 1997
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 37 (abrogé)

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XXV, XXVI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Modifié par Arrêté 1997-04-03 art. 1 XI JORF 10 mai 1997
- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 38 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XXVII JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994

Article 39 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 40 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Article 41 (abrogé)

- Abrogé par Arrêté du 22 décembre 2009 - art. 2

Annexes

Procédures de l'inspection post mortem.

Annexe I

A. - Bovins de plus de six semaines.

a) Examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires, rétropharyngiens et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulaires et parotides) doivent être incisés et examinés. Les masseters externes, dans lesquels il convient de procéder à deux incisions parallèles à la mandibule, et les masseters internes (muscles ptérygoïdes internes), à inciser suivant un plan, doivent être examinés.

La langue, préalablement dégagée de façon à permettre un examen visuel détaillé de la bouche et de l'arrière-bouche, doit faire l'objet d'un examen visuel et d'une palpation. Les amygdales doivent être enlevées ;

b) Inspection de la trachée ; examen visuel et palpation des poumons et de l'oesophage. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) doivent être incisés et examinés, la trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires pour les poumons exclus de la consommation humaine ;

c) Examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier étant incisé longitudinalement de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

d) Examen visuel du diaphragme ;

e) Examen visuel et palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales) ; incision de la surface gastrique du foie et à la base du lobe carré, pour l'examen des canaux biliaires, inspection et palpation des ganglions pancréatiques ;

f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ; palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques ;

g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

h) Examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques

(Lnn. renales) ;

i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

j) Examen visuel des organes génitaux ;

k) Examen visuel et, si nécessaire, palpation et incision de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii). Chez la vache, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères (sinus lactiferes) et les ganglions lymphatiques mammaires sont incisés, sauf si la mamelle est exclue de la consommation humaine.

B. - Bovins âgés de moins de six semaines.

a) Examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques rétropharyngiens (Lnn. retropharyngiales) doivent être incisés et inspectés. La bouche et l'arrière-bouche doivent être inspectées et la langue palpée. Les amygdales doivent être enlevées ;

b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage ; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) doivent être incisés et examinés.

La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe, étant entendu que ces incisions ne sont pas nécessaires si les poumons sont exclus de la consommation humaine ;

c) Examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

d) Examen visuel du diaphragme ;

e) Examen visuel du foie et des ganglions lymphatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales), palpation et, si nécessaire, incision du foie et de ses ganglions lymphatiques ;

f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales), palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques ;

g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

h) Examen visuel des reins et incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales) ;

i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

j) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes. Le liquide synovial doit être examiné.

C. - Porcins.

a) Examen visuel de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires (Lnn. mandibulaires) doivent être examinés et incisés. La bouche, l'arrière-bouche et la langue doivent être examinées visuellement. Les amygdales doivent être enlevées ; b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage, palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être incisées dans le sens longitudinal et le tiers terminal des poumons doit être incisé transversalement à travers les principales ramifications de la trachée, ces incisions n'étant pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine ;

c) Examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

d) Examen visuel du diaphragme ;

e) Examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales), palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ;

f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales), palpation des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques et, si nécessaire, incision de ces ganglions lymphatiques ;

g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

h) Examen visuel des reins, incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales) ;

i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

j) Examen visuel des organes génitaux ;

k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii), incision des ganglions lymphatiques mammaires chez la truie ;

l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations chez les jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

D. - Ovins et caprins.

a) Examen visuel de la tête après dépouillement et, en cas de doute, examen de la gorge, de la bouche, de la langue et des ganglions lymphatiques rétropharyngiens et parotidiens. Sans préjudice des conditions de police sanitaire, ces examens ne sont pas nécessaires si l'autorité compétente est en mesure de garantir que la tête, y compris la langue et la cervelle, est exclue de la consommation humaine ;

b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage, palpation des poumons et des ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales). En cas de doute, ces organes et ganglions lymphatiques doivent être incisés et examinés ;

c) Examen visuel du péricarde et du coeur. En cas de doute, le coeur doit être incisé et examiné ;

d) Examen visuel du diaphragme ;

e) Examen visuel du foie et des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales), palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques, incision de la face intérieure du foie en vue de l'examen des canaux biliaires ;

f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ;

g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

h) Examen visuel des reins, incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales) ;

i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

j) Examen visuel des organes génitaux ;

k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques ; l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

E. - Solipèdes domestiques.

a) Examen visuel de la tête et, après dégagement de la langue, de la gorge, palpation et, si nécessaire, incision des ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulares et parotidei). La langue, préalablement dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche, doit être examinée visuellement et palpée. Les amygdales doivent être enlevées ;

b) Examen visuel des poumons, de la trachée et de l'oesophage ; palpation des poumons. Les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales) doivent être palpés et, si nécessaire, incisés. La trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être ouvertes longitudinalement et les poumons incisés en leur tiers terminal perpendiculairement à leur grand axe ; toutefois, ces incisions ne sont pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine ;

c) Examen visuel du péricarde et du coeur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire ;

d) Examen visuel du diaphragme ;

e) Examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales) ; palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ; incision, si nécessaire, du foie et des ganglions lymphatiques rétrohépatiques et pancréatiques ;

f) Examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ; incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;

g) Examen visuel et, si nécessaire, palpation de la rate ;

h) Examen visuel et palpation des reins ; incision, si nécessaire, des reins et de leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales) ;

i) Examen visuel de la plèvre et du péritoine ;

j) Examen visuel des organes génitaux des étalons et des juments ;

k) Examen visuel de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii) ; incision, si nécessaire, des ganglions lymphatiques mammaires ;

l) Examen visuel et palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes ;

m) Dépistage, sur tous les chevaux à robe grise ou blanche, de la mélanose et de la mélanomata, effectué, en ce qui concerne les muscles et les ganglions lymphatiques (Lnn. lymphonodi subrhomboidei) des épaules, au-dessous du cartilage scapulaire, l'attache d'une épaule étant distendue. Les reins doivent être dégagés et examinés au moyen d'une incision pratiquée à travers l'organe tout entier.

F. - En cas de doute, le vétérinaire officiel peut procéder, sur les parties considérées des animaux, aux autres découpes et inspections nécessaires pour donner un diagnostic définitif.

G. - Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus dont l'incision est exigée doivent être systématiquement soumis à des incisions multiples et à un examen visuel.

Liste des maladies ou épizooties relevant d'une action d'urgence obligatoire comportant des restrictions territoriales (Etats membres, régions ou zones).

Annexe II

Fièvre aphteuse.

Peste porcine classique.

Peste porcine africaine.

Maladie vésiculaire du porc.

Peste bovine.

Peste des petits ruminants.

Stomatite vésiculeuse.

Fièvre catarrhale.

Peste équine.

Encéphalomyélite virale du cheval.

Maladie de Teschen.

Variole caprine et ovine.

Dermatose nodulaire contagieuse.

Fièvre de la vallée du Rift.

Péripneumonie contagieuse bovine.

Chapitre Ier : Conditions générales d'autorisation des établissements de faible capacité

Annexe III

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XXVIII JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994

Les établissements de faible capacité doivent comporter au moins :

1. Dans les locaux où l'on procède à l'obtention et au traitement des viandes :

a) Un sol en matériaux imperméables, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ; pour éviter les odeurs, cette eau doit être acheminée vers des puisards siphonnés et grillagés ;

b) Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, mais d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage ;

c) Des portes en matériaux imputrescibles et inodores, faciles à nettoyer ;

Dans le cas où il y a entreposage des viandes dans l'établissement concerné, celui-ci doit disposer d'un local d'entreposage répondant aux exigences précitées.

d) Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;

e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées ;

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

2. a) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude, placés le plus près possible des postes de travail, et pourvus :

- d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée ;

- de produits de nettoyage et de désinfection ;

- sauf pour les postes situés sur la chaîne d'abattage proprement dite où ils ne sont pas nécessaires, de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de systèmes à air chaud ;

- de robinets ne pouvant être actionnés ni à la main, ni au bras. b) Sur place ou dans un local adjacent, un dispositif pour la désinfection des outils, pourvu d'eau d'une température minimale de 82 °C.

3. Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes ou rongeurs.

4. a) Des dispositifs et des outils de travail non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit.

b) Des outils et équipements résistant à la corrosion et satisfaisant aux exigences de l'hygiène pour :

- la contention et l'étourdissement réglementaires des animaux ; - la manutention des viandes ;

- le dépôt des récipients utilisés pour la viande, de façon à empêcher que la viande ou les récipients entrent en contact direct avec le sol ou les murs.

c) Des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, qui doivent être enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail.

5. Des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent arrêté. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes.

6. Une installation permettant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante. Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable est autorisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies et le refroidissement des équipements frigorifiques, 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 fraîches. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.

7. Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.

8. Un dispositif qui permette d'évacuer les eaux résiduaires de façon hygiénique.

9. Au moins un lavabo et des cabinets d'aisances avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Le lavabo doit être pourvu d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels hygiéniques pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Le lavabo doit se trouver à proximité des cabinets d'aisances.

Chapitre II : Conditions spéciales d'autorisation des abattoirs de faible capacité.

Annexe III

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XXIX JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Modifié par Arrêté 1997-04-03 art. 1 XIII, XIV, XV JORF 10 mai 1997

10. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs de faible capacité doivent comporter au moins :

a) Pour les animaux passant la nuit dans l'enceinte de l'abattoir, des locaux de stabulation d'une capacité suffisante ;

b) Un local d'abattage et, compte tenu des opérations effectuées lors de l'abattage, les locaux correspondants à ces activités, d'une dimension telle que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante du point de vue de l'hygiène ;

c) Un emplacement nettement séparé à l'intérieur du local d'abattage pour l'immobilisation, l'étourdissement et la saignée.

d) Dans le local d'abattage, des murs qui puissent être lavés jusqu'à une hauteur minimale de trois mètres ou jusqu'au plafond. Lors de l'abattage, la buée doit être suffisamment éliminée ;

e) Un dispositif tel que, après étourdissement, l'habillage soit pratiqué autant que possible sur l'animal suspendu. En aucun cas, l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage ;

f) Un local de refroidissement d'une capacité suffisante par rapport à l'importance et au type d'abattage, avec une zone séparée ou pouvant être séparée qui est destinée au stockage des carcasses consignées.

Des dérogations à cette obligation d'équipement en local de refroidissement peuvent être accordées, au cas par cas, par le directeur des services vétérinaires, en vue du transport des viandes vers des ateliers de découpe situés aux abords immédiats de l'abattoir autorisés à effectuer le découpage à chaud, conformément aux dispositions de l'article 16 d de 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.

11. Dans le local d'abattage, il est interdit de vider les estomacs et les intestins et de stocker des cuirs, des cornes, des ongles ou des soies de porc.

Dans ce local, les estomacs et intestins peuvent être nettoyés à des moments distincts de l'abattage.

12. Si le fumier ne peut être évacué quotidiennement de l'enceinte de l'abattoir, il doit être stocké dans un emplacement nettement séparé.

13. Les animaux introduits dans le local d'abattage doivent être immédiatement étourdis et abattus.

14. Les animaux malades ou suspects ne doivent pas être abattus dans l'établissement, sauf dérogation donnée par les services vétérinaires.

En cas de dérogation, l'abattage doit intervenir sous le contrôle du vétérinaire officiel et les mesures prises pour éviter une contamination ; les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés.

15. Les abattoirs visés par le présent chapitre doivent comporter un local, avec une armoire fermant à clé, à la disposition des agents des services vétérinaires.

Conditions d'agrément auxquelles les établissements dérogatoires au titre de l'article 39 devront satisfaire au plus tard le 31 décembre 1995.

Annexe IV

- Modifié par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XXX JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994

Les établissements doivent comporter au moins :

1. Dans les zones et couloirs dans lesquels les viandes fraîches sont transportées :

a) Un sol en matériau imperméable et imputrescible ;

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

2. Dans tous les locaux des portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable.

3. Dans les locaux où ils sont nécessaires, des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores.

4. Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et le nettoyage à l'eau chaude du petit matériel, placés le plus près possible des postes de travail, et pourvus :

- d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée ;

- de produits de nettoyage et de désinfection ;

- sauf pour les postes situés sur la chaîne d'abattage proprement dite où ils ne sont pas nécessaires, de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de systèmes à air chaud ;

- de robinets ne pouvant être actionnés ni à la main, ni au bras. 5. Des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 °C.

6. Des équipements pour la manutention hygiénique des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement ainsi que dans les aires de réception et de triage.

7. Un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire. Toutefois, dans l'attente, un bureau doit être mis à la disposition des agents du service d'inspection.

8. Un nombre suffisant de locaux à usage de vestiaires et d'installations sanitaires pour les différentes catégories de personnel (de stabulation, d'abattage, d'inspection sanitaire) dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec chasse d'eau, équipés de manière à protéger les parties propres du bâtiment contre une éventuelle contamination.

Les lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras.

Toutefois, dans l'attente, des vestiaires seront mis à la disposition du personnel d'abattage. Les établissements seront également pourvus de cabinets d'aisances convenablement équipés et n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail et de stockage. 9. Un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport des viandes.

10. Un local ou un dispositif pour le stockage des détergents, de désinfectants et de substances analogues.

Modèle de certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches destinées à l'exportation (1).

Annexe V

· Modifié par Arrêté 1997-04-03 art. 1 XVI JORF 10 mai 1997

N° (2) :

Pays expéditeur :

Ministère :

Service :

Référence : (facultative).

I. - Identification des viandes.

Viandes de : (espèce animale).

Nature des pièces :

Nature de l'emballage :

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage :

Mois et année(s) de congélation :

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) :

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

III. - Destination des viandes.

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

..... (pays et lieu de destination) par le moyen de transport suivant (3) :

Nom et adresse de l'expéditeur :

Nom et adresse du destinataire :

IV. - Attestation de salubrité.

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433 C.E.E. relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches et qu'elles sont de ce fait reconnues en l'état propres à la consommation humaine.

(1) Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les

parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

Modèle de certificat de salubrité relatif à des viandes fraîches (1) visées à l'article 35 de l'arrêté.

Annexe VI

· Modifié par Arrêté 1997-04-03 art. 1 XVII JORF 10 mai 1997

N° (2) :

Lieu expéditeur :

Ministère :

Service :

Référence :

I. - Identification des viandes.

Viandes de : (espèce animale).

Nature des pièces :

Nature de l'emballage :

Nombre de pièces ou d'unités d'emballage :

Mois et année(s) de congélation :

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) :

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

III. - Destination des viandes.

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

..... (pays et lieu de destination) par le moyen de transport suivant (3) :

Nom et adresse de l'expéditeur :

Nom et adresse du destinataire :

IV. - Attestation de salubrité.

Le soussigné, vétérinaire officiel, certifie que les viandes désignées ci-avant ont été obtenues dans les conditions de production et de contrôle prévues par la directive 64/433/CEE :

- dans un abattoir situé dans une région ou une zone à restriction (4) ;

- sont destinées à un Etat membre après transit par un pays tiers (4).

En outre, pour les viandes destinées à la Finlande ou à la Suède :

- le test visé à l'article 5, paragraphe 3, point a, de la directive 64/433/CEE a été effectué (4) ;

- les viandes sont destinées à la transformation (4) ;

- 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 (4).

(1) Viandes fraîches : selon la directive mentionnée au point IV du présent certificat, toutes les parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine et caprine ainsi que des solipèdes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation ; toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches.

(2) Facultatif.

(3) Pour les wagons et les camions, indiquer le numéro d'immatriculation, pour les avions, le numéro du vol et, pour les bateaux, le nom et, si nécessaire, le numéro du conteneur.

(4) Biffer la mention inutile.

Annexe VII

- Créé par Arrêté 1994-08-02 art. 1 XXXI JORF 7 septembre 1994 en vigueur le 7 octobre 1994
- Modifié par Arrêté 1997-04-03 art. 1 XVIII JORF 10 mai 1997

I. - Procédure d'inspection pour la recherche de cysticerose.

A. - Sur les carcasses de porcins.

1. Définitions.

Toute carcasse porcine où est décelé un cysticerque vivant, un cysticerque en voie de dégénérescence ou, aux lieux d'élection, une lésion calcifiée qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticerose, est considérée comme atteinte de cysticerose.

Les lieux d'élection sont le coeur, les muscles masticateurs, l'oesophage, le diaphragme et la langue.

2. Inspection.

Toute carcasse de porc est inspectée conformément aux instructions du point C de l'annexe I du présent arrêté. En outre, la recherche de cysticerose comprend l'examen des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, des piliers du

diaphragme, des muscles intercostaux, du coeur, de la langue, du larynx et, si nécessaire, de la paroi abdominale et des muscles psoas dégagés du tissu adipeux.

Lorsqu'il est trouvé un cysticerque aux lieux d'élection, la carcasse est soumise à un examen approfondi au cours duquel il peut être procédé à des incisions complémentaires pouvant aller jusqu'à la découpe et au désossage de la carcasse selon les pratiques commerciales habituelles, en atelier de découpe, à l'issue desquelles est pratiqué l'examen visuel des surfaces de coupe.

3. Conclusions de l'inspection.

S'il y a présence en un lieu d'élection d'un cysticerque vivant ou en voie de dégénérescence, ou de lésions calcifiées qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticerose, la carcasse est retirée de la consommation humaine.

Toutefois, s'il n'y a que des lésions calcifiées qu'il n'est pas possible de rapporter avec certitude à une autre cause que la cysticerose et que leur densité est inférieure à une lésion par décimètre carré, le vétérinaire inspecteur peut prononcer la saisie des seuls organes ou parties de carcasses porteurs de lésions et autoriser l'assainissement par le froid du reste des viandes.

B. - Sur les carcasses de bovins.

1. Définitions.

Toute carcasse où est décelé, en quelque lieu que ce soit, un cysticerque vivant est considérée comme atteinte de cysticerose.

Toute carcasse où est décelée, aux lieux d'élection, une ou plusieurs lésions d'involution, calcifiée ou non, évoquant la cysticerose est considérée comme suspecte de cysticerose.

Les lieux d'élection sont le coeur, les muscles masticateurs, l'oesophage, le diaphragme et la langue.

2. Examen des lieux d'élection.

Les agents du service d'inspection procèdent sur toute carcasse de l'espèce bovine à un examen des lieux d'élection conformément aux instructions des points A et B de l'annexe I du présent arrêté.

A l'issue de cette inspection, s'il a été mis en évidence une lésion (cysticerque vivant ou lésion d'involution, calcifiée ou non, évoquant la cysticerose), il est procédé à un examen approfondi de la carcasse.

3. Examen approfondi.

Les agents du service d'inspection procèdent à :

- l'examen méticuleux des surfaces musculaires visibles en portant une attention particulière au voisinage des insertions osseuses, près des aponévroses ;

- l'examen visuel approfondi des sites d'élection ainsi que du filet mignon (muscle long du cou) avec éventuellement palpation-tension des muscles concernés. Les hampes, l'onglet et le filet mignon peuvent être examinés après enlèvement des séreuses.

Le vétérinaire inspecteur procède en outre à toute incision complémentaire qu'il juge nécessaire pour établir ses conclusions. Il peut compléter son inspection par l'examen visuel des surfaces de coupe après découpe et désossage de la carcasse selon les pratiques commerciales habituelles en atelier de découpe.

4. Décision.

a) Lorsqu'il a été mis en évidence en quelque lieu que ce soit plus d'une lésion par décimètre carré (cysticerque vivant ou lésion d'involution, calcifiée ou non, évoquant la cysticerose), la carcasse est retirée de la consommation humaine ;

b) Lorsque les lésions (cysticerque vivant ou lésion d'involution, calcifiée ou non, évoquant la cysticerose) mises en évidence sont en quantité moindre :

- les organes ou parties de carcasse porteurs de lésions sont saisis ;

- le devenir du reste de la carcasse, y compris de la tête, du coeur et de l'oesophage est le suivant :

- s'il a été mis en évidence un cysticerque vivant, le reste de la carcasse est assainie par le froid selon les procédures décrites aux paragraphes II et III de la présente annexe ;

- s'il n'a pas été mis en évidence de cysticerque vivant, le reste de la carcasse est mis sur le marché.

II. Assainissement par le froid.

L'assainissement des carcasses ou demi-carcasses ou des morceaux découpés, désossés et

conditionnés s'effectue par la mise en chambre froide à une température inférieure ou égale à -10 °C pendant dix jours au moins. Toutefois, les graisses, estomacs et intestins peuvent être laissés à la disposition du propriétaire.

III. Traçabilité des carcasses atteintes de cysticerose.

La carcasse est identifiée par des plombs avant son entrée en salle de ressuyage.

La carcasse ou les viandes qui en sont issues lors du transfert en atelier de découpe ou en entrepôt frigorifique, et jusqu'à la fin de la période d'assainissement, sont accompagnées du laissez-passer conforme au modèle ci-après.

Services vétérinaires : ...

Abattoir : ...

Laissez-passer n° ...

Assainissement par le froid de viandes d'animaux atteints de cysticerose musculaire.

Abattoir.

Date d'abattage : ...

Espèce : ...

n° d'identification : ...

n° d'abattage : ...

n° des plombs : ...

Poids de la carcasse : ...

Désignation des abats à congeler : ...

Nom et adresse du détenteur déclaré : ...

Les viandes et les abats ci-dessus désignés, atteints de cysticerose, et objet du présent laissez-passer, doivent être entreposés en chambre froide pendant 10 jours au moins et sans interruption à une température inférieure ou égale à -10 °C.

Fait, le : ...

Le vétérinaire inspecteur de l'abattoir,

Atelier de découpe.

Date de découpage : ...

N° d'identification : ...

Nombre de cartons : ...

Identification du lot : ...

Poids total après découpe : ...

Une fiche précisant l'identification des différents cartons est annexée à ce laissez-passer.

Unité de congélation.

Date de congélation : ...

Raison sociale du prestataire de services ayant assuré la congélation : ...

Viandes propres à la consommation humaine à partir du : ...

Viandes expédiées le : ...

Destinataire : ...

Le vétérinaire inspecteur soussigné atteste que les viandes et abats ci-dessus désignés ont bien été reçus dans l'établissement ci-dessus désigné et y ont été entreposés dans les conditions prescrites du ... au

Le vétérinaire inspecteur,

Si la carcasse transite par un atelier de découpe, celui-ci est :

- l'atelier de découpe directement annexé à l'abattoir, s'il en existe un ;
- à défaut, un autre atelier de découpe autorisé par le directeur des services vétérinaires.

La carcasse est accompagnée du laissez-passer établi par le vétérinaire inspecteur du lieu d'abattage et le directeur des services vétérinaires doit s'assurer de la présence des services vétérinaires à l'arrivée dans l'atelier. La découpe de la carcasse s'effectue obligatoirement en présence des services vétérinaires.

Si le niveau de contamination de la carcasse permet l'assainissement par le froid, on procède de la façon suivante :

- les morceaux de découpe où a été décelé au moins un cysticerque sont saisis ;
- les déchets de parage sont recueillis à part dans un récipient et dénaturés à la fin des opérations. Il n'est pas délivré de certificats de saisie pour ces parages ;
- les morceaux devant être assainis sont conditionnés et emballés. Chaque emballage est identifié et scellé avant la sortie de l'atelier de découpe ;
- les viandes sont acheminées vers l'entrepôt frigorifique sous couvert du même laissez-passer.

La carcasse ou les morceaux de découpe sont revêtus de l'estampille en usage dans l'établissement. Ils ne peuvent être revêtus de l'estampille C.E.E. que s'ils ont transité uniquement par des établissements agréés.

A la fin de la période d'assainissement, le vétérinaire inspecteur de l'entrepôt frigorifique renvoie le

laissez-passer signé aux services vétérinaires du département où l'animal a été abattu.

L'entrée des carcasses ou viandes découpées dans l'établissement où est effectué l'assainissement est inscrite sur un registre ouvert à cet effet. Toutes les indications permettant d'identifier les viandes sont reproduites sur le registre. La date d'entrée des viandes dans la chambre froide et la date à laquelle la sortie de ces viandes pourra être autorisée devront figurer en regard des indications qui précèdent.

Laissez-passer n° ... : Viandes fraîches de boucherie comprenant des abats spécifiés destinées à un atelier de découpe ou de transformation agréé dans le cadre des dispositions du point c de l'article 32 de l'arrêté du 17 mars 1992. (abrogé)

Annexe VIII (abrogé)

- Créé par Arrêté 1997-11-03 art. 4 JORF 20 novembre 1997
- Abrogé par Arrêté 2004-04-07 art. 7 JORF 10 avril 2004

Laissez-passer n° ... : Intestins de bovins, débarrassés de la graisse mésentérique et vidés, destinés à un établissement de traitement industriel en vue de la fabrication de cordages. (abrogé)

Inspection des viandes de solipèdes en vue de la recherche des larves de trichine.

Annexe IX

- Modifié par Arrêté 2001-01-02 art. 7 JORF 2 janvier 2001

L'inspection des viandes de solipèdes doit être faite conformément à une méthode de digestion mentionnée à l'annexe V de l'arrêté du 10 juillet 1986 susvisé modifiée comme suit :

- un spécimen d'au moins 50 grammes doit être prélevé sur chaque carcasse, d'une part, dans le muscle de la langue et, d'autre part, sur l'un des piliers du diaphragme au point de transition avec la partie tendineuse. Les muscles doivent être exempts de tissu conjonctif et de graisse ;

- un échantillon de 10 grammes est digéré en vue de l'inspection si la méthode de digestion artificielle d'échantillons collectifs est appliquée conformément à l'annexe V de l'arrêté du 10 juillet 1986 susvisé, points III à VII. Pour chaque méthode de digestion, le poids total de muscle examiné ne doit pas dépasser 100 grammes pour les méthodes visées aux points III, IV, V et VI de l'annexe V de l'arrêté du 10 juillet 1986 susvisé ou 35 grammes pour la méthode visée au point VII de cette même annexe V ;

- en cas de résultat positif, prélever deux autres spécimens de 50 grammes, d'une part, dans le muscle de la langue et, d'autre part, sur l'un des piliers du diaphragme en vue d'une analyse

individuelle.

Annexe X

· Créé par Arrêté 2001-01-02 art. 8 JORF 2 janvier 2001

Laissez-passer n° ...

Intestins de bovins, débarrassés de la graisse mésentérique et vidés, destinés à un établissement de traitement industriel en vue de la fabrication de cordages.

1. Abattoir expéditeur :

Nom : ...

Adresse : ...

Numéro d'agrément : ...

2. Etablissement destinataire : ...

Nom : ...

Adresse : ...

Numéro d'agrément (le cas échéant) : ...

3. Quantités livrées :

Type de conditionnement : ...

Nombre : ...

Poids : ...

4. Date de départ et heure : ...

Numéro d'immatriculation du véhicule : ...

Adresse du service vétérinaire en charge de l'inspection de l'abattoir.

Cachet et signature du vétérinaire inspecteur, responsable de l'inspection de l'établissement expéditeur.

Je soussigné(e) ..., vétérinaire inspecteur en charge de l'inspection de l'établissement (nom, adresse, numéro d'agrément, le cas échéant), déclare avoir constaté la réception du chargement transporté sous couvert du présent laissez-passer, le ...

Tampon - Signature.

Dès qu'il est complété, le présent laissez-passer est retourné au service vétérinaire figurant ci-dessus.

Conditions spécifiques au retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois

Annexe XI

· Créé par Arrêté du 18 janvier 2008 - art. 1

1. L'objet de la présente annexe est de décrire les conditions d'application de l'article 15 du présent arrêté relatif à l'obligation de retrait de la moelle épinière avant la fente longitudinale en deux demis au niveau de la colonne vertébrale des carcasses de bovins âgés de plus de douze mois.

2. Le non-respect de l'obligation de déméduation avant fente, sauf dans le cas spécifiquement cité à l'article 15 du présent arrêté, ainsi que le non-respect de l'obligation d'absence totale de moelle épinière sur les carcasses des bovins âgés de plus de douze mois à l'issue de la phase d'abattage, sont susceptibles de remettre en cause l'agrément sanitaire de l'abattoir pour l'activité d'abattage des animaux concernés.

3. Le retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois avant la fente longitudinale en deux demis des carcasses doit être réalisé à l'aide d'un dispositif validé par l'autorité compétente. Tout dispositif utilisant un procédé de soufflage est interdit.

4. Tout dispositif de retrait de la moelle épinière des bovins âgés de plus de douze mois avant la fente longitudinale en deux demis des carcasses, mis en place par des professionnels en abattoir, doit atteindre un minimum de 60 % d'efficacité. Les modalités pratiques de mesure de l'efficacité des dispositifs de retrait de la moelle épinière sont définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

5. Les critères de validation du système de retrait de la moelle épinière, déterminés par le pourcentage d'efficacité du dispositif, sont les suivants :

a) Pour les bovins âgés de douze à vingt-quatre mois, l'exigence sur les résultats est un objectif de 80 % de carcasses correctement déméduillées ;

b) Pour les bovins âgés de plus de vingt-quatre mois, les services de contrôle doivent fixer un niveau d'exigence à 95 % de réussite.

6. Conformément au 6 du 6 du I du chapitre A de l'annexe III du règlement (CE) n° 999/2001 du 22 mai 2001, les abattoirs dont le dispositif de retrait de la moelle épinière est validé peuvent déroger aux dispositions du 5 du 6 du I du chapitre A de l'annexe III du règlement (CE) n° 999/2001 précité.

7. Un contrôle visuel systématique du canal rachidien doit être réalisé après la fente par l'abatteur afin de détecter d'éventuels résidus de moelle épinière. Une procédure visant au repérage, par marquage visible et facilement identifiable, des carcasses n'ayant pas été correctement déméduillées doit être élaborée par l'abatteur.

8. Toute anomalie ou non-conformité du dispositif de retrait de la moelle épinière des bovins avant fente longitudinale de la carcasse en deux demis doit faire l'objet d'une action corrective. En cas de constatation de non-conformités n'ayant pas entraîné la mise en place d'actions correctives efficaces, le vétérinaire officiel peut retirer l'agrément accordé à l'abattoir pour l'activité d'abattage de bovins âgés de plus de douze mois. Cette activité est alors suspendue.

9. L'efficacité de la déméduillation des carcasses de bovins âgés de plus de douze mois doit être contrôlée après le dernier poste de la chaîne. Les éventuels résidus de moelle épinière classée comme matériel à risque spécifié détectés à l'occasion d'un contrôle doivent être retirés et éliminés en tant que sous-produits animaux de catégorie 1. En cas de présence de tels résidus observée lors de l'inspection post mortem, le marquage de salubrité de la carcasse concernée doit être reporté. Ladite carcasse est consignée, dans l'attente du retrait de ces résidus.

10. Dans le cas où le dispositif de retrait de la moelle épinière préalable à la fente ne peut être mis en œuvre, notamment en cas de panne ou de manque de personnel, le vétérinaire officiel suspend les abattages de bovins âgés de plus de douze mois, jusqu'à ce que le dispositif soit de nouveau opérationnel.

Pour le ministre et par délégation :

Le directeur général de l'alimentation,

J.-F. GUTHMANN.