



RÉPUBLIQUE  
FRANÇAISE

Légifrance  
Le service public de la diffusion du droit

Liberté  
Égalité  
Fraternité

561

## Arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande

❶ Dernière mise à jour des données de ce texte : 30 décembre 2009  
NOR : AGRG9300122A

**Version abrogée depuis le 30 décembre 2009**

Le ministre de l'agriculture et du développement rural,

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

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

Vu l'arrêté du 26 juin 1974 réglementant les conditions d'hygiène relatives à la préparation, la conservation, la distribution et la vente des plats cuisinés à l'avance ;

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

Vu l'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,

### Titre Ier : Définitions, champ d'application, dispositions d'ordre général. (abrogé)

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### Article 1 (abrogé)

Les dispositions du présent arrêté concernent les conditions hygiéniques et sanitaires relatives à la production, à la mise sur le marché et à la commercialisation intracommunautaire des produits à base de viande destinés après traitement à la consommation humaine.

Le présent arrêté ne s'applique pas à la préparation et à l'entreposage de produits à base de viande destinés à la consommation humaine dans les magasins de détail ou dans des locaux contigus à des points de vente, où la préparation et l'entreposage sont effectués exclusivement en vue d'une vente directe au consommateur.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### Article 2 (abrogé)

Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

##### 1. Produits à base de viande :

- Les produits transformés qui ont été élaborés à partir de viande ou avec de la viande qui a subi un traitement tel que la surface de coupe à coeur permet de constater la disparition des caractéristiques de la viande fraîche ;
- Les plats cuisinés à base de viande correspondant à des préparations culinaires, cuites ou précuites, et conditionnés et conservés par le froid.

2. Viandes : toutes les parties des animaux de boucherie et de charcuterie, de volailles domestiques, de lapins domestiques, de gibier d'élevage et de gibier sauvage susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation telles que définies à l'article 1er du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971.

3. Matières premières : tout produit d'origine animale utilisé comme ingrédient pour l'obtention des produits à base de viande tels que définis au point 1.

présent arrêté peuvent être introduites en vue de leur traitement dans un établissement de fabrication de produits à base de viande agréé au titre de l'arrêté du 22 janvier 1993 relatif aux conditions hygiéniques et sanitaires de production, de mise sur le marché et d'échanges de produits à base de viande, pour autant que :

1. L'établissement de fabrication est situé dans l'aire géographique définie en fonction de l'espèce concernée à l'article 1er ou l'article 2 ;
2. Les produits à base de viande préparés à partir de ces viandes font l'objet, sous la responsabilité de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement, d'un marquage au moyen de la marque de salubrité définie à l'article 5 du présent arrêté ;
3. Pour les établissements dont les locaux, les outils et le matériel sont utilisés aussi pour l'élaboration simultanée, ou à des moments différents, de produits destinés à être revêtus de la marque communautaire de salubrité définie par l'arrêté du 28 juin 1994 relatif à l'identification et à l'agrément des établissements mettant sur le marché des denrées animales ou d'origine animale et au marquage de salubrité, l'exploitant ou le gestionnaire a mis en place une procédure rigoureuse permettant d'assurer la traçabilité des viandes et en tient informé le directeur des services vétérinaires.

Les produits à base de viande ainsi préparés peuvent être commercialisés sur l'ensemble du territoire national.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### Article 7 (abrogé)

Les exploitants ou les gestionnaires responsables d'un établissement ou d'un centre de reconditionnement doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour qu'à tous les stades de la production ou du reconditionnement les prescriptions du présent arrêté soient respectées.

Ils doivent, en outre, effectuer des autocontrôles périodiques fondés sur les principes suivants :

- identification des points critiques dans leur établissement en fonction des procédés utilisés ;
- établissement et mise en oeuvre des méthodes de surveillance et de contrôle de ces points critiques ;
- prélèvement d'échantillons pour analyse dans un laboratoire reconnu, aux fins de contrôle des méthodes de nettoyage et de désinfection et aux fins de vérification du respect des prescriptions fixées par le présent arrêté ;
- conservation d'une trace écrite ou enregistrée des indications demandées conformément aux tirets précédents en vue de leur présentation aux services officiels. Les résultats des différents autocontrôles et tests seront notamment conservés pendant une période de deux ans au moins, sauf pour les produits qui ne peuvent être conservés à température ambiante sur lesquels figure une date de durabilité minimale ou une date limite de consommation, pour lesquels ce délai peut être ramené à six mois après la date de conservabilité minimale du produit ;
- garanties en matière de gestion du marquage de salubrité, notamment des étiquettes portant la marque de salubrité ;
- si le résultat de l'examen de laboratoire ou toute autre information dont ils disposent révèle l'existence d'un risque sanitaire grave, informations des services officiels ;
- en cas de risques immédiats pour la santé humaine, retrait du marché de la quantité de produits obtenus dans des conditions technologiquement semblables et susceptibles de présenter le même risque. Cette quantité retirée de la mise sur le marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité des services de contrôle jusqu'à ce qu'elle soit détruite, utilisée à des fins autres que la consommation humaine ou, après autorisation des services de contrôle, retraitée de manière appropriée en vue d'en assurer la sûreté ;
- les exigences prévues aux premier et deuxième tirets font l'objet d'une information écrite aux services officiels (directeurs des services vétérinaires) de manière qu'ils puissent en contrôler régulièrement le respect.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### Article 8 (abrogé)

L'exploitant ou le gestionnaire de l'établissement doit disposer ou mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique adapté à la structure de production, sauf si ledit personnel dispose déjà d'une qualification suffisante sanctionnée par un diplôme. Ce programme de formation pourra revêtir un caractère spécifique pour les établissements à vocation non industrielle.

L'autorité compétente responsable de l'établissement doit être associée à la conception et à la mise en oeuvre de ce programme.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### Article 9 (abrogé)

Toute personne responsable d'un établissement est tenue d'obtenir un agrément, demandé auprès des services vétérinaires du département d'implantation de l'établissement.

Un numéro d'agrément unique peut être donné à un établissement et à un centre de reconditionnement procédant au traitement ou au reconditionnement de produits obtenus à partir de ou avec des matières premières visées à l'article 2, point

2.

Dans la mesure où un établissement à agréer au titre du présent arrêté est intégré à un établissement de production de viandes fraîches agréé, les locaux, équipements et installations prévus pour le personnel ainsi que tous les locaux où il n'y a pas de risque de contamination des matières premières ou des produits non conditionnés peuvent être communs à ces établissements.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### Article 10 (abrogé)

Lorsque les services officiels constatent un manquement évident aux règles d'hygiène prévues au présent arrêté ou une entrave à une inspection sanitaire adéquate :

1. Ils sont habilités à intervenir sur l'utilisation d'équipements ou de locaux et à prendre toute mesure nécessaire pouvant aller jusqu'à réduire la cadence de production ou suspendre momentanément le processus de production ;

2. Lorsque ces mesures ou les mesures prévues à l'article 7 se sont révélées insuffisantes pour y remédier, ils suspendent temporairement l'agrément, le cas échéant pour le type de production mis en cause.

Si l'exploitant ou le gestionnaire responsable de l'établissement ne remédie pas aux manquements constatés dans le délai fixé par les services officiels, l'agrément est retiré.

Les services officiels doivent avoir libre accès, à tout moment, à toutes les parties des établissements en vue de s'assurer du respect des dispositions du présent arrêté et, en cas de doute sur l'origine des viandes, aux documents comptables qui leur permettent de remonter à l'abattoir d'origine ou à l'établissement d'origine de la matière première.

Les services officiels procèdent à des examens réguliers des résultats des autocontrôles prévus à l'article 7. Ils peuvent, en fonction de ces examens, faire procéder à toutes recherches complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

La nature de ces analyses, leur fréquence ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examens microbiologiques sont celles prévues à l'arrêté du 21 décembre 1979.

Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant ou du gestionnaire de l'établissement, qui veille à remédier aux carences éventuellement constatées, en vue d'améliorer l'hygiène.

En cas de manquements répétés, le contrôle est renforcé et, le cas échéant, les étiquettes ou autres supports portant la marque de salubrité sont saisis.

#### Titre II : Conditions générales d'installation et d'équipement des établissements. (abrogé)

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

Modifié par Arrêté 1996-12-23 art. 1 JORF 12 janvier 1997

#### Article 11 (abrogé)

Les établissements doivent comporter au moins :

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

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

a) Un sol en matériaux imperméables et résistants, facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau, pourvu d'un dispositif à évacuer l'eau ;

b) Des murs présentant des surfaces lisses faciles à nettoyer, résistantes et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, ou d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage ;

c) Un plafond facile à nettoyer ;

d) Des portes en matériaux inaltérables, faciles à nettoyer ;

e) Une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées afin d'éliminer autant que possible la condensation sur des surfaces telles que les murs et les plafonds ;

f) Un éclairage suffisant naturel ou artificiel ;

g) Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains pourvus d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée à température appropriée. Dans les locaux de travail et les toilettes, les robinets ne doivent pas pouvoir

être actionnés à la main. Les dispositifs doivent être pourvus de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ;

h) Des dispositifs pour le nettoyage des outils, du matériel et des installations.

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

- dans les locaux d'entreposage réfrigérés, dans lesquels un sol facile à nettoyer et à désinfecter et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau est suffisant ;

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

L'utilisation des murs en bois dans les locaux visés au deuxième tiret et construits avant le 1er janvier 1983 ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément.

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

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

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

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

7. Des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des matières premières ou des produits non destinés à la consommation humaine, ou d'un local fermant à clé destiné à cet effet si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque phase de travail. Lorsque ces matières premières ou produits sont évacués par des conduits, ceux-ci doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des autres matières premières ou produits.

8. Des installations appropriées de nettoyage et de désinfection du matériel et des ustensiles. Pour la désinfection du matériel et des ustensiles, de l'eau d'une température minimale de 82 °C doit être utilisée, ou d'autres méthodes de désinfection approuvées par les services officiels.

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

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

11. Un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus de moyens de nettoyage des mains, ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains ; les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main.

12. Si la quantité de produits traités en nécessite la présence régulière ou permanente, un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service d'inspection. Dans le cas où la présence permanente du service d'inspection n'est pas requise, un meuble fermant à clé, d'une capacité suffisante pour l'entreposage des équipements et des matériels, est suffisant.

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

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

15. Des équipements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, ces équipements ne sont pas obligatoires si le nettoyage et la désinfection des moyens de transport se font dans des installations officiellement agréées. Avec l'accord des services vétérinaires départementaux, des installations situées hors de l'établissement peuvent être utilisées.

16. Lorsque le traitement appliqué exige l'absence d'eau pour la fabrication des produits, certaines exigences du présent article, et notamment celles fixées au point 2 (a) et (g), peuvent être adaptées. Dans ce cas, des procédés de nettoyage et de

désinfection ne faisant pas appel à l'eau peuvent, avec l'autorisation des services vétérinaires départementaux, être appliqués dans les parties d'établissement concernées.

### **Titre III : Conditions générales d'hygiène (abrogé)**

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

##### **Article 12 (abrogé)**

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)  
Modifié par Arrêté 1996-12-23 art. 2 JORF 12 janvier 1997

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

Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués selon une périodicité et des procédés en accord avec les principes visés à l'article 7 du présent arrêté.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

##### **Article 13 (abrogé)**

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

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

##### **Article 14 (abrogé)**

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

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

##### **Article 15 (abrogé)**

L'utilisation d'eau potable est imposée pour tous les usages. Toutefois, peut être autorisée à titre exceptionnel l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des machines, la production de vapeur et la lutte contre les incendies, 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 matières premières et des produits.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)  
Modifié par Arrêté 1996-12-23 art. 3 JORF 12 janvier 1997

##### **Article 16 (abrogé)**

Les détergers, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés conformément aux instructions des fabricants, de manière à ce que l'équipement, le matériel, les matières premières et les produits ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments, sauf si les instructions données pour l'emploi de ces substances rendent ce rinçage inutile.

Les produits d'entretien et de nettoyage doivent être stockés dans le local ou dispositif prévu à l'article 11, point 14.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

##### **Article 17 (abrogé)**

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

#### **B. - Conditions générales d'hygiène applicables au personnel. (abrogé)**

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

##### **Article 18 (abrogé)**

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

- Le personnel doit porter des vêtements de travail appropriés et propres ainsi qu'une coiffure propre enveloppant complètement la chevelure. Sont concernées les personnes manipulant des matières premières et des produits sujets à contamination non emballés ;
- Le personnel affecté à la manipulation et à la préparation des matières premières et des produits est tenu de se laver les mains au moins à chaque reprise du travail et/ou en cas de contamination ; les blessures aux mains doivent être recouvertes par un pansement étanche ;
- Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage des matières premières et des produits.

Les employeurs responsables du personnel doivent prendre toutes les mesures nécessaires pour écarter de la

manipulation des matières premières et des produits les personnes susceptibles de les contaminer jusqu'à ce qu'il soit démontré que ces personnes sont aptes à le faire sans danger.

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

## **Titre IV : Conditions spéciales d'hygiène (abrogé)**

### **A. - Prescriptions relatives aux locaux. (abrogé)**

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### **Article 19 (abrogé)**

Indépendamment des conditions générales prévues aux articles 11 à 18, les établissements procédant à la fabrication, à la manipulation et au conditionnement des produits à base de viande doivent comporter au moins :

- a) Des locaux adéquats suffisamment vastes pour l'entreposage séparé :
  - i) Sous le régime du froid, des matières premières, d'une part, et
  - ii) A la température ambiante ou, le cas échéant, en fonction de leur nature, sous le régime du froid, des produits à base de viande, d'autre part,étant entendu que les matières premières, les produits à base de viande ou les autres produits d'origine animale non emballés doivent être stockés séparément des matières premières et des produits emballés ;
- b) Un ou plusieurs locaux appropriés suffisamment vastes pour la fabrication et le conditionnement des produits à base de viande. Pour autant que ces opérations constituent un cycle unique de production garantissant le respect des exigences du présent arrêté et la salubrité des matières premières et des produits finis, et pour autant que la conception et les dimensions du local de fabrication le permettent, elles peuvent être effectuées dans le même local ;
- c) Un local ou un dispositif pour l'entreposage de certains ingrédients tels que les additifs alimentaires ;
- d) Un local pour l'emballage et pour l'expédition ;
- e) Un local pour l'entreposage des matériaux de conditionnement et d'emballage ;
- f) Un local pour le nettoyage des équipements et du matériel tels que crochets et récipients.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### **Article 20 (abrogé)**

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

- a) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour l'enlèvement de l'emballage des matières premières ;
- b) Un local ou, s'il n'y a aucun danger de contamination, un emplacement pour la décongélation des matières premières ;
- c) Un local pour les opérations de découpe ;
- d) Un local ou une installation pour le séchage et la maturation ;
- e) Un local ou une installation pour la fumaison ;
- f) Un local pour le dessalage, le trempage et tout autre traitement, notamment des boyaux naturels, si ces matières premières n'ont pas subi ces opérations dans l'établissement d'origine ;
- g) Un local de prénettoyage des matières premières nécessaires à l'élaboration des produits à base de viande ;
- h) Un local pour la salaison comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour le maintien de la température prévue à l'article 24 ;
- i) Un local de prénettoyage, si nécessaire, des produits à base de viande destinés à être mis en tranches ou découpés et conditionnés ;
- j) Un local comportant, si nécessaire, un dispositif de climatisation pour la mise en tranches ou la découpe et le conditionnement des produits à base de viande destinés à être mis dans le commerce sous forme préemballée.

Il peut être décidé, après accord des services officiels, que certaines de ces opérations peuvent être effectuées dans un local commun.

Dans la mesure où les conditions prévues à l'article 20 (b) ne sont pas remplies, les opérations qui peuvent constituer un risque sanitaire pour certains produits fabriqués simultanément et les opérations associées avec une production excessive de chaleur doivent être effectuées dans un local séparé.

#### Article 21 (abrogé)

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

Les locaux dans lesquels sont stockés ou travaillés des denrées alimentaires autres que des viandes ou des produits à base de viande et susceptibles d'entrer dans la composition des produits à base de viande doivent être soumis aux règles générales d'hygiène prévues par le présent arrêté.

#### Article 22 (abrogé)

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

Les matières premières et les ingrédients entrant dans la composition des produits à base de viande, ainsi que ces produits et les produits d'origine animale, et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol et doivent être manipulés dans des conditions qui ne risquent pas de les contaminer. Il doit être veillé à ce qu'il n'y ait aucun contact entre les matières premières et les produits finis.

#### Article 23 (abrogé)

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

L'utilisation de bois est autorisée dans les locaux de fumaison, de salaison, de maturation et de saumurage, de stockage des produits à base de viande et dans le local d'expédition, lorsque cela est indispensable pour des raisons techniques et pour autant qu'il n'y ait aucun danger de contamination de ces produits. L'introduction des palettes en bois n'est autorisée que pour le transport de viandes ou de produits à base de viande emballés et exclusivement à cet usage. Par ailleurs, l'utilisation de métaux galvanisés pour la dessiccation de jambons et de saucissons peut être autorisée, à condition qu'ils ne soient pas corrodés et qu'ils n'y ait pas de contact avec les produits à base de viande.

#### Article 24 (abrogé)

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

Les températures des locaux ou d'une partie des locaux dans lesquels il est procédé au travail des viandes, des viandes hachées utilisées comme matières premières, des produits à base de viande et des préparations de viande doivent garantir une production hygiénique ; si nécessaire, ces locaux ou parties de locaux doivent être munis d'un dispositif de conditionnement d'air.

Quand les opérations de découpe et de salaison y sont effectuées, les locaux de découpe et de salaison doivent être maintenus à une température ne dépassant pas 12 °C.

Toutefois, il peut être autorisé par le ministre de l'agriculture et de la forêt de déroger à cette exigence de température, lorsqu'une telle dérogation se justifie pour tenir compte de la technologie de préparation du produit à base de viande.

### B. - Prescriptions concernant les matières premières devant être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande. (abrogé)

#### Article 25 (abrogé)

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)  
Modifié par Arrêté 1995-04-19 art. 2 JORF 2 mai 1995

Les viandes doivent, pour pouvoir être utilisées pour la fabrication de produits à base de viande :

- provenir d'un établissement agréé conformément aux dispositions en vigueur et avoir été transportées dans des conditions sanitaires satisfaisantes ;

- être, dès leur arrivée à l'établissement de transformation et jusqu'au moment de leur utilisation, conservées conformément aux dispositions en vigueur.

Toutefois, les viandes provenant :

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

- ou des établissements bénéficiant d'une dérogation temporaire au titre de l'article 39 de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux abattoirs de boucherie susvisé, ou de l'article 29 de l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les établissements se livrant à la préparation et la mise sur le marché de viandes d'animaux de boucherie découpées, désossées ou non,

peuvent être traitées dans un établissement agréé au titre du présent arrêté dans les conditions prévues à l'article 6 de l'arrêté du 2 juin 1994 précité.

Abrogé par Arrêté du 18 décembre 2009 - art. 10 (V)

#### Article 26 (abrogé)

Les viandes hachées et les préparations de viandes, pour autant qu'elles ne sont pas fabriquées dans le local de fabrication