

**Règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant**

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004 susvisé, les températures des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant doivent être conformes en tous points du produit aux températures définies dans le tableau ci-après.

Toutefois, pour les produits préemballés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, et conformément à l'article R. 112-22 du code de la consommation, une température différente peut être fixée par leur conditionneur, sous réserve de ne pas dépasser celle fixée par le règlement (CE) n° 853/2004.

**TEMPÉRATURE MAXIMALE DES DENRÉES CONGELÉES**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Glaces, crèmes glacées	— 18 °C	— 18 °C
Viandes hachées et préparations de viandes congelées	*	— 18 °C
Produits de la pêche congelés	*	— 18 °C
Poissons entiers congelés en saumure destinés à la fabrication de conserves	*	— 9 °C
Autres denrées alimentaires congelées	— 12 °C	— 12 °C
Nota. — La température indiquée est la température maximale de la denrée alimentaire sans limite inférieure.		
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004.		

**TEMPÉRATURES MAXIMALES DES DENRÉES RÉFRIGÉRÉES**

NATURE DES DENRÉES	TEMPÉRATURE de conservation au stade de l'entreposage ou du transport	TEMPÉRATURE de conservation dans les établissements de remise directe ou de restauration collective
Viandes hachées	*	+ 2 °C
Abats d'ongulés domestiques et de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 3 °C
Préparations de viandes	*	+ 4 °C
Viandes séparées mécaniquement	*	+ 2 °C
Viandes de volailles (y compris petit gibier d'élevage à plumes), de lagomorphes (y compris petit gibier d'élevage à poils), de ratites et de petit gibier sauvage	*	+ 4 °C
Viandes d'ongulés domestiques, viandes de gibier ongulé (d'élevage ou sauvage)	*	+ 7 °C pour les carcasses entières et pièces de gros + 4 °C pour les morceaux de découpe
Produits de la pêche frais, produits de la pêche non transformés décongelés, produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés	* (1)	+ 2 °C
Produits de la pêche frais conditionnés	* (1)	* (1)
Ovoproduits à l'exception des produits UHT.	+ 4 °C	+ 4 °C
Lait cru destiné à la consommation	+ 4 °C	+ 4 °C

en l'état		
Lait pasteurisé	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Fromages affinés	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur
Autres denrées alimentaires très périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 4 °C
Autres denrées alimentaires périssables	Température définie sous la responsabilité du fabricant ou du conditionneur	+ 8 °C
Préparations culinaires élaborées à l'avance	+ 3 °C	+ 3 °C
Nota. — La limite inférieure de conservation des denrées alimentaires réfrigérées doit se situer à la température débutante de congélation propre à chaque catégorie de produits		
(*) Voir les températures du règlement (CE) n° 853/2004		
(1) Température de la glace fondante : 0 à + 2 °C.		

#### TEMPÉRATURE MINIMALE EN LIAISON CHAUDE

Plats cuisinés ou repas livrés chauds ou remis au consommateur		
----------------------------------------------------------------	--	--

Toutefois, et pour autant que la sécurité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant soit assurée, il est admis de soustraire les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, congelés, ainsi que les glaces et crèmes glacées aux températures mentionnées dans le tableau :

- a) Dans la mesure où la différence de température n'excède pas + 3 °C en surface, lorsque cela s'avère nécessaire, pour de brèves périodes, lors du chargement-déchargement de ces produits aux interfaces entre l'élaboration, le transport, le stockage et l'exposition des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant et lors de leur présentation à la vente ;
- b) Lors de l'exposition des glaces et crèmes glacées pour leur consommation immédiate dans la mesure où leur approvisionnement s'effectue en quantités adaptées aux besoins du service.

#### DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS D'ENTREPOSAGE DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT

Dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles

1. Par dérogations prévues au b du point 4.3 et au point 10 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, l'entreposage de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié est autorisé dans un entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004.

Le responsable de l'entrepôt frigorifique doit par ailleurs respecter les dispositions définies par la présente annexe, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.

La sortie d'un entrepôt frigorifique de carcasses ou parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié n'est autorisée qu'à destination :

- a) D'un autre entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte les dispositions définies par la présente annexe, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

b) D'un atelier de découpe agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte en outre les dispositions définies au A de l'annexe 3 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé afin de détenir et désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

c) D'un atelier de boucherie au sens de la section I de l'annexe V du présent arrêté, autorisé par le préfet à détenir et désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié. Cette autorisation est délivrée sur la base d'un engagement du responsable de l'établissement, dont le modèle est présenté à l'appendice A de l'annexe V du présent arrêté. La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Par ailleurs, le responsable de tout établissement, à l'exclusion des cas prévus aux a, b et c du présent point, souhaitant acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou partie de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié doit respecter les dispositions définies au B de l'annexe III de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé.

2. Lors de l'entreposage de carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux et quartiers issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, le registre ou système équivalent conforme aux prescriptions du règlement (CE) n° 178/2002 du 28 janvier 2002 relatives à la traçabilité est complété des données nécessaires à l'identification et au suivi matière de ces carcasses et parties de carcasses entrant dans l'établissement d'entreposage ou le quittant. De plus, il doit permettre de connaître en tout temps la localisation de ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant dans l'établissement. Ces informations sont conservées pendant une durée minimale de trois ans.

## **DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX MOYENS DE TRANSPORT DE PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE ET DENRÉES ALIMENTAIRES EN CONTENANT**

### I. - Dispositions spécifiques au transport des produits de la pêche

Par dérogation prévue au paragraphe 2 du chapitre VIII de la section VIII de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le directeur départemental en charge des services vétérinaires peut autoriser le transport de produits de la pêche congelés à une température supérieure à - 18 °C lorsqu'ils sont transportés d'un entrepôt frigorifique vers un établissement agréé pour y être décongelés dès leur arrivée et préparés ou transformés, et que la distance à parcourir est courte, n'excédant pas 50 km ou une heure de trajet, sans rupture de charge.

### II. - Dispositions spécifiques au transport des viandes fraîches

Par dérogation prévue au 3 du chapitre VII de la section I de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004, le transport des viandes d'ongulés domestiques n'ayant pas atteint la température de + 3 °C pour les abats et + 7 °C pour les autres viandes est possible sous réserve du respect du point 18 de la section I de l'annexe IV de l'arrêté du 18 décembre 2009.

### III. - Dispositions liées aux encéphalopathies spongiformes subaiguës transmissibles

Par dérogations prévues au b du point 4.3 et au point 10 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999/2001 susvisé, le transport des carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées, quartiers ou morceaux de découpe issus d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié n'est autorisé qu'à destination :

a) D'un atelier de découpe agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte en outre les dispositions définies au A de l'annexe 3 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé, afin de détenir et de désosser des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

b) D'un entrepôt frigorifique agréé au titre du règlement (CE) n° 853/2004 du 29 avril 2004, dont le responsable respecte les dispositions établies aux 1 et 2 de l'annexe II du présent arrêté, afin de détenir des carcasses et parties de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié ;

c) D'un atelier de boucherie au sens de la section I de l'annexe V du présent arrêté, autorisé par le préfet à détenir et désosser de telles carcasses ou parties de carcasses. Cette autorisation est délivrée sur la base

d'un engagement du responsable de l'établissement à respecter les dispositions définies à l'annexe V du présent arrêté. La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

Par ailleurs, le responsable de tout établissement, à l'exclusion des cas prévus aux a, b et c du présent point, souhaitant acquérir, confier, livrer, faire livrer ou céder des carcasses ou partie de carcasses de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié doit respecter les dispositions définies au B de l'annexe III de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé.

#### IV. — Dispositions spécifiques au transport de matières dangereuses

Il est interdit de prendre en charge avant, pendant ou après un transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant un fret susceptible d'altérer les caractéristiques sanitaires et qualitatives des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant par contaminations, émanations, pollutions ou apports toxiques tel que des marchandises dangereuses classées toxiques et/ou corrosives au sens de l'Accord européen relatif au transport international des marchandises dangereuses par route (ADR) à l'exclusion des boissons alcoolisées et des produits d'entretien, de droguerie et d'hygiène conditionnés en unité de vente destinés aux utilisateurs finaux.

#### V. — Dispositions spécifiques au soutien des forces armées

Pour les transports, adaptés au soutien des forces armées en opération et à l'entraînement, des dispositions particulières sont fixées par arrêté du ministre de la défense.

### **DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES AUX ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COLLECTIVE**

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables aux établissements de restauration collective :

1. Le refroidissement rapide des préparations culinaires est opéré de telle manière que leur température à cœur ne demeure pas à des valeurs comprises entre + 63 °C et + 10 °C pendant plus de deux heures, sauf si une analyse des dangers validée a prouvé qu'un refroidissement moins rapide reste suffisant pour garantir la salubrité des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant. Après refroidissement, ces produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant sont conservés dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

2. Les préparations culinaires destinées à être consommées froides sont refroidies rapidement, le cas échéant, et entreposées dès la fin de leur élaboration et jusqu'à l'utilisation finale dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C.

Ces préparations culinaires sont retirées de cette enceinte au plus près de la consommation, dans un délai maximum de deux heures sous réserve que le produit soit maintenu à une température inférieure ou égale à + 10 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'un autre couple temps/température offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

3. La remise en température des préparations culinaires à servir chaudes est opérée de telle manière que leur température ne demeure pas pendant plus d'une heure à des valeurs comprises entre + 10 °C et la température de remise au consommateur. En tout état de cause, cette température ne peut être inférieure à + 63 °C, sauf si une analyse des dangers validée a montré qu'une température inférieure n'entraîne pas de risque pour la santé du consommateur. Ces préparations culinaires doivent être consommées le jour de leur première remise en température.

4. La durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance est déterminée par l'exploitant. Cependant, la durée de vie des préparations culinaires élaborées à l'avance réfrigérées ne peut excéder trois jours après celui de la fabrication, en l'absence d'études de durée de vie. Sur l'une des faces externes de chaque conditionnement des préparations culinaires élaborées à l'avance figure au minimum la date limite de consommation.

Pour les produits déconditionnés puis reconditionnés, la date limite de consommation ne peut excéder la durée de vie initiale du produit ou du constituant de l'assemblage qui présente la durée de vie la plus courte.

5. Les exploitants conservent des plats témoins à la disposition exclusive des agents chargés du contrôle

officiel. Ces plats témoins sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs et clairement identifiés. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours en froid positif (0-3 °C) après la dernière présentation au consommateur.

6. Dès qu'il a connaissance de la survenue d'un effet indésirable inhabituel pouvant être lié à la consommation d'aliments dans son établissement, chez au moins deux consommateurs, le responsable de l'établissement :

i) Invite les consommateurs concernés à consulter rapidement un médecin qui procèdera au diagnostic et à leur prise en charge ;

ii) Signale sans délai cet effet indésirable inhabituel au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales ainsi qu'au directeur départemental en charge des services vétérinaires.

Afin de faciliter l'enquête des services officiels, l'exploitant tient à leur disposition les renseignements nécessaires à l'enquête épidémiologique, notamment les menus effectivement servis ainsi que les plats témoins des repas ayant précédé la survenue des symptômes.

Pour un organisme placé sous l'autorité ou la tutelle du ministre de la défense, le signalement est effectué selon les modalités fixées par le directeur central du service de santé des armées, la déclaration est faite par le chef du département d'épidémiologie et de santé publique du service de santé des armées territorialement compétent, d'une part, au directeur départemental des affaires sanitaires et sociales concerné et, d'autre part, au directeur du service de santé des armées dont relève cet organisme.

7. Les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant déjà servis au consommateur ne peuvent plus être destinés à l'alimentation humaine ou animale à l'exception de ceux qui n'ont pas été déconditionnés et qui se conservent à température ambiante.

Les excédents des plats prévus au menu du jour, non servis au consommateur, peuvent être représentés le lendemain, pour autant que leur salubrité soit assurée et que soit mis en œuvre un moyen d'identification de la date de fabrication des plats correspondants.

Les dispositions du deuxième alinéa ne s'appliquent pas dans les restaurants satellites, à l'exception des préparations culinaires qui n'ont pas été déconditionnées et ont été maintenues, jusqu'à leur utilisation finale, dans une enceinte dont la température est comprise entre 0 °C et + 3 °C, sans rupture de la chaîne du froid.

## **DISPOSITIONS PARTICULIÈRES APPLICABLES À LA REMISE DIRECTE**

### **Section I**

Dispositions spécifiques liées aux encéphalopathies spongiformes

Subaiguës transmissibles applicables aux ateliers de boucherie

### **Chapitre I**

Dispositions générales

Par dérogation prévue au b du point 4. 3 de l'annexe V du règlement (CE) n° 999 / 2001 susvisé, les carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié peuvent être détenues et désossées dans un atelier de boucherie autorisé par le préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires).

Pour obtenir cette autorisation, le responsable de l'établissement demandeur transmet au préfet une demande d'autorisation conforme au modèle présenté à l'appendice A à la présente annexe. Il s'engage à respecter les dispositions définies au chapitre II de la présente annexe. En cas de non-respect de ces dispositions, l'autorisation accordée à l'établissement concerné sera immédiatement retirée.

La liste nationale des ateliers de boucherie autorisés est publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

## Chapitre II

### I. - Conditions d'équipements et de procédure à respecter

1. Disposer, de manière dédiée, de matériel et d'outils aisément identifiables (planches de découpe, couteaux, scies) servant au désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale.
2. Etre équipé afin d'effectuer la pesée des matériels à risque spécifiés issus du désossage de ces mêmes pièces.
3. Disposer, pour le recueil et le stockage des déchets générés par l'opération de désossage, en vue de leur incinération ou co-incinération finale, de bacs étanches et d'un local réfrigéré ou frigorifique, conformément aux prescriptions du décret n° 2005-1219 du 28 septembre 2005 relatif aux délais de déclaration et de conservation mentionnés à l'article L. 226-6 du code rural et de la pêche maritime. Ces équipements sont de capacité adaptée à la fréquence d'enlèvement des déchets appliquée conformément aux prescriptions du décret susmentionné.
4. Pouvoir justifier de l'enlèvement, par une entreprise spécialisée et agréée pour leur traitement, des sous-produits animaux de catégorie 1 générés au sein de l'établissement par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues de bovins et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié.
5. Le plan de formation à l'hygiène et à la sécurité du personnel de l'établissement inclut la gestion des matériels à risque spécifiés.

### II. - Conditions de fonctionnement à respecter

1. Le désossage des pièces attenantes à la colonne vertébrale est effectué avec le matériel dédié prévu au 1° du I du présent chapitre, en prenant les précautions nécessaires pour éviter tout risque de dissémination des os ou d'éclats d'os vertébral lors des opérations. Les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens sont isolés sur la planche réservée à cette opération. Le désossage des groupes de muscles suit le séquençage suivant : collier, basses-côtes, milieu de train de côtes, aloyau (possibilité de lever le filet en premier puis de désosser le faux filet en deux séances de travail, afin de limiter la dessiccation et l'oxydation des viandes).
2. Après le désossage, les os de la colonne vertébrale renfermant les ganglions rachidiens ainsi que les autres déchets obtenus lors de cette opération et considérés de catégorie 1 sont déposés dans un bac clairement identifié par la mention MRS ou CATEGORIE 1 (respectivement pour matériels à risque spécifiés ou sous-produits de catégorie 1) ou par un code couleur dont la signification est clairement connue du personnel de l'établissement et réservé à ce seul usage. Les éventuelles esquilles d'os tombées au sol sont récupérées avant nettoyage du sol.  
  
Ce bac réutilisable est hermétique et constitué d'un matériau imputrescible, permettant des opérations de nettoyage et de désinfection efficaces. Il dispose d'un système de fermeture hermétique et permet une préhension sûre et une manipulation aisée.
3. Les os sont dénaturés au moyen de tout colorant autorisé par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Cette opération est à renouveler à chaque nouveau dépôt d'os de la colonne vertébrale dans le bac.
4. Le bac réservé aux sous-produits de catégorie 1 et fermé est stocké dans une enceinte frigorifique à température positive ou négative selon le délai de conservation des déchets appliqué conformément aux prescriptions du décret précité.
5. Les matériels à risque spécifiés ou sous-produits de catégorie 1 générés par l'opération de désossage des morceaux attenants à la colonne vertébrale sont évacués selon les modalités définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.
6. Après chaque désossage, le matériel de travail et les outils de découpe dédiés sont nettoyés puis désinfectés de manière à ce qu'aucune matière organique ne subsiste. Les outils sont laissés à tremper dans un produit et selon une procédure autorisés ou homologués par le ministère chargé de l'agriculture pour cet usage (par exemple une heure à température ambiante dans de l'eau de javel à 2 % de chlore actif).

Les bacs réservés aux sous-produits de catégorie 1 sont nettoyés puis désinfectés après chaque opération de collecte.

Les instructions relatives aux bonnes pratiques d'hygiène doivent être suivies.

7. Les modalités pratiques de collecte des sous-produits de catégorie 1, générés par le désossage de carcasses et parties de carcasses issues d'animaux de l'espèce bovine et contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié, sont définies par instruction du ministère chargé de l'agriculture.

### III. - Obligations documentaires

Un système est mis en place de façon à garantir la traçabilité des différents produits qui entrent dans l'établissement et qui en sortent et permettre notamment de faire le lien entre les carcasses contenant des matériels à risques spécifiés et les sous-produits de catégorie 1 générés. Les factures concernant les bovins soumis à l'obligation de retrait des vertèbres considérées comme matériels à risque spécifiés sont classées par ordre chronologique d'arrivée, ainsi que les bons d'enlèvement des matériels à risques spécifiés.

Les documents relatifs à la gestion des MRS sont conservés pendant trois ans.

Les modalités documentaires relatives à l'évacuation des déchets sont définies dans une instruction du ministère chargé de l'agriculture.

### IV. - Obligations générales.

Dans la mesure où l'établissement ne procède pas au désossage de la totalité des viandes de bovins contenant de l'os vertébral considéré comme matériel à risque spécifié qu'il réceptionne, celui-ci a l'obligation de ne livrer ces viandes qu'à des établissements autorisés à les recevoir.

## **Section II**

### Dispositions diverses

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852 / 2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières sont applicables à la remise directe.

1. Le déconditionnement des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant destinés au tranchage ou au service s'effectue au fur et à mesure des besoins et dans des conditions d'hygiène évitant leur contamination. Les informations relatives à l'identification du produit et à sa durée de vie sont conservées durant toute la détention de celui-ci.

2. Le nom de la personne responsable de distributeurs automatiques ainsi que son adresse et son numéro de téléphone sont apposés lisiblement à l'extérieur des appareils.

## **APPENDICE - MODÈLE DE DEMANDE D'AUTORISATION PAR UN ATELIER DE BOUCHERIE, AFIN DE DÉTENIR ET DÉOSSER DES CARCASSES ET PARTIES DE CARCASSES ISSUES D'ANIMAUX DE L'ESPÈCE BOVINE ET CONTENANT DE L'OS VERTÉBRAL CONSIDÉRÉ COMME MATÉRIEL À RISQUE SPÉCIFIÉ**

(Engagement à transmettre à la direction départementale en charge des services vétérinaires du département d'implantation de l'atelier de boucherie)

Je soussignée (e), Madame, Monsieur, boucher, responsable des opérations de découpe de viandes bovines au sein de l'atelier de boucherie situé (adresse) :

Téléphone : XXX

et Madame, Monsieur,

responsable juridique de l'atelier de boucherie (préciser le nom du responsable juridique dans le cas où il est différent du responsable des opérations de découpe) :

Nom ou raison sociale : XXX

N° SIRET de l'établissement : XXX

Adresse : XXX

Téléphone : XXX

1. Atteste avoir pris connaissance de la présente annexe et appliquer le guide de bonnes pratiques d'hygiène boucher.

2. M'engage à respecter et faire respecter l'ensemble de ces dispositions.

3. M'engage à faire effectuer la vérification du respect de l'ensemble de ces dispositions par un organisme tiers.

Fait à XXX, le XXX

Signature du boucher : XXX

Nom, prénom et signature du responsable, si le boucher n'est pas le responsable juridique de l'établissement : XXX

Cachet de l'entreprise : XXX

### **DISPOSITIONS RELATIVES À LA DÉCONGÉLATION**

Conformément au 3 de l'article 17 et au 3 de l'article 4 du règlement (CE) n° 852/2004 du 29 avril 2004, les dispositions particulières suivantes sont applicables à la décongélation.

1. La décongélation des produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant à l'état congelé est effectuée :

- soit dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et la température maximale de conservation de la denrée lorsque celle-ci est fixée réglementairement. A défaut, les denrées alimentaires doivent être décongelées dans une enceinte réfrigérée entre 0 °C et + 4 °C ;
- soit par cuisson ou par remise en température sans décongélation préalable.

Toute autre méthode peut être utilisée si une analyse des dangers validée a montré qu'elle offre le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

2. Une fois décongelés, les produits sont conservés conformément aux prescriptions de l'annexe I qui concernent les produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant réfrigérées.

3. Les produits décongelés d'origine animale et denrées alimentaires en contenant, autres que les surgelés, ne peuvent être recongelés, sauf si l'analyse des dangers validée a montré que les opérations envisagées offrent le même niveau de sécurité pour les consommateurs.

### **DISPOSITIONS APPLICABLES À LA CESSION DE VIANDE HACHÉE**

1. Par dérogation prévue au 5 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004, les dispositions relatives aux matières premières du chapitre II de la section V de l'annexe III dudit règlement sont applicables à la cession au consommateur de viande hachée.

2. Les viandes hachées doivent être préparées à la demande et à la vue de l'acheteur.

Toutefois, par dérogation prévue au 5 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004, les viandes hachées peuvent être préparées à l'avance pour autant que :

- l'atelier de fabrication réponde aux dispositions relatives à la fabrication de viande hachée de la section V de l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 ;
- l'exploitant ait fait la déclaration de cette activité au préfet (directeur départemental en charge des services vétérinaires).



## DISPOSITIONS APPLICABLES AUX PETITES QUANTITÉS DE GIBIER SAUVAGE

1. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné conformément au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 en petite quantité de gibier sauvage par un chasseur, ne peut accepter :

a) De recevoir un gibier dépouillé ou plumé ;

b) Que le gibier soit ou ait été congelé ;

c) Que le gibier ne soit pas accompagné de la fiche de compte rendu d'examen initial remplie par la personne formée à la réalisation de ce type d'examen ;

d) Que le gibier sauvage ne soit pas identifié, individuellement pour le grand gibier, individuellement ou par lot pour le petit gibier. Le numéro d'identification est reporté sur la fiche mentionnée au c du présent point ;

e) Que les carcasses de sanglier ne soient pas accompagnées par la fiche d'accompagnement des prélèvements, dans le cadre de la recherche des larves de trichine réalisée à l'initiative du détenteur de la carcasse de sanglier. Cette fiche comporte la signature du laboratoire et le résultat du test trichine qui doit être favorable ;

f) Que le gibier sauvage provienne d'un lieu de chasse distant de plus de 80 km de l'établissement livré. Toutefois, dans le cas de lieux de chasse situés dans des zones soumises à des contraintes géographiques particulières, le préfet peut autoriser une livraison à une distance supérieure. Les conditions de détermination de cette distance sont précisées dans une instruction publiée au Bulletin officiel du ministère chargé de l'agriculture.

2. L'exploitant d'un établissement de commerce de détail fournissant directement le consommateur final, lorsqu'il est approvisionné, conformément au c du 3 de l'article 1er du règlement (CE) n° 853/2004 en gibier sauvage par un chasseur ne peut le congeler en l'état, étant donné que le gibier n'est ni dépouillé ni plumé.

### Source :

- Arrêté du 21 décembre 2009 relatif aux règles sanitaires applicables aux activités de commerce de détail, d'entreposage et de transport de produits d'origine animale et denrées alimentaires en contenant