

Délibération n° 96/CP du 14 novembre 1990
relative à l'hygiène de la préparation des viandes découpées, désossées ou non

Historique :

Créée par :	Délibération n° 96/CP du 14 novembre 1990 relative à l'hygiène de la préparation des viandes découpées, désossées ou non.	JONC du 29 janvier 1991 Page 400
Modifiée par :	Délibération n° 356 du 18 janvier 2008 modifiant les délibérations n° 95/CP du 14 novembre 1990 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements et n° 96/CP du 14 novembre 1990 relative à l'hygiène de la préparation des viandes découpées, désossées ou non.	JONC du 29 janvier 2008 Page 645

CHAPITRE I

Article 1^{er}

Modifié par la délibération n° 356 du 18 janvier 2008 – Art. 2

La présente délibération concerne les conditions de préparation, de commercialisation et d'inspection sanitaire des viandes fraîches provenant des animaux de boucherie des espèces bovine (y compris les buffles), porcine, ovine, caprine et équine, découpées, désossées ou non, ainsi que les abats des animaux de ces mêmes espèces. Elle s'applique également aux gibiers d'élevage et aux gibiers sauvages.

Sont exclues de cette réglementation :

- 1) les viandes découpées et vendues non conditionnées à l'avance dans les magasins de détail sur le lieu même de leur préparation,
- 2) les viandes hâchées destinées à la consommation humaine.

Article 2

Pour l'application de la présente délibération, il faut entendre par :

a) viandes fraîches : des viandes, y compris des viandes conditionnées sous vide ou en atmosphère contrôlée, n'ayant subi aucun traitement, autre que celui par le froid, de nature à assurer leur conservation ;

b) unité de découpe : le morceau, désossé ou non, résultant de la découpe des carcasses, demi-carcasses ou demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros ou quartiers des animaux des espèces visées à l'article 1^{er}. La ou les parties anatomiques suivantes, découpées ou non : têtes ou leurs parties constituantes (museaux de bœuf, langues, cervelles, joues), poumons, cœurs, foies, rates, reins, moelles épinières, ris chez les jeunes animaux ;

c) conditionnement : l'opération qui réalise la protection des unités de découpe par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct de la denrée et, par extension, cette enveloppe ou ce contenant ;

d) emballage : la mise des unités de découpe dans un deuxième contenant et, par extension, ce deuxième contenant ;

e) atelier de découpage : tout établissement qui se propose d'effectuer la préparation des unités de découpe.

CHAPITRE II - DISPOSITIONS GENERALES

Article 3

Quiconque se propose de se livrer au découpage ou au désossage des viandes doit au préalable adresser au service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux :

- pour les particuliers : l'identité et le domicile du demandeur,
- pour les sociétés ou les groupements particuliers : la raison sociale, le siège social, la qualité du signataire et l'identité du responsable de la société ou du groupement,
- le siège de l'établissement,
- la nature et le volume des opérations réalisées dans l'établissement.

La déclaration doit, en outre, être accompagnée des documents suivants :

- un plan d'ensemble de l'établissement à l'échelle de 1/200 au maximum,
- une notice donnant :

1°) la description des locaux de travail et d'entreposage des viandes,

2°) la description de l'équipement et du matériel utilisés.

Cette déclaration doit être renouvelée à chaque changement du titulaire de l'établissement et lors de toute modification importante dans installation des locaux, leur aménagement, leur gros équipement ou leur affectation.

Chaque établissement reçoit un numéro d'immatriculation.

Article 4

Tout établissement de découpage ou de désossage dont les viandes sont destinées à l'exportation doit faire l'objet d'un agrément.

L'exploitant doit dans ce cas adresser au service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux une demande d'agrément accompagnée d'un dossier en double exemplaire comportant, outre les pièces visées à l'article précédent, les renseignements suivants :

- plan de situation à l'échelle de 1/1000 indiquant les abords de l'établissement jusqu'à une distance de 250 mètres, faisant apparaître l'emplacement de l'établissement ainsi que les voies d'accès,

- plan à l'échelle du 1/100 faisant apparaître la disposition des locaux, ainsi que les circuits suivis pour les produits comestibles et les produits non comestibles, l'emplacement du matériel et de l'équipement, des lavabos, des lavabos stériliseurs, des cabinets d'aisances, des installations sanitaires, des dispositifs d'aération et d'évacuation des buées,

- notice donnant : la description de chaque local ; le tonnage annuel moyen des viandes et abats par espèces ; éventuellement, l'importance de la production annuelle au cours des deux dernières années.

Les ateliers de découpage dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux dispositions du présent arrêté, sont inscrits sur la liste des établissements agréés pour une durée de quatre ans renouvelable sur demande du responsable de l'établissement et reçoivent un numéro d'agrément vétérinaire.

Le retrait de l'agrément est prononcé lorsqu'une ou plusieurs des dispositions auxquelles il est lié ne sont plus respectées.

CHAPITRE III - ORIGINE DES VIANDES

Article 5

Sont seuls autorisés pour la préparation des unités de découpe les viandes et abats réfrigérés, congelés ou surgelés des animaux de boucherie visés à l'article 1^{er}, provenant directement :

- d'un abattoir agréé pour l'exportation,
- d'un abattoir non agréé pour l'exportation mais immatriculé et possédant une salle de ressuage réfrigérée,
- d'un abattoir d'un État membre de la CEE agréé pour l'exportation,
- d'un abattoir d'un pays tiers agréé pour l'exportation vers les Etats membres de la CEE,
- d'un abattoir de découpage agréé pour l'exportation ou immatriculé.

Toutefois, les viandes désignées ci-dessus peuvent transiter par un entrepôt frigorifique ou un marché agréé par le service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux.

L'introduction de viande d'autres espèces animales, notamment volailles et gibiers, dans les ateliers de découpage est interdite.

L'utilisation de viandes congelées doit répondre aux prescriptions de la réglementation en matière de produits surgelés.

Article 6

Les viandes réfrigérées destinées à la préparation des unités de découpe dont la durée de commercialisation est susceptible d'être supérieure à cinq jours après leur conditionnement doivent provenir directement de l'abattoir d'origine.

Elles doivent être découpées et conditionnées dans les cinq jours suivant le jour de l'abattage des animaux dont elles proviennent et avoir un pH musculaire inférieur ou égal à 6,00.

Ce délai peut être porté à dix jours. Dans ce cas, les viandes sont maintenues constamment pendant la durée du transport ou du stockage à une température inférieure ou égale à + 3° C.

La date d'abattage est établie par le détenteur de la carcasse au moment de l'abattage et sous sa responsabilité.

CHAPITRE IV - CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT

Article 7

Les ateliers de découpage doivent comporter obligatoirement :

- a) un local frigorifique de capacité suffisante réservé aux viandes destinées à être découpées,
- b) un local de désossage, de découpage et de conditionnement,
- c) un local d'emballage.

Toutefois, le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies :

- le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations,
- les matériels destinés à l'emballage et au conditionnement sont placés, immédiatement après leur fabrication, dans une enveloppe protectrice hermétique, protégée contre tout endommagement au cours du transport vers l'établissement et entreposés dans des conditions hygiéniques dans un local séparé des locaux de travail, mais situé dans le même établissement,
- les locaux de stockage des matériaux d'emballage doivent être exempts de poussière et de vermine et privés de toute liaison atmosphérique avec des locaux contenant des substances pouvant contaminer la viande fraîche. Les emballages ne peuvent être entreposés à même le sol,
- les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques avant leur introduction dans le local,
- les emballages sont introduits, dans les mêmes conditions hygiéniques, dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé du travail des viandes fraîches,
- immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet,

d) un local destiné à la resserre des matériaux de conditionnement et d'emballage et à la mise en forme de ces derniers lorsque les conditions visées à l'alinéa précédent ne sont pas remplies,

e) une ou plusieurs chambres d'entreposage frigorifique destinées aux unités de découpe et éventuellement une unité de congélation ou de surgélation. En aucun cas ne pourront être entreposées dans le même local frigorifique des viandes emballées et des viandes non emballées.

Ces locaux doivent être de dimensions suffisantes et disposés de façon à réaliser une progression continue des différentes opérations pour que celles-ci puissent y être réalisées dans des conditions d'hygiène et de sécurité satisfaisantes.

f) un local convenablement aménagé, fermant à clef et de surface suffisante à la disposition exclusive du service Vétérinaire,

g) éventuellement, un local pourvu d'un trichinoscope,

h) des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel,

Ces installations comportent :

- des lavabos à commandes non manuelles alimentés en eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, pourvus de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que des essuie-mains à usage unique,

- des douches et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent en aucun cas communiquer avec les locaux de travail et de stockage. Des lavabos doivent être placés à la sortie des cabinets d'aisances. Les cuvettes à la turque sont interdites,

i) un local fermant à clef pour recevoir les viandes ou déchets de viandes provenant du découpage et non destinés à la consommation humaine, ou des récipients étanches en matériaux inaltérables munis d'un couvercle et d'un système de fermeture inviolable destinés à la collecte de ces viandes et déchets lorsque leur quantité n'est pas trop importante et qu'ils sont enlevés ou détruits en fin de chaque journée de travail. Lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches,

j) un local destiné au nettoyage du matériel : bacs, récipients, crochets, etc.

Article 8

Dans les ateliers annexés à un magasin se livrant à la vente au détail des viandes, le local frigorifique destiné aux unités de découpe, le local d'emballage et le bureau du service Vétérinaire prévus à l'article 7 ne sont pas exigés.

Article 9

Les locaux frigorifiques, le local destiné aux opérations de découpage, de désossage et de conditionnement et le local d'emballage doivent satisfaire aux conditions ci-après :

1) les sols doivent être en matériaux imperméables, imputrescibles, rigoureusement étanches, non glissants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils sont disposés en pente de manière à conduire les eaux de

lavage vers les orifices d'évacuation munis d'un siphon, pourvus d'un panier grillagé et raccordés au réseau général d'évacuation des eaux usées de l'établissement,

2) les murs intérieurs et cloisons doivent être enduits, sur toute leur hauteur, d'un revêtement ou d'une peinture lisse, lavable et de couleur claire. Les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies,

3) les plafonds doivent être constitués de surfaces planes, lisses et lavables,

4) les portes doivent être en matériaux inaltérables et si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable.

Article 10

L'entreposage des viandes dans les locaux frigorifiques doit être assuré en permanence à une température inférieure ou égale à + 3° C pour les viandes réfrigérées, - 12° C pour les viandes congelées, - 18° C pour les viandes surgelées et les viandes recongelées.

Les locaux de travail des viandes et d'emballage sont dotés d'un dispositif de climatisation assurant une température ambiante inférieure ou égale à + 12° C. L'humidité relative doit être telle qu'aucune condensation ne puisse se produire.

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

Article 11

Doivent être prévus dans les locaux de travail, d'emballage et d'entreposage :

a) des aménagements tels qu'ils :

- permettent d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection et de contrôle vétérinaire,

- assurent une aération suffisante, une bonne évacuation des buées, un éclairage naturel et artificiel ne modifiant pas les couleurs, l'évacuation des eaux résiduelles conformément à la réglementation en vigueur,

b) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente délibération. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes,

c) une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante.

Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur et pour le refroidissement des machines frigorifiques est autorisée, sous réserve que les conduites :

- n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins,

- soient peintes d'une couleur différente de celle utilisée pour l'eau potable.

Les conduites d'eau non potables ne doivent pas passer à travers les locaux où se trouvent les viandes,

d) une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude,

e) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du matériel à l'eau chaude. Les robinets doivent être à commande non manuelle. Pour le nettoyage des mains, ces installations doivent être pourvues d'eau courante froide et chaude ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de produits de nettoyage et de désinfection, ainsi que d'essuie-mains à usage unique.

Des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82° C. Ces dispositifs doivent être raccordés à la canalisation des eaux usées,

f) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement,

g) des dispositifs de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc...

h) un réseau de rail aérien permettant le transport des viandes depuis leur introduction dans l'atelier jusqu'aux locaux d'entreposage et de travail,

i) un emplacement et des aménagements appropriés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Toutefois, cet emplacement et ces aménagements ne sont pas obligatoires dans la mesure où ces opérations peuvent être réalisées dans des établissements autorisés par le service Vétérinaire.

Article 12

Dans tous les locaux visés précédemment, la manutention des viandes et des récipients utilisés pour les viandes doit être conçue de façon que les viandes et les récipients n'entrent pas en contact avec le sol et les murs. Le bord supérieur des récipients doit être à une hauteur suffisante pour assurer une protection efficace contre les pollutions basses.

Le matériel et les outils de travail comme, par exemple, les tables de découpe, les plateaux de découpe amovibles, les récipients, les bandes transporteuses et les scies, doivent être en matériau résistant à la corrosion non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer, à désinfecter et conformes à la réglementation en vigueur.

L'emploi du bois est interdit sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique.

CHAPITRE V - PREPARATION

Article 13

Les viandes utilisées pour la préparation des unités de découpe destinées à l'exportation doivent provenir obligatoirement d'abattoirs agréés et porter l'estampillage CEE.

Article 14

Lorsque les viandes provenant :

- a) d'abattoirs agréés mais ne portant pas l'estampillage CEE,
- b) d'abattoirs non agréés pour l'exportation, immatriculés,

c) d'abattoirs d'un pays tiers agréé pour l'exportation vers la Nouvelle-Calédonie, sont introduites dans l'établissement, elles doivent être entreposées sur des emplacements spéciaux et être découpées à d'autres moments ou sur d'autres emplacements que les viandes destinées à l'exportation.

Article 15

Dans chaque atelier de découpage, il sera tenu un registre spécial sur lequel seront inscrites, au jour le jour, sans blanc, ni rature, ni interligne, par espèce animale, par catégorie de viande, les indications suivantes :

- quantités reçues, avec mention des provenances,
- quantités expédiées,
- quantités en stock.

Ce registre sera tenu à la disposition des agents des services d'inspection chargés de la surveillance de l'établissement.

Article 16

Les viandes réfrigérées destinées à être découpées doivent être placées dès leur introduction dans l'atelier de découpage et jusqu'au moment de leur utilisation, dans le local frigorifique prévu à cet usage.

Dès que les opérations de découpage et d'emballage ont eu lieu, les viandes doivent être transportées dans le local frigorifique de stockage.

Article 17

Les viandes doivent être introduites dans le local de découpage et de désossage au fur et à mesure des besoins. Leur séjour dans ce local ainsi que dans le local d'emballage doit être aussi bref que possible, elles doivent être utilisées jusqu'au terme des opérations sans arrêt de travail.

Pendant le travail de découpage, de désossage et de conditionnement, la température interne des viandes ne doit jamais dépasser 7° C.

Par dérogation, les viandes peuvent être découpées à chaud. Dans ce cas, elles doivent être transportées directement du local d'abattage au local de découpe. Le local d'abattage et le local de découpe doivent alors être situés dans un même groupe de bâtiments et suffisamment proches l'un de l'autre, car les viandes à découper doivent être transférées sans rupture de charge de l'un à l'autre local et la découpe doit être réalisée

sans délai. Sitôt que la découpe et le cas échéant l'emballage sont effectués, les viandes doivent être transportées dans un local frigorifique approprié. Tout autre procédé de découpage de viande doit faire l'objet d'un agrément du service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux.

Le découpage et de désossage sont effectués de façon à éviter toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les caillots de sang sont éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les récipients réservés à cet effet.

Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est interdit.

CHAPITRE VI - HYGIÈNE DU PERSONNEL, DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX

Article 18

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Cette dernière doit envelopper en totalité la chevelure. Les mains doivent être lavées et désinfectées chaque fois qu'il est nécessaire, ainsi qu'à chaque reprise de travail. Les ongles sont tenus courts et brossés.

Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de contaminer ces viandes, notamment aux personnes qui :

- a) exercent par ailleurs une activité incompatible avec la manipulation des viandes,
- b) portent un pansement aux mains, à l'exception d'un pansement étanche protégeant une blessure non purulente.

Un certificat médical doit être exigé de toute personne affectée au travail des viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation ; il doit être renouvelé tous les ans et chaque fois que le vétérinaire inspecteur en fait la demande ; il doit être tenu à la disposition de ce dernier.

Article 19

Le matériel, les instruments ainsi que les récipients utilisés pour le travail des viandes sont maintenus constamment en bon état d'entretien et de propreté.

Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de viandes.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire et obligatoirement à la fin des opérations de la journée. Le nettoyage et la désinfection doivent être effectués avec de l'eau portée à une température au moins égale à + 82° C ou par tout autre procédé autorisé.

L'emploi des détersifs, des désinfectants, des moyens de lutte contre les animaux nuisibles ne doit pas affecter la salubrité des viandes.

Le matériel, les instruments ainsi que les récipients utilisés pour le travail des viandes, les produits de nettoyage et de désinfection doivent être conformes à la réglementation en vigueur.

L'utilisation de ces derniers doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipements et instruments de travail.

Article 20

Les locaux sont tenus dans le plus parfait état d'entretien et de propreté et désinfectés à la fin des opérations de la journée.

Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail des viandes.

Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage.

L'utilisation de la sciure ou de toute matière employée dans le même but, sur le sol, est interdite.

La présence de tout animal est prohibée.

La destruction des rongeurs et des insectes doit y être systématiquement réalisée à l'aide de moyens autorisés.

CHAPITRE VII - ESTAMPILLAGE, CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE, ÉTIQUETAGE

Article 21

Le marquage de salubrité des unités de découpe est effectué conformément aux dispositions réglementaires relatives à l'estampillage des viandes de boucherie et des produits à base de viande.

Article 22

A l'exception des poitrines de porc et de lard découpés en morceaux, les viandes découpées et les abats doivent être dans tous les cas pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus.

L'opération de conditionnement doit être effectuée aussitôt que possible après le découpage, d'une manière répondant aux règles de l'hygiène.

Les enveloppes de conditionnement doivent être transparentes, incolores et inodores et répondre à toutes les règles de l'hygiène, notamment :

- ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande,
- ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine.

Le reconditionnement des viandes est interdit.

Les emballages (par exemple : caisses, cartons) doivent répondre aux règles d'hygiène visées à l'alinéa précédent et être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.

Les emballages ne doivent pas être réutilisés pour emballer les viandes sauf s'ils sont en matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et ont été au préalable nettoyés et désinfectés.

Les viandes conditionnées doivent être emballées.

Cependant, si le conditionnement remplit toutes les conditions de protection de l'emballage, il ne doit pas être transparent et incolore et il n'est pas indispensable de la placer dans un deuxième contenant.

Les emballages ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.

Article 23

Les emballages contenant les unités de découpe, ou les unités de découpe elles-mêmes lorsqu'elles sont conditionnées hermétiquement et qu'elles ne sont pas destinées à la vente directe au détail, doivent porter des étiquettes sur lesquelles figurent les mentions suivantes :

- le nom ou la raison sociale de la personne physique ou morale responsable de l'atelier de découpage,
- le dénomination du produit,
- la reproduction de la marque sanitaire de l'atelier de découpage,
- la date de conditionnement.

Les étiquettes doivent être fixées de telle manière qu'elles soient déchirées par l'ouverture des emballages. Le réemploi des étiquettes est interdit.

Chaque étiquette placée sur les emballages contenant des viandes destinées aux échanges intercommunautaires porte un numéro de série.

CHAPITRE VIII - TRANSPORT ET MISE EN VENTE

Article 24

Les unités de découpe doivent être transportées dans les conditions prévues par la réglementation concernant les conditions d'hygiène relatives au transport des denrées périssables.

Article 25

Les viandes destinées à l'exportation doivent être accompagnées d'un certificat de salubrité que le vétérinaire inspecteur de l'atelier de découpage délivre au moment de l'embarquement. Ce certificat, établi dans la langue du pays destinataire, doit être conforme au modèle prévu pour les échanges concernés.

Article 26

Depuis le moment de leur préparation jusqu'à celui de leur remise au consommateur, les unités de découpe doivent être conservées, sans interruption, à une température comprise entre 0 et + 3° C pour les viandes réfrigérées, inférieure ou égale à - 12° C pour les viandes congelées et inférieure ou égale à - 18° C pour les viandes surgelées.

Des thermomètres, disposés au point le plus éloigné de la source du froid, doivent permettre à tout moment le contrôle de la température exigée dans les locaux de stockage et les meubles d'exposition.

Les viandes conditionnées hermétiquement en unités de vente au détail doivent être livrées au consommateur dans leur conditionnement d'origine. Celui-ci ne doit être ouvert sous aucun prétexte, sauf pour les opérations nécessitées par le contrôle médical.

CHAPITRE IX - CONTRÔLE SANITAIRE DES VIANDES DÉCOUPÉES

Article 27

Les ateliers de découpage agréés sont soumis à un contrôle exercé par le vétérinaire inspecteur. Celui-ci peut être assisté par des préposés et des techniciens des services vétérinaires placés sous son autorité et sa responsabilité. Il doit être prévenu en temps utile avant qu'il ne soit procédé à la découpe de viandes destinées aux exportations.

Article 28

Le contrôle du vétérinaire inspecteur comporte les tâches suivantes :

- contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches,
- inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux exportations avant les opérations de découpe et lors de leur sortie de l'établissement,
- établissement et délivrance des certificats de salubrité,
- contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, ainsi que de l'hygiène du personnel y compris des vêtements,
- exécution de tous prélèvements nécessaires en vue d'effectuer des examens de laboratoire ayant pour but de détecter par exemple la présence de germes nuisibles, d'additifs ou d'autres substances chimiques non autorisées. Les résultats de ces examens sont consignés dans un registre,
- tout autre contrôle qu'il estime utile pour le respect des dispositions de la présente délibération.

Article 29

Les établissements soumis à un cahier des charges pour la passation d'un marché public et les établissements dont le permis de construire est postérieur à la date de publication de la présente délibération doivent répondre à toutes les dispositions énoncées.

Les établissements existants à la date de la publication du présent arrêté doivent répondre aux dispositions des articles 1^{er} à 6, 10, 12 à 26. Ils devront être mis en conformité dans un délai de 5 ans et au plus tôt lors d'un changement de propriétaire.

Article 30

Le Chef du service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux est chargé de l'exécution de la présente délibération.

Article 31

La présente délibération sera transmise au Délégué du Gouvernement, Haut-Commissaire de la République.