II

(Actes dont la publication n'est pas une condition de leur applicabilité)

COMMISSION

RECOMMANDATION DE LA COMMISSION

du 24 février 1989

concernant les règles à suivre lors des inspections effectuées dans les établissements de viandes fraîches agréés pour les échanges intracommunautaires

(89/214/CEE)

La directive 64/433/CEE du Conseil, du 26 juin 1964, relative à des problèmes sanitaires en matière d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches (1), modifiée en dernier lieu par la directive 88/288/CEE (2), vise en particulier à rendre uniformes les conditions sanitaires des viandes dans les établissements traitant des viandes fraîches.

Conformément à l'article 9 de cette directive, en vue de parvenir à l'application uniforme de ses dispositions, des experts vétérinaires de la Communauté effectuent des contrôles sur place et vérifient si les exigences de la directive et en particulier de son annexe I sont respectées.

En application de la directive 72/462/CEE du Conseil, du 12 décembre 1972, concernant des problèmes sanitaires et de police sanitaire lors de l'importation d'animaux des espèces bovine et porcine et de viandes fraîches en provenance des pays tiers (3), modifiée en dernier lieu par la directive 88/289/CEE (4), et en particulier de son article 4, afin de décider si un établissement situé dans un pays tiers peut figurer sur une liste d'établissements en provenance desquels les États membres autorisent l'importation de viandes fraîches, il est notamment tenu compte du respect des dispositions de l'annexe I de la directive 64/433/CEE.

Il semble utile de donner de ces règles techniques une interprétation détaillée, élaborée en collaboration avec les États membres.

Les experts vétérinaires de la Commission suivront cette interprétation lors de l'inspection des établissements agréés par les autorités nationales, tant dans les États membres que dans les pays tiers.

Une telle interprétation implique, par une définition plus précise des termes de la directive, des conditions de production très contraignantes. Ce secteur économique a déjà été obligé d'opérer d'importantes mutations technologiques dictées par une concurrence accrue au sein de la Communauté dans le cadre de réglementations sévères concernant l'hygiène, la protection des consommateurs et celle des animaux.

Dans ce secteur devenu très sensible, et dans la perspective de l'adoption du code prévu au paragraphe 1 de l'article 9 de la directive 64/433/CEE, il est nécessaire de ne demander pour l'instant aux professionnels et aux autorités nationales que de suivre la ligne de conduite fournie par la Commission.

Pour ces motifs et en vertu de l'article 155 du traité, la Commission recommande de suivre, lors de l'agrément des établissements de viandes fraîches dont la production peut faire l'objet d'échanges intracommunautaires, l'interprétation des règles issues de la directive 64/433/CEE, et notamment de son annexe I, figurant en annexe de la présente recommandation.

Fait à Bruxelles, le 24 février 1989.

Par la Commission

Ray MAC SHARRY

Membre de la Commission

---

(1) JO n° L 121 du 29. 7. 1964, p. 2012.
(2) JO n° L 124 du 18. 5. 1988, p. 28.
(3) JO n° L 302 du 31. 12. 1972, p. 28.
(4) JO n° L 124 du 18. 5. 1988, p. 31.

ANNEXE

GUIDE DES CONTRÔLES CONCERNANT LES INSPECTIONS EFFECTUÉES PAR LA COMMISSION EUROPÉENNE DANS LES ÉTABLISSEMENTS TRAITANT DES VIANDES FRAÎCHES

1. Lors des inspections des établissements des États membres agréés aux fins d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, les définitions de l'article 2 de la directive 64/433/CEE (version modifiée) seront interprétées de la manière suivante:

TEXTE DE LA DIRECTIVE	
Article 2	*Interprétation*
Au sens de la présente directive, on entend par:	
a) viandes: toutes parties propres à la consommation humaine d'animaux domestiques des espèces bovine (y compris les buffles), porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques;	Les buffles domestiques sont inclus dans le groupe des «animaux domestiques de l'espèce bovine» par définition. Toutes les exigences applicables aux bovins doivent être observées. (Les établissements des pays tiers agréés pour l'abattage des bovins ne doivent pas faire l'objet d'une liste séparée pour l'abattage des buffles domestiques. Les buffles ne peuvent être abattus que dans des établissements figurant sur les listes des établissements agréés pour l'abattage des bovins.)
b) 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;	
c) viandes séparées mécaniquement: viandes séparées mécaniquement des os charnus, à l'exception des os de la tête, des extrémités des membres au-dessous des articulations carpiennes et tarsiennes ainsi que des vertèbres coccygiennes des porcins, et destinées aux établissements agréés conformément à l'article 6 de la directive 77/99/CEE;	Voir également l'article 5 point b) (exclusion des échanges intracommunautaires) et l'article 7 paragraphe 3 qui prévoit une décision du Conseil concernant la production hygiénique de viandes séparées mécaniquement et le maintien de la réglementation nationale en attendant, à condition qu'elle soit conforme au traité.
d) carcasse: le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et de la mamelle et, en outre, pour les bovins, les ovins, les caprins et les solipèdes, après dépouillement;	Les abats, y compris les têtes de porcs et de moutons et les pieds de moutons, ne doivent pas obligatoirement être séparés physiquement de la carcasse s'il est possible de mener à bien l'inspection *post mortem* conformément au chapitre VII de l'annexe I.
e) abats: les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, définie au point d), même si elles restent naturellement attachées à la carcasse;	
f) viscères: les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage;	
g) vétérinaire officiel: le vétérinaire désigné par l'autorité centrale compétente de l'État membre;	Il faut que le vétérinaire officiel puisse faire valoir son avis de spécialiste sans interférences de la part de la direction de l'établissement. Le vétérinaire officiel doit bénéficier d'un statut garantissant son impartialité à l'égard des personnes qui gèrent l'établissement.

h) pays expéditeur: l'État membre à partir duquel les viandes fraîches sont expédiées vers un autre État membre;

i) pays destinataire: l'État membre vers lequel sont expédiées des viandes fraîches provenant d'un autre État membre;

j) moyens de transport: les parties réservées au chargement dans les véhicules automobiles, les véhicules circulant sur rails, les aéronefs, ainsi que les cales des bateaux ou les conteneurs pour le transport par terre, par mer ou par air;

Le « chargement » comprend les animaux.

k) établissement: un abattoir agréé, un atelier de découpe agréé, un entrepôt frigorifique agréé;

Agréé conformément à l'article 8 paragraphe 1.

l) conditionnement: l'opération destinée à réaliser la protection de viandes fraîches par l'emploi d'une première enveloppe ou d'un premier contenant au contact direct des viandes fraîches concernées, ainsi que cette première enveloppe elle-même ou ce premier contenant lui-même;

m) emballage: l'opération consistant à placer des viandes fraîches conditionnées dans un deuxième contenant, ainsi que ce contenant lui-même.

2. Lors des inspections des établissements des États membres agréés aux fins d'échanges intracommunautaires de viandes fraîches, les annexes de la directive 64/433/CEE (version modifiée) seront interprétées de la manière suivante:

Texte de la directive	Interprétation	Référence
ANNEXE I **CONDITIONS GÉNÉRALES D'AGRÉMENT DES ÉTABLISSEMENTS**	Les exigences de la directive 64/433/CEE doivent être respectées dans tous les établissements [définis à l'article 2 point k)] agréés conformément à l'article 8 paragraphe 1. La délivrance d'un certificat de salubrité et d'une marque de salubrité par un vétérinaire officiel d'un État membre est un moyen de fournir aux autorités compétentes de l'État membre destinataire l'assurance qu'un envoi de viandes répond aux dispositions de la directive 64/433/CEE. De ce fait, si les conditions ne sont plus respectées temporairement, en particulier lors de travaux de reconstruction ou d'entretien qui pourraient affecter l'hygiène des viandes fraîches, il faut donc, pour se conformer aux dispositions de l'article 3, que la marque de salubrité soit conservée par le vétérinaire officiel et la fourniture du certificat de salubrité à l'exportation doit être suspendue tant que l'établissement n'est pas de nouveau conforme aux normes de la directive. L'agrément des établissements doit spécifier le type auquel ils ressortissent (abattoirs, ateliers de découpe, entrepôts frigorifiques).	Article 2 point k) Article 8 paragraphe 1
Les établissements doivent comporter au moins:	Tous les ateliers d'un établissement doivent satisfaire aux mêmes normes, à l'exception des locaux utilisés uniquement pour les viandes exclues des échanges intracommunautaires ou pour les viandes non fraîches, qui doivent être nettement séparées. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à toutes les parties de l'établissement, y compris les secteurs de l'établissement d'où les viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires sont exclues, pour vérifier la séparation.	
	Les établissements doivent avoir un périmètre défini. La totalité des équipements et des opérations nécessaires doivent se trouver à l'intérieur du périmètre de l'établissement sauf dispositions contraires (par exemple, installations de lavage des véhicules agréées officiellement, point 12). Quand cela est possible, il est proposé que le vétérinaire officiel obtienne des gérants de l'établissement à inspecter un plan d'étage. Un «local» est un espace délimité par un sol, des murs et un plafond, doté d'une porte qui ferme, de portes battantes ou d'un rideau d'air efficace.	Voir également le point 13 sous g) (accès aux abattoirs).
1. dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes fraîches:	Cela n'englobe pas le local d'entreposage des peaux, cornes, onglons, soies de porc [point 13 sous c) quatrième tiret] ni l'emplacement réservé au stockage du fumier [point 13 sous k)] mais comprend les corridors par lesquels les viandes non protégées passent, les aires de chargement et de déchargement des viandes et les locaux des abats [point 13 sous c) premier, second et troisième tirets].	Article 2 points a) et b), définitions des «viandes» et des «viandes fraîches»

Texte de la directive	Interprétation	Référence
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. Toutefois les établissements doivent comporter:	Les revêtements de sol en bois ne sont pas autorisés. L'eau doit être dirigée vers des puisards grillagés et siphonnés. Dans le cas d'installations de réfrigération et d'entrepôts, ces puisards peuvent être situés en dehors du local, à proximité immédiate.	Points 8 et 13 sous h)
— dans les locaux visés au chapitre I point 13 sous d) et f), au chapitre II point 14 sous a) et au chapitre III point 15 sous 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 ou, pour les locaux visés au point 15 sous a), un dispositif permettant une évacuation facile de l'eau;	Le local de conditionnement des abats dans les abattoirs [point 13 sous d)], les locaux utilisés pour la réfrigération ou pour la surgélation des viandes [points 13 sous f) et 14 sous a)], de même que les locaux frigorifiques pour la conservation des viandes [points 13 sous f), 14 sous a) et 15 sous a)] ne doivent pas obligatoirement avoir des sols rainurés, qui doivent toutefois être inclinés pour faciliter l'évacuation des eaux vers les puisards.	
	De plus, les locaux frigorifiques destinés uniquement aux viandes réfrigérées emballées peuvent avoir un sol plat, à condition qu'il y ait un instrument permettant l'élimination de l'eau (par exemple un racloir).	Point 4 sous a)
— dans les locaux visés au chapitre III point 16 sous a), un sol en matériaux imperméables et imputrescibles;	Les locaux qui sont utilisés uniquement pour l'entreposage des viandes congelées [point 16 sous a)] ne doivent pas obligatoirement être dotés de sols rainurés ou inclinés, mais le matériel de nettoyage des sols doit être disponible.	Voir également le point 66 qui permet l'entreposage d'autres produits avec les viandes emballées.
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 et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de refrigération et de stockage. La ligne de jonction des murs et du sol doit être arrondie ou dotée d'une finition similaire, sauf en ce qui concerne les locaux visés au chapitre III point 16 sous a).		
Toutefois, l'utilisation de murs en bois dans les locaux visés au chapitre III point 16, construits avant le 1er janvier 1983, ne constitue pas un motif de retrait de l'agrément;	Par dérogation au premier alinéa, les locaux utilisés uniquement pour l'entreposage des viandes congelées emballées (point 16), dotés de murs en bois construits avant le 1er janvier 1983, peuvent continuer à être agréés. Un nouvel agrément ne peut être accordé à des entrepôts frigorifiques pourvus de murs en bois. Le bois ne peut être utilisé pour remplacer les murs en bois autorisés en tout ou en partie, sauf pour les petites réparations. Le vernis n'est pas autorisé.	Voir également le point 1 sous c), portes en bois, et le point 4 sous a), équipement en bois.
c) des portes en matériaux inaltérables et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable;	Toutes les parties des portes en bois, y compris le châssis, doivent être couvertes et convenablement fixées. Le revêtement utilisé doit être imperméable, lavable, non toxique et en bon état.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
d) des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores;	Les matériaux d'isolation ne doivent pas être endommagés et ne devraient pas être à découvert sauf s'ils sont propres et nettoyables.	
e) une ventilation suffisante et, le cas échéant, une bonne évacuation des buées;	La présence de condensation ou de vapeur d'eau visibles dans l'atmosphère peut être le signe d'une ventilation inadéquate. Le vétérinaire officiel doit vérifier que les surfaces des plafonds sont nettoyées régulièrement. De telles opérations de nettoyage ne doivent pas présenter un risque de contamination des viandes fraîches.	
f) un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs;	Dans tous les locaux dans lesquels les viandes fraîches non emballées sont produites, traitées ou stockées, les ampoules électriques doivent être munies de dispositifs de protection appropriés. En cas de doute concernant la suffisance de l'éclairage, il est recommandé que les intensités lumineuses minimales suivantes soient garanties: — postes d'inspection: 540 lux — ateliers et parcs pour animaux malades et suspects: 220 lux — locaux d'entreposage et de stabulation: 110 lux. Les intensités doivent être mesurées dans un lieu et par un moyen déterminés par le vétérinaire officiel.	Voir aussi point 26.
g) un plafond propre et facile à maintenir propre; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions;		
2. a) 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 ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main. 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 ne pouvant être utilisés qu'une seule fois;	Les douches, pulvérisateurs et tuyaux suspendus et souples ne sont pas admissibles dans tous les cas. Cependant, leur emploi sera autorisé pour le lavage des carcasses entre l'étourdissement et l'achèvement de l'épilage pour les porcs, à l'achèvement du dépouillement pour les ovins et lors de l'éviscération et lors du lavage final des carcasses sur toutes les chaînes d'abattage, à condition que leur emploi à d'autres fins soit interdit et qu'il n' y ait pas de contamination de viandes fraîches par éclaboussures. Sur les chaînes d'abattage, les ouvriers doivent être en mesure de se laver les mains ou de nettoyer et désinfecter leurs instruments sans quitter leur poste de travail. Des dispositifs de lavage des mains etc. peuvent être installés pour les autres travailleurs le plus près possible de leur poste de travail. Il est préférable de laver les tabliers dans des cabinets appropriés pour éviter les éclaboussures. Dans les ateliers de découpe, ainsi que dans les autres ateliers, le libre accès aux installations de lavage et de désinfection («stérilisation commerciale») doit être garanti, de même qu'un délai suffisant pour leur utilisation. Lorsqu'il s'agit d'installations fixes, la distance maximale entre chaque poste de travail doit permettre un accès aisé. D'autres dispositifs peuvent être utilisés, par exemple des stérilisateurs mobiles, des systèmes de nettoyage par roulement (par exemple, emploi systématique d'installations de lavage et de stérilisation séparées qui peuvent être situées dans un local séparé) ou à l'extérieur du local, ou des réceptacles à couteaux sales, à condition que le système fonctionne de manière satisfaisante.	Voir également le point 8, évacuation des eaux usées.

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	L'équipement destiné au nettoyage et à la désinfection des mains doit être assuré à chaque lavabo. Les barres de savon ne sont pas autorisées. En cas d'utilisation de serviettes jetables, il convient de prévoir des distributeurs et des corbeilles *ad hoc* pour les serviettes utilisées.	
b) des dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82 °C;	Voir le point 2 sous a) pour les conditions relatives à l'emplacement des installations de lavage et de désinfection.	
	Des installations, comme les stérilisateurs commerciaux, capables de désinfecter les outils, sont exigées pour les équipements mobiles, par exemple: — les scies à dépecer, — les instruments utilisés pour détacher l'œsophage, — les scies de fente, — les chaînes d'ancrage des dispositifs de dépouillement, — les installations mécaniques d'écorchement, — les couteaux de saignée, — les éviscérateurs automatiques, — les scies circulaires, — les couteaux circulaires, — les scies à carcasses.	Voir les points 17 sous c) et 29 et ce qui concerne la fréquence de la stérilisation.
	Dans les stérilisateurs fixes sans débit d'eau ou de vapeur, l'eau doit être changée régulièrement. Les stérilisateurs doivent «se vider convenablement» dans les puisards (voir le point 8) et doivent être à la fois faciles à nettoyer et régulièrement nettoyés. Au sens du présent guide, on entend par «vidange convenable» l'évacuation directe des eaux résiduaires par des tuyaux fermés. Les stérilisateurs mobiles doivent être munis d'un thermomètre. L'eau doit être changée régulièrement pour garantir sa propreté.	
3. des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables tels qu'insectes, rongeurs, etc.;	En fonction des conditions locales, ces dispositifs peuvent être de nature physique ou chimique. Il peut s'agir, par exemple, de: — pièges, appâts, grillages antimouches, rideaux d'air, fumigation, filets anti-oiseaux, — insecticides, rodenticides, fumigants etc. Le vétérinaire officiel doit être en mesure d'indiquer à quels endroits et avec quelle fréquence les contrôles sont effectués dans l'établissement.	
4. a) des dispositifs et des outils de travail, comme, par exemple, tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses et scies, en matières résistant à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'emploi du bois est interdit sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique;	Les surfaces des planches de découpe doivent être maintenues lisses. Les surfaces de métal nues doivent être en matières résistant à la corrosion. Les surfaces galvanisées ne peuvent entrer en contact avec les viandes.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Les locaux d'entreposage des viandes congelées emballées peuvent être dotés de murs de bois s'ils ont été conçus et agréés avant le 1er janvier 1983. Des articles en bois, comprenant: a) les couteaux affiloirs, brosses, balais à franges, racloirs, pelles, maillets, fendoirs, haches et scies à manche de bois; b) les étuis, plates-formes, autres surfaces, tampons, planches et tables de découpe en bois; c) les palettes, goulottes et bandes transporteuses en bois, ne peuvent être placés, introduits ou transportés à travers les abattoirs, les ateliers de découpe, les locaux utilisés pour la réfrigération ou la congélation des viandes, les locaux utilisés pour l'entreposage des viandes fraîches non emballées ou d'autres locaux dans lesquels ou à travers lesquels des viandes non emballées peuvent être introduites ou transportées. L'emploi de panneaux et d'équipements en bois est autorisé dans les couloirs, pour autant que ces derniers ne constituent pas un lieu de passage pour des viandes fraîches non enveloppées.	Paragraphe 1 point b)
b) des outils et équipements résistant à la corrosion, répondant aux exigences de l'hygiène pour: — la manutention de la viande, — 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;	L'équipement doit également être en bon état.	Point 17 sous c), conditions relatives au nettoyage et à la désinfection.
c) des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement;	Si la manutention ne porte que sur des viandes emballées, des auvents peuvent être admis à condition que la température des viandes soit maintenue au niveau prescrit par la directive. Si la manutention porte sur des viandes conditionnées ou nues, un système de chargement et de déchargement à l'abri est nécessaire de manière à éviter toute souillure provoquée par des vapeurs, la poussière, la pluie, les animaux indésirables, les oiseaux, les feuilles, etc. ... La température des viandes doit être maintenue au niveau prescrit par la directive pendant le chargement. Lorsqu'il n'y a pas de système de chargement et de déchargement à l'abri, un établissement peut continuer à être agrée à condition que le système de chargement et de déchargement offre une protection équivalente aux viandes fraîches à nu ou conditionnées. Les viandes ne devraient pas être chargées de l'atelier de découpe directement dans un moyen de transport mais, lorsque tel est le cas, un système de connection approprié est indispensable. L'emploi de chaufferettes ou de radiateurs dans les halls de chargement est interdit, à moins qu'il ne soit garanti que leur emploi ne peut altérer les viandes fraîches.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
d) 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, ou un local fermant à clé destiné à recevoir ces viandes et abats si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés ou détruits à la fin de chaque journée de travail; lorsque ces viandes sont évacuées par des conduits, ces conduits devraient être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches;	Les récipients utilisés pour les matériaux condamnés doivent être clairement marqués et réservés à cet effet.	
5. des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la présente directive. Ces équipements doivent comporter un système de drainage permettant l'évacuation de l'eau d'une manière ne comportant aucun risque de contamination des viandes;		
6. une installation permettant l'approvisonnement en eau exclusivement potable, au sens de la directive 80/778/CEE du Conseil [1], 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;	La direction d'un établissement doit être en mesure de rendre compte de la ou des sources d'approvisionnement (canalisations, eaux de surface, eaux de puits) et elle doit être à même de décrire le système de distribution des eaux dans l'établissement. Le vétérinaire officiel doit avoir accès à un plan du système de distribution qui montre toutes les sorties d'eau dans l'établissement; les sorties d'eau elles-mêmes doivent être identifiées de manière à pouvoir être localisées sur le plan. Conformément au tableau B de l'annexe II de la directive 80/778/CEE, la fréquence des analyses de l'eau est laissée à l'initiative des autorités nationales des États membres, sous réserve que le contrôle se fasse au moins une fois par an lorsque l'eau est destinée aux industries alimentaires. Toutefois, les fréquences guides suivantes sont recommandées dans les analyses, pour ce qui est des paramètres microbiologiques visés au tableau E de l'annexe I de la directive 80/778/CEE concernant l'eau utilisée dans les abattoirs et les ateliers de découpe lorsque l'eau arrive directement de la conduite principale du réseau public sans entreposage interne (aucune périodicité particulière n'est recommandée pour les entrepôts frigorifiques): — eau subissant un entreposage intermédiaire provenant du réseau public ou eau provenant d'un réseau privé: chaque mois, — eau de surface non traitée: chaque semaine. Les échantillons doivent être prélevés à l'intérieur de l'établissement.	Directive 80/778/CEE Point 20, emploi d'eau non potable

[1] JO n° L 229 du 30. 8. 1980, p. 11

Texte de la directive	Interprétation	Référence
7. une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude au sens de la directive 80/778/CEE;		
8. un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires qui réponde aux exigences de l'hygiène;	Pour répondre aux exigences de l'hygiène en ce qui concerne le dispositif d'évacuation des eaux résiduaires dans les secteurs où des viandes fraîches, de quelque type que ce soit, sont traitées (par exemple, pour éviter que les viandes fraîches ne soient éclaboussées par des eaux résiduaires ou pour que la contamination ne se propage d'une partie à l'autre de l'établissement), l'eau doit être recueillie au moyen de puisards siphonnés et grillagés.	Voir également le point 1 sous a). L'eau doit être dirigée vers des puisards grillagés et siphonnés.
	Des grillages amovibles sont exigés sur les rigoles, quelle que soit leur profondeur, si le personnel peut être amené à se tenir ou à marcher dessus. Les puisards doivent être recouverts par des grilles amovibles et équipés de siphons amovibles.	
	L'évacuation des eaux résiduaires doit être effectuée de manière à éviter la production de vapeur.	
	Les eaux résiduaires provenant des installations de lavage des mains, des stérilisateurs, et d'autres installations de lavage (par exemple, les pulvérisateurs fixes, les dispositifs de lavage des bottes ou des tabliers), des installations de nettoyage (par exemple, pour les bandes transporteuses et les crochets), des douches pour les carcasses et les abats, des tables de travail et des machines (par exemple, équipements de nettoyage des viscères) doivent être convenablement évacuées par des conduites directement vers des puisards ou des rigoles (sous les grillages des puisards ou des rigoles). La prolongation des conduites à l'aide de tuyaux en plastique ou en caoutchouc est autorisée.	
	Les douches, pulvérisateurs et tuyaux suspendus et amples ne sont pas autorisés dans la mesure où ils sont en contradiction avec les exigences d'élimination des eaux résiduaires. Cependant, leur emploi sera autorisé comme il est décrit et selon les stipulations énoncées par ce présent guide au point 2 sous a).	Point 2 sous a)
	Lorsqu'elles sont également destinées à acheminer les eaux résiduaires, les rigoles utilisées pour recueillir le sang doivent être grillagées ou recouvertes. Dans le cas contraire, ces rigoles ne doivent pas nécessairement être grillagées ou recouvertes, à condition que le personnel ne travaille pas à l'intérieur ou ne les traverse pas.	Point 5
	L'eau de condensation provenant des équipements de réfrigération doit être évacuée convenablement.	
	Dans les locaux de stabulation, les liquides doivent être acheminés vers des puisards grillagés et siphonnés. Les rigoles auxquelles les animaux d'autres enclos pourraient avoir accès doivent être couvertes.	
	Séparation:	
	Dans les abattoirs, l'acheminement des eaux résiduaires doit se faire des secteurs propres vers les secteurs souillés. Il doit y avoir une élimination séparée des eaux résiduaires provenant des locaux de stabulation destinés aux animaux malades ou suspects, de manière que les	Point 13 sous h)

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	autres animaux ne puissent entrer en contact avec les déchets provenant des enclos abritant les animaux malades ou suspects. De plus, il doit y avoir (le cas échéant) une élimination séparée des déchets provenant des installations d'abattage de ces animaux et des locaux où sont entreposées les carcasses ou les viandes saisies, de telle manière que les déchets provenant de ces secteurs ne traversent pas les secteurs pouvant contenir des viandes fraîches.	
	Élimination extérieure des eaux résiduaires: Le réseau d'acheminement, à l'extérieur, des eaux résiduaires vers des bassins de sédimentation ou d'aération, des égouts municipaux etc., doit être tout à fait recouvert à l'intérieur de l'enceinte. Si le système n'est pas couvert à l'extérieur de l'établissement, il doit y avoir une protection appropriée pour prévenir l'entrée des animaux indésirables.	
9. un local suffisamment aménagé, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ou, dans les entrepôts visés au chapitre III point 16, des aménagements appropriés;	Dans les entrepôts frigorifiques, le personnel du service vétérinaire compétent doit avoir libre accès aux meubles fermant à clef (y compris un bureau et une armoire pour entreposer les estampilles, les étiquettes, les certificats, etc.) destinés à son usage exclusif.	
10. des aménagements permettant d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire prescrites par la présente directive;	Les facilités suivantes doivent être, au minimum, accordées:	
	1) l'accès à toutes les parties de l'établissement;	Article 8 paragraphe 2 et point 44
	2) un éclairage adéquat dans tout l'établissement et, dans les abattoirs, un éclairage convenable pour l'inspection *ante mortem*;	Point 1 sous f) et point 26
	3) dans les abattoirs, des dispositifs couverts appropriés pour immobiliser et/ou isoler les animaux pendant l'inspection *post mortem*;	
	4) l'accès aux résultats des essais de potabilité de l'eau;	Point 6
	5) l'accès aux registres des températures dans les ateliers de découpe, dans les locaux où sont entreposées les viandes réfrigérées et dans les locaux où sont entreposées les viandes congelées;	Points 14 sous b), 15 sous d) et 16 sous b)
	6) l'accès aux certificats médicaux;	Point 24
	7) l'accès aux résultats des essais de laboratoire, y compris les essais relatifs aux résidus;	Article 4 paragraphe 1 point b), et points 39 sous e) et 47 sixième tiret
	8) l'accès aux résultats des recherhes de trichine (le cas échéant);	Article 4 paragraphe 1 point a), et point 41 sous d)
	9) l'accès aux registres concernant l'origine de la viande;	Points 43 et 47 (premier tiret)

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	10) un avis de découpe pour échanges intracommunautaires doit être donné;	Point 46
	11) des installations permettant de conserver les marques de salubrité, les étiquettes et les matériaux de conditionnement;	Point 48
	12) des équipements de bureau appropriés pour établir les certificats et l'accès aux certificats de salubrité accompagnant les viandes à leur entrée dans les ateliers de découpe et les entrepôts frigorifiques;	Point 64, Article 3 paragraphe 1 point B sous b) et article 3 paragraphe 1 point D sous b)
	Aux termes de l'article 3 paragraphe 3 de la directive 64/433/CEE, le vétérinaire officiel peut, pour assurer l'inspection *post mortem*, le contrôle des ateliers de découpe et le contrôle de l'hygiène du chargement et du transport, être assisté par des auxiliaires placés sous son autorité et sa responsabilité. Les modalités de cette assistance restent encore à fixer. En attendant, les auxiliaires doivent au moins: a) être désignés par l'État membre; b) avoir une formation adéquate; c) être fonctionnaires et bénéficier d'un statut garantissant leur impartialité à l'égard de ceux qui gèrent l'établissement; d) ne pas avoir de pouvoir de décision concernant le résultat final de l'inspection de salubrité. Une autre disposition concernant le recours aux auxiliaires figure à l'article 8 paragraphe 2 en relation avec l'inspection et le contrôle des établissements. Cette assistance est limitée à des tâches purement matérielles par du personnel spécialement formé à cet effet.	
11. un nombre approprié de vestiaires dotés de murs et de sols lisses, imperméables et lavables, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau prémélangée d'une température appropriée, de matériels pour le nettoyage et la désinfection des mains, ainsi que d'essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras .De tels lavabos doivent se trouver, en nombre suffisant, à proximité des cabinets d'aisance;	Des installations doivent être prévues de manière que les vêtements de protection propres puissent être entreposés séparément des autres vêtements. Lorsque des armoires fermant à clef sont prévues à cet effet, elles doivent être en bon état. Des installations convenables doivent être prévues pour l'élimination des vêtements de protection sales. Des vestiaires séparés pour le personnel des locaux de stabulation, pour le personnel manipulant les matériaux condamnés et pour le personnel qui entre dans le local destiné à la vidange et au nettoyage des estomacs et des intestins sont recommandés. En cas d'utilisation de serviettes jetables, il convient de prévoir des distributeurs *ad hoc* ainsi que des corbeilles pour les serviettes utilisées.	Point 17

Texte de la directive	Interprétation	Référence
12. 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 s'il existe des dispositions imposant le nettoyage et la désinfection des moyens de transport dans des locaux officiellement autorisés.	Les moyens de transport comprennent les véhicules destinés au transport des viandes et les véhicules destinés au transport des animaux.	Voir également le point 72, qui exige que les viandes soient transportées dans des véhicules nettoyés et désinfectés.
	Des aménagements appropriés comprennent: — un sol incliné et rainuré, — la fourniture sous pression d'eau potable, — des moyens adéquats de désinfection, — un éclairage adéquat.	
	Ces aménagements doivent être conçus de telle manière qu'ils puissent être utilisés même à des températures inférieures à 0 °C si les conditions climatiques permettent de penser que de telles températures peuvent être enregistrées, à moins que des accords ne prévoient que le nettoyage et la désinfection des véhicules puissent se faire avec des installations agréées officiellement.	
	Si les installations de nettoyage et de désinfection des moyens de transport ne sont pas prévues dans l'établissement, les dispositions exigeant qu'ils soient nettoyés et désinfectés dans des aménagements agréés officiellement peuvent être au moins un code de pratique ou un manuel national.	
CHAPITRE I **Conditions spéciales d'agrément des abattoirs**	Pour la production des viandes fraîches conformément à l'article 3 paragraphe 1 point A, les opérations effectuées dans les abattoirs doivent également satisfaire aux dispositions des articles 4 et 8 ainsi que des chapitres IV, V, VI, VII, IX, X, XII, XIII et XIV.	
13. Indépendamment des conditions générales, les abattoirs doivent comporter au moins:		
a) des locaux appropriés de stabulation ou, si la situation climatique le permet, des parcs d'attente pour l'hébergement des animaux; leurs murs et leurs sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter; ces parcs doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation; ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés;	Les installations de stabulation et les parcs d'attente (y compris les murs, les séparations entre les parcs, les cloisons, les sols, les caillebotis, les grilles et les portes) doivent être solides, imperméables et pouvoir être nettoyés quelles que soient les conditions climatiques.	
	Cependant, lorsque le bois est provisoirement admis, il doit être progressivement remplacé par d'autres matériaux, par exemple du ciment ou du métal tubulaire.	
	L'eau destinée à l'abreuvement des animaux doit être fournie dans les parcs d'attente et les locaux de stabulation.	
	Des aménagements doivent être assurés pour permettre au vétérinaire officiel d'effectuer l'inspection *ante mortem*.	Point 9, aménagements destinés au vétérinaire officiel
	Ils doivent comprendre au moins: — un éclairage convenable, — un endroit pour le nettoyage et la désinfection des mains,	Point 10, aménagements permettant de procéder à l'inspection vétérinaire

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	— des moyens permettant de séparer les animaux.	Point 26, éclairage pour l'inspection *ante mortem*
	Des parcs ou des locaux fermant à clé sont exigés pour les animaux malades ou suspects. Il doit y avoir une élimination séparée des déchets provenant de ces lieux.	Point 13 sous e) Point 8
	Aucun animal ne peut entrer dans l'enceinte d'un abattoir s'il n'est pas destiné à l'abattage ou s'il n'est pas nécessaire au fonctionnement de l'abattoir.	Point 17 sous b)
b) des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail puisse s'y effectuer de façon satisfaisante; lorsque dans un local d'abattage on procède à la fois à l'abattage des porcs et à celui d'autres espèces d'animaux, un emplacement spécial pour l'abattage des porcs doit être prévu; toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents mais, dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être réalisées sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage soit par un espace libre d'au moins cinq mètres, soit par une cloison d'au moins trois mètres de haut;	Lorsque des porcs et d'autres espèces sont abattus en même temps, l'emplacement destiné à l'échaudage, à l'épilage, au grattage et au brûlage des porcs doit être séparé par un espace libre d'au moins cinq mètres ou par une cloison d'au moins trois mètres de haut; une séparation comparable n'est pas exigée le long de la chaîne destinée aux porcs (par exemple, avant l'éviscération) mais est exigée entre les parties de la chaîne dans le cas où les opérations plus propres se feraient à proximité du secteur destiné à l'échaudage, à l'épilage, au grattage et au brûlage, en raison de la sinuosité de la chaîne. Les locaux d'abattage doivent être assez grands pour que chaque membre du personnel puisse travailler sans être gêné et que le vétérinaire officiel puisse accéder facilement à chaque poste de travail, de manière à pouvoir mener à bien ses tâches.	
	Voir également les points 13 sous h) et 29 en ce qui concerne les normes particulières applicables à la séparation et à la prévention des souillures.	Points 13 sous h) et 29
c) des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés:		
— à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins. Toutefois, ces locaux séparés ne sont pas nécessaires si les opérations concernant les estomacs font intervenir un équipement mécanique fermé pourvu d'un système de ventilation approprié et satisfaisant aux exigences suivantes:	La collecte des pancréas et des rates dans ce local est autorisée à condition qu'ils ne soient pas destinés à la consommation humaine. Si les estomacs et/ou les intestins ne sont pas vidés dans l'établissement, ils doivent être entreposés dans des conditions d'hygiène satisfaisantes jusqu'à ce qu'ils quittent l'établissement.	
i) l'équipement doit être installé et arrangé de manière telle que les opérations de séparation des intestins de l'estomac, de vidange et de nettoyage des estomacs interviennent de manière hygiénique. Il doit être placé dans un emplacement spécial qui est nettement séparé des viandes fraîches exposées par une séparation partant du sol jusqu'à une hauteur d'au moins trois mètres et entourant l'aire sur laquelle sont effectuées ces opérations;	La vidange, le nettoyage, le dépoissage et l'enlèvement des muqueuses des intestins peuvent être effectués dans un seul et même local si ces opérations font partie du même processus. Des installations de nettoyage et de désinfection des mains ainsi que de nettoyage des outils, conformément au point 2 sous a), doivent se trouver dans ce local.	
ii) le dessin et le fonctionnement de la machine doivent prévenir de manière effective toute contamination des viandes fraîches;		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
iii) un dispositif d'extraction d'air doit être placé et fonctionner dans des conditions propres à éliminer les odeurs ainsi que les risques de contamination par aérosol;		
iv) la machine doit être équipée d'un dispositif permettant l'évacuation en circuit fermé des eaux résiduaires et du contenu des estomacs vers le système de drainage;		
v) le circuit emprunté par les estomacs vers et en provenance de l'appareil doit être à la fois nettement séparé et éloigné du circuit des autres viandes fraîches. Immédiatement après leur vidange et leur nettoyage, les estomacs doivent être enlevés de manière hygiénique;		
vi) les estomacs ne doivent pas être manipulés par le personnel manipulant les autres viandes fraîches. Le personnel manipulant les estomacs ne doit pas avoir accès aux autres viandes fraîches,		
— à la transformation des boyaux et des tripes, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir,	Une dérogation à l'exigence relative à un local séparé pour la transformation des boyaux et des tripes peut être accordée dans le cadre de la procédure du comité vétérinaire permanent. Ce local peut être utilisé pour l'échaudage, le blanchiment, le salage ou le séchage des boyaux et tripes. Des installations de nettoyage et de désinfection des mains ainsi que de nettoyage des outils, conformément au point 2 sous a), doivent se trouver dans ce local.	Article 13
— à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats, si ces travaux sont effectués dans l'abattoir sans pour autant être réalisés sur la chaîne d'abattage,	Une dérogation à l'exigence relative à un local séparé pour la préparation et le nettoyage des abats peut être accordée dans le cadre de la procédure du comité vétérinaire permanent. L'emballage des abats, sauf des boyaux et des tripes, peut être effectué soit dans un autre local, soit dans un endroit séparé de l'abattoir ou dans le local visé au point 13 sous c) troisième alinéa répondant aux dispositions du point 62. Les têtes doivent être traitées dans un endroit séparé, à une distance suffisante des autres abats si l'opération n'est pas faite dans un local séparé. Des installations de nettoyage et de désinfection des mains ainsi que de nettoyage des outils, conformément au point 2 sous a), doivent se trouver dans ce local.	Article 13 Point 62
— à l'entreposage des cuirs, des cornes, des onglons et des soies de porc, dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués de l'abattoir le jour même de l'abattage;	Les cuirs, les cornes, les onglons et les soies de porc n'entrent pas dans la catégorie des viandes. Le local destiné à l'entreposage de ces produits ne doit pas nécessairement satisfaire aux normes applicables aux locaux utilisés pour l'entreposage des viandes fraîches (point 1).	Article 2 point a) Point 1

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Un local séparé n'est pas exigé pour l'entreposage des peaux, des cornes, des onglons et des soies de porc si leur élimination de l'abattoir est assurée quotidiennement et s'ils sont entreposés dans des fûts ou récipients couverts en attendant leur enlèvement.	
	Une dérogation à l'exigence relative à un local séparé pour l'entreposage des peaux, des cornes, des onglons et des soies de porc lorsque ceux-ci ne sont pas éliminés de l'abattoir quotidiennement peut être accordée dans le cadre de la procédure du comité vétérinaire permanent.	Article 13
	Les peaux, les cornes, les onglons et les soies de porc peuvent être entreposés dans le même local.	
	Si les peaux, les cornes, les onglons ou les soies de porc font l'objet d'un traitement ultérieur, ces opérations doivent être nettement séparées de l'établissement destiné aux viandes fraîches.	
d) un emplacement séparé pour l'emballage des abats, si le travail est effectué dans l'abattoir;	Les sols des locaux de conditionnement des abats, s'ils sont séparés de l'abattoir ou du local de parage des abats, ne doivent pas nécessairement être rainurés, mais doivent être imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et conçus de manière à faciliter l'évacuation des eaux.	Point 1 sous a)
e) des locaux fermant à clé ou, si la situation climatique le permet, des parcs, réservés à l'hébergement des animaux malades ou suspects; des locaux fermant à clé réservés à l'abattage de ces animaux, à l'entreposage des viandes consignées et à celui des viandes saisies. Les locaux réservés à l'abattage de ces animaux ne sont pas indispensables dans les établissements agréés lorsque la réglementation de l'État membre interdit l'abattage de ces animaux pendant la même journée que celui des animaux dont les viandes sont destinées aux échanges intracommunautaires, ou prescrit que cet abattage intervienne après que celui des animaux dont les viandes sont destinées aux échanges intracommunautaires ait été achevé et que des mesures soient prises pour éviter une contamination desdites viandes.	Le bois n'est pas autorisé dans les parcs destinés aux animaux malades ou suspects ni dans les locaux fermant à clé.	
	Les locaux ou parcs destinés aux animaux malades ou suspects doivent satisfaire à toutes les exigences relatives aux locaux de stabulation et doivent, en outre, être pourvus de moyens permettant d'assurer la contention des animaux si ces moyens ne sont pas prévus ailleurs.	Point 8
Dans ce cas, les locaux doivent être spécialement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés en vue de l'abattage d'animaux destinés aux échanges intracommunautaires, ou bien il faut s'assurer que les animaux ne sont pas abattus dans l'établissement approuvé mais dans des locaux séparés et spécialement prévus à cet effet;	Les enclos ou installations destinés aux animaux malades ou suspects doivent être conçus de manière à éviter tout contact entre les animaux des différents parcs. En outre, ils doivent être conçus de manière que les excréments, les sécrétions et les eaux résiduaires ne puissent contaminer d'autres parties du local de stabulation, y compris les couloirs. Cette conception doit inclure une évacuation séparée de manière que d'autres animaux ne puissent entrer en contact avec les déchets provenant des parcs destinés aux animaux malades ou suspects.	
	S'il existe des installations séparées pour l'abattage des animaux malades ou suspects dans le périmètre de l'établissement, elles doivent être conçues et utilisées de manière que l'hygiène des installations d'abattage normal ne soit pas compromise.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Il doit y avoir une élimination séparée des déchets et des eaux résiduaires provenant des locaux réservés à l'abattage des animaux malades ou suspects. Lorsqu'il n'existe pas d'installations particulières pour l'abattage des animaux malades ou suspects, des règles appropriées doivent pourvoir être prouvées (cette exigence s'applique par analogie aux pays tiers). Il faut qu'il soit possible de garantir que la séparation d'avec les viandes destinées aux échanges intracommunautaires pendant l'abattage et l'entreposage soit observée et que les locaux soient complètement nettoyés et désinfectés sous contrôle officiel avant d'être réutilisés pour l'abattage destiné aux échanges intracommunautaires. Si ces garanties ne peuvent être données, les animaux malades ou suspects doivent être abattus dans des installations particulières.	
	Toutes les viandes provenant d'animaux malades ou suspects doivent être exclues des échanges intracommunautaires. Dans le présent contexte l'expression « animaux malades ou suspects » signifie tous les animaux qui ont été exclus de l'abattage après l'inspection *ante mortem* effectuée conformément au chapitre V point 28.	Article 3 paragraphe 1 point A sous b)
f) des locaux frigorifiques suffisamment vastes comportant des dispositifs résistant à la corrosion destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage;	Les établissements d'abattage doivent disposer d'une capacité de réfrigération suffisante pour l'abattage d'une journée au moins.	
	Les locaux utilisés en outre pour l'entreposage des viandes réfrigérées ou congelées doivent satisfaire aux exigences du chapitre III.	Chapitre III
	Tout contact des viandes fraîches avec les montants et les portes doit également être interdit.	
g) des moyens permettant de contrôler toute entrée et toute sortie de l'abattoir;	Une clôture ou toute autre forme d'entrave à la circulation des personnes et des animaux est exigée, sauf dans le cas où il existe des éléments naturels qui définissent clairement les locaux de l'abattoir et en interdisent l'accès. L'accès à l'établissement doit se faire par des portails ou des portes contrôlées. L'accès à l'établissement par une porte donnant directement dans un atelier ne peut être admis. Cependant, dans les locaux de travail les sorties de secours sont autorisées.	
h) une nette séparation entre le secteur souillé et le secteur propre afin de protéger ce dernier contre toute contamination;	Dans le cadre de la marche normale d'un abattoir, un animal passe par différentes opérations avant d'être transformé en viande fraîche destinée à l'exportation (étourdissement/saignée, dépouillement, éviscération, habillage). Il y a lieu d'éviter une contamination croisée entre les différentes opérations.	
	Pour obtenir une séparation nette, l'idéal serait que la chaîne d'abattage et d'habillage soit continue, les mouvements de personnel, d'équipements, de flux d'air et d'eaux résiduaires n'étant autorisés que dans la direction opposée à celle du mouvement des animaux, à moins que des précautions appropriées (par exemple, changement de vêtements de protection nettoyage et désinfection de l'équipement, des mains, des bottes, des tabliers, etc.) soient prises pour garantir que ce mouvement n'affecte pas l'hygiène des opérations plus propres.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Il est recommandé d'installer des pédiluves et des lavabos à l'entrée des zones propres. En pratique, il est parfois nécessaire d'avoir des courbes en U ou en S dans la chaîne d'abattage. Cela pourra être admis à condition qu'il y ait une séparation appropriée entre les parties, à la fois sur le plan spatial (c'est-à-dire en séparant les rails par un espace suffisant pour éviter le contact entre les carcasses ou la contamination éventuelle d'une carcasse à l'autre ou, si ce n'est pas possible, par une cloison) et sur le plan opérationnel (contrôle des mouvements de personnel, d'équipement, etc.). Une séparation plus importante entre les rails peut être exigée à proximité du dispositif de dépouillement. Le local d'entreposage des produits impropres à la consommation, le local destiné à l'entreposage des viandes saisies ou consignées et l'emplacement destiné à l'entreposage du fumier doivent être considérés comme les parties les plus souillées du bâtiment: des mesures *ad hoc* doivent être prises pour prévenir toute contamination des viandes fraîches, notamment par la séparation du personnel et de l'équipement de travail. Le meulage des couteaux doit être effectué dans un endroit séparé des ateliers; pour les opérations d'affûtage autrement qu'avec un fusil, il peut s'agir d'une simple séparation dans l'espace. Pour de plus amples observations à propos de la séparation et de la contamination des viandes, voir le point 29.	
i) un dispositif tel que, après l'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;	Des précautions appropriées doivent être prises pour prévenir l'entrée d'animaux indésirables par l'aire d'étourdissement. Les carcasses ne peuvent être habillées directement sur le sol. Les carcasses peuvent être habillées sur des berces, à condition que l'hygiène de la viande n'en soit pas affectée; aucune partie de la carcasse, notamment, ne peut toucher le sol ou la berce lors des opérations visant à hisser ou à affaler l'animal.	Point 3
j) un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes;	Les réseaux aériens et leurs supports ne peuvent être en bois. La manutention ultérieure des viandes inclut l'inspection *post mortem*, le parage, le transport jusqu'aux installations de réfrigération, la réfrigération, la congélation, l'entreposage et le transport jusqu'aux ateliers de découpe.	
k) dans la mesure où du fumier est stocké dans l'enceinte de l'abattoir, un emplacement spécialement aménagé pour ce fumier;	L'expression «dans l'enceinte de l'abattoir» signifie: à l'intérieur du périmètre des installations d'abattage.	
	L'emplacement aménagé pour le fumier peut ne pas satisfaire aux dispositions concernant les locaux de production, de travail ou d'entreposage des viandes fraîches (point 1).	Point 1

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	L'emplacement aménagé pour l'entreposage du fumier doit être pourvu d'une protection appropriée contre les animaux ou insectes indésirables. Un emplacement couvert est conseillé. L'emplacement aménagé pour le fumier doit être incliné et drainé pour éviter que les parties liquides ne s'écoulent vers les parties plus propres; pendant la saison des mouches, il doit être traité suivant les prescriptions figurant sur l'étiquette du produit antimouche.	Point 3
l) un local suffisamment équipé pour la recherche de trichines, pour autant que cet examen soit réalisé dans l'établissement.		
CHAPITRE II **Conditions spéciales d'agrément des ateliers de découpe**	Pour la production de viandes fraîches découpées conformément à l'article 3 paragraphe 1 point B, les opérations effectuées dans les ateliers de découpe doivent satisfaire aux dispositions de l'article 8 et des chapitres IV, VIII, IX, X, XI, XII, XIII et XIV, que l'atelier de découpe soit associé ou non à un abattoir.	
14. Indépendamment des conditions générales, les ateliers de découpe doivent comporter au moins:		
a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes pour la conservation des viandes et, lorsque des viandes emballées sont entreposées dans l'établissement, un local frigorifique pour ces viandes emballées;	Les locaux utilisés, en outre, pour l'entreposage des viandes réfrigérées ou congelées doivent satisfaire aux exigences du chapitre III.	Chapitre III
b) un local pour les opérations de découpage, de désossage et de conditionnement, pourvu d'un thermomètre ou d'un téléthermomètre enregistreurs;	Un thermomètre enregistreur peut être: a) soit un thermomètre enregistreur mécanique fixe, b) soit un thermomètre enregistreur mécanique portable à condition que les endroits où les enregistrements ont été effectués puissent être jugés satisfaisants, c) soit un thermomètre enregistreur électrique dans le local même ou à proximité immédiate à l'extérieur, doté d'un détecteur situé dans le local. Un téléthermomètre enregistreur est un thermomètre électrique muni d'un ou de plusieurs détecteurs, relié à une unité d'enregistrement centralisée, habituellement située à une certaine distance du point où la température est mesurée. Dans tous ces cas, la température doit être lisiblement enregistrée ou relevée de manière à fournir mécaniquement un graphique permanent ou un enregistrement de la température à tout moment dans un secteur ou un local. Il doit être possible d'identifier le moment et la date de ces enregistrements. L'enregistrement manuel de la température, quelle que soit sa fréquence, ne peut être admis. Lorsqu'un téléthermomètre enregistreur est relié à un système informatisé, les enregistrements peuvent être soit continus soit intermittents. Lorsque les enregistrements sont intermittents, ils doivent être effectués au moins deux fois par heure.	Voir également le chapitre III points 15 sous b) et 16 sous b).

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Les enregistrements doivent être conservés pendant au moins deux semaines pour les ateliers de découpe et un an pour les entrepôts, et doivent être à la disposition du vétérinaire officiel. Lorsqu'un téléthermomètre est doté de détecteurs multiples, il doit être possible de déterminer à quel enregistrement correspond tel ou tel déctecteur.	
c) un local pour les opérations d'emballage, à moins que les conditions prévues au chapitre XI point 62 ne soient remplies;	La chaîne du froid doit être respectée; si les opérations d'emballage sont effectuées dans un local séparé, il convient de garantir que la température de la viande ne dépasse pas les températures exigées au point 65. Nonobstant, si les opérations d'emballage sont effectuées dans un local séparé, les exigences du point 62 sous e) et sous f) doivent continuer à être observées. Si l'on utilise des machines à cercler, des précautions appropriées doivent être prises pour éviter la contamination des viandes par la poussière.	
d) un local pour l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement.	Tous les locaux destinés à l'entreposage des matériaux d'emballage et de conditionnement (y compris l'entreposage intermédiaire) doivent satisfaire aux présentes exigences. Ils doivent être exclusivement réservés aux matériaux de conditionnement et d'emballage, l'entreposage des étiquettes commerciales étant toutefois également autorisé. Toutefois, à condition qu'ils restent dans leur enveloppe protectrice pendant tout l'entreposage, les matériaux d'emballage et de conditionnement peuvent être entreposés dans un local avec d'autres denrées alimentaires (à condition qu'elles soient maintenues dans leur emballage dans le local) et avec des vêtements de protection propres, des serviettes en papier et du papier hygiénique. Toutes les activités, à l'exception de l'assemblage des cartons, sont interdites, y compris l'emploi comme garage, comme local d'entretien ou comme atelier. Ce local ne peut être utilisé comme corridor.	
CHAPITRE III **Conditions spéciales d'agrément des entrepôts frigorifiques**	Pour l'entreposage des viandes fraîches conformément à l'article 3 paragraphe 1 point D, les opérations effectuées dans les entrepôts frigorifiques doivent également satisfaire à l'article 8 et aux chapitres IV, IX, X, XII, XIII et XIV. Les dispositions du chapitre III s'appliquent également à tout local utilisé pour l'entreposage des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées, des abattoirs et ateliers de découpe.	Article 3 paragraphe 1 point D
15. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XIII point 65 premier tiret doivent comporter au moins:	Le premier tiret du point 65 se rapporte aux viandes réfrigérées, c'est-à-dire les carcasses et leurs morceaux entreposés à une température ne dépassant pas + 7 °C et les abats, à une température ne dépassant pas + 3 °C.	Point 65

Texte de la directive	Interprétation	Référence
a) des locaux frigorifiques suffisamment vastes, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée de manière à respecter les températures prévues audit point 65 premier tiret;	Les sols des entrepôts destinés aux viandes réfrigérées doivent être imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter, imputrescibles et conçus de manière à faciliter l'évacuation des eaux.	Point 1 sous a)
	Des équipements résistant à la corrosion doivent être prévus de manière que ni les viandes ni les récipients contenant les viandes n'entrent en contract avec le sol ou les murs.	Point 4 sous b) deuxième tiret
	Un système de classement permettant de localiser les viandes doit être maintenu. Une séparation entre les viandes communautaires non conditionnées et les autres viandes doit être assurée. Si les autres viandes sont emballées, un local séparé est requis.	
	Le matériel en bois est autorisé s'il n'est destiné qu'à l'entreposage des viandes réfrigérées emballées. Les murs en bois ne sont pas autorisés.	Point 4 sous a) Point 1 sous b)
b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans chaque local de stockage.	Voir le point 14 sous b) pour l'explication des termes « thermomètre enregistreur » et « téléthermomètre enregistreur ».	Point 14 sous b)
	Lorsque les entrepôts sont divisés en aires ou en halls, les thermomètres ou les téléthermomètres enregistreurs doivent être prévus en suffisance pour assurer le contrôle de l'égalité de la température.	
16. Indépendamment des conditions générales, les entrepôts dans lesquels des viandes fraîches sont stockées selon les dispositions du chapitre XIII point 65 deuxième tiret doivent comporter au moins:	Le point 65 deuxième tiret se rapporte aux viandes congelées entreposées à une température ne pouvant être supérieure à – 12 °C.	Point 65
a) des locaux frigorifiques suffisamment larges, faciles à nettoyer, dans lesquels la viande fraîche peut être stockée, de manière à respecter les températures prévues audit point 65 deuxième tiret;	Les sols des entrepôts destinés aux viandes congelées ne doivent pas nécessairement être inclinés ou rainurés mais doivent être imperméables, imputrescibles et faciles à nettoyer et à désinfecter.	Point 1 sous a)
	Les matériels en bois sont autorisés, y compris pour les murs construits et agréés avant le 1er janvier 1983, s'ils sont utilisés uniquement pour l'entreposage des viandes congelées emballées.	Point 4 sous a) Point 1 sous b)
	Des équipements résistant à la corrosion doivent être prévus de manière que ni les viandes ni les récipients contenant les viandes n'entrent en contact avec le sol, les murs ou les montants.	Point 4 sous b) deuxième tiret
	L'équipement de réfrigération doit être installé de manière à ne pas pouvoir entrer en contact avec les viandes. L'accumulation de glace n'est pas souhaitable.	
	Un système permettant de localiser les viandes et d'assurer une séparation entre les viandes communautaires et les autres doit être assuré.	
b) un thermomètre ou un téléthermomètre enregistreurs dans chaque local de stockage.	Voir le point 14 sous b) pour l'explication des termes « thermomètre enregistreur » et « téléthermomètre enregistreur ».	Point 14 sous b)

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Lorsque les entrepôts sont divisés en aires ou en halls, les thermomètres ou téléthermomètres enregistreurs doivent être prévus en suffisance pour assurer une température égale.	
CHAPITRE IV **Hygiène du personnel, des locaux et du matériel dans les établissements**	Les dispositions du présent chapitre s'appliquent dans tous les établissements agréés y compris les abattoirs, les ateliers de découpe et les entrepôts frigorifiques. Le contrôle en incombe au vétérinaire officiel.	Point 47 cinquième tiret
17. Le plus parfait état de propreté possible est exigé de la part du personnel, ainsi que des locaux et du matériel:	Le nettoyage entier des locaux ne peut être effectué qu'à fin de la période de travail lorsque les locaux ne contiennent plus de viandes fraîches et, dans le cas de halls d'abattage, lorsque la chaîne a été débarrassée. Le nettoyage des couteaux, tabliers, mains, etc. doit être fait de manière que les viandes ne soient pas éclaboussées. La chaîne d'abattage devrait être débarrassée, nettoyée et désinfectée avant que ne commence l'abattage conformément aux dispositions de la directive 64/433/CEE.	
a) le personnel doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres ainsi que le cas échéant, des protège-nuques. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à chaque reprise du travail. Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou de la viande infectée doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et de stockage;	Le personnel chargé de l'entretien, les visiteurs, la direction et toute personne entrant dans l'établissement devraient porter des vêtements protecteurs (y compris des chaussures de protection) et éviter de contaminer des viandes fraîches. Dans les ateliers où sont manipulées des viandes fraîches non protégées, les vêtements personnels doivent être recouverts par des vêtements de travail. Des chaussures adéquates sont également exigées. Les vêtements de travail doivent pouvoir être identifiés (par exemple par une étiquette) et de préférence être uniformes. Ils doivent être soigneusement nettoyés soit par l'établissement soit par une entreprise de blanchissage travaillant pour le compte de l'établissement. Les tabliers et les gants doivent être enlevés avant d'entrer aux toilettes et dans les réfectoires. Il convient d'assurer que l'organisation des pauses exclut la possibilité d'une souillure des viandes fraîches. Le port de gants par les ouvriers n'est généralement pas acceptable dans le local d'abattage, les locaux de découpe et les chambres de réfrigération, sauf lorsqu'il ne comporte aucun risque pour la salubrité des viandes fraîches. Peuvent faire exception à cette règle générale les gants en mailles destinés à protéger les mains contre les risques de blessure, les doublures de gants en mailles d'acier inoxydable et les gants en plastique destinés à recouvrir les blessures ou à protéger les mains du personnel manipulant des carcasses entourées d'enveloppes protectrices rétractables « antislip ». Les gants utilisés pour la manutention des viandes fraîches non protégées doivent être fabriqués en matériaux pouvant être nettoyés et désinfectés pendant le travail et doivent être nettoyés et désinfectés pendant la journée de travail et à chaque reprise. Les coiffures doivent obligatoirement être jetables ou lavables et doivent recouvrir le sommet de la tête.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	En cas de besoin, le reste de la chevelure doit être couvert par un filet. Au sens du présent point, les ateliers et entrepôts englobent les cages d'escalier, les ascenseurs, les corridors qui ouvrent directement sur les ateliers et les entrepôts par lesquels les produits passent. S'il y a des distributeurs de boissons autres que les fontaines d'eau potable et des distributeurs de denrées alimentaires, ils doivent obligatoirement se trouver dans les vestiaires, dans les locaux sociaux ou dans les bureaux.	
b) aucun animal ne doit pénétrer dans les établissements à l'exception, pour les abattoirs, des animaux destinés à l'abattage et, pour ce qui est de l'enceinte desdits abattoirs, des animaux nécessaires à leur fonctionnement. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit y être systématiquement réalisée;	Des mesures appropriées doivent être prises pour empêcher l'entrée d'animaux autres que ceux destinés à l'abattage ou nécessaires à la procédure d'abattage. Cependant, les chiens utilisés pour contrôler l'accès de l'établissement sont autorisés s'ils sont convenablement surveillés.	
	Voir également le point 3, qui exige qu'en plus de la destruction des animaux indésirables il y ait des dispositifs appropriés pour prévenir leur entrée dans les établissements agréés. Les portes non pourvues de moustiquaires doivent être refermées à chaque fois.	Point 3
c) le matériel et les instruments utilisés pour le travail des viandes fraîches doivent être maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin des opérations de la journée et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.	Le matériel et les instruments doivent être nettoyés avant d'être désinfectés. Le matériel et les instruments entrant en contact avec les carcasses avant la fin de l'inspection *post mortem* doivent satisfaire aux exigences complémentaires en matière de nettoyage — voir le point 29. Tous les autres matériels et instruments doivent être nettoyés et désinfectés plusieurs fois par jour. Les manches des couteaux et des affûtoirs doivent être nettoyés. La lame et la jonction du manche et de la lame doivent être désinfectées régulièrement; le manche lui-même doit être désinfecté de temps en temps. Plonger les couteaux ou d'autres instruments dans de l'eau chaude et les en retirer immédiatement n'équivaut pas à une désinfection, mais uniquement à un nettoyage. Un système « à plusieurs couteaux », dans lequel des couteaux restent plongés dans le dispositif de désinfection tandis qu'un autre est utilisé, ou toute autre méthode garantissant une durée de contact suffisante est considéré comme satisfaisant aux exigences en matière de désinfection. Les couteaux et autres instruments doivent être conservés dans un endroit propre lorsqu'ils ne sont pas utilisés.	
18. Les locaux, les outils et le matériel de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande fraîche. Cette exigence ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les locaux visés au point 16 sous a) lorsque les viandes sont emballées. Les outils servant à la découpe des viandes fraîches ne doivent être utilisés qu'à cet effet.	Tous les locaux dans lesquels des viandes sont transformées en produits à base de viande ou en préparations à base de viande doivent être nettement séparés des locaux dans lesquels sont produites, traitées ou entreposées des viandes fraîches destinées à des échanges intracommunautaires. Les ingrédients utilisés pour les produits à base de viande ne peuvent être entreposés dans les locaux de manutention des viandes fraîches ni être transportés à travers ces locaux.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Voir également le point 66 en ce qui concerne la séparation pendant l'entreposage.	
18. a) L'exploitant, le propriétaire de l'établissement ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale des conditions de production dans son établissement, y compris par des contrôles microbiologiques, conformément au quatrième alinéa. Ces contrôles doivent porter sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production et, si nécessaire, sur les produits. Il doit être en mesure, sur demande du service officiel, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel ou des experts vétérinaires de la Commission la nature, la périodicité et le résultat des contrôles effectués à cette fin ainsi que, si nécessaire, le nom du laboratoire de contrôle. La nature de ces contrôles, leur fréquence, ainsi que les méthodes d'échantillonnage et d'examen bactériologique seront précisées dans un code de bonnes pratiques hygiéniques, à élaborer selon la procédure de l'article 16. b) Le vétérinaire officiel procède à des analyses régulières des résultats des contrôles prévus au point a). Il peut, en fonction de ces analyses, faire procéder à des examens microbiologiques complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits. Les résultats de ces analyses font l'objet d'un rapport dont les conclusions ou recommandations sont portées à la connaissance de l'exploitant, qui veille à remédier aux carences constatées en vue d'améliorer l'hygiène.		
19. La viande et les récipients qui la contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.	Les viandes, les matériaux de conditionnement et d'emballage ainsi que les récipients contenant les viandes ne peuvent entrer en contact direct avec le sol ou tout revêtement de sol, permanent ou temporaire, sur lequel le personnel peut marcher. Si, par accident, de la viande fraîche entre en contact avec le sol, la partie qui a touché le sol doit être enlevée par parage, à moins que le morceau entier ne soit exclu des échanges intracommunautaires. L'empilement des récipients contenant des viandes est autorisé s'il n'y a pas de risque de contamination des contenus ou à l'intérieur du conteneur en dessous. Voir également le point 4 sous b) deuxième tiret.	Voir également le point 21, revêtements de sol temporaires. Point 4 sous b) deuxième tiret

Texte de la directive	Interprétation	Référence
20. L'utilisation de l'eau potable est imposée pour tous les usages; toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur est autorisée à condition que les conduites installées à cet effet ne permettent pas l'utilisation de cette eau à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches. Par ailleurs, peut être autorisée à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour le refroidissement des équipements frigorifiques. Les conduites d'eau non potable doivent être bien différenciées de celles utilisées pour l'eau potable.	Eau potable au sens du point 6. L'eau potable peut également être utilisée pour lutter contre le feu (voir le point 6). Chaque jour, les cuves d'échaudage des porcs doivent être vidées puis remplies d'eau potable.	Point 6
21. Il est interdit de répandre de la sciure ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage des viandes fraîches.	Dans les locaux où sont produites, traitées ou entreposées des viandes fraîches (y compris les corridors et les aires de déchargement), les revêtements de sol temporaires, y compris les sciures, les copeaux de bois, les rabotures de bois, les feuilles de papier, le chanvre, le sisal, le jute et les panneaux de fibre sont interdits. La présente disposition ne s'applique pas aux locaux destinés à l'entreposage des peaux, cornes, onglons et soies de porcs [point 13 sous c)] ou à l'emplacement spécial prévu pour l'entreposage du fumier [point 13 sous k)].	
22. Des détersifs, désinfectants et substances similaires doivent être utilisés de manière que l'équipement, les instruments de travail et les viandes fraîches ne soient pas affectés. Leur utilisation doit être suivie du rinçage complet à l'eau potable de ces équipement et instruments de travail.		
23. Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer.		
24. 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 officiel en fait la demande, il doit être tenu à la disposition de ce dernier.	Ce certificat médical doit être délivré par un docteur en médecine mais non par la personne concernée, son employeur ou un membre d'une profession paramédicale. Les recherches, examens ou tests permettant d'établir l'attestation requise ne sont pas précisés, ces règles professionnelles étant laissées à la discrétion du médecin concerné. Le certificat doit être renouvelé comme spécifié et doit être fourni au vétérinaire officiel pour lui permettre de s'assurer que rien ne s'oppose à l'affectation de la personne concernée. L'expression « toute personne affectée au travail ou à la manipulation des viandes fraîches » englobe toutes les personnes qui manipulent des viandes fraîches — y compris les gens venus de l'extérieur — et les agents qui, dans les établissements, sont affectés aux secteurs du conditionnement, de l'emballage et de l'entreposage, mais exclut le personnel des locaux de stabulation, les chauffeurs de bétaillères, le personnel d'administration et de nettoyage qui entrent dans les locaux contenant des viandes fraîches uniquement en dehors des heures de travail. Les personnes qui manipulent dans les entrepôts frigorifiques uniquement des cartons congelés sont exclues aussi, à condition que des précautions convenables soient prises pour éliminer la possibilité que des cartons ne s'ouvrent en tombant, mettant ainsi à découvert des viandes fraîches.	Point 10 Point 23

Texte de la directive	Interprétation	Référence
CHAPITRE V **Inspection sanitaire *ante mortem***	Toutes les viandes destinées aux échanges intracommunautaires doivent provenir d'animaux jugés convenant pour l'abattage après une inspection *ante mortem* conformément au présent chapitre.	Article 3 paragraphe 1 point A sous b) Article 3 paragraphe 1 point B sous b) Article 3 paragraphe 1 point C Article 3 paragraphe 1 point D
	Les viandes provenant d'animaux qui ont été exclus de l'abattage conformément au point 28 doivent être exclues des échanges intracommunautaires	Article 3 paragraphe 1 point A sous b)
25. Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* le jour de leur arrivée à l'abattoir, ou avant le début de l'abattage journalier. L'inspection *ante mortem* doit être répétée aussitôt avant l'abattage si l'animal a passé la nuit à l'étable. L'exploitant de l'abattoir ou son représentant est tenu de faciliter les opérations d'inspection sanitaires *ante mortem* et notamment toute manipulation jugée utile. Chaque animal qui doit être abattu doit porter une marque d'identification permettant à l'autorité compétente de déterminer son origine.	Les animaux abattus en même temps que des animaux destinés aux échanges intracommunautaires devraient avoir été soumis à la même procédure d'inspection *ante mortem*. La séparation d'avec les viandes destinées aux échanges intracommunautaires, pendant l'abattage, doit être respectée et la chaîne d'abattage doit être complètement débarrassée, le hall d'abattage et le matériel nettoyés et désinfectés avant que ne commence l'abattage en vue d'échanges intracommunautaires. Voir également le point 13 sous e) — abattage des animaux suspects ou malades.	
26. Le vétérinaire officiel doit procéder à l'inspection *ante mortem* selon les règles de l'art, dans des conditions convenables d'éclairage.	La présente directive n'empêche pas la répartition des animaux en lots ou la sélection des animaux destinés à faire l'objet d'une attention particulière avant que l'inspection vétérinaire ne soit effectuée. Cette présélection peut être assurée par des assistants ou par du personnel de l'abattoir. Cependant, il n'y a pas de disposition dans la directive qui réduise la nécessité pour le vétérinaire officiel d'inspecter tous les animaux, séparés ou non.	
		Voir point 1 sous f) pour les exigences en matière d'éclairage.
	Le vétérinaire officiel ne peut déléguer ses tâches concernant l'inspection vétérinaire *ante mortem*. Pour s'assurer que les dispositions de la présente directive sont respectées, notamment:	
	1) l'exclusion des échanges intracommunautaires des viandes provenant d'animaux qui n'ont pas été jugés convenant pour l'abattage (c'est-à-dire des animaux qui, conformément au point 28, ne peuvent être abattus);	Article 3 paragraphe 1 point A sous b)
	2) la disposition obligeant à abattre de manière séparée les animaux malades et suspects;	Point 13 sous e)
	3) la date de l'inspection *ante mortem*;	Point 25
	4) la disposition exigeant la mise au repos des animaux fatigués ou agités, selon la directive du vétérinaire officiel,	Point 28 sous b)

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	le vétérinaire officiel devrait fournir un certain nombre d'indications écrites concernant le jour et la date où l'inspection *ante mortem* (et, le cas échéant, la réinspection) a été effectuée. Ces indications pourraient prendre la forme d'une inscription sur la fiche de pesée ou sur tout autre document officiel ou commercial accompagnant l'animal ou les animaux à leur arrivée et pourraient comporter des observations.	
27. L'inspection doit permettre de préciser:		
a) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie;		
b) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine; au cours de l'inspection, une attention doit également être donnée à tout signe indiquant que des substances à effets pharmacologiques ont été administrées à l'animal ou que l'animal a consommé d'autres substances ayant pour effet de rendre leurs viandes nuisibles à la santé humaine;		
c) s'ils sont fatigués, excités ou blessés.		
28. Ne peuvent être abattus les animaux		
a) qui présentent l'une des manifestations énumérées au point 27 sous a) et sous b);	Ces animaux doivent être abattus séparément conformément au point 13 sous e).	Point 13 sous e)
b) qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante; celle-ci, sauf décision contraire du vétérinaire officiel pour les échanges intracommunautaires, ne peut être inférieure à vingt-quatre heures pour les animaux fatigués ou excités;		Point 10
c) chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque.	Les viandes fraîches provenant d'animaux désignés comme infectés ou considérés comme tels à la suite d'une tuberculination ou d'un examen clinique ne peuvent faire l'objet d'échanges intracommunautaires.	Article 5 point f)
CHAPITRE VI **Hygiène de l'abattage et de la découpe**		Article 3 paragraphe 1 point A sous c)
29. Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être sacrifiés immédiatement et les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être réalisées de façon à éviter toute contamination de la viande.	Il est capital d'éviter toute contamination des viandes. Si les animaux sont très sales lors de leur arrivée à l'abattoir, ils peuvent être lavés à condition qu'une période assez longue soit prévue pour qu'ils sèchent avant l'abattage afin d'éviter toute souillure de la carcasse pendant le dépouillement.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Après la première incision de la peau, il y a lieu d'éviter que les parties exposées des carcasses n'entrent en contact avec une partie quelconque des autres carcasses tant que l'inspection *post mortem* n'est pas terminée (c'est-à-dire tant que les opérations visées au point 34 et au chapitre VII ne sont pas achevées). Toutefois, lorsque la première incision ne met pas à découvert les tissus sous-cutanés ou les surfaces musculaires, les carcasses peuvent se toucher pendant la saignée et les carcasses de porcs peuvent se toucher pendant l'échaudage et l'épilage. Tout contact indirect entre les carcasses par l'intermédiaire des établis des ouvriers, des plates-formes de travail etc. doit être évité, tant que l'inspection *post mortem* n'est pas achevée, sauf si des dispositifs appropriés sont prévus, par exemple un rideau continu d'eau potable tombant sur une surface lisse non poreuse afin d'éviter toute possibilité de souillure. Les matériels mobiles, les outils, etc. doivent être nettoyés et désinfectés s'ils ont été contaminés avant d'être réutilisés.	
	Des mesures appropriées doivent être prises pour éviter la contamination des viandes par les ouvriers et leurs outils. Tout instrument ayant été en contact avec la surface externe des peaux, la peau non épilée des porcs, le contenu des intestins, les fèces, de l'urine, de la bile, du lait et des abcès ou d'autres lésions doit être considéré comme souillé et doit être nettoyé et désinfecté avant de pouvoir être utilisé à nouveau sur des viandes fraîches. En particulier, les couteaux servant à égorger et à dépouiller, les instruments servant à couper les jarrets, les matériels utilisés pour ouvrir la cavité thoracique, pour fendre les carcasses, qui touchent la peau et la viande doivent être nettoyés et désinfectés entre les animaux.	
	Toute méthode assurant un contact d'une durée suffisante pour la désinfection sera acceptable. Un système « à plusieurs couteaux » (l'un dans la main, les autres dans le dispositif de désinfection) répond le mieux à ces dispositions.	Voir le point 17 sous c)
	Pendant l'éviscération, il y a lieu de prendre des mesures appropriées pour prévenir la souillure de la carcasse par le contenu des intestins, par exemple: « vider » le rectum (en repoussant son contenu dans l'intestin), attacher et ligaturer le rectum, ligaturer et attacher l'œsophage, fermer les intestins à l'aide d'attaches en plastique, etc.	
	La contamination des viandes par des eaux usées ou du lait renversé ou de l'urine doit être évitée. En particulier, les tuyaux d'eau sous pression ne peuvent être utilisés que lors des pauses lorsqu'il n'y a pas de viande fraîche à nu sur la chaîne.	
	Il y a lieu d'éviter tout particulièrement la souillure des viandes fraîches pendant l'enlèvement des produits non destinés à la consommation humaine provenant de la chaîne d'abattage.	
	Les produits non destinés à la consommation humaine ne devraient pas être enlevés en traversant la chaîne ou	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	à proximité de la chaîne. L'enlèvement devrait se faire loin de la chaîne en suivant des trajets reconnus qui conduisent aussi directement que possible vers l'endroit prévu pour l'entreposage de ces produits à l'extrémité la plus sale de la chaîne d'abattage. Les goulottes sont recommandées. Toutefois, lorsqu'il est découvert qu'un produit est impropre à la consommation humaine, il peut être nécessaire de l'évacuer en traversant la chaîne ou à proximité de celle-ci. Dans ce cas il convient de prendre des précautions pour éviter la contamination des viandes fraîches. Les récipients utilisés pour l'enlèvement de tous ces produits doivent être propres. Des installations appropriées permettant de séparer les carcasses consignées doivent être prévues; elles doivent inclure des dispositifs permettant d'enlever du rail les carcasses condamnées sans contaminer les carcasses voisines qui peuvent être renvoyées vers la chaîne après réinspection. Si des carcasses ou des viandes sont contaminées, la partie contaminée doit être enlevée par parage et non par douchage. Le douchage ou le rinçage des carcasses (sauf pour l'èspèce porcine) du moment de l'étourdissement jusqu'à la fin de l'inspection *post mortem* (c'est-à-dire tant que les opérations visées au point 34 et au chapitre VII ne sont pas terminées) n'est pas considéré comme respectant l'exigence de la directive que le dépouillement et l'éviscération doivent être accomplis de manière à éviter la contamination des viandes fraîches. Néanmoins, les carcasses peuvent être rincées ou douchées à l'eau potable selon la méthode décrite, en respectant les dispositions prévues au point 2 sous a). Les carcasses peuvent être rincées ou douchées à l'eau potable, lorsque l'inspection *post mortem* est terminée et avant l'entrée dans la chambre de refroidissement, à condition que cette opération puisse s'effectuer sans éclaboussures; les carcasses ne devraient pas être lavées ou douchées après leur entrée dans les chambres de refroidissement, à moins que des précautions ne soient prises pour éviter la contamination des viandes fraîches par de la rouille, des moisissures ou d'autres pollutions consécutives à l'utilisation de l'eau.	
30. La saignée doit être complète. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main, mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.	Les conditions relatives au traitement hygiénique du sang doivent encore être arrêtées par le comité vétérinaire permanent [voir l'article 5 point k)]. En attendant, le sang peut faire l'objet d'échanges entre États membres si l'État membre importateur accorde une dérogation en application de l'article 6 paragraphe 1 point iii), mais le sang faisant l'objet d'un tel échange doit satisfaire au moins aux dispositions du présent point.	
31. Sauf pour les porcs, et sans préjudice du point 40 sous D sous a) deuxième phrase, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement débarrassés de leurs soies. Pour cette opération, des adjuvents peuvent être utilisés à condition que les porcs soient ensuite douchés complètement à l'eau potable.	Voir le point 13 sous b) pour les détails concernant les installations requises pour l'enlèvement des soies de porc. Les porcs doivent être complètement épilés ou complètement dépouillés avant éviscération. Cependant, un dépouillement partiel des porcs est autorisé à condition que la partie de la peau qui n'a pas été détachée de la carcasse soit épilée avant dépouillement.	Point 13 sous b)

Texte de la directive	Interprétation	Référence
32. L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard quarante-cinq minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, une demi-heure après la saignée. Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. S'ils sont détachés, ils doivent être munis d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître leur appartenance à la carcasse; ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection ou éventuellement nécessaire à l'exécution des contrôles prévus par la directive 86/469/CEE du Conseil [1]. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection. Toutefois, pour autant qu'il ne présente aucun signe pathologique ou lésion, le pénis peut être évacué immédiatement. Pour toutes les espèces, les reins doivent être dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine ainsi que les solipèdes, de leur capsule périrénale.	La chaîne ne doit pas nécessairement être débarrassée pendant les pauses à condition que les pauses n'interfèrent pas avec le délai limite de quarante-cinq minutes. L'inspection est terminée lorsque les opérations visées au point 34 et au chapitre VII ont toutes été terminées. La corrélation doit pouvoir être prouvée. Les têtes et les viscères restants (à l'exception de la vessie et de la vésicule biliaire si elles sont exclues de la consommation humaine) doivent pouvoir être identifiés par rapport à la carcasse à laquelle ils appartiennent jusqu'à l'achèvement de l'inspection *post mortem*, c'est-à-dire jusqu'à ce que les opérations visées au point 34 et au chapitre VII sont terminées.	
33. Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux et de procéder au soufflage. Toutefois, le soufflage d'un organe, lorsqu'il est imposé par un rite religieux, peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré des échanges intracommunautaires.	Le soufflage des organes, par exemple des poumons et des vessies, est autorisé à des fins religieuses, à condition que ces organes ne fassent pas l'objet d'échanges intracommunautaires. Le soufflage à d'autres fins est interdit, notamment: 1) pour faciliter le dépouillement des moutons ou des agneaux; 2) pour prévenir l'introduction d'eau d'échaudage dans les espaces ou cavités interpleurales; 3) dans le cas du soufflage des têtes ou des pieds de veau, à des fins esthétiques. Le nettoyage de la viande avec d'autres matériaux, y compris les brosses, les éponges-raclettes, les raclettes en caoutchouc ou les langues de bovins, est également interdit. *NB:* Les dispositions du présent point doivent également être appliquées dans les ateliers de découpe.	Point 13 sous i)
34. Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Si les besoins de l'inspection l'exigent, le vétérinaire officiel peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal.	Les buffles doivent être traités comme des animaux appartenant à l'espèce bovine. Si les têtes ne sont pas fendues, il y a lieu d'être en mesure de prouver que les inspections visées au point 40 sous A sous a), sous B sous a), sous C sous a), sous D sous a) ou sous E sous a) ont été effectuées.	

[1] JO n° L 275 du 26. 9. 1986, p. 36.

Texte de la directive	Interprétation	Référence
35. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à la découpe de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.	Les peaux, les cornes, les onglons et les soies de porc peuvent être transportés vers un emplacement spécialement aménagé pour leur entreposage avant que l'inspection *post mortem* ne soit terminée mais, lorsque l'inspection des pieds et des museaux est exigée pour des raisons de santé animale, ils doivent pouvoir être identifiés de manière à pouvoir être mis en corrélation avec la carcasse à laquelle ils appartiennent. En ce qui concerne les vaches, la mamelle ou l'utérus doit être incisé lorsqu'ils sont destinés à la consommation humaine. Ces incisions ne doivent pas être effectuées à proximité de viandes fraîches à nu.	
36. Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins et les sous-produits non comestibles doivent être placés aussitôt que possible dans des équipements spéciaux.	Les « sous-produits non comestibles » englobent toute partie d'animal qui n'est pas comestible ou qui est mise au rebut comme impropre à la consommation humaine (à l'exclusion des viandes saisies). Il faut qu'il y ait pour l'élimination des carcasses consignées un rail séparé conduisant directement aux installations abritant les viandes consignées. Il devrait quitter le rail normal immédiatement après l'endoit où l'inspection *post mortem* a été effectuée (c'est-à-dire lorsque les opérations visées au point 34 et au chapitre VII sont terminées) mais peut quitter le rail normal après la pesée de la carcasse, à condition que tout contact entre les carcasses soit évité pendant la pesée. Cette chaîne ne devrait pas traverser ou toucher la chaîne normale. Une voie de dérivation destinée à la réinspection associée à des jonctions de rails permettant l'acheminement vers les installations abritant les viandes consignées et vers la zone où se trouvent les viandes condamnées ou l'entrepôt à viandes condamnées est préférable. Lorsqu'il n'est pas possible d'installer un rail séparé pour évacuer les viandes consignées vers les installations spéciales, ces viandes peuvent être acheminées par le rail normal, à condition qu'un système mécanique empêche tout contact entre les carcasses sur le rail. L'évacuation des carcasses consignées par le rail normal sur système mécanique garantissant la séparation des carcasses peut être autorisée, à condition que les carcasses consignées soient évacuées vers les installations spéciales pendant les pauses et qu'il y ait assez de pauses pour garantir que les carcasses consignées seront évacuées sans retard excessif. Tout contact entre des carcasses consignées ainsi que tout contact entre des carcasses consignées et des carcasses normales doivent être interdits. Dans ce cas, des installations appropriées pour l'évacuation des carcasses consignées devraient être mises en place, lors de la modernisation ou de la réorganisation de la chaîne. Les carcasses peuvent être épluchées sur la chaîne de réinspection. Lorsqu'elles sont jugées bonnes pour les échanges intracommunautaires, elles peuvent regagner la chaîne normale.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Les viandes saisies doivent être acheminées directement pour y être entreposées vers un local fermant à clé ou des récipients fermant à clé. Les produits non comestibles doivent être transportés vers le local ou le récipient prévu à cet effet au point 4 sous d).	Point 4 sous d)
	Les estomacs et les intestins doivent être transportés vers les locaux prévus au point 13 sous c).	
	En ce qui concerne les installations exigées dans les ateliers de découpe, voir le point 4 sous d).	Point 4 sous d)
37. Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection *post mortem*, tout le contenu de celui-ci doit être exclu des échanges intracommunautaires lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.	Lorsque les abats sont regroupés en lots, les estomacs et intestins doivent être recueillis dans un récipient séparé des autres abats comestibles.	
	Si une carcasse est consignée, lorsque le motif justifiant la détention de la carcasse l'exige, les abats doivent être également consignés jusqu'à ce qu'une décision finale concernant la carcasse ait été prise, ou être saisis.	
	Les abats ne peuvent être regroupés en lots qu'après que l'inspection *post mortem* de chacun des organes destinés à être regroupés ait été effectuée.	
CHAPITRE VII **Inspection sanitaire *post mortem***	Toutes les viandes destinées aux échanges intracommunautaires doivent être soumises à une inspection *post mortem* effectuée par un vétérinaire officiel conformément au présent chapitre et n'avoir pas présenté d'altération à l'exception de lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage ou des malformations ou altérations localisées à condition qu'il ait été établi, si nécessaire par des essais de laboratoire appropriés, qu'elles ne rendent pas la carcasse et les abats impropres à la consommation humaine. Les parties des carcasses ou des abats portant des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage ou des malformations ou altérations localisées ou des signes de contamination doivent être éliminées après l'inspection par parage et être exclues des échanges intracommunautaires. Le reste de la carcasse ou des abats doit être réinspecté avant d'être déclaré convenir pour les échanges intracommunautaires.	Article 3 paragraphe 1 point A sous d) Article 3 paragraphe 1 point B sous b) Article 3 paragraphe 1 point C Article 3 paragraphe 1 point D Article 5 point h)
	Lorsqu'il effectue les inspections, le vétérinaire officiel peut être aidé par des assistants placés sous son autorité et sous sa responsabilité.	Article 3 paragraphe 3
	Les modalités applicables à cette assistance et à la qualification professionnelle des assistants et les tâches qu'ils doivent effectuer ne sont pas encore fixées.	
38. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage pour vérifier si la viande est propre à la consommation humaine.	Voir également le point 35 concernant l'enlèvement de parties.	Point 35
39. L'inspection *post mortem* doit comporter :		
a) l'examen visuel de l'animal abattu et de ses organes ;	Y compris la carcasse, la mamelle et l'utérus.	
	Les queues de porc doivent également être examinées (morsures ou autres dommages).	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
b) la palpation de certains organes visés au point 40 et, si le vétérinaire officiel l'estime nécessaire, de l'utérus;		
c) les incisions de certains organes et ganglions lymphatiques et, compte tenu des conclusions tirées par le vétérinaire officiel, de l'utérus. Si l'inspection visuelle ou la palpation de certains organes fait apparaître que l'animal est affecté de lésions pouvant contaminer les carcasses, les équipements, le personnel ou les locaux, ces organes ne peuvent subir l'incision dans le local d'abattage ni dans aucune autre partie de l'établissement dans laquelle les viandes fraîches pourraient être contaminées;		
d) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur;	Cette opération peut comprendre la recherche de l'odeur propre du verrat.	Voir également le point 40 sous C
e) au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur les substances visées à l'article 4 paragraphe 1 point b).		
40. Le vétérinaire officiel doit en particulier procéder comme suit:		
A. Bovins de plus de six semaines	Les buffles sont soumis aux mêmes examens que les «animaux de l'espèce bovine».	
a) examen visuel de la tête et de la gorge; les ganglions lymphatiques sous-maxillaires rétropharyngiens et parotidiens *(lnn. retropharyngiales, mandibulares* et *paratidei)* doivent être incisés et examinés. Les masséters externes, dans lesquels il convient de procéder à deux incisions parallèles à la mandibule, et les masséters 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;	Toutes les viandes, c'est-à-dire à la fois les viandes de carcasse et les abats, provenant d'animaux dans lesquels ont été découverts après l'abattage un ou plusieurs *cysticercus (Tænia) bovis,* morts ou vivants, doivent être exclues des échanges intracommunautaires.	Article 5 point f)
b) inspection de la trachée; examen visuel et palpation des poumons et de l'œsophage. 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 interdits à la consommation humaine;		
c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier étant incisé longitudinalement de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;		
d) examen visuel du diaphragme;		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
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 examiner les 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 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;	Le terme « bovins » englobe les buffles.	
b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; 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 interdits à la consommation humaine;		
c) examen visuel du péricarde et du cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à traverser la cloison interventriculaire;		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
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; 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	En application de l'article 5 point a) de la directive 64/433/CEE, les États membres veillent à ce que les viandes fraîches	
a) examen visuel de la tête et de la gorge; les ganglions lymphatiques sous-maxillaires *(lnn. mandibulares)* doivent être examinés et incisés. La bouche, l'arrière-bouche et la langue doivent être examinées visuellement. Les amygdales doivent être enlevées;	i) de porcs mâles utilisés pour la reproduction, ii) de porcs cryptorchides et hermaphrodites, iii) de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieur à une limite à fixer par le Conseil	
b) examen visuel des poumons, de la trachée et de l'œsophage; 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;	ne soient pas exportées vers d'autres États membres sauf si elles sont destinées à être soumises à un traitement prévu par la directive 77/99/CEE du Conseil (1) et munies d'une marque spéciale définie dans la décision 84/371/CEE de la Commission (2) ou si une dérogation a été accordée par l'État membre importateur conformément à l'article 6 point ii) de la directive 64/433/CEE. La marque spéciale doit être la marque ovale, définie à l'annexe I de la directive 64/433/CEE, chapitre X point 49, traversée dans son diamètre principal par deux droites parallèles, séparées d'au moins un centimètre, l'information restant lisible et ces deux lignes parallèles étant aussi apparentes que le bord externe de la marque.	Directive 77/99/CEE Décision de la Commission 84/371/CEE
c) examen visuel du péricarde et du cœur, 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;	En attendant un accord sur la limite de poids, la responsabilité du marquage de la viande de verrat incombe à l'État membre exportateur.	Article 5
e) examen visuel du foie, des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques *(lnn. portales)*; palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques;		

(1) JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 85.
(2) JO n° L 196 du 26. 7. 1984, p. 46.

Texte de la directive	Interprétation	Référence
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;	Voir également le point 39 sous d), qui exige que l'inspection *post mortem* comporte une recherche des anomalies en matière d'odeur	
g) examen visuel et 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'œsophage; 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 cœur; en cas de doute, le cœur doit être incisé et examiné;		
d) examen visuel du diaphragme;		
e) examen visuel du foie et des ganglions rétro-hépatiques et pancréatiques *(lnn. portales)*; palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques; incision de la face inférieure du foie afin d'examiner les canaux biliaires;		
f) examen visuel du tractus gastro-intestinal, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques *(lnn. gastrici, mesenterici, craniales* et *caudales)*;		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
g) examen visuel et 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'œsophage; 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 interdits à la consommation humaine;		
c) examen visuel du péricarde et du cœur, 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;		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
g) examen visuel et 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) tous les chevaux à robe grise ou blanche doivent subir le dépistage 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, en distendant l'attache d'une épaule. 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.		
41. Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement:		
A. la recherche de la cysticercose sur les porcins. Cette recherche doit comprendre 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 cœur, de la langue, du larynx, si nécessaire, de la paroi abdominale et des psoas dégagés du tissu adipeux;	Toutes les viandes, c'est-à-dire à la fois les viandes de carcasse et les abats, provenant, d'animaux dans lesquels ont été découverts après l'abattage un ou plusieurs *cysticercus cellulosae,* morts ou vivants, doivent être exclues des échanges intracommunautaires.	Article 5 point f)
B. (abrogé)		
C. la recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications, après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.		
Cependant, cet examen peut être remplacé par d'autres examens, conformément à la procédure prévue à l'article 16.	L'article 13 prévoit une dérogation aux dispositions du présent point pour les États membres fournissant des garanties similaires. La dérogation doit fixer les conditions sanitaires qui sont au moins équivalentes. L'accord concernant d'autres examens doit être donné par le comité vétérinaire permanent avant qu'il puisse être mis en pratique.	Article 13

Texte de la directive	Interprétation	Référence
D. Les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine et comportant des muscles striés doivent être soumises à une recherche des trichines sous le contrôle et la responsabilité du vétérinaire officiel.	Toutes les viandes, englobant les viandes de carcasse et les abats, provenant d'animaux qui, après abattage, se sont révélés être porteurs de trichines, doivent être exclues des échanges intracommunautaires.	Article 5 point f)
Cet examen est effectué selon des méthodes scientifiquement reconnues et pratiquement éprouvées, notamment celles qui sont définies dans des directives communautaires ou dans d'autres normes internationales.	Les méthodes définies dans les directives communautaires sont celles qui figurent à l'annexe I de la directive 77/96/CEE du Conseil (1) (dans sa version modifiée), qui contient une méthode directe et cinq méthodes par digestion. Une de ces méthodes doit être utilisée, à moins que la viande de porc ne soit destinée à être traitée par le froid conformément à l'annexe IV de la directive 77/96/CEE ou que l'État membre importateur n'ait accordé une dérogation conformément à l'article 6 paragraphe 1 point i).	Directive 77/96/CEE Article 6 paragraphe 1 point i)
Les résultats doivent être évalués suivant une méthode de référence fixée selon la procédure prévue à l'article 16 après avis du comité scientifique vétérinaire et dont la fiabilité est au moins équivalente à l'examen trichinoscopique prévu à l'annexe I point 1 de la directive 77/96/CEE.	La méthode de référence n'a pas encore été fixée.	
La Commission publie cette méthode de référence au *Journal officiel des Communautés européennes*.		
E. Les résultats des inspections sanitaires *ante mortem* et *post mortem* sont enregistrés par le vétérinaire officiel et, en cas de diagnostic d'une maladie transmissible à l'homme visée à l'article 6 *bis*, communiqués aux autorités vétérinaires compétentes ayant sous leur contrôle le troupeau d'origine des animaux et au responsable dudit troupeau.		
CHAPITRE VIII **Prescriptions concernant les viandes destinées à être découpées**	Les prescriptions du présent chapitre doivent être observées dans tous les ateliers de découpe agréés pendant le travail de découpe en vue d'échanges intracommunautaires, y compris les ateliers de découpe intégrés à des abattoirs.	Article 3 paragraphe 1 point B sous b)
42. Le découpage en morceaux plus petits que ceux visés à l'article 3 paragraphe 1 point A, le désossage ou le découpage des foies des animaux de l'espèce bovine ne sont autorisés que dans des ateliers de découpe agréés.	Le découpage des carcasses en demi-carcasses, ou de demi-carcasses en trois morceaux de gros au maximum et en quartiers, peut être effectué soit dans un abattoir, soit dans un atelier de découpe. La découpe de la viande en morceaux plus petits que les morceaux énumérés ci-dessus ou le désossage ne peuvent se faire que dans un atelier de découpe.	Article 3 paragraphe 1 point A
43. L'exploitant de l'établissement ou son représentant est tenu de faciliter les opérations de contrôle de l'entreprise et notamment d'effectuer toute manipulation jugée utile et de mettre à la disposition du service de contrôle les aménagements nécessaires; en particulier, il doit être en mesure, à toute réquisition, de porter à la connaissance du vétérinaire officiel chargé du contrôle, la provenance des viandes introduites dans son établissement.		

(1) JO n° L 26 du 31. 1. 1977, p. 67.

Texte de la directive	Interprétation	Référence
44. Les viandes ne remplissant pas les conditions de l'article 3 paragraphe 1 point B sous b) ne peuvent se trouver dans les ateliers de découpe agréés qu'à la condition d'y être entreposées dans des emplacements spéciaux; elles doivent être découpées dans d'autres endroits ou à d'autres moments que les viandes qui répondent auxdites conditions. Le vétérinaire officiel doit avoir libre accès à tout moment à tous les locaux de stockage et de travail pour garantir le respect rigoureux des dispositions mentionnées ci-avant.	Les viandes emballées ne peuvent être entreposées dans le même local que les viandes à découvert ou conditionnées. Si l'on procède, en même temps, à la découpe de viandes communautaires et de viandes non communautaires mais dans un endroit séparé de l'atelier de découpe, il faut qu'il soit possible de garantir la séparation des viandes. Toute viande ayant pénétré ou étant passée par un secteur qui n'est pas exclusivement réservé aux viandes communautaires doit être exclue des échanges intracommunautaires.	Point 14 sous a)
45. a) Les viandes fraîches doivent être introduites dans les locaux visés au chapitre II point 14 sous b) au fur et à mesure des besoins. Sitôt que la découpe et, le cas échéant, l'emballage sont effectués, elles doivent être transportées dans le local frigorifique approprié visé au chapitre II point 14 sous a).	Les viandes doivent être introduites dans le local de découpe au fur et à mesure des besoins et transportées vers un entrepôt dès que possible. Les viandes ne peuvent rester dans le local de découpe plus longtemps qu'il n'est nécessaire et doivent être transportées dans un entrepôt au moins assez tôt pour éviter que la température de la viande ne dépasse les températures visées au point 45 sous b). La température de la viande qui a été portée à une température inférieure à + 7 °C ou celle des abats qui ont été portés à + 3 °C ne peut dépasser ces températures et les opérations de manutention des viandes doivent être conçues de manière que le maintien des températures des viandes à des niveaux inférieurs à + 7 °C ou, dans le cas des abats, à + 3 °C soit possible à tout moment. Les règles complémentaires auxquelles les viandes congelées doivent satisfaire restent encore à décider.	Article 7 paragraphe 1
b) Pendant le travail de découpage, de désossage, de conditionnement et d'emballage, les viandes doivent être maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 7 °C. Pendant le découpage, la température du local doit être égale ou inférieure à + 12 °C. Pendant le travail de découpage, de conditionnement et d'emballage, les foies des animaux de l'espèce bovine doivent être maintenus en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 3 °C.		Point 65
c) Par dérogation aux points a) et b), 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.	Une autre dérogation peut être accordée aux États membres conformément à l'article 13. Tant qu'une dérogation n'a pas été accordée par le comité vétérinaire permanent, la découpe doit être effectuée conformément au présent chapitre. Pour la définition de «local», voir les remarques introduisant l'annexe I.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
d) Le découpage est exécuté de façon à éviter toute souillure des viandes. Les éclats d'os et les coagules de sang doivent être éliminés. Les viandes provenant du découpage et non destinées à la consommation humaine sont recueillies au fur et à mesure dans les équipements prévus au point 4 sous a).	Les viandes qui sont tombées sur le sol doivent être parées. Si elles ne sont pas d'assez grandes dimensions pour être parées, elles doivent être saisies.	
CHAPITRE IX **Contrôle sanitaire des viandes découpées et des viandes entreposées**	Les dispositions du présent chapitre doivent être respectées dans les ateliers de découpe [article 3 paragraphe 1 point B sous d)] et lorsque les viandes fraîches sont entreposées dans des abattoirs, des ateliers de découpe ou des entrepôts frigorifiques agréés. L'article 3 paragraphe 3 permet le recours, par le vétérinaire officiel, à des assistants pendant le contrôle visé à l'article 3 paragraphe 1 point B sous d), c'est-à-dire pendant le découpage.	Article 3 paragraphe 1 point B sous d) Article 3 paragraphe 1 point A sous g) Article 3 paragraphe 1 point B sous c) Article 3 paragraphe 1 point D sous a)
46. Les ateliers de découpe agréés et les entrepôts frigorifiques agréés sont soumis à un contrôle exercé par un vétérinaire officiel. Celui-ci doit être prévenu en temps utile avant qu'il ne soit procédé à la découpe de la viande destinée aux échanges intracommunautaires.	Le vétérinaire officiel peut être assisté dans ses tâches purement matérielles par un personnel spécialement formé à cet effet. Le vétérinaire officiel devrait être présent pendant le découpage et l'emballage. Afin d'inspecter la viande avant le découpage, le vétérinaire officiel devra en tout cas être présent au moins une fois par jour quand la viande est découpée pour les échanges intracommunautaires. Le vétérinaire officiel devra aussi contrôler le déchargement et le chargement pour être en conformité avec le point 47. Lorsque l'on ignore quelles viandes font l'objet d'échanges intracommunautaires, le vétérinaire et son assistant devront être présents comme si la viande était destinée aux échanges intracommunautaires. Le vétérinaire officiel doit au moins faire une visite quotidienne à chaque atelier de découpe produisant des viandes découpées pour l'exportation et il devrait une fois par mois au moins visiter chaque atelier de découpe agréé ne produisant pas de viandes découpées pour l'exportation. Dans les entrepôts frigorifiques, le vétérinaire officiel doit visiter régulièrement l'établissement. Le vétérinaire officiel doit garder le contact avec son assistant travaillant dans l'atelier de découpe ou l'entrepôt frigorifique; il doit également s'assurer qu'il est au courant de tous les problèmes relatifs au sujet de la directive 64/433/CEE. L'avis préalable de découpe concerne le vétérinaire officiel contrôlant les ateliers de découpe.	Articles 3 paragraphe 3 et 8 paragraphe 2 Point 42

Texte de la directive	Interprétation	Référence
47. Le contrôle du vétérinaire officiel comporte les tâches suivantes:		
— contrôle des entrées et sorties des viandes fraîches,	Le vétérinaire doit avoir accès à la comptabilité du stock tenu par la société, qui doit indiquer clairement quelles sont les viandes qui peuvent faire l'objet d'échanges intracommunautaires. Le contrôle des entrées signifie qu'il faut s'assurer que l'origine des viandes est claire, que les viandes ne présentent pas de souillures (ou, si tel est le cas, qu'elles sont immédiatement parées), que le déchargement se fait dans le respect de l'hygiène, qu'elles sont transportées conformément au chapitre XIV et qu'elles sont accompagnées du certificat de salubrité approprié. Ces assurances données en matière de salubrité peuvent se traduire par des moyens de transport scellés pour les mouvements intérieurs, un certificat de mouvement interne délivré dans le même État membre [voir l'article 3 paragraphe 1 point D sous b)], un certificat visé à l'annexe II, délivré dans un autre État membre, ou un certificat visé à l'annexe B de la directive 72/462/CEE du Conseil, délivré dans un pays tiers. Le contrôle des sorties signifie qu'on s'assure que les viandes sont exemptes de toute souillure, que le chargement est effectué dans le respect de l'hygiène et que les viandes sont transportées conformément au chapitre XIV.	
— inspection sanitaire des viandes fraîches présentes dans les établissements visés au point 46 et destinées aux échanges intracommunautaires, — inspection sanitaire des viandes fraîches destinées aux échanges intracommunautaires, avant les opérations de découpe et lors de leur sortie des établissements visés au point 46,	Les établissements visés au point 46 englobent les ateliers de découpe, les installations d'entreposage des abattoirs et ateliers de découpe ainsi que les entrepôts indépendants (voir ci-dessus, le titre du chapitre IX).	Article 3 paragraphe 1 point A sous g) Article 3 paragraphe 1 point B sous d) Article 3 paragraphe 1 point D sous a)
— établissement et délivrance des documents prévus à l'article 3 paragraphe 1 point A sous f) et au chapitre X point 54,	Le document prévu à l'article 3 paragraphe 1 point A sous f) est le certificat de salubrité qui doit être délivré conformément au chapitre XII.	Chapitre XII
	L'article 3 paragraphe 1 point A sous f) concerne la délivrance des certificats de salubrité provenant des abattoirs.	Article 3 paragraphe 1 point A sous f)
	L'article 3 paragraphe 1 point B sous f) exige que les viandes exportées par des ateliers de découpe satisfassent également aux dispositions de l'article 3 paragraphe 1 point A sous f) et qu'elles soient donc également certifiées par un vétérinaire officiel conformément au chapitre XII.	Article 3 paragraphe 1 point B sous f)
	La certification des viandes exportées au départ d'entrepôts frigorifiques est traitée séparément dans le cadre de l'article 3 paragraphe 1 point D sous b). Ce paragraphe exige que ce certificat soit également délivré conformément au chapitre XII.	Article 3 paragraphe 1 point D sous b)
	Les documents visés dans le cadre du point 54 sont les étiquettes portant la marque de salubrité qui peuvent être apposées sur l'emballage ou le conditionnement.	Point 54
	Aux termes du point 48, le vétérinaire officiel est responsable de la délivrance de ces marques.	Point 48

Texte de la directive	Interprétation	Référence
— contrôle de l'état de propreté des locaux, des installations et de l'outillage, prévu au chapitre IV, ainsi que de l'hygiène du personnel, y compris des vêtements,		Chapitre IV
— exécution de tout prélèvement nécessaire 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 au contrôle du respect des dispositions de la présente directive.		
CHAPITRE X **Marquage de salubrité**		
48. Le marquage de salubrité doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. À cet effet, il détient et conserve:	Les marques de salubrité ne peuvent être apposées que lorsque le vétérinaire officiel ou son assistant est présent dans l'établissement; quand les étiquettes portent des numéros de série, ces numéros devraient être enregistrés.	
a) les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes, qu'il ne peut remettre au personnel auxiliaire qu'au moment même du marquage et pour le laps de temps nécessaire à celui-ci;	Les assistants définis au point 46, c'est-à-dire les assistants visés à l'article 8 paragraphe 2.	Point 46 Article 8 paragraphe 2
b) les étiquettes et le matériel de conditionnement lorsque ceux-ci ont déjà été revêtus de l'estampille prévue au présent chapitre. Ces étiquettes et ce matériel de conditionnement sont remis au personnel auxiliaire au moment même où ils doivent être fixés et en nombre correspondant aux besoins.	Le point 47 quatrième tiret concerne également le contrôle vétérinaire des étiquettes portant la marque de salubrité. Le présent point ne se rapporte qu'aux étiquettes portant la marque de salubrité ayant les dimensions requises par la directive 64/433/CEE, et non aux étiquettes commerciales.	Point 47
49. La marque de salubrité doit être:	Cette marque ne peut être utilisée sur des viandes qui ne satisfont pas aux exigences de la présente directive. Il est préférable que les autres marques de salubrité utilisées sur des viandes soient aisément distinguables des marques de salubrité utilisées sur les viandes destinées aux échanges intracommunautaires. La forme de la marque de salubrité ne s'applique pas aux pays tiers. [Voir l'article 17 paragraphe 2 point e) de la directive 72/462/CEE]. En ce qui concerne les détails relatifs aux marques spéciales à appliquer dans les cas de viandes de verrat, voir le point 40 sous k).	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
a) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 centimètres de largeur et 4,5 centimètres de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles: — dans la partie supérieure, la ou les initiales du pays expéditeur, apposées en lettres capitales, soit: B/D/DK/F/GR/IRL/I/L/NL/UK/ESP/P, suivies du numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement, — dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK;	Si la marque de salubrité est appliquée sur le conditionnement des portions commerciales destinées à la vente directe aux consommateurs, la taille de la marque peut être réduite. La taille de la marque ne peut être réduite dans aucun autre cas.	Point 55
b) soit un cachet de forme ovale ayant au moins 6,5 centimètres de largeur et au moins 4,5 centimètres de hauteur. Sur le cachet doivent figurer les indications suivantes, en caractères parfaitement lisibles: — dans la partie supérieure, le nom du pays expéditeur, en majuscules, — au centre, le numéro d'agrément vétérinaire de l'établissement, — dans la partie inférieure, un des sigles CEE, EEG, EWG, EØF, EEC ou EOK.		
Les caractères doivent avoir une hauteur d'au moins 0,8 centimètre pour les lettres et d'au moins 1 centimètre pour les chiffres. La marque de salubrité peut, en outre, comporter une indication permettant d'identifier le vétérinaire ayant procédé à l'inspection sanitaire des viandes.	Les présentes dispositions s'appliquent aux marques de salubrité décrites aux points a) et b) ci-dessus.	
50. Les carcasses sont marquées à l'encre ou au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 49: — celles qui pèsent plus de 65 kilogrammes doivent porter la marque de l'estampille sur chaque demi-carcasse, au moins aux endroits suivants: face externe de la cuisse, lombes, dos, poitrine et épaule, — les autres doivent porter quatre marques d'estampille au moins, apposées sur les épaules et sur la face externe des cuisses.	L'encre à utiliser sur les viandes fraîches est précisée au point 57.	Point 57
51. Les foies des bovins, des porcins et des solipèdes sont marqués au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 49.		
Les abats de toutes les espèces sont marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une estampille conformément au point 49, à moins qu'ils ne soient conditionnés ou emballés et marqués conformément aux points 54 et 55.	L'encre à utiliser est précisée au point 57.	Point 57
52. Les morceaux obtenus dans les ateliers de découpe à partir de carcasses régulièrement marquées doivent être marqués soit à l'encre, soit au feu à l'aide d'une marque de salubrité conformément au point 49, à moins qu'ils soient conditionnés ou emballés.		
53. Les emballages doivent toujours être marqués conformément au point 54.		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
54. Les morceaux coupés et les abats emballés visés au point 51 deuxième alinéa et au point 52, y compris les foies découpés des animaux de l'espèce bovine, doivent porter une estampille conforme aux prescriptions du point 49, comprenant le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe au lieu de celui de l'abattoir, et figurant sur une étiquette fixée à l'emballage ou imprimée sur l'emballage, de façon à être détruite à l'ouverture de l'emballage. Cette étiquette porte également un numéro de série, cette exigence pouvant être facultative, sur décision de l'autorité centrale compétente, pour les échanges intracommunautaires. Cependant, lorsque les morceaux coupés et les abats sont conditionnés conformément au chapitre XI point 61, l'étiquette susvisée peut être fixée au conditionnement. Toutefois, lorsque les abats sont emballés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.	Le contrôle vétérinaire de l'étiquette visée au présent point figure au point 47 quatrième tiret. La marque doit être appliquée sur le conditionnement qui satisfait aux dispositions du point 61 de manière à être détruite à l'ouverture du conditionnement. Des numéros de série doivent figurer sur les étiquettes apposées sur l'emballage des viandes importées de pays tiers. Dans tous les cas, les numéros de série doivent être imprimés. Les étiquettes volantes portant la marque de salubrité ne sont pas autorisées à l'intérieur des emballages de viande. Les cartons doivent être étiquetés de manière à ne pouvoir être ouverts sans que la marque de salubrité ne soit détruite. Lorsque les cartons sont ouverts, toutes les marques de salubrité doivent être détruites. Les étiquettes portant la marque de salubrité doivent être appliquées de manière à ne pouvoir être enlevées intactes. Les viandes ne peuvent être réemballées et réétiquetées que sous contrôle vétérinaire.	Point 47 quatrième tiret
55. En sus des dispositions du point 54, lorsque les viandes fraîches sont conditionnées en portions commerciales destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction imprimée de l'estampille prévue au point 49 sous a) doit figurer sur le conditionnement ou sur une étiquette appliquée sur le conditionnement. L'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de l'atelier de découpe. Les dimensions prévues au point 49 ne s'appliquent pas au marquage visé par le présent point. Toutefois, lorsque les abats sont conditionnés dans un abattoir, l'estampille doit comprendre le numéro d'agrément vétérinaire de cet abattoir.	La présence d'une marque de salubrité sur des viandes conditionnées pour la vente directe aux consommateurs finaux ne déroge pas à la disposition exigeant que le conditionnement porte la marque de salubrité. Les numéros de série ne sont pas exigés dans le cas de marques de salubrité appliquées sur le conditionnement, sauf si ce conditionnement satisfait aux dispositions du point 61.	
56. Les viandes de solipèdes et leur emballage doivent être pourvus d'une marque spéciale à déterminer selon la procédure prévue à l'article 16.	La forme de la marque spéciale n'a pas encore été déterminée.	
57. Les colorants pouvant être utilisés pour l'estampillage des viandes fraîches sont décidés selon la procédure prévue à l'article 16; jusqu'à ce que cette décision soit prise, seul peut être utilisé le violet de méthyle.	Le colorant qui peut être utilisé pour le marquage de la viande n'a pas encore été fixé. Le violet de méthyle doit être utilisé en attendant.	
CHAPITRE XI **Conditionnement et emballage des viandes fraîches**	Voir l'article 2 points l) et m) pour les définitions de « conditionnement » et d'« emballage ».	
	NB: Si des viandes fraîches ne sont pas conditionnées ou emballées conformément au présent chapitre, chaque morceau doit porter la marque de salubrité et doit être suspendu pendant tout le transport ou placé sur des supports dans le cas de découpes et d'abats.	Points 51 et 52 Points 59, 69 sous c) et 73

Texte de la directive	Interprétation	Référence
58. a) Les emballages (par exemple caisses, cartons) doivent répondre à toutes les règles d'hygiène, et notamment: — ne pouvoir altérer les caractères organoleptiques de la viande, — ne pouvoir transmettre à la viande des substances nocives pour la santé humaine, — être d'une solidité suffisante pour assurer une protection efficace des viandes au cours du transport et des manipulations.	Les caisses en bois ne peuvent être admises que dans les lieux de collecte et de distribution et dans les entrepôts traitant exclusivement des viandes emballées de manière hygiénique. Lorsque les carcasses sont placées dans des enveloppes de polythène, aucune partie ne peut en émerger, sauf si cela se révèle nécessaire pour permettre l'accrochage pendant le transport et s'il est garanti que les viandes fraîches ne sont pas souillées pendant le transport ou l'entreposage ou durant leur manipulation au lieu d'expédition ou de destination.	Point 4 sous a)
b) 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.	Cela comprend les conteneurs de grande capacité, qui doivent être fermés et scellés à l'aide d'une marque de salubrité pendant le transport.	
59. Lorsque, le cas échéant, les viandes fraîches découpées ou les abats sont conditionnés, cette opération doit être effectuée aussitôt après la découpe et d'une manière répondant aux règles d'hygiène.	Les viandes découpées à conditionner doivent subir cette opération immédiatement après découpage. Les abats seront normalement conditionnés après réfrigération mais peuvent être conditionnés immédiatement après l'inspection *post mortem* à condition qu'ils soient réfrigérés immédiatement après conditionnement ou, s'ils sont emballés immédiatement, après emballage.	
À l'exception des morceaux de lard et de poitrine, les viandes découpées et les abats doivent être, dans tous les cas, pourvus d'un conditionnement de protection, sauf s'ils sont transportés pendus.	Si des viandes fraîches non conditionnées sont transportées, elles doivent être soit suspendues, soit placées sur des supports ou dans des récipients résistant à la corrosion. Si elles sont suspendues, il ne faut pas qu'elles puissent toucher le sol. Elles doivent être transportées dans des moyens de transport scellés en permanence, sauf dans le cas des moyens de transport non scellés autorisés conformément au point 68. Si des viandes non conditionnées sont transportées sur des supports, ceux-ci doivent satisfaire aux exigences des points 17 sous c) et 19. Des précautions doivent être prises pour garantir que les viandes ne puissent tomber sur le sol. Les viscères doivent être transportés emballés conformément au point 73. Les autres abats et découpes peuvent être suspendus, placés sur des supports ou emballés.	
	Les carcasses non emballées, demi-carcasses, demi-carcasses divisées en découpes de gros ne dépassant pas le nombre de trois et les quartiers doivent être transportés suspendus, sauf dans le cas de transport aérien où ils peuvent être placés sur des supports. Lorsque des carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses divisées en découpes de gros ne dépassant pas le nombre de trois et des quartiers sont transportés par voie aérienne, ils peuvent être acheminés, jusqu'au véhicule de transport aérien et depuis ce dernier, sur des supports, à condition qu'ils ne soient pas manipulés pendant le chargement ou le déchargement aux aéroports.	Point 69 sous c)
Ces conditionnements doivent être transparents et incolores et répondre, en outre, aux conditions indiquées au point 58 sous a) premier et deuxième tirets; ils ne peuvent être utilisés une seconde fois pour le conditionnement des viandes.	La stockinette ne satisfait pas aux conditions du conditionnement ou de l'emballage. L'emploi de draps (par exemple, de tissus traités avec de l'eau salée, de l'eau potable ou de l'eau hyperchlorée) est interdit.	
Les foies découpés des animaux de l'espèce bovine doivent être enveloppés individuellement. Un conditionnement ne doit contenir qu'un organe complet, découpé en tranches et présenté sous sa forme originelle.		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
60. Les viandes conditionnées doivent être emballées.		
61. 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 le placer dans un deuxième contenant, sous réserve que les autres conditions du point 58 soient remplies.		
62. Le découpage, le désossage, le conditionnement et l'emballage peuvent avoir lieu dans le même local si les conditions suivantes sont remplies:	Un local séparé pour l'emballage est exigé dans les ateliers de découpe sauf si les conditions du présent point sont remplies.	Point 14 sous c)
a) le local doit être suffisamment vaste et aménagé de façon à assurer le caractère hygiénique des opérations;	Le local doit être suffisamment large pour permettre: i) un accès facile aux lavabos et aux stérilisateurs; ii) un espace suffisant pour introduire les cartons vides et enlever les cartons remplis; iii) au personnel chargé du contrôle d'avoir un accès aisé aux postes de travail. De même, quelle que soit la taille du local, il faut qu'il soit possible de garantir: i) l'absence de tout contact entre le matériau d'emballage et les viandes fraîches; ii) une séparation nette entre l'emballage et les autres opérations; iii) sur la chaîne d'emballage, un débit satisfaisant aux normes d'hygiène.	
b) l'emballage et le 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 de l'établissement;	L'enveloppe protectrice ne peut être enlevée que dans le local d'entreposage, au moment où les matériaux de conditionnement et d'emballage sont prêts à l'emploi. L'entreposage sur le sol des matériaux de conditionnement et d'emballage n'est pas autorisé. Le local doit être sec en permanence.	
c) 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;		
d) les emballages sont assemblés, dans des conditions hygiéniques, avant leur introduction dans le local;	La surface intérieure du conditionnement ne peut entrer en contact avec le matériel d'emballage. Le personnel manipulant les emballages ne peut manipuler la surface intérieure des conditionnements, sauf si des viandes préconditionnées sont mises dans ce conditionnement.	
e) les emballages sont introduits, dans des conditions hygiéniques, dans le local et utilisés sans délai. Ils ne peuvent être manipulés par le personnel chargé de manipuler la viande fraîche;	Les mouvements de matériaux d'emballage ne peuvent se faire que par des zones qui ne contiennent pas de produits animaux ou de produits qui pourraient contaminer les viandes fraîches. Le système de transport idéal des matériaux d'emballage est la bande transporteuse ou les toboggans protégés de manière hygiénique. Dans tous les cas, le présence de poussières provenant de panneaux de fibres devrait être évitée.	
	Voir également les notes relatives au point 14 sous c) concernant les machines à cercler.	Point 14 sous c)

Texte de la directive	Interprétation	Référence
f) immédiatement après leur conditionnement, les viandes doivent être placées dans les locaux de stockage prévus à cet effet.	Cette prescription figure également au point 45 sous a). Les viandes emballées doivent être enlevées assez rapidement pour garantir le maintien des températures précisées au point 65.	Point 45 sous a)
63. Les emballages visés au présent chapitre ne peuvent contenir que des viandes découpées appartenant à la même espèce animale.	Par analogie, les emballages ne peuvent contenir que des abats appartenant à la même espèce animale. «Espèce» signifie que les différentes espèces des groupes «animaux bovins y compris les buffles» et les «solipèdes» doivent être emballés séparément.	
CHAPITRE XII **Certificat de salubrité**		
64. L'exemplaire original du certificat de salubrité, qui doit accompagner les viandes au cours de leur transport vers le pays destinataire, doit être délivré par un vétérinaire officiel au moment du chargement. Le certificat doit correspondre, dans sa présentation et son contenu, au modèle repris à l'annexe II; il doit être établi au moins dans la ou les langues officielles du pays destinataire. Il doit comporter un seul feuillet.	Le vétérinaire officiel devrait voir l'envoi au point d'expédition avant de signer le certificat. Il doit être délivré un seul original du certificat, sauf s'il est endommagé, et tout changement ultérieur doit être contresigné par le vétérinaire officiel. Si les plombs des conteneurs ou des boîtes sont brisés par les douaniers ou d'autres fonctionnaires, il est recommandé d'en faire mention sur le certificat. Si les envois sont placés sur un autre moyen de transport, il est permis de changer les numéros des conteneurs, les numéros d'immatriculation etc. qui sont inscrits sur le certificat de salubrité, mais cette opération doit être effectuée par le vétérinaire officiel ou confirmée par lui.	
CHAPITRE XIII **Entreposage**	Les prescriptions du présent chapitre doivent être observées dans les abattoirs [article 3 paragraphe 1 point A sous g)], les ateliers de découpe [article 3 paragraphe 1 point D sous c)] et les entrepôts frigorifiques (article 3 paragraphe 1 point D sous a)].	Article 3 paragraphe 1 point A sous g) Article 3 paragraphe 1 point B sous c) Article 3 paragraphe 1 point D sous a)
65. — Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post mortem* et maintenues en permanence à une température interne égale ou inférieure à + 7 °C pour les carcasses et leurs morceaux, et à + 3 °C pour les abats. — Les viandes fraîches destinées à la congélation doivent provenir directement d'un abattoir agréé ou d'un atelier de découpe agréé. La congélation des viandes fraîches ne peut être effectuée que dans les locaux de l'établissement où les viandes ont été obtenues ou découpées, ou dans un entrepôt frigorifique agréé, et ce au moyen d'un équipement approprié.	«Température interne» signifie la température mesurée en n'importe quel point de la viande, c'est-à-dire que les températures exigées au présent point doivent être maintenues à tout moment dans l'ensemble du tissu de la viande.	

Texte de la directive	Interprétation	Référence
Les morceaux visés à l'article 3 paragraphe 1 point A, les morceaux visés au point 52 et les abats qui sont destinés à la congélation doivent être congelés sans délai, sauf si la maturation est exigée pour des motifs sanitaires. Dans ce dernier cas, ils doivent être immédiatement congelés après maturation.		
Les carcasses, demi-carcasses et quartiers destinés à la congélation doivent être congelés sans délai indu après une période de stabilisation.		
Les viandes découpées destinées à la congélation doivent être sans délai indu congelées après la découpe.		
Les viandes congelées doivent atteindre une température interne égale ou inférieure à – 12 °C et ne peuvent être entreposées ultérieurement à des températures plus élevées.		
Les viandes fraîches soumises à un processus de congélation doivent porter l'indication du mois et de l'année auxquels elles ont été congelées.		
66. Aucun autre produit pouvant affecter les conditions d'hygiène des viandes ou pouvant les contaminer ne peut être entreposé dans les locaux visés au chapitre III points 15 et 16, sauf si les viandes sont emballées et entreposées séparément.		Voir également le point 14 sous a)
	Les locaux, les instruments et l'équipement de travail ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le traitement des viandes fraîches. Cette disposition ne s'applique pas à l'équipement de transport utilisé dans les entrepôts frigorifiques lorsque la viande est emballée.	Point 18
	Les emballages ne peuvent être manipulés par le personnel manipulant les viandes fraîches.	Point 62 sous e)
	Les viandes qui ne satisfont pas aux conditions de la présente directive doivent être entreposées dans des emplacements spéciaux (par exemple, dans le cas de viandes fraîches à nu ou conditionnées, rails, halls ou locaux séparés, et dans le cas de viandes fraîches emballées, moyennant une séparation spatiale nette).	Point 44
	Les viandes qui sont impropres à la consommation humaine doivent être conservées dans des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture ou dans un local séparé, fermant à clé.	Point 4
	Les viandes fraîches ne peuvent être entreposées dans le même local qu'un autre produit pouvant affecter leurs qualités organoleptiques.	
67. La température d'entreposage des locaux de stockage visés au chapitre III points 15 et 16 doit être enregistrée.	Les locaux visés au point 15 sont les locaux affectés à l'entreposage des viandes réfrigérées à la température précisée au point 65 premier tiret.	Point 15 Point 65

Texte de la directive	Interprétation	Référence
	Les locaux visés au point 16 sont les locaux affectés à l'entreposage des viandes congelées aux températures précisées au point 65 deuxième tiret.	Point 16 Point 65
	Les points 15 sous b) et 16 sous e) exigent que ces locaux soient pourvus d'un thermomètre enregistreur ou d'un téléthermomètre enregistreur.	
	Voir le point 14 sous b) pour les détails des prescriptions relatives à l'enregistrement des températures.	Point 14 sous b)
CHAPITRE XIV **Transport**	Toutes les viandes fraîches faisant l'objet d'échanges intracommunautaires doivent être transportées, tant vers le pays de destination qu'à l'intérieur du pays de destination, conformément au présent chapitre.	Article 3 paragraphe 1 point A sous h) Article 3 paragraphe 1 point B sous f) Article 3 paragraphe 1 point C Article 3 paragraphe 1 point D sous a)
	De plus, les viandes transportées d'un abattoir vers un atelier de découpe, ou d'un abattoir ou d'un atelier de découpe vers un entrepôt frigorifique situé dans le même État membre doivent satisfaire aux dispositions du présent chapitre.	Article 3 paragraphe 1 point B sous b) premier tiret
68. Les viandes fraîches doivent être transportées dans des moyens de transport plombés, conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues au chapitre XIII soient assurées pendant toute la durée du transport.	Les températures précisées au chapitre XIII sont les températures internes des viandes, telles que précisées ci-après: — pour les carcasses et les découpes de viande de carcasse réfrigérées: } pas plus de +7 °C, — pour les abats réfrigérés (qu'ils adhèrent aux carcasses ou aux viandes de carcasse ou qu'ils les accompagnent): } pas plus de +3 °C, — pour les viandes congelées (y compris les carcasses, les viandes de carcasses et les abats): } −12 °C ou une température inférieure. Les viandes doivent être portées à la température requise avant chargement dans le moyen de transport et les températures requises doivent être maintenues pendant le transport.	Chapitre XIII Point 65
Dans la mesure où la viande est transportée d'un abattoir à un atelier de découpe situé dans un même État membre, le plombage n'est pas exigé.		
69. Les moyens de transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes: a) leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes, ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaine; ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter;		

Texte de la directive	Interprétation	Référence
b) ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et la poussière, et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides;		
c) ils doivent, pour le transport des carcasses, des demis ou des quartiers ainsi que de la viande découpée non emballée, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique. Toutefois, en cas de transport aérien, les dispositifs de suspension ne sont pas exigés, à condition que des équipements résistant à la corrosion soient prévus pour l'embarquement, le séjour et le débarquement des viandes.	Les crochets utilisés pour suspendre les viandes pendant le transport doivent pouvoir être nettoyés et désinfectés, et les cordes doivent n'être utilisées qu'une fois. Il est interdit d'utiliser des revêtements de sol pendant le transport. Lorsque de grands morceaux transportés suspendus touchent le sol, des précautions convenables doivent être prises pour éviter la contamination des viandes fraîches, par exemple en enveloppant la partie inférieure de la découpe dans un sac en plastique. Si un matériel propre est placé entre la viande et le sol, il convient d'éviter qu'il ne soit souillé par les ouvriers marchant sur ce matériel.	Voir également le point 21 (revêtements de sol temporaires).
70. Les moyens de transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.	Les véhicules utilisés pour le transport de viandes ne peuvent être utilisés pour le transport d'animaux, même s'ils sont nettoyés et désinfectés ensuite.	
71. Aucun autre produit pouvant affecter les conditions d'hygiène des viandes ou pouvant les contaminer ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même moyen de transport, à moins que des précautions appropriées ne soient prises. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis ou nettoyés, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.	Lorsque des viandes et d'autres marchandises sont transportées dans le même moyen de transport, des mesures de protection efficaces doivent être prises. Les viandes fraîches emballées transportées avec d'autres marchandises emballées doivent être séparées soit par un espace, soit par une barrière physique. Le transport des viandes fraîches dans un moyen de transport contenant d'autres produits dégageant une forte odeur (par exemple, agrumes, ail, oignons, épices ou poisson) n'est pas admis, à moins qu'ils ne soient convenablement emballés pour éviter la contamination des viandes fraîches par leur odeur.	
72. Les viandes fraîches ne peuvent être transportées dans des moyens de transport (véhicule ou engin) qui ne sont pas propres et n'ont pas été désinfectés.		
73. Les carcasses, les demis et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus, sauf dans le cas du transport aérien visé au point 69 sous c).		
Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent être conformes aux exigences de l'hygiène et, notamment en ce qui concerne les emballages, aux dispositions de la présente directive. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et aux corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.	Les viandes congelées emballées peuvent être empilées sur le sol du moyen de transport à condition que le sol soit propre.	
74. Le vétérinaire officiel doit s'assurer avant l'expédition que les moyens de transport (les véhicules ou engins de transport) ainsi que les conditions de chargement sont conformes aux conditions d'hygiène définies au présent chapitre.	Dans l'exercice de cette tâche, le vétérinaire officiel peut être aidé par des assistants placés sous son autorité et sa responsabilité.	Article 3 paragraphe 3