

Arrêté n° 724 CM du 20 avril 2023 précisant les conditions de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers abattus par acte de chasse destinés à la mise sur le marché

(NOR : DBS23200907AC-1)

Paru in extenso au journal officiel n°33 N du 25/04/2023 à la page 9594 dans la partie ARRÊTÉS DU CONSEIL DES MINISTRES

Version en vigueur au 26/04/2023

- Chapitre Ier - Dispositions générales (Article 1er à Art. 3)
- Chapitre II - Opérations préalables à l'admission en établissement de traitement du gibier(Art. 4 à Art. 9)
- Chapitre III - Formations, habilitations et agréments (Art. 10 à Art. 14)
 - Section I - Formation et habilitation des chasseurs(Art. 10 à Art. 11)
 - Section II - Formation, habilitation et agrément des formateurs(Art. 12 à Art. 14)
- Chapitre IV - Autorisation d'ouverture d'un établissement de traitement du gibier(Art. 15 à Art. 29)
 - Section I - Procédure d'autorisation (Art. 15 à Art. 19)
 - Section II - Normes techniques (Art. 20)
 - Section III - Conditions d'installations et d'équipement (Art. 21 à Art. 22)
 - Section IV - Conditions de fonctionnement (Art. 23 à Art. 25)
 - Section V - Conditions de traitement du gibier(Art. 26 à Art. 29)
- Chapitre V - Inspection (Art. 30 à Art. 36)
 - Section I - Agrément des inspecteurs (Art. 30)
 - Section II - Modalités d'inspection du gibier(Art. 31 à Art. 36)
- Chapitre VI - Durée de conservation des gibiers abattus par acte de chasse(Art. 37)
- Chapitre VII - Dispositions transitoires (Art. 38 à Art. 40)
- Chapitre VIII - Dispositions finales (Art. 41)

Le Président de la Polynésie française,
 Sur le rapport du ministre de l'agriculture, du foncier, en charge du domaine et de la recherche,
 Vu la loi organique n° 2004-192 du 27 février 2004 modifiée portant statut d'autonomie de la Polynésie française, ensemble la loi n° 2004-193 du 27 février 2004 complétant le statut d'autonomie de la Polynésie française ;
 Vu l'arrêté n° 23-2018 APF/SG du 18 mai 2018 portant proclamation du Président de la Polynésie française ;
 Vu l'arrêté n° 650 PR du 23 mai 2018 modifié portant nomination du vice-président et des ministres du gouvernement de la Polynésie française, et déterminant leurs fonctions;
 Vu la loi du pays n° 2020-34 du 8 octobre 2020 relative aux relations entre l'administration de la Polynésie française et ses usagers ;
 Vu la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 fixant les conditions de traitement après mise à mort, de préparation, de conditionnement et d'inspection sanitaire des gibiers destinés à la mise sur le marché ;
 Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
 Vu la délibération n° 98-189 APF du 19 novembre 1998 réglementant l'information du consommateur en matière de denrées alimentaires au moyen de l'étiquetage ;
 Vu l'arrêté n° 743 ER du 5 octobre 1978 modifié relatif à l'inspection sanitaire des denrées animales originaires du territoire ;
 Vu l'arrêté n° 1115 CM du 6 octobre 2006 modifié pris en application de l'article 10 de la délibération n° 77-116 AT du 14 octobre 1977 modifiée portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
 Vu l'arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 modifié relatif aux durées maximales de conservation de certaines denrées alimentaires animales ou d'origine animale ;
 Vu l'arrêté n° 184 CM du 17 février 2010 fixant les conditions d'hygiène applicables dans les établissements entreposant des denrées alimentaires animales ou d'origine animale nécessitant une conservation à température dirigée ;
 Vu l'avis du comité technique de coordination des contrôles du 4 avril 2023 ;
 Le conseil des ministres en ayant délibéré dans sa séance du 19 avril 2023,

Arrête :

CHAPITRE IER - DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1er.— Champ d'application

En application des articles LP. 3, LP. 13, LP. 23 et LP. 29 de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 susvisée, le présent arrêté fixe :

- 1° Les espèces de gibiers pouvant faire l'objet d'une mise sur le marché ;
- 2° Pour chaque espèce de gibiers pouvant faire l'objet d'une mise sur le marché, les traitements et examens

devant être réalisés par les chasseurs habilités après la mise à mort du gibier et avant sa livraison à un établissement de traitement du gibier ;

3° Les modalités et conditions de délivrance, de suspension et de retrait de l'habilitation des chasseurs ;

4° Le contenu des formations en physiopathologie animale et en hygiène alimentaire dispensées aux chasseurs habilités ;

5° Les modalités et conditions selon lesquelles le Président de la Polynésie française, approuve ces formations, agréé les personnes les dispensant et suspend et retire cet agrément en cas de manquement ;

6° Les modalités d'identification du gibier propre à assurer sa traçabilité ;

7° Les conditions d'hygiène et le délai maximal d'acheminement du gibier vers un établissement de traitement du gibier ;

8° Les modalités d'inspection sanitaire et les conditions dans lesquelles les gibiers sont déclarés propres ou impropres à la consommation humaine ;

9° La procédure d'autorisation, les conditions de fonctionnement et les normes techniques auxquelles doivent satisfaire les établissements de traitement du gibier et les centres de collecte en application des articles 10 et 11 de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée susvisée ;

10° Les modalités et conditions selon lesquelles des personnes peuvent être agréées pour réaliser l'inspection sanitaire des gibiers en lieu et place du service en charge de la biosécurité, sous l'autorité d'un vétérinaire officiel, ainsi que les conditions de suspension et de retrait de l'agrément ;

11° Les modalités de traitement, d'inspection, de préparation et de conditionnement du gibier jusqu'à la mise en exploitation des établissements de traitement du gibier.

Il fixe la durée de conservation des gibiers abattus par acte de chasse en application de la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 modifiée susvisée.

Art. 2.— Définitions

Pour l'application du présent arrêté, on entend par :

1° "Abats" : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, les viscères et le sang ;

2° "Code île" : le code particulier à chaque île utilisé pour les marquages et sur les documents relatifs au gibier. Ce code est celui défini par l'Association internationale du transport aérien (IATA) pour toutes les îles dotées d'un aéroport ou aéroport. Pour les îles pour lesquelles IATA n'a pas défini de code, un code de 3 lettres est défini par le service en charge de la biosécurité ;

3° "Eau propre" : toute eau ne présentant pas de contamination microbiologique ni de substances nocives en quantité susceptible d'avoir une incidence sur la qualité sanitaire des denrées traitées dans l'établissement ;

4° "Grand gibier" : le gibier des espèces bovine, équine, porcine, caprine et ovine ;

5° "Viandes fraîches" : les viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ;

6° "Viscères" : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage.

Art. 3

En application de l'article LP. 3 de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 susvisée, les gibiers de l'espèce caprine peuvent faire l'objet d'une mise sur le marché.

CHAPITRE II - OPÉRATIONS PRÉALABLES À L'ADMISSION EN ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER

Art. 4.— Traitement après mise à mort

Le gibier destiné à la mise sur le marché est saigné sur le site de chasse dans les plus brefs délais après la mort et fait l'objet d'une éviscération le plus rapidement possible après la saignée. La tête et les viscères sont séparées de la carcasse et ne sont pas apportées à l'établissement de traitement du gibier. La peau peut également être retirée.

Art. 5.— Examen initial

L'examen initial permet d'identifier toute caractéristique indiquant que le gibier présente un risque sanitaire et de l'écarter de la consommation. Le gibier subit un examen initial de la carcasse et des viscères retirées, pratiqué par un chasseur habilité dès que possible après la mise à mort.

L'examen initial est satisfaisant aux conditions cumulatives suivantes :

- a) Aucun comportement anormal avant la mise à mort n'est signalé par le chasseur ou groupe de chasseurs ;
- b) Aucune caractéristique anormale n'est détectée pendant l'examen initial ;
- c) Aucune contamination de l'environnement susceptible d'affecter la qualité sanitaire de la carcasse n'est suspectée.

Art. 6.— Identification unique

L'identification unique du gibier est réalisée individuellement. Une marque d'identification est fixée autour de l'une des pattes arrière de l'animal, entre l'os et le tendon de manière à ce qu'elle reste attachée de manière fiable à la carcasse. Le dispositif peut être :

- une étiquette autocollante de type étiquette de sécurité ;
- un bracelet d'identification indéchirable ;
- un scellé de sécurité apte au contact alimentaire.

Le dispositif porte la mention "examen initial validé". Il est doté d'un numéro unique imprimé sur le support constitué d'un code île et d'un numéro d'ordre, comme suit :

code île	numéro d'ordre
NHV	0001

Le service en charge de la biosécurité remet aux chasseurs habilités une série de dispositifs d'identification. Lorsque son stock arrive à épuisement, le chasseur effectue une demande d'attribution d'une nouvelle série de dispositifs auprès de la subdivision du service en charge de l'agriculture.

Art. 7.— Fiche d'examen initial

Après l'examen initial et l'identification unique du gibier, le chasseur habilité établit une fiche d'examen initial et y reporte le numéro d'identification unique et les informations sanitaires sur le gibier.

La fiche d'examen initial accompagne le gibier jusqu'à l'établissement de traitement du gibier sans qu'il soit nécessaire qu'elle soit attachée à la carcasse. Une fiche peut porter sur plus d'une carcasse pour autant que chaque carcasse et les informations afférentes soient clairement identifiées. Les carcasses couvertes par une même fiche sont admises concomitamment dans l'établissement de traitement du gibier.

Des exemplaires vierges de fiches d'examen initial sont édités et remis aux chasseurs habilités par le service en charge de la biosécurité.

La fiche d'examen comporte a minima les éléments suivants :

- l'identité, les coordonnées, le numéro d'habilitation et la signature du chasseur habilité qui procède à l'examen initial et complète la fiche d'examen initial ;
- l'identité, les coordonnées et la signature du chasseur ayant abattu le gibier, s'il s'agit d'une personne différente de celle qui procède à l'examen initial ;
- le numéro d'autorisation de l'établissement de traitement du gibier qui réceptionne le gibier, ainsi que l'identité, les coordonnées et la signature du responsable de l'établissement ;
- la date et l'heure de réception du gibier au sein de l'établissement de traitement du gibier ;
- la destination prévue du gibier si elle est connue, ainsi que, le cas échéant, l'identité et les coordonnées du destinataire, la date et l'heure de réception du gibier par le destinataire ;
- l'espèce de gibier ;
- le lieu, la date et l'heure de mise à mort par action de chasse ;
- le lieu, la date et l'heure d'éviscération ;
- le numéro d'identification du gibier ;
- les conclusions de l'examen initial, à savoir l'absence d'anomalie ou la présence d'une anomalie sur un organe avec une description de celle-ci ;
- la date et l'heure de réalisation de l'examen initial ;
- une mention par laquelle le chasseur qui procède à l'examen initial certifie que la ou les carcasses examinées peuvent être mises sur le marché ;
- la durée limite de consommation du gibier.

Art. 8.— Condition d'acheminement

La viande de gibier ne peut être mise sur le marché que si la carcasse est transportée jusqu'à un établissement de traitement du gibier ou à un centre de collecte moins de 24 heures suivant l'examen initial. Si les gibiers transitent via un centre de collecte, ils sont transférés dans les 24 heures à l'établissement de traitement du gibier, sous couvert du froid.

Dans tous les cas, les carcasses sont transportées dans des conditions permettant leur bonne conservation et évitant leur contamination.

Art. 9.— Conditions d'admission

En application de l'article LP. 16 de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 susvisée, un gibier présenté sans fiche d'examen initial et marque d'identification n'est pas admis dans l'établissement de traitement du gibier.

CHAPITRE III - FORMATIONS, HABILITATIONS ET AGRÉMENTS

SECTION I - FORMATION ET HABILITATION DES CHASSEURS

Art. 10.— Habilitation

Tout chasseur souhaitant mettre sur le marché du gibier et procéder à l'examen mentionné à l'article LP. 4 de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 susvisée doit être habilité par arrêté du Président de la Polynésie française.

L'habilitation est accordée au chasseur pouvant attester de connaissances suffisantes en physiopathologie animale et en hygiène alimentaire par sa réussite à un test de connaissances à l'issue d'une formation approuvée par le Président de la Polynésie française, conformément à l'article 11 du présent arrêté.

Les chasseurs habilités se voient délivrer un numéro et une carte d'habilitation par le service en charge de la biosécurité. Une liste des personnes habilitées est tenue et mise à disposition du public par ce service.

Le numéro d'habilitation est composé comme suit : l'acronyme CHEI pour chasseur habilité à l'examen initial - le code île - l'année de formation - le numéro d'ordre d'inscription à la DBS :

Chasseur habilité à l'examen initial	Code île	année de formation	numéro d'ordre d'inscription à la DBS
CHEI	UAH	19	0001

Le maintien des habilitations est subordonné au suivi des formations de mise à niveau organisées par le service en charge de la biosécurité.

L'habilitation est retirée à l'issue d'une procédure contradictoire dans les cas suivants :

- en cas d'anomalies graves ou répétées dans le cadre du traitement après mise à mort ;
- en cas d'anomalies graves ou répétées dans le cadre de la réalisation de l'examen initial mentionné à l'article LP. 4 de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 susvisée et notamment en cas d'erreur ou manquement lors du remplissage, de la transmission ou de la conservation des fiches d'examen initial ;
- en cas de non-participation aux formations de mise à niveau organisées par la direction de la biosécurité ;
- en cas de mise sur le marché de gibier sous une forme et dans des conditions non conformes aux dispositions de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 susvisée et du présent arrêté.

Tout abandon ou retrait d'habilitation conduit à l'annulation définitive du numéro d'habilitation. L'intéressé est retiré de la liste des chasseurs habilités. En cas de retrait, une nouvelle habilitation n'est possible que si le chasseur suit une nouvelle formation.

Un modèle de carte d'habilitation est fixé par le service en charge de la biosécurité. Il comporte a minima le numéro d'habilitation, l'identité et l'adresse du chasseur habilité, le numéro d'agrément du formateur, la date de formation, les signatures du formateur et du chasseur habilité.

Art. 11.— Formation

Les chasseurs sont habilités à l'issue d'une formation approuvée par le Président de la Polynésie française, et portant sur les éléments suivants :

1° Partie théorique

- a) L'anatomie, la physiologie et le comportement normaux du gibier sauvage ;
- b) Le comportement anormal et les altérations pathologiques du gibier sauvage résultant de maladies, d'une contamination environnementale ou de tout autre facteur susceptible d'affecter la santé humaine après consommation ; les chasseurs doivent être en mesure, d'une part, d'effectuer un tri entre les gibiers et produits de gibiers normaux et douteux et, d'autre part, de connaître les conduites à tenir en cas de suspicion ou découverte d'anomalies ;

- c) Les règles d'hygiène et les techniques adéquates pour la manipulation, le transport, l'éviscération et la préparation du gibier sauvage après la mise à mort ;
- d) La réglementation en matière de santé animale et publique et les conditions d'hygiène régissant la mise sur le marché de gibier sauvage.

2° Partie pratique

- a) Aspect normal et anormal des organes (foie, cœur, poumons, estomac/rumen, intestins) sur pièces anatomiques fraîches ou décongelées ou sur diaporama ;
- b) Réalisation d'une éviscération dans le respect des règles d'hygiène sanitaire ;
- c) Conduites à tenir lors d'anomalies constatées sur la carcasse ou les organes ;
- d) Remplissage de la fiche d'examen initial.

Les formations se déroulent sur une ou deux journées et comportent un test de connaissances permettant de s'assurer que les participants ont assimilé les notions qui leur ont été transmises et qu'ils sont capables de les mettre en œuvre.

SECTION II - FORMATION, HABILITATION ET AGRÉMENT DES FORMATEURS

Art. 12.— Habilitation

Les vétérinaires et techniciens des services en charge de l'agriculture et de la biosécurité sont habilités de plein droit à délivrer les formations organisées par le service en charge de la biosécurité.

Art. 13.— Agrément

Peuvent être agréés pour délivrer les formations mentionnées aux articles 10 et 11 du présent arrêté :

- les vétérinaires privés désignés par le service en charge de la biosécurité, compte tenu de leur compétences dans le domaine de l'inspection vétérinaire des produits d'origine animale ;
- les personnes ayant satisfait à un test de connaissances à l'issue d'une formation organisée par le service en charge de la biosécurité, conformément à l'article 14 du présent arrêté, ci-après désignées sous le terme "formateurs référents".

Les formateurs référents se voient délivrer un numéro et une carte d'agrément par le service en charge de la biosécurité. Le numéro d'agrément est composé comme suit :

Formateur référent à l'examen initial	Code île	année de formation	numéro d'ordre d'inscription à la DBS
FREI	UAP	19	0001

Un modèle de carte d'agrément est fixé par le service en charge de la biosécurité. Il comporte le drapeau de l'archipel en image de fond au recto, le numéro d'habilitation, l'identité, l'adresse et la signature du formateur ainsi que le cachet du service en charge de la biosécurité.

Une liste de formateurs est tenue et mise à disposition du public par ce service.

Le maintien des agréments est, pour les formateurs référents, subordonné au suivi des formations de mise à niveau organisées par le service en charge de la biosécurité.

Un retrait de l'agrément est prononcé et notifié au formateur référent concerné à l'issue d'une procédure contradictoire en cas de non-participation aux formations de mise à niveau organisées par le service en charge de la biosécurité.

L'agrément des vétérinaires privés et formateurs référents peut être retiré à l'issue d'une procédure contradictoire en cas de manquement à la probité ou à l'honneur, d'insuffisance professionnelle ou de faute caractérisée dans le cadre de la délivrance des formations.

Tout abandon ou retrait d'agrément conduit à l'annulation définitive du numéro d'agrément. L'intéressé est retiré de la liste des formateurs agréés. En cas de retrait, un nouvel agrément n'est possible que si le formateur suit une nouvelle formation.

Art. 14.— Formation

La formation des formateurs, organisée par le service en charge de la biosécurité, se déroule sur trois à cinq jours, et comprend une partie théorique (conférences, projections de photographies et éventuellement de vidéos) et une partie pratique (examen d'abats, réalisation d'éviscération et de différents prélèvements) :

1° Partie théorique

- a) Contexte réglementaire ;
- b) Marché du gibier, mise sur le marché (circuit court, circuit long) ;
- c) Notions sur l'anatomie (aspect normal des organes et des carcasses en peau/plumes (plusieurs espèces)) et

les maladies (aspect anormal des organes et des carcasses en peau/plumes (plusieurs espèces)) ;

d) Etude du comportement du gibier ;

e) Bonne pratique de chasse : délais d'éviscération et de transport ; gestion des déchets de chasse ; notion de traçabilité et de responsabilisation de chacun des maillons de la chaîne alimentaire ; chaîne du froid ; phénomène de maturation/putréfaction/faisandage ; précautions dans la manipulation des viandes.

2° Partie pratique

a) Aspect normal des organes (foie, cœur, poumons, estomac/rumen, intestins) sur pièces anatomiques fraîches ou décongelées ;

b) Aspect anormal des organes (pièces anatomiques fraîches ou décongelées, diaporama) ;

c) Réalisation d'une éviscération dans le respect des règles d'hygiène sanitaire ;

d) Conduites à tenir lors d'anomalies constatées sur la carcasse ou les organes (selon le circuit de mise sur le marché) ;

e) Remplissage de la fiche de compte-rendu d'examen initial.

La formation comporte un test de connaissances permettant de s'assurer que les bénéficiaires de la formation ont assimilé les notions qui leur ont été transmises et qu'ils sont capables de les retransmettre.

CHAPITRE IV - AUTORISATION D'OUVERTURE D'UN ÉTABLISSEMENT DE TRAITEMENT DU GIBIER

SECTION I - PROCÉDURE D'AUTORISATION

Art. 15

Les demandes d'autorisation d'ouverture d'un établissement de traitement du gibier ou d'un centre de collecte sont adressées au service en charge de la biosécurité.

Le formulaire de demande est établi et mis à disposition par le service en charge de la biosécurité. Il précise les pièces à fournir pour l'instruction du dossier. Le formulaire et les pièces qui l'accompagnent permettent a minima de renseigner :

- l'identité, les coordonnées, la forme juridique et la raison sociale de l'établissement ;
- l'identité et les fonctions du responsable de l'établissement ;
- la nature de l'activité pour laquelle la demande d'autorisation est sollicitée ;
- le volume maximal de gibiers que l'établissement souhaite pouvoir réceptionner et stocker ;
- les procédés que l'établissement souhaite mettre en œuvre ;
- le lieu d'implantation de l'établissement ;
- les moyens humains et matériels ainsi que les procédures et instructions dont dispose l'établissement de traitement du gibier en vue de respecter les normes fixées conformément aux sections II et III du présent chapitre.

Le cas échéant, les centres de collecte et les activités d'entreposage, de découpe, de congélation et de conditionnement des viandes en vue de la mise sur le marché réalisées dans l'établissement de traitement sont déclarés dans le même dossier et couverts par la même autorisation.

Art. 16

La demande est instruite par le service en charge de la biosécurité dans un délai de deux mois à compter de la date de réception du dossier complet. Le service en charge de la biosécurité informe le demandeur du caractère complet ou incomplet du dossier dans un délai d'un mois à compter de la réception du dossier. En l'absence de notification du caractère incomplet dans ce délai d'un mois, le dossier est réputé complet. Un récépissé de dépôt de dossier complet est délivré au demandeur dont le dossier est dûment constitué.

Art. 17

L'autorisation est accordée par arrêté du Président de la Polynésie française à tout établissement respectant les normes fixées conformément aux sections II et III du présent chapitre. L'arrêté précise les activités pour lesquelles l'autorisation est accordée et attribue un numéro d'autorisation qui figure sur les denrées produites par l'établissement.

Art. 18

Tout changement d'exploitant, de locaux, de nature d'activité ainsi que tout projet de modification de

construction des locaux fait l'objet d'une nouvelle demande d'autorisation, accompagnée le cas échéant de plans modifiés.

Art. 19

Lorsqu'il est constaté que les conditions d'autorisation et normes fixées par le présent chapitre ne sont pas respectées, l'autorisation peut, après mise en demeure restée sans effet, être suspendue ou retirée, partiellement ou en totalité, par arrêté du Président de la Polynésie française.

La mise en demeure fixe le délai, qui ne peut excéder trois mois, laissé à la personne physique ou morale responsable de l'entreprise ou de l'établissement pour prendre les mesures propres à remédier à une violation ou à un manquement constaté.

Une suspension immédiate de l'autorisation peut être prononcée à titre conservatoire pour des motifs tenant à la protection de la santé publique.

SECTION II - NORMES TECHNIQUES

Art. 20

Les centres de collecte et établissements de traitement du gibier définis à l'article LP. 2 de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023 susvisée respectent les caractéristiques ci-dessous.

1° L'alimentation en eau est telle que :

a) Seule de l'eau potable entre en contact avec les denrées. Elle est stockée en quantité suffisante pour assurer une journée de fonctionnement de l'établissement ;

b) De l'eau propre peut être utilisée pour les autres opérations. Des installations et procédures adéquates sont disponibles pour l'alimentation en eau afin de garantir que cette eau n'entre pas en contact des denrées alimentaires.

2° Les matériaux et surfaces sont lisses et peuvent être facilement nettoyés et désinfectés, permettant un bon entretien général et la propreté des locaux.

3° Les installations sont conçues de façon à garantir la bonne conservation des produits, le déroulement continu du processus de traitement du gibier et de manière à éviter une contamination croisée entre les différentes zones des locaux.

4° Les carcasses et viandes issues du gibier sont entreposées de manière à éviter toute contamination, aux températures suivantes :

a) + 7 °C pour les carcasses de grand gibier ;

b) + 4 °C pour les pièces de découpe ;

c) - 18 °C pour les pièces congelées.

5° Le système d'assainissement des eaux usées est conforme à la réglementation en vigueur.

6° Les aires ou les locaux de stockage des déchets sont faciles à nettoyer et conçus de manière à prévenir l'accès des insectes, des rongeurs et autres animaux et à éviter la contamination des denrées alimentaires, de l'eau potable, des équipements et des locaux.

SECTION III - CONDITIONS D'INSTALLATIONS ET D'ÉQUIPEMENT

Art. 21

L'établissement de traitement du gibier dispose :

1° De vestiaires et sanitaires en nombre suffisant pour le personnel, pouvant être communs avec celui du personnel d'inspection. Les toilettes sont équipées d'une chasse d'eau et n'ouvrent pas directement sur des locaux utilisés pour la manipulation des denrées alimentaires. Ces locaux sont équipés de lave-mains à commande non manuelle ou à bouton-poussoir pourvus de moyens hygiéniques de nettoyage et de séchage des mains ;

2° De lieux de travail, de dimensions suffisantes afin que les activités professionnelles puissent s'y exercer dans des conditions d'hygiène convenables, comprenant :

a) Une zone de réception du gibier équipé d'un dispositif de suspension des animaux adapté aux espèces traitées ;

b) Une zone ou emplacement suffisamment séparé pour éviter la contamination croisée, pour la réalisation de l'inspection, la découpe en quartiers, les opérations de conditionnement et d'étiquetage ;

c) Des lave-mains à commande non manuelle équipés d'eau courante ;

d) Des dispositifs et des outils de travail tels que potences, crochets, tables, récipients, couteaux, destinés à entrer en contact direct avec les denrées, en matériaux faciles à nettoyer et à désinfecter et résistant à la corrosion ;

e) Des installations pour le nettoyage et la désinfection des outils en cours et en fin d'activité ;

3° D'installations frigorifiques permettant d'assurer, pendant l'entreposage et au moment de la livraison, dans toutes les parties de la viande les températures définies à l'article 20 du présent arrêté. Lors du processus de réfrigération, une ventilation adéquate est assurée afin d'empêcher toute condensation. Ces installations frigorifiques comprennent :

a) Des installations frigorifiques pour la réception et l'entreposage des carcasses permettant leur suspension ;

b) Des dispositifs fermant à clé prévus pour l'entreposage frigorifique des viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine ;

4° D'installations ou locaux, séparés, destinés au stockage :

a) Des conditionnements et emballages évitant tout risque de contamination ;

b) Des produits et matériels de nettoyage et de désinfection et des produits traitement contre les nuisibles ;

c) Des déchets et des produits non destinés à la consommation humaine ;

5° D'une armoire réservée à l'usage exclusif du service vétérinaire, fermant à clé ;

6° D'une clôture ou de tout autre dispositif permettant d'empêcher à des carnivores domestiques d'entrer dans l'enceinte de l'établissement.

Art. 22

L'autorisation peut être subordonnée à l'installation d'aménagements spécifiques en fonction des activités :

1° Une salle de découpe réfrigérée à une température maximale de + 12 °C ;

2° Une chambre froide permettant d'entreposer les viandes emballées à l'écart des viandes nues de capacité suffisante pour permettre la maturation ; sous réserve de validation par le service en charge de la biosécurité, cette chambre froide peut être commune avec l'installation frigorifique des viandes après inspection ;

3° Une cellule de congélation et une chambre froide négative avec quai ou zone d'expédition climatisée ;

4° Un local ou dispositif d'hygiénisation des déchets et peaux ;

5° Un véhicule de livraison permettant de maintenir la chaîne du froid ;

6° Un emplacement doté d'installations appropriées pour le nettoyage, le lavage et la désinfection des moyens de transport utilisés, relié au dispositif d'assainissement.

SECTION IV - CONDITIONS DE FONCTIONNEMENT

Art. 23.— Hygiène des locaux

Les locaux sont convenablement entretenus. Les locaux par lesquels circulent les denrées alimentaires doivent être propres et en bon état d'entretien. Ils sont nettoyés et désinfectés à la fin de chaque journée de travail. Aucun animal vivant n'est admis dans l'établissement de traitement.

Les déchets sont retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent des denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent. Le nettoyage des salles d'entreposage des déchets et de la salle de traitement des déchets doit être pratiqué après chaque utilisation. Une désinfection est pratiquée régulièrement.

La destruction des insectes et des rongeurs est systématiquement pratiquée.

Ces moyens de lutte, de même que les détergents et les désinfectants utilisés, n'affectent pas la salubrité des viandes.

Art. 24.— Hygiène du matériel

Les installations, le matériel et les instruments utilisés pour le travail sur les viandes sont maintenus en bon état de propreté et d'entretien. Les éléments susceptibles d'entrer en contact avec les viandes sont nettoyés et désinfectés chaque fois qu'il est nécessaire au cours du travail et, dans tous les cas, à la fin des opérations de la journée.

Art. 25.— Hygiène du personnel

La plus grande propreté corporelle et vestimentaire est exigée de toute personne intervenant dans une zone de manutention de denrées alimentaires. Les tenues sont propres et adaptées, assurant si nécessaire une

protection. Le personnel est tenu de se laver les mains à chaque reprise du travail et en cas de contamination. Les personnes disposent d'instructions et d'une formation adaptées à l'activité.

Aucune personne atteinte ou porteuse d'une maladie susceptible d'être transmise par les aliments ou souffrant de lésions susceptibles de contaminer les aliments n'est autorisée à manipuler les denrées alimentaires et à pénétrer dans une zone de manutention de denrées alimentaires, à quelque titre que ce soit, lorsqu'il existe un risque de contamination directe ou indirecte des aliments. Toute personne atteinte d'une telle affection et susceptible d'entrer en contact avec les denrées alimentaires informe immédiatement l'exploitant de sa maladie ou de ses symptômes.

SECTION V - CONDITIONS DE TRAITEMENT DU GIBIER

Art. 26.— Hygiène des opérations

La manipulation du gibier est réalisée de manière hygiénique afin d'éviter toute souillure et contamination.

Art. 27.— Températures

Les modalités de surveillance des températures, ainsi que les actions correctives à mettre en œuvre pour respecter la chaîne du froid, sont définies par le gestionnaire de l'établissement et validées par le service en charge de la biosécurité.

Tous les produits doivent être conservés conformément aux températures définies à l'article 20. Toutefois, pour autant que la salubrité des denrées alimentaires soit préservée, il est toléré une légère élévation de la température de ces produits, pour des durées inférieures à une demi-heure, lors du chargement ou du déchargement, du transfert, du stockage et des manipulations. Cette différence de température ne doit pas excéder 3 °C par rapport à la température autorisée.

Art. 28.— Manipulations

Lorsque des activités de découpe et de congélation de viandes sont prévues, elles sont effectuées au plus tard dans les 24 h qui suivent l'inspection.

Les opérations de découpe sont réalisées dans le respect des bonnes pratiques d'hygiène. La traçabilité est conservée pour chaque pièce.

La congélation est effectuée dans une cellule de congélation et les pièces sont ensuite entreposées dans une chambre froide à température négative conformément à l'article 20.

Les opérations de conditionnement et d'emballage sont effectuées de manière à éviter la contamination des produits dans un local à température maximale de + 12 °C. Les conditionnements et emballages qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

Art. 29.— Traçabilité

Les établissements de traitement du gibier et les centres de collecte tiennent un registre des entrées et des sorties de gibiers.

Sont enregistrés l'identification du gibier, les dates d'entrée et de sortie, les modalités de conservation, les éventuels traitements subis (dépouille, découpe, conditionnement, congélation le cas échéant), et le nom de l'établissement destinataire.

La traçabilité des gibiers est conservée en permanence, depuis la réception des carcasses jusqu'à leur sortie de l'établissement.

La fiche d'examen initial du gibier est conservée un an.

Tout gibier admis dans établissement de traitement du gibier est soumis à l'inspection sanitaire.

CHAPITRE V - INSPECTION

SECTION I - AGRÉMENT DES INSPECTEURS

Art. 30

En application de l'article LP. 20 de la loi du pays n° 2023-12 du 23 janvier 2023, peuvent être agréés pour réaliser l'inspection sanitaire des gibiers en lieu et place du service en charge de la biosécurité, sous l'autorité d'un vétérinaire officiel ou mandaté, les personnes :

- n'ayant pas été sanctionnées ou condamnées pour des faits contraires à l'honneur, à la probité et aux bonnes mœurs ;

- disposant d'une formation au moins équivalente à celle d'un technicien supérieur du ministère chargé de l'agriculture, spécialité vétérinaire et alimentaire, couvrant les compétences figurant en annexe I.

La demande d'agrément est adressée au service en charge de la biosécurité qui l'instruit dans un délai de deux mois à compter de la date de réception du dossier complet. Le service en charge de la biosécurité informe le demandeur du caractère complet ou incomplet du dossier dans un délai d'un mois à compter de la réception du dossier. En l'absence de notification du caractère incomplet dans ce délai d'un mois, le dossier est réputé complet. Un récépissé de dépôt de dossier complet est délivré au demandeur dont le dossier est dûment constitué.

L'agrément peut être suspendu pour une durée ne pouvant excéder trois mois en cas d'anomalies constatées dans le cadre de la réalisation de l'inspection ou d'atteinte à l'honneur, à la probité et aux bonnes mœurs. Il peut être définitivement retiré au terme d'une procédure contradictoire lorsque l'intéressé ne respecte plus les conditions d'agrément et en cas d'anomalies graves ou répétées, notamment en cas d'estampillage de viandes s'avérant non conformes ou de refus de se soumettre au contrôle du vétérinaire officiel responsable.

SECTION II - MODALITÉS D'INSPECTION DU GIBIER

Art. 31

Tout gibier admis dans l'établissement de traitement du gibier est soumis à l'inspection sanitaire.

Art. 32

Les dispositions de l'arrêté n° 743 ER du 5 octobre 1978 modifié susvisé ne s'appliquent pas au gibier qui est inspecté selon les modalités décrites dans la présente section.

Art. 33

L'inspection sanitaire porte sur le fonctionnement de l'établissement et sur les carcasses et produits traités.

1° L'inspection sur l'établissement concerne :

- a) Les bonnes pratiques d'hygiène, le respect des procédures concernant le transport, la réception l'entreposage, manipulation, la transformation, la traçabilité des produits, et l'élimination des déchets ;
- b) Le bon entretien et l'hygiène des locaux et du matériel.

2° L'inspection post mortem comprend :

- a) Un examen visuel de la carcasse, de ses cavités et, le cas échéant, des organes, dans le but de :
 - détecter d'éventuelles anomalies ne résultant pas de l'activité de chasse. A cet effet, le diagnostic peut se fonder sur les informations éventuellement fournies par le chasseur habilité quant au comportement de l'animal avant sa mise à mort ;
 - vérifier que la mort n'est pas due à d'autres motifs que la chasse ;
 - détecter une contamination fécale ou autre.

Si les seuls résultats de l'examen visuel ne permettent pas d'aboutir à une évaluation, une inspection plus poussée peut être effectuée en laboratoire, en cas d'impossibilité, le gibier n'est pas admis ;
- b) La recherche d'anomalies organoleptiques ;
- c) Une palpation des organes, le cas échéant ;
- d) La recherche des éléments caractéristiques indiquant que les viandes présentent un risque pour la santé, notamment :
 - la présence généralisée de tumeurs ou d'abcès dans différents organes internes ou muscles ;
 - la présence d'arthrite, d'orchite, une altération pathologique du foie ou de la rate, une inflammation des intestins ou de la région ombilicale ;
 - la présence de corps étrangers ne résultant pas de l'activité de chasse dans les cavités corporelles, en particulier à l'intérieur de l'estomac et des intestins ou dans l'urine, lorsque la couleur de la plèvre ou du péritoine présente une altération (lorsque les viscères concernés sont présents) ;
 - la présence de parasites ;
 - la formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes (lorsque les viscères concernés sont présents) ;
 - la présence de fortes anomalies de couleur, de consistance ou d'odeur dans la musculature ou les organes ;
 - la présence de vieilles fractures ouvertes ;

- un état d'émaciation et/ou un œdème généralisé ou localisé ;
- des adhérences récentes d'organes sur la plèvre ou le péritoine ;
- d'autres altérations importantes évidentes, telles que la putréfaction ou une contamination fécale importante, notamment dues à des balles de panse.

Si l'inspection révèle une maladie transmissible aux humains ou fait apparaître un risque pour la santé, la carcasse ou le lot peut être soumis à des vérifications supplémentaires.

En cas de doute, l'inspecteur peut pratiquer toutes découpes et inspections sur les parties des animaux qu'il convient d'examiner pour poser un diagnostic définitif.

Art. 34

Les activités de l'établissement peuvent être suspendues en cas de manquement à l'hygiène des locaux ou du matériel, notamment si les températures de conservation ne sont pas respectées.

Art. 35

Les viandes sont déclarées impropres à la consommation humaine si elles :

- 1° Proviennent de gibiers non identifiés ;
 - 2° Proviennent de gibiers non accompagnés de la fiche d'examen initial ;
 - 3° Proviennent d'animaux morts avant la chasse, mort-nés, morts in utero ;
 - 4° Résultent du parage de plaies de balle ou de saignée ;
 - 5° Proviennent d'animaux atteints d'une maladie les rendant impropre à la consommation humaine en application de la réglementation en vigueur ;
 - 6° Ne sont pas conformes aux critères microbiologiques fixés par la réglementation qui servent à déterminer si une denrée alimentaire peut être mise sur le marché ;
 - 7° Présentent une infestation parasitaire ;
 - 8° Contiennent des corps étrangers autre que les instruments ayant servi à chasser l'animal ;
 - 9° Présentent des altérations physiopathologiques, des anomalies de consistance, des anomalies organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée ;
 - 10° Proviennent d'animaux cachectiques ;
 - 11° Présentent une contamination fécale, par souillure ou autre ;
 - 12° Peuvent, selon l'avis de l'inspecteur, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine.
- Ces viandes impropres sont saisies et dénaturées de manière à les écarter de la consommation humaine.

Art. 36

Les viandes inspectées conformes à la consommation humaine sont estampillées par l'inspecteur au moyen d'une marque de salubrité. La marque de salubrité porte les informations ci-après en caractères parfaitement lisibles :

- l'acronyme de la catégorie d'établissement de traitement du gibier : ETG ;
- le nom de l'île dans lequel l'établissement est situé ;
- le numéro d'ordre de l'établissement de traitement du gibier si l'île en compte plusieurs.

Le marquage de salubrité est apposé au moyen d'une encre apte au contact alimentaire ou par le feu directement sur la face externe de la carcasse, au moins aux endroits suivants :

- faces externe des cuisses ;
- épaules ;
- pour les chevreaux l'estampillage peut être réduit à deux marques ;
- pour les pièces de découpe chaque pièce porte une marque.

Les pièces conditionnées pour la vente au détail sont étiquetées selon la réglementation en vigueur. Le numéro d'autorisation figure sur l'emballage.

CHAPITRE VI - DURÉE DE CONSERVATION DES GIBIERS ABATTUS PAR ACTE DE CHASSE

Art. 37

Date limite de consommation A l'article 5 de l'arrêté n° 1119 CM du 9 octobre 2006 susvisé, il est ajouté un J ainsi rédigé :

J - Viandes de gibier abattu par acte de chasse en Polynésie française :

Préparation	Durée de conservation	A compter de (J)
Carcasse et demi-carcasses de chèvre stockées, entreposées et conservées entre 0 et +7°C, quel que soit le mode de conditionnement	6 jours	Date de mise à mort
Pièces entières, pièces ou portions pré-emballées de viande de chèvre, stockées, entreposées et conservées entre 0 et +4°C, quel que soit le mode de conditionnement	2 jours	Date de conditionnement

CHAPITRE VII - DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Art. 38.— Champ d'application des dispositions transitoires

Les présentes dispositions transitoires sont applicables dans les îles où aucun établissement de traitement du gibier n'est entré en activité.

Dès lors qu'un établissement de traitement du gibier est mis en activité sur une île, les dispositions transitoires ne trouvent plus à s'appliquer sur cette île.

Les dispositions transitoires demeurent applicables dans les îles dépourvues d'établissement de traitement en activité pendant une durée de 5 ans à compter de l'ouverture du premier établissement de traitement du gibier en Polynésie française.

Art. 39.— Conditions de cessions transitoires

Les gibiers abattus par acte de chasse ayant subi un examen initial validé par un chasseur habilité, ayant fait l'objet du remplissage d'une fiche d'examen initial et identifiés au moyen d'une marque validant l'examen initial sont cédés par les chasseurs habilités à titre gratuit ou onéreux sous forme de carcasse entière.

Lorsque la carcasse est expédiée dans une île autre que l'île où a été mis à mort le gibier, elle est préalablement congelée et transportée dans des conditions de nature à garantir sa salubrité.

Art. 40.— Conditions de traçabilité transitoires

Une copie de la fiche d'examen initial est remise par le cédant à chaque acquéreur de la carcasse ainsi qu'au service en charge de la biosécurité. Ce feuillet est conservé un an.

CHAPITRE VIII - DISPOSITIONS FINALES

Rédaction issue de Erratum à l'arrêté n° 724 CM du 20 avril 2023

Art. 41

Le ministre des finances, de l'économie, en charge de l'énergie, de la protection sociale généralisée, de la coordination de l'action gouvernementale et des télécommunications, le ministre de l'agriculture, du foncier, en charge du domaine et de la recherche, et le ministre de la santé, en charge de la prévention, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Fait à Papeete, le 20 avril 2023.

Par le Président de la Polynésie française :

Pour le Président absent :

Le vice-président,
Jean-Christophe BOUISSOU.

Le ministre des finances,
de l'économie,
Yvonnick RAFFIN.

Le ministre de l'agriculture,
du foncier,
Tearii Te Moana ALPHA.

Le ministre de la santé,
Jacques RAYNAL.

Annexe I - Formation des inspecteurs

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 724 CM du 20 avril 2023](#), JOPF n° 33 N du 25/04/2023 à la page 9594
- [Erratum à l'arrêté n° 724 CM du 20 avril 2023](#), JOPF n° 35 N du 02/05/2023 à la page 10356

Annexe I - Formation des inspecteurs

Référentiel de compétences (site de l'INFOMA : <http://infoma.agriculture.gouv.fr/>)

OTI 1 : Se situer dans son environnement institutionnel, s'insérer dans le système de valeurs propre à la fonction publique, communiquer et se positionner en tant que représentant de l'Etat

OI 1.1 : connaître l'environnement institutionnel de l'organisme d'inspection et son fonctionnement.

OI 1.2 : connaître le système qualité

OI 1.3 : mettre en œuvre les procédures de santé et de sécurité au travail

OI 1.4 : utiliser les ressources et moyens de communication informatiques

OI 1.5 : se situer et agir dans son environnement de travail

OI 1.6 : se positionner et communiquer en situation professionnelle

OI 1.7 : participer à la vie d'un service et être sensibilisé aux grands principes du management

OTI 2 : Mobiliser les connaissances techniques, scientifiques et réglementaires nécessaires à l'inspection sanitaire en abattoir de boucherie

OI 2.1 : connaître les conditions techniques et réglementaires dans lesquelles doit s'effectuer l'abattage des animaux de boucherie et les justifier sur le plan sanitaire

OI 2.2 : situer l'importance et la place de l'inspection en abattoir d'animaux de boucherie

OI 2.3 : connaître les dangers transmissibles par les viandes d'animaux de boucherie et leurs impacts sur la santé publique.

OI 2.4 : connaître les moyens de maîtrise des dangers transmissibles par les viandes de boucherie.

OTI 3 : Effectuer l'inspection ante-mortem des animaux de boucherie

OI 3.1 : mobiliser les connaissances de base relatives aux productions animales (zootechnie des animaux de boucherie)

OI 3.2 : procéder à l'inspection de l'état de santé, de propreté et de bien-traitance des animaux

OI 3.3 : procéder au contrôle des dispositions en matière d'identification et des informations sur la chaîne alimentaire

OI 3.4 : prendre les décisions adaptées

OTI 4 : Effectuer l'inspection post-mortem des animaux de boucherie

OI 4.1 : reconnaître les organes des animaux de boucherie, connaître leur localisation et leur morphologie normales, ainsi que les bases de leur physiologie (anatomie générale et comparée).

OI 4.2 : connaître les modifications morphologiques des tissus et organes sous l'influence des maladies (lésions) et leurs mécanismes généraux d'apparition (anatomie pathologique générale).

OI 4.3 : appliquer les techniques réglementaires d'inspection post-mortem

OI 4.4 : identifier une lésion ou une anomalie sur un organe ou un tissu (anatomie pathologique spéciale)

OI 4.5 : prendre les décisions adaptées

OTI 5 : Participer à l'inspection de l'établissement et à la réalisation des autres missions de l'équipe d'inspection de l'abattoir

OI 5.1 : participer à l'inspection d'un établissement d'abattage d'animaux de boucherie en utilisant les outils et méthodes officiels

OI 5.2 : participer à la réalisation des prélèvements officiels

OI 5.3 : assurer une veille technique et réglementaire