

Arrêté n° 744 ER du 5 octobre 1978 relatif aux conditions d'abattage et de préparation des animaux de boucherie sur le territoire de la Polynésie française

Paru in extenso au journal officiel n°34 N du 31/10/1978 à la page 1078 dans la partie ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNÉSIE FRANÇAISE

Version en vigueur au 13/06/2019

- ▶ Titre Ier - Conditions techniques d'installation et d'équipement des lieux d'abattage(Article 1er à Art. 5)
- ▶ Titre II - Conditions hygiéniques de fonctionnement(Art. 6 à Art. 21)
 - ▶ Chapitre Ier - Hygiène du personnel (Art. 6 à Art. 7)
 - ▶ Chapitre II - Hygiène du matériel et des locaux(Art. 8 à Art. 9)
 - ▶ Chapitre III - Hygiène de l'abattage des équins, bovins, ovins, caprins, porcins(Art. 10 à Art. 14)
 - ▶ Chapitre IV - Hygiène de l'abattage des volailles (Art. 15 à Art. 21)
- ▶ Titre III - Dispositions générales (Art. 22)

Le conseil de gouvernement de la Polynésie française,
Vu la loi n° 77-772 du 12 juillet 1977 relative à l'organisation de la Polynésie française ;
Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
Sur le rapport du chef du service de l'économie rurale ;
En ayant délibéré en sa séance du 29 septembre 1978,

Arrête :

TITRE IER - CONDITIONS TECHNIQUES D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT DES LIEUX D'ABATTAGE

Article 1er

La préparation des viandes d'équins, ruminants et porcins ainsi que des volailles ne peut se faire que dans un abattoir correctement équipé, exploité dans les conditions d'hygiène réglementaires et soumis à une surveillance permanente du service vétérinaire.

Art. 2

Jusqu'à la création d'abattoirs publics modernes en Polynésie française, l'abattage des animaux de boucherie peut avoir lieu dans les conditions définies ci-dessous :

- 1 - Abattage dans une "tuerie particulière" autorisée pour les porcins, ovins et caprins.
- 2 - Abattage dans un atelier artisanal ou semi industriel pour les volailles et lapins domestiques.
- 3 - Abattage sur place pour les bovins et équins.

L'autorisation d'ouverture et d'exploitation d'une tuerie particulière est délivrée par le conseil de gouvernement après enquête de commodo et incommodo.

Art. 3

Le propriétaire d'une tuerie est tenu d'y faire respecter les règles élémentaires de l'hygiène, faute de quoi des sanctions seront prises allant jusqu'à la fermeture définitive.

Art. 4

Une tuerie particulière doit comporter au minimum :

- Des locaux de stabulation par espèce
- Des locaux d'abattage et d'habillage
- Des locaux de traitement des viscères digestifs
- Des installation frigorifiques

Art. 5

Ces locaux doivent comporter les aménagements minimum suivants :

- Sols et murs faciles à nettoyer
- Approvisionnement en eau potable exclusivement
- Eclairage et ventilation suffisante
- Dispositif de levage afin d'éviter tout contact avec le sol aux carcasses
- Tringles et crochets pour la suspension des carcasses

TITRE II - CONDITIONS HYGIÉNIQUES DE FONCTIONNEMENT

CHAPITRE IER - HYGIÈNE DU PERSONNEL

Art. 6

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres.

Le personnel affecté à l'abattage des animaux au travail ou à la manipulation des viandes est tenu de se laver les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail.

Les personnes qui ont été en contact avec les animaux malades ou qui ont manipulé des viandes insalubres doivent immédiatement se laver les mains et les bras.

Art. 7

Seules sont admises au travail et à la manipulation des viandes les personnes satisfaisant aux prescriptions réglementaires relatives aux mesures de prophylaxie, d'hygiène et de sécurité.

CHAPITRE II - HYGIÈNE DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX

Art. 8

Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux utilisés pour la préparation des carcasses et pour la manipulation des viandes, sont maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être employés à d'autres fins que le travail de la viande.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail, ainsi qu'à la fin de la journée.

Le matériel et les instruments souillés ou contaminés doivent être lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Art. 9

Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté.

La désinfection des cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par mois et chaque fois qu'une maladie contagieuse est constatée.

Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou tout autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

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

Il est interdit d'introduire et de laisser errer dans les cours et locaux des lieux d'abattage des chiens, chats et animaux de basse-cour.

La destruction des insectes et des rongeurs doit être systématiquement pratiquée.

Ces moyens de lutte, de même que les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

CHAPITRE III - HYGIÈNE DE L'ABATTAGE DES ÉQUINS, BOVINS, OVINS, CAPRINS, PORCINS

Art. 10

Les animaux de boucherie ou de charcuterie ne peuvent être abattus que s'ils ont subi un repos et un jeûne préalable de 24 heures.

Art. 11

La saignée doit être complète et suivre immédiatement l'étourdissement. Elle doit être effectuée sur l'animal suspendu.

La collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène.
Le sang récolté en vue de la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients prévus à cet effet.
La défibrination manuelle est interdite.

Art. 12

Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire.
Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement épilés.
Les cuirs et peaux, les cornes et onglons doivent être mis à l'écart dès que possible après la réalisation du dépouillement.

Art. 13

L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demi-heure après la saignée.
Les estomacs ou réservoirs gastriques, les intestins et les viscères pelviens doivent être mis à l'écart immédiatement.
L'ouverture et la vidange des viscères ne doivent être effectuées qu'à des emplacements à part.
Le poumon, le cœur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être, soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.
Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.
Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est interdit.
Les viandes ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
Les déchets doivent être entreposés dans des récipients prévus à cet effet, et fermant hermétiquement.

Art. 14

Le plus tôt possible après l'abattage, les carcasses doivent être placées suspendues en salles réfrigérées et ventilées jusqu'à ce que leur température à cœur ne dépasse pas + 7° C.
Les abats doivent être placés en chambre froide pour abaisser leur température à cœur à un niveau au plus égal à 3° C.

CHAPITRE IV - HYGIÈNE DE L'ABATTAGE DES VOLAILLES**Art. 15**

Les volailles destinées à l'abattage doivent être sacrifiées immédiatement après avoir été étourdies.

Art. 16

La saignée doit être complète et pratiquée sur l'animal suspendu de telle sorte que le sang ne puisse être une cause de souillure en dehors du lieu d'abattage.

Art. 17

La plumaison doit être immédiate et complète.

Art. 18

L'éviscération doit être effectuée sans délai. La carcasse doit être ouverte de façon que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés. A cet effet, le foie, la rate et le tractus digestif doivent être sortis de la carcasse de façon que celle-ci ne soit pas souillée.

Art. 19

Les viscères sortis, doivent être immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être immédiatement enlevées dans des conditions d'hygiène satisfaisante.

Art. 20

Sont interdits : le nettoyage à l'aide d'un linge des viandes de volaille, ainsi que le bourrage des carcasses sauf à l'aide d'un lot d'abats comestibles correspondant à l'une des volailles abattues, dans l'établissement.

Art. 21

Les viandes fraîches de volaille doivent être nettoyées, égouttées et réfrigérées le plus tôt possible après l'abattage.

TITRE III - DISPOSITIONS GÉNÉRALES**Art. 22** *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

Les vétérinaires officiels et leurs préposés sont chargés de l'application du présent arrêté qui sera publié au Journal officiel de la Polynésie française.

Papeete, le 5 octobre 1978.

Pour le conseil de gouvernement :

Le vice-président,

F. SANFORD

Vu et rendu exécutoire,

le 5 octobre 1978.

Le haut-commissaire,

par délégation :

Le secrétaire général,

J.-R. GARNIER

Voir toutes les modifications dans le temps :

- [Arrêté n° 744 ER du 5 octobre 1978](#), JOPF n° 34 N du 31/10/1978 à la page 1078
- [Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019](#), JOPF n° 31 NS du 13/06/2019 à la page 3311