

**CAHIER DE PRESCRIPTIONS SPECIALES FIXANT LES CONDITIONS SANITAIRES,  
HYGIENIQUES ET D'EQUIPEMENT AUXQUELLES DOIVENT SATISFAIRE LES  
ABATTOIRS D'ANIMAUX DE BOUCHERIE**

Le présent cahier de prescriptions spéciales a pour objet de fixer les conditions sanitaires et hygiéniques d'installation, d'équipement et d'hygiène de fonctionnement auxquelles doivent satisfaire les abattoirs, pour être agréés sur le plan sanitaire pour l'abattage, la préparation et le stockage des viandes, provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, cameline, porcine, ovine et caprine, ainsi que de solipèdes domestiques.

**I- CONDITIONS SANITAIRES ET HYGIENIQUES D'INSTALLATION ET D'EQUIPEMENT :**

Les abattoirs doivent être implantés dans une zone reliée au réseau d'eau potable, d'assainissement et d'électricité.

L'implantation des abattoirs doit répondre aux exigences environnementales, conformément à la législation et à la réglementation en vigueur.

Les abattoirs doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie des viandes et des abats reconnus propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

Les abattoirs doivent comporter au moins :

- a)** Des locaux appropriés et hygiéniques de stabulation, ou si le climat le permet de parcs d'attente, de façon à permettre :
- la séparation des animaux par espèce, dans le respect des principes de bien-être animal ;
  - l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la capacité maximale d'abattage pendant une journée de travail.

Les sols doivent être non glissants. Les murs (pour les locaux) et les sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces locaux et 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.

Ces locaux doivent être aménagés de façon à faciliter l'inspection *ante-mortem*.

Ces locaux peuvent être établis à proximité des salles d'abattage et d'habillage, un sas devant toutefois séparer le local de stabulation et le local d'abattage.

- b)** Des locaux d'abattage et d'habillage de dimensions telles que le travail et l'inspection puissent s'y effectuer de façon satisfaisante.

**c) Des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés :**

- A la saignée ;
- au dépouillement ;
- à l'éviscération et à la poursuite de l'habillage ;
- dans le cas de l'abattage des porcs, à l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage, à l'éviscération et la poursuite de l'habillage ;
- à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins ; ce local doit être séparé de la salle d'abattage et des locaux à usage de triperie et de boyauderie, mais situé à proximité de ceux-ci ;
- à la préparation des boyaux et des tripes ;
- 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 ;
- à l'entreposage des cuirs, des cornes, et des onglons dans le cas où ceux-ci ne sont pas évacués directement de l'abattoir, le jour même de l'abattage dans les conteneurs fermés et hermétiques dans l'attente de leur enlèvement ;
- à l'expédition des viandes.

**d) Des installations empêchant tout contact entre les viandes et le sol, les murs et les équipements ;**

Des chaînes d'abattage qui sont conçues de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage et à éviter une contamination entre les différentes parties de la chaîne. Lorsque plusieurs chaînes d'abattage fonctionnent dans les mêmes locaux, leur séparation adéquate doit être assurée pour éviter une contamination croisée.

**e) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes comportant des dispositifs résistants 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 et comportant obligatoirement :**

- une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant de réaliser le ressuyage des carcasses et abats de tous les animaux sacrifiés dans une journée de travail ;
- une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au stockage, sous régime du froid, des viandes et abats séjournant dans l'abattoir au-delà de la journée qui suit celle au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage ;
- une salle froide négative pour l'assainissement des viandes lades ;
- le cas échéant, un tunnel de congélation et une chambre froide négative de stockage des viandes congelées.

**f) Des locaux fermant à clé réservés :**

- à l'hébergement des animaux malades ainsi que des animaux suspects, situés dans un emplacement adéquat et équipés d'un dispositif d'écoulement distinct ;
- à l'abattage des animaux accidentés au sens de l'arrêté du 2 juillet 1957 relatif à l'abattage des animaux pour cause de maladie ou accident après leur introduction à l'abattoir. Ce local doit être suffisamment aménagé.
- à l'entreposage sous régime de froid des viandes consignées ;
- à l'entreposage, sous régime du froid pour autant qu'elles ne sont pas évacuées journellement de l'abattoir, des viandes déclarées impropres à la consommation humaine jusqu'à la livraison à l'équarrissage.

- g)** Des moyens permettant de contrôler toute entrée et toute sortie de l'abattoir ;
- h)** Un réseau de rails aériens pour la manutention des viandes ;
- i)** Un emplacement spécial aménagé et équipé pour le dépôt des contenus stomacaux, litières et fumiers ;
- j)** Un local suffisamment aménagé et de surface suffisante, fermant à clé, à la disposition exclusive du service vétérinaire ;
- k)** Un nombre suffisant de locaux à usage de vestiaires et d'installations sanitaires pour les différentes catégories de personnel (de stabulation, d'abattage et d'inspection sanitaire), dotés de murs et de sols imperméables, faciles à laver et à désinfecter, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances avec cuvette et chasse d'eau, équipés de manière à éviter toute contamination.

Ces cabinets d'aisances ne peuvent ouvrir directement sur les locaux de travail ou de stockage. Les cuvettes à la turque sont interdites. Des lavabos doivent être placés en nombre suffisant à la sortie des cabinets d'aisances. Les lavabos doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'eau pré mélangée d'une température appropriée, de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que de moyens hygiéniques de séchage des mains. Les robinets des lavabos ne doivent pas pouvoir être actionnés à la main ou au bras.

- l)** Des emplacements aménagés et équipés pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport. Ces emplacements doivent être distincts pour les moyens de transports, des animaux, d'une part, et, d'autre part, des viandes.
- m)** Un local ou un dispositif pour le stockage de détersifs, de désinfectants et de substances analogues.

Les bâtiments doivent être conçus et aménagés en vue de permettre d'effectuer à tout moment et de manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et de satisfaire aux exigences de l'hygiène.

Les abattoirs doivent comporter au moins :

**1.** Dans les locaux où l'on procède à l'obtention, au traitement et au stockage des viandes ainsi que dans les zones et couloirs dans lesquels des viandes fraîches sont transportées :

- a)** Des sols en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation permettant l'écoulement facile des liquides vers des points de captage munis d'un grillage et d'un siphon.
- b)** Des murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres, d'au moins trois mètres dans les locaux d'abattage et d'au moins la hauteur de stockage dans les locaux de réfrigération et de stockage. Les lignes de jonction des murs entre eux et avec le sol doivent être arrondies ou être dotées d'une finition similaire ;
- c)** Des portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes sur toutes les surfaces d'un revêtement lisse et imperméable ;
- d)** Des matériaux d'isolation imputrescibles et inodores ;
- e)** Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;
- f)** Un éclairage suffisant, naturel ou artificiel, ne modifiant pas les couleurs ;

g) Un plafond propre et facile à maintenir propre ; à défaut, la surface intérieure de couverture du toit doit remplir ces conditions.

**2. a)** Un nombre suffisant de dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains et pour le nettoyage du petit matériel à l'eau chaude, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :

- d'eau courante chaude et froide ou d'eau pré mélangée à une température appropriée ;
- de produits de nettoyage et de désinfection ;
- sauf pour les postes situés sur la chaîne d'abattage proprement dite, où ils ne sont pas nécessaires, de moyens hygiéniques de séchage des mains, à l'exclusion de systèmes à air chaud ;
- de robinets ne pouvant être actionnés ni à la main ni au bras.

**b)** De dispositifs pour la désinfection des outils, pourvus d'eau d'une température minimale de 82°C.

Ces dispositifs doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées.

**3.** Des dispositifs appropriés de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, etc.

**4. a)** Des dispositifs et des outils de travail en matériaux résistants à la corrosion, non susceptibles d'altérer les viandes, faciles à nettoyer et à désinfecter. Les surfaces entrant en contact ou susceptibles d'entrer en contact avec les viandes, y compris les soudures et les joints, doivent rester lisses. L'emploi du bois est interdit.

**b)** Des outils et équipements résistants à la corrosion et répondant aux exigences de l'hygiène pour :

- la contention des animaux ;
- la manutention des viandes ;
- 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.

Ces outils ou équipements doivent comprendre au moins :

- un dispositif de contention adapté à l'espèce ;
- des récipients pour recueillir le sang ;
- des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement au moment de l'éviscération les organes abdominaux et les organes pelviens et leur contenu s'il y a lieu, ainsi que les mamelles et les pieds ;
- des crochets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats.

**c)** Des équipements pour la manutention hygiénique et la protection des viandes au cours des opérations de chargement et de déchargement et dans les aires de réception et de triage.

**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 saisies et impropres à la consommation humaine, ou un local fermant à clef destiné à recevoir ces viandes si leur abondance le rend nécessaire ou si elles ne sont pas enlevées ou détruites à la fin de chaque journée de travail ; lorsque les viandes sont évacuées par des

conduits, ces derniers doivent être construits et installés de manière à éviter tout risque de contamination des viandes fraîches.

5. Des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par le présent cahier de prescriptions spéciales. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées permettant l'évacuation de l'eau de condensation d'une manière qui ne présente aucun danger de contamination des viandes.

6. Une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable, sous pression et en quantité suffisante.

Des postes d'eau potable sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux.

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 machines frigorifiques sous réserve que les conduites installées à cet effet :

- n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;
- ne présentent aucun risque de contamination des viandes fraîches ;
- soient clairement différenciées de celle utilisée pour les conduites d'eau potable.

7. Une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.

8. Un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées ; ainsi qu'un dispositif d'évacuation des déchets solides qui répondent aux exigences de l'hygiène.

9. Un dispositif pour le nettoyage et la désinfection des bottes à l'entrée et sortie des abattoirs

## **II- CONDITIONS HYGIENIQUES DE FONCTIONNEMENT :**

### **A- HYGIENE DU PERSONNEL :**

Le personnel de l'abattoir doit être qualifié pour exercer le métier d'abattage et de préparation des viandes

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Le personnel manipulant des viandes fraîches, ou travaillant dans des locaux ou des zones dans lesquels ces viandes sont manipulées, emballées ou transportées, doit notamment porter des coiffes et des chaussures propres et faciles à nettoyer, des vêtements de travail de couleur claire et, le cas échéant d'autres vêtements de protection.

Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes fraîches est tenu de porter des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail et, si nécessaire, d'en changer au cours de la journée et 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 et en particulier à la sortie des toilettes.

Les personnes qui ont été en contact avec des animaux malades ou qui ont manipulé des viandes contaminées doivent immédiatement se laver soigneusement les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Pour le nettoyage des mains ou des bottes il est interdit d'utiliser des douchettes. Lorsque les douchettes sont utilisées pour le nettoyage des tabliers, elles doivent être situées à une distance suffisante de la chaîne, conçues et utilisées de façon à empêcher toute éclaboussure sur les carcasses.

Il est interdit de fumer ou de manger dans les locaux de travail et de stockage, dans les zones de chargement, de réception, de triage et de déchargement, ainsi que dans les autres zones et couloirs par lesquels transitent des viandes fraîches.

Le travail et la manipulation des viandes doivent être interdits aux personnes susceptibles de les contaminer.

Un dossier médical (carnet de santé) doit être exigé pour toute personne affectée au travail et à la manipulation des viandes et en particulier lors de l'embauche. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation. Il doit être tenu à jour tous les ans et être tenu à la disposition du médecin BCH et du vétérinaire inspecteur de l'ONSSA conformément à la réglementation en vigueur.

Les exploitants des abattoirs sont tenus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées conformément à la réglementation en vigueur.

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant doit mettre en place un programme de formation du personnel permettant à ce dernier de se conformer aux conditions de production hygiénique, adaptées à la structure de production. L'exploitant est tenu de disposer des preuves justifiant la réalisation dudit programme de formation.

Le médecin BCH et le vétérinaire inspecteur doivent être associés à la conception et au suivi de ce programme.

## **B- HYGIENE DES LOCAUX ET DU MATERIEL :**

Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté et d'entretien.

La désinfection des étables doit être pratiquée au moins une fois par mois. La désinfection des cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par jour. Dans tous les cas, ces locaux doivent être désinfectés chaque fois qu'une maladie contagieuse est constatée.

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

Seuls les animaux vivants destinés à l'abattage peuvent être introduits dans les locaux d'abattage exception faite des animaux ayant fait l'objet d'un abattage d'urgence en dehors de l'abattoir conformément à la réglementation en vigueur

La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine doit être systématiquement assurée.

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

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 utilisés à d'autres fins que le travail des viandes fraîches.

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 et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été souillés.

L'emploi du bois est interdit.

Les produits de nettoyage et de désinfection du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements en vigueur. Leur utilisation doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

### **C- HYGIENE DES OPERATIONS D'ABATTAGE ET DE PREPARATION DES VIANDES :**

Après l'arrivée des animaux dans l'abattoir, l'abattage ne doit pas être indûment retardé. Un repos de 12 heures est recommandé.

Les animaux de boucherie introduits dans les locaux d'abattage doivent être abattus immédiatement.

Les animaux ou le cas échéant chaque lot d'animaux à abattre doivent être identifiés de manière à remonter jusqu'à leur origine.

Les animaux doivent être abattus et préparés aux emplacements réservés à chaque espèce dans les salles d'abattage.

Les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être effectuées de façon à éviter toute contamination de la viande et dans le respect de toutes les prescriptions d'hygiène.

Il est interdit de planter les couteaux dans les viandes et de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux.

La saignée doit être complète, pratiquée de façon à éviter autant que possible la souffrance des animaux. La collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène.

Le soufflage par la bouche est interdit. En cas d'utilisation d'un dispositif spécifique, l'air doit être stérilisé

Les cuirs et peaux, les cornes et onglons doivent être transportés dans les salles qui sont réservées à cet effet dès que possible après le dépouillement.

Des mesures doivent être prises pour éviter le déversement du contenu du tractus digestif pendant et après l'éviscération et pour assurer que l'éviscération soit terminée aussi vite que possible 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 d'origine, ceci vaut également pour la tête, la langue, le tractus digestif et toute autre partie de l'animal nécessaire à l'inspection ou à l'exécution des contrôles prescrits par les services vétérinaires.

Les estomacs, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis directement dans les récipients ou dispositifs prévus à cet effet. L'ouverture et la vidange des viscères ne doivent s'effectuer qu'aux emplacements réservés à cet effet.

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 les solipèdes, de leur capsule péri rénale.

Le douchage de la carcasse est utilisé immédiatement après la fente pour éliminer les esquilles osseuses et les caillots de sang. Toutes précautions doivent être prises pour éviter les éclaboussures des carcasses par de l'eau souillée. Le douchage final de la carcasse après inspection est autorisé s'il est effectué en cabine, ainsi que le douchage des carcasses de porc après brûlage.

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Jusqu'à la fin de l'inspection, les carcasses et les abats non inspectés ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec les carcasses et abats déjà inspectés.

Les viandes consignées ou déclarées impropres à la consommation humaine et les sous-produits non comestibles ne doivent pas pouvoir entrer en contact avec des viandes déclarées propres à la consommation humaine et doivent être placés aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à cet effet.

Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection *post - mortem* et être maintenues en permanence à une température à cœur égale ou inférieure à +7°C pour les carcasses et à +3°C pour les abats. Elles ne peuvent quitter l'abattoir avant d'avoir atteint ces températures.

Des dérogations à ces exigences peuvent être accordées, au cas par cas, par les services vétérinaires, en vue du transport des viandes vers des ateliers de découpe situés aux abords immédiats de l'abattoir et agréés à effectuer la découpe à chaud, conformément aux dispositions de la réglementation en vigueur.

Les viandes destinées à être congelées doivent l'être sans retard indu, compte tenu de la période de stabilisation éventuellement nécessaire avant la congélation. Elles doivent atteindre et conserver la température de - 18 °C dans toutes les parties de la viande selon une courbe assurant une diminution continue de la température.

L'exploitant de l'établissement, le propriétaire ou son représentant est tenu de faire procéder à un contrôle régulier de l'hygiène générale en ce qui concerne les conditions de production dans son établissement en mettant en place et en appliquant les procédures basées sur le concept HACCP.

Dans le cadre du système visé au point ci-dessus, l'exploitant de l'établissement peut utiliser un guide de bonnes pratiques validé au plan national et ayant été reconnu adapté aux activités exercées.

Des contrôles microbiologiques portant sur les outils, les installations et les machines à tous les stades de la production ainsi que sur les produits doivent être effectués par l'exploitant dans le cadre des autocontrôles mis en œuvre selon la démarche HACCP (NM ISO 08.0.002). Les échantillons sont prélevés sur les sites où le risque de contamination microbiologique est le plus probable.

Le vétérinaire inspecteur doit procéder à l'analyse régulière des résultats de ces contrôles. Il peut, en fonction de cette analyse, faire procéder à des examens complémentaires à tous les stades de la production ou sur les produits.

Dans le cas du non respect des règles d'hygiène prévues par le présent cahier de prescriptions spéciales, le vétérinaire inspecteur et le médecin BCH sont habilités à prendre les mesures nécessaires chacun en ce qui le concerne, conformément à la réglementation en vigueur.

Les procédures basées sur le concept HACCP respectent les objectifs suivants :

Chaque animal ou, le cas échéant, chaque lot d'animaux qui est admis dans l'abattoir :

- a) est correctement identifié ;
- b) est accompagné des informations pertinentes de l'exploitation d'origine ;
- c) ne provient pas d'une exploitation ou d'une zone où les mouvements d'animaux sont interdits ou font l'objet d'autres restrictions pour des raisons de santé animale ou publique, sauf si l'autorité compétente l'autorise ;
- d) est propre ;
- e) est en bonne santé, pour autant que l'exploitant puisse en juger,
- f) est dans un état satisfaisant en termes de bien-être au moment de son arrivée dans l'abattoir.

En cas de non-respect d'une des exigences visées aux points a) à f), l'exploitant de l'abattoir doit aviser le vétérinaire officiel et prendre les mesures appropriées.

Par ailleurs, Il est à préciser outre les dispositions citées ci-dessus, les abattoirs doivent :

- 1) Respecter les dispositions législatives et réglementaires en matière de :
  - d'encadrement médical du personnel intervenant dans le processus d'abattage et de préparation des viandes dans l'abattoir (code de travail) ;
  - les traitements des déchets solides et liquides.
- 2) Assurer la sécurisation du processus de production du froid (disposer de groupe électrogène de secours, afficheurs et enregistreurs de températures, ...).
- 3) Assurer la sécurisation du processus d'alimentation continue en eau potable (réservoir d'eau, installations conformes, potabilité de l'eau, ...).