

PRODUITS DE CHARCUTERIE

CONDITIONS DE FABRICATION, DE VENTE ET DE CONTROLE DES PRODUITS DE CHARCUTERIE

On entend par :

Produits de charcuterie : toutes les préparations composées de viandes ou d'abats, des graisses animales, d'additifs autorisés et d'ingrédients nécessaires pour leur fabrication.

Toutefois, ne sont pas considérés comme produits de charcuterie : les plats cuisinés, les extraits de viandes, les bouillons de viandes, les sauces de viandes, les produits traditionnels à base de viandes tels que khlîâ.

Les dénominations spécifiques ou de fantaisie pour chaque préparation doivent répondre aux définitions et appellations normalisées en vigueur.

CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'EQUIPEMENT

La fabrication des produits de charcuterie est subordonnée à l'obtention d'une autorisation préalable auprès des services vétérinaires locaux.

A l'appui de la demande de l'autorisation, l'intéressé doit fournir les plans des locaux de l'établissement, la liste des équipements utilisés et les procédés de fabrication adoptés.

Le service vétérinaire concerné engage une enquête sanitaire destinée à vérifier la conformité de l'établissement aux conditions sanitaires et hygiéniques requises.

Si les conclusions de l'enquête sont favorables, il est délivré une attestation de conformité.

Ce certificat de conformité portant le numéro d'immatriculation affecté à l'établissement devra être présenté à toute réquisition des services de contrôles compétents.

La mise en vente de nouveaux produits et toute modification dans les conditions d'exploitation de l'établissement doivent faire l'objet d'une déclaration aux services vétérinaires locaux, dans le délai d'un mois de la survenance de ladite modification ou la mise en vente.

CONDITIONS HYGIENIQUES DE FONCTIONNEMENT

Les diverses manipulations et préparations des produits nécessitant l'emploi d'eau ne peuvent être effectuées qu'avec une eau potable et courante.

Les établissements ayant reçu un numéro d'immatriculation doivent disposer d'un système d'auto-contrôle validé par les services vétérinaires.

Les viandes fraîches destinées aux transformations doivent :

- provenir d'abattoirs régulièrement contrôlés par les services vétérinaires officiels et accompagnées de certificats sanitaires attestant leur origine;
- être placées dès leur arrivée à l'établissement et jusqu'à leur utilisation, dans des chambres froides assurant leur maintien en permanence à une température inférieure ou égale à + 7°C.

Les viandes congelées doivent être placées à une température inférieure ou égale à -18°C

Les produits surgelés, tels que les viandes séparées mécaniquement, ne doivent pas être décongelés mais utilisés de façon adéquate et avec des moyens et équipements appropriés.

CONDITIONNEMENT, EMBALLAGE, MARQUAGE DE SALUBRITE, ENTREPOSAGE ET TRANSPORT

Les produits de charcuterie doivent être conditionnés dans des emballages répondant aux conditions réglementaires en vigueur relatives aux matériaux destinés à être au contact des aliments et denrées destinées à l'alimentation humaine.

Le conditionnement et l'emballage doivent être effectués dans les locaux prévus à cette fin et dans des conditions hygiéniques satisfaisantes.

L'emballage doit répondre à la réglementation en vigueur en matière d'étiquetage. Cependant, en ce qui concerne l'indication de la contenance ou le poids, elle doit être mentionnée en unité de mesure sortie usine.

Marquage de salubrité

Le marquage de salubrité des produits de charcuterie doit être effectué par l'exploitant, à ses frais, sous la responsabilité du vétérinaire inspecteur, au moment de la fabrication ou immédiatement après, à un endroit apparent, d'une manière lisible, indélébile et en caractères aisément déchiffrables.

La marque de salubrité est attribuée par les services vétérinaires aux établissements ayant reçu un numéro d'immatriculation.

La marque de salubrité peut également consister en la fixation inamovible d'un disque en matériau résistant, répondant à toutes les exigences de l'hygiène et comportant les indications nécessaires.

La marque de salubrité doit être de forme circulaire et présenter en son centre le numéro d'immatriculation vétérinaire de l'atelier de fabrication.

La marque de salubrité peut être apposée à l'aide d'un tampon encreur ou au feu sur le produit, sur le conditionnement ou sur l'emballage. Elle peut être aussi imprimée ou portée sur étiquette. Elle doit être détruite lors de l'ouverture de l'emballage.

Entreposage et transport :

Les produits de charcuterie dont la conservation n'est assurée que pour une durée limitée, doivent porter une mention clairement visible sur l'emballage, indiquant les conditions d'entreposage du produit.

Les produits de charcuterie doivent être protégés, à tous les stades de production et de commercialisation, de toute source de contamination. Ils doivent être transportés conformément à la réglementation en vigueur relative au transport des denrées périssables.

Contrôle de la qualité des produits :

Le responsable de l'établissement doit faire procéder régulièrement et au moins une fois par semaine à des contrôles de sa production pour en vérifier la conformité aux normes techniques et sanitaires exigées. Les résultats de ces contrôles doivent être enregistrés et mis à la disposition des services de contrôle compétents.

Pour être reconnus propres à la consommation humaine, les produits de charcuterie doivent satisfaire aux critères microbiologiques fixés par arrêté conjoint du ministre chargé de l'agriculture et du ministre chargé de la santé.