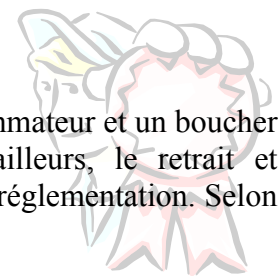


# FICHE ACTIVITE

## BOUCHER-CHARCUTIER



### 1. LES DIFFERENTS NIVEAUX D'ACTIVITE DU BOUCHER



La réglementation distingue un boucher s'adressant uniquement au consommateur et un boucher dont une partie de la production s'adresse à des professionnels. Par ailleurs, le retrait et l'élimination des vertèbres des bovins de plus de 12 mois sont aussi soumis à réglementation. Selon l'activité du professionnel, les démarches seront également différentes :

#### → Remise directe : la clientèle est directement et uniquement le consommateur.

Cette catégorie est réglementée en matière d'hygiène par l'arrêté du 9 mai 1995. On entend par remise directe « toute opération, à titre gratuit ou onéreux, réalisée entre un détenteur d'un aliment et un particulier destinant ce produit à la consommation ».

Cette activité est soumise à déclaration. Une fiche de déclaration de remise directe est à retirer soit à la Direction Départementale des Services Vétérinaires soit à la chambre des métiers.

#### → Dispense d'agrément sanitaire : une petite partie de la production est cédée à un intermédiaire professionnel.

Cette catégorie concerne les bouchers dont l'essentiel de la production est destiné aux consommateurs pour leur propre consommation, le reste étant cédé par exemple à des restaurateurs. Cette mise sur le marché **ne doit pas dépasser 30% en poids de la production totale**, 800 kg par semaine pour les viandes fraîches de boucheries et 250 kg pour : viande fraîche, produits et préparations à base de viande. La viande hachée est exclue de ces dispositions et ne doit pas être cédée. Les destinataires ne doivent pas être éloignés de **plus de 80 km de l'établissement dispensé**. L'obtention de la dispense est réglementée par l'arrêté du 8 septembre 1994. Pour les conditions d'hygiène, l'arrêté du 9 mai 1995 est applicable.

Afin d'obtenir cette dispense, le professionnel doit adresser au préfet le formulaire de déclaration disponible à la Direction des Services Vétérinaires en indiquant :

- ☞ La nature et la quantité des produits qui seront livrés à des intermédiaires ;
- ☞ La liste des détaillants et des établissements de restauration qu'il prévoit d'approvisionner, avec les adresses.
- ☞ L'attestation d'utilisation du Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques.

La dispense est attribuée dans les 48 heures, en l'absence de procédures pénales en cours.



Un établissement ne peut solliciter une dispense d'agrément sanitaire que s'il peut montrer qu'il consulte et applique au moment de la demande le Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques du BOUCHER CHARCUTIER. Le manquement aux principes cités dans ce guide constitue un motif de retrait de la dispense d'agrément sanitaire.

-voir fiche correspondante aux guides-

→ **Autorisation de retrait et d'élimination des vertèbres de bovins de plus de 12 mois :**

L'arrêté du 19 d'octobre 2001 régleme la détention, la manipulation et l'élimination des vertèbres de bovins de plus de 12 mois. En effet, les abattoirs et ateliers de découpe ne peuvent livrer « des carcasses, demi-carcasses, quartiers ou découpes de gros issus de bovins de plus de douze mois avec les os de la colonne vertébrale qu'à des ateliers de découpe ou entrepôts frigorifiques agréés ou à des bouchers autorisés par le préfet et **s'étant engagés à respecter un cahier des charges.** » Le cahier des charges et la demande d'autorisation sont disponibles à la Direction des Services Vétérinaires.

**2. REGLES D'HYGIENE PLUS SPECIFIQUES A LA PROFESSION**

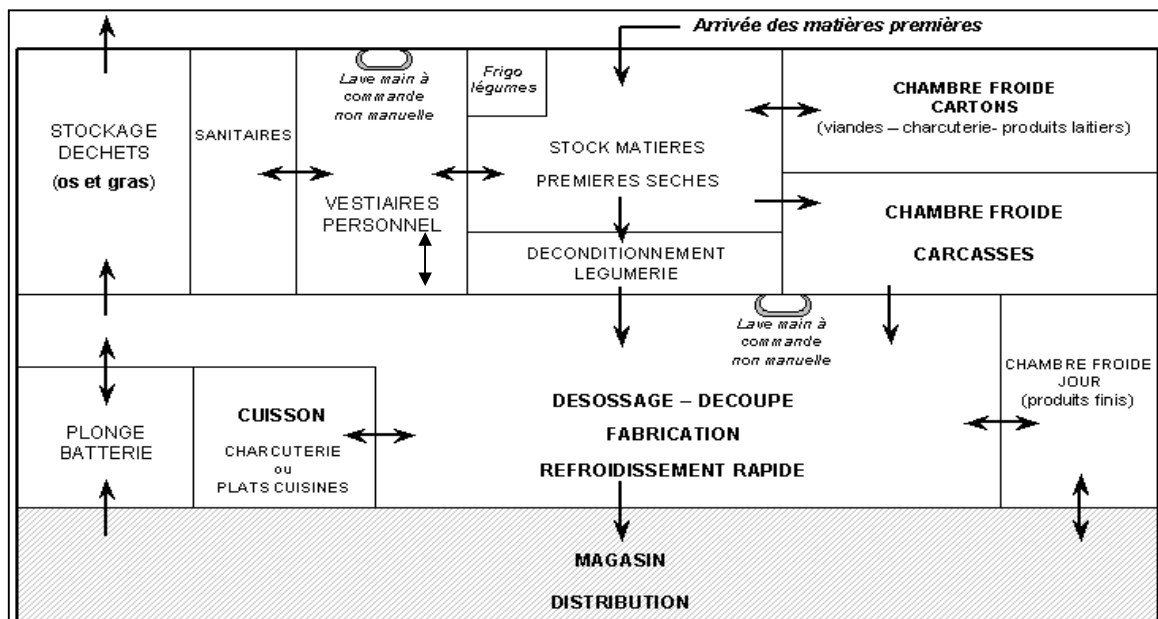
La contamination des denrées alimentaires peut avoir plusieurs origines. Si la matière première peut être contaminée à l'origine, la contamination peut aussi provenir du personnel ou des équipements en contact avec les aliments, des erreurs d'opération, de l'environnement de travail... L'attention du professionnel doit porter de manière générale sur les 5M :



Les principes d'hygiène qui vont suivre ciblent un petit peu plus la profession. Les règles générales font l'objet d'une fiche : « Principes fondamentaux d'hygiène ».

→ **Milieu : les locaux et l'environnement de travail.**

Conformément à la réglementation, les locaux doivent être propres et bien entretenus. Ils doivent être conçus pour permettre un nettoyage facile et efficace, l'objectif étant de limiter les contaminations croisées d'origines diverses. La disposition intérieure est un élément incontournable, tant pour les conditions de travail que pour les mesures sanitaires. Le plan suivant est un exemple que pourrait adopter un boucher-charcutier-traiteur :



Notons les principaux éléments :

- L'existence d'une zone sale : plonge, déchets, sanitaires, et vestiaires. Ces derniers sont une étape de transition obligatoire entre la zone sale et le labo.
- Des zones de stockages bien distinctes selon le type de produits, avec une zone de réception de matière première.
- La présence de lave-mains à commande non manuelle.

Par ailleurs, l'utilisation de la sciure de bois, même si elle est courante dans la profession, est interdite en demeure. En effet, lorsque la sciure de bois va absorber le sang provenant des viandes, les germes vont trouver un milieu très propice à leur développement.

#### → **Matières premières :**

Lors de la livraison, il faut vérifier que l'agrément CE, l'état des denrées et des emballages, les températures, les étiquetages et les documents d'accompagnements. Il faut aussi veiller que le transport se soit réalisé conformément aux exigences sanitaires, notamment au niveau de la chaîne du froid. L'idéal est de tenir une fiche de réception consignant le nom de la personne ayant contrôlée la livraison, la date de réception avec l'heure d'arrivée, le nom du fournisseur, la nature du produit ainsi que son étiquetage (DLC, agrément CE...) et enfin l'état sanitaire des denrées. En cas de doute, le professionnel pourra consigner la température des produits à cœur afin de vérifier l'intégrité de la chaîne du froid. En cas de non-conformité, il ne faut pas hésiter de refuser la marchandise et d'établir une fiche incident.

Ces données peuvent faire l'objet d'un enregistrement dans un cahier destiné à la réception des matières premières, mais peuvent aussi être consignées au dos du bon de livraison pour simplifier les opérations du professionnel lors du contrôle.

LES DENREES ALIMENTAIRES DOIVENT IMPERATIVEMENT PROVENIR D'UN ETABLISSEMENT AGREE OU POSSEDANT UNE DISPENSE D'AGREMENT SANITAIRE. LA VIANDE HACHEE NE PEUT ETRE VENDUE QUE CONDITIONNEE PAR UN ETABLISSEMENT AGREE.

Enfin, une zone de réception doit être installée dans le local. La chaîne du froid ne doit pas être rompue : le professionnel s'assure de ne pas laisser un produit à température ambiante en dehors des brèves phases de déchargement.

#### → **Matériel :**

La viande est un milieu riche, favorable à la multiplication des germes. Il faut donc régulièrement nettoyer les instruments pour éviter une contamination des viandes. Par ailleurs, certaines viandes ou parties sont plus contaminées que d'autres, comme la volaille et les abats. Un nettoyage après ce type de manipulation est donc indispensable.

Concernant les pièces de machines à trancher, hacher, râper, malaxer ou broyer, un nettoyage plus minutieux s'impose, deux fois par jour minimum. Les pièces de la machine à hacher la viande doivent en plus être placées dans un récipient propre au réfrigérateur.

Quant au rangement des couteaux et autres petits outils, il est préférable de les suspendre au mur grâce à des barres aimantées après nettoyage.

#### → **Méthode : petite introduction sur quelques opérations et manipulations.**

La contamination des denrées alimentaires ne vient pas forcément d'un manque important d'hygiène. En effet, la contamination et la multiplication des germes peuvent être provoquée par plusieurs petits manquements aux règles d'hygiène cumulés avec des erreurs de méthodes.

Il faut savoir que les carcasses, demi-carcasses et quartiers réfrigérés sont porteurs de germes, notamment *Pseudomonas* qui est responsable du poissage. Or, plus le produit va être élaboré, plus les muscles vont être exposés au développement de cette pollution microbienne.

En conséquence, une bonne organisation du travail en fonction des ventes évite une mise à nu trop précoce du produit. Par ailleurs, selon le guide de bonnes pratiques hygiéniques, il faut éviter de travailler plus d'une demi-heure, à température ambiante, une pièce de viande sortie de la chambre froide.

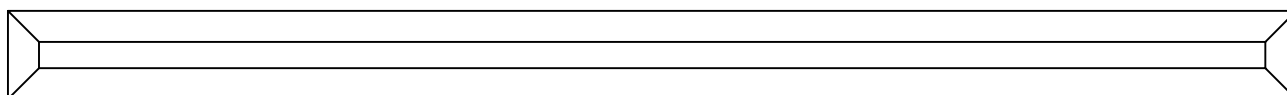
Il est aussi important de rappeler que les vertèbres de bovins de plus de 30 mois sont des éléments à haut risque. Il est obligatoire, lorsque l'on les manipule, d'avoir un bac de récupération spécifique et de le confier à une entreprise d'équarrissage agréée. En ce qui concerne les opérations effectuées près de la colonne vertébrale, il faut éviter que les muscles viennent à son contact direct ou indirect (lame du couteau ayant servi au retrait de la colonne, plan de travail non nettoyé...).

En ce qui concerne la découpe et le désossage, suivant les espèces, il est conseillé de séparer la tête, ôter pieds rougeurs et moelle dans les 24 heures de la réception. Ces éléments sont en effet souillés et contaminent rapidement l'environnement de travail. Quant à la découpe, on peut découvrir des abcès. Tout percement engendre une répartition importante de la contamination sur la viande, le matériel mais aussi les mains. Il est important de parer largement ces zones, de les éliminer rapidement et de procéder à un nettoyage des mains et des instruments avant la reprise de la découpe.

Enfin, les opérations de malaxage, de hachage, de tranchage (etc.) sont délicates car elles augmentent les surfaces d'exposition tout en disséminant les germes contaminants. Il faut donc savoir que la réglementation interdit de préparer de la « viande hachée » à l'avance. Elle doit être préparée à la demande et au vu du client.



L'origine de la viande bovine doit être portée à la connaissance du consommateur conformément au **Décret n° 2002-1465 du 17 décembre 2002.**



Ce document donne un aperçu des règles d'hygiène à respecter. Il ne dispense en aucun cas la lecture et de l'application de l'arrêté du 9 mai 1995 sur les conditions d'hygiène à respecter. Par ailleurs, les pouvoirs publics recommandent fortement la consultation du Guide de Bonnes Pratiques Hygiéniques, édités par la direction des journaux officiels. Consulter la fiche correspondante ou téléphoner au 01.40.58.79.79 pour plus de renseignement concernant ces guides.

Enfin, le Comité Local Action Qualité (CLAQ) et les syndicats peuvent éventuellement vous donner des informations complémentaires.