

## Les affichages d'hygiène en boucherie artisanale

### Les affichages obligatoires dans le local de vente

- Les prix au kilogramme de chaque denrée vendue doivent être disponible à la vue des clients.
- Une liste de tous les allergènes présents dans chaque denrée vendue. Cette liste doit être à la disponibilité du client sans qu'il ait besoin de la demander. Cet affichage peut être dans un classeur à la disponibilité du client dans lequel, pour chaque denrée, il y aurait le nom de la denrée accompagné d'une liste des 14 allergènes à déclaration obligatoire à cocher pour les allergènes présents.
- Pour la vente de viande bovine non préemballée, un affichage doit préciser l'origine de la viande par « origine ... » ou si différentes origines : « née ... /élevée ... /abattue ... ».
- La crise liée au Covid-19 a imposé un affichage sur le port du masque.
- Une affiche précisant la notion suivante doit être apposée : « Veau âge à l'abattage : - 8 mois ».

### Les affichages obligatoires dans les laboratoires

- La procédure de nettoyage et désinfection doit être complète et affichée dans les laboratoires. Cette procédure indique les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser, quand les utiliser, sur quelle surface, pendant combien de temps, s'il y a une action mécanique à effectuer, s'il faut le diluer.
- Un rappel sur le lavage des mains doit être présent à proximité du lave-mains. Cet affichage indique quand et comment se laver les mains.
- Une affiche concernant la procédure de gestion des MRS doit être affichée si l'entreprise réalise le désossage des

### Les 14 allergènes à déclaration obligatoire



MRS. Cette procédure contient les étapes de désossage de MRS.

- Si des procédés de fabrication à risques sont réalisés, une affiche concernant les étapes de la procédure doit être apposée (exemples de procédés de fabrication à risques : le fumage, l'étuvage, le séchage, l'appertisation/la stérilisation, la cuisson, le refroidissement, le marinage).

### Les affichages facultatifs dans les laboratoires

- Les relevés de températures ne sont pas obligatoires à l'affichage. Un enregistrement de température manuelle n'est pas obligatoire mais il est indispensable et nécessaire de contrôler tous les jours les températures des enceintes climatisées. De plus, les anomalies (écart de température de plus de 1°C par rapport à la consigne) doivent être consignés dans un registre avec les actions correctrices associées.

**ARDATmv Pôle d'Innovation** Contactez l'ARDATmv au 01 40 53 47 50

## L'ARDATmv vous aide à vous mettre en conformité !

Si certains de ces affichages obligatoires vous sont inconnus, pas de panique, le pôle d'innovation de la Confédération de la Boucherie est présent pour vous aider ! Par un simple coup de fil ou par mail nous pouvons répondre à vos interrogations. Si vous voulez aller plus loin, nous proposons de faire des audits en entreprise pour faire un diagnostic hygiène. L'audit hygiène a pour objectif de mesurer l'état général de l'hygiène de l'entreprise, de son installation et de ses équipements à un instant donné vis-à-vis de la réglementation en vigueur. Il s'agit également de fournir au professionnel les éléments nécessaires qui lui permettront d'évaluer les forces et les faiblesses de son établissement.

**Pour plus d'information, veuillez contacter la CFBCT et demander le service de l'ARDATmv.**  
**Tel : 01 40 53 47 50**  
**mail : ardatmv@boucherie-france.fr**



**Interview de Joël Lombert, Boucherie Lombert à Versailles (Yvelines) à la suite de son audit hygiène réalisé par l'ARDATmv**

**L'audit réalisé vous a permis de mettre en place des actions correctrices ?**

Oui, même au-delà des remarques faites par les services de contrôles. Dans un premier temps, j'ai mis en place les actions correctrices des non-conformités relevées par les services de contrôles et sur les conseils de l'ARDAT. Puis certaines non-conformités ont été relevées par l'ARDAT qui n'avaient pas été relevées par les services de contrôles et j'ai pu anticiper la mise en place des actions correctrices (prestataire de nettoyage et désinfection, affichages obligatoires...).

**Le compte-rendu de l'audit ainsi que les actions correctrices proposées étaient clairs ?**

Les réponses étaient claires et complètes. Les documents laissés en plus ont été utiles. [Ces documents portaient entre autres sur les allergènes, les affichages obligatoires les mentions obligatoires sur le préemballé, les enregistrements températures/ nuisibles, l'affichage nettoyage et désinfection des mains.]

**Auriez-vous des remarques ou des axes d'améliorations auxquels vous auriez pensé pour cet audit hygiène ?**

Non, le bilan me semble positif et intéressant.

## Déclarer son activité

La déclaration de son activité est obligatoire et doit être effectuée en amont du début de l'activité. Elle n'a pas besoin d'être renouvelée. Le Cerfa n° 13984\*06 permettant cette déclaration est disponible sur le site du ministère de l'Agriculture.

Une fois le Cerfa complété, celui-ci doit-être envoyé au service de la Direction départementale de la protection de la population (DDPP) du département dont dépend l'établissement.

	<p align="center"><b>DÉCLARATION D'ACTIVITÉ CONCERNANT LES ÉTABLISSEMENTS PRÉPARANT, TRANSFORMANT, MANIPULANT, EXPOSANT, METTANT EN VENTE, ENTREPOSANT OU TRANSPORTANT DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE (ACTIVITÉS NON SOUMISES À AGRÈMENT SANITAIRE)</b></p> <p align="center">ARTICLE 6 DU RÈGLEMENT (CE) N°852/2004                  ARTICLE R.233-4 DU CODE RURAL ET DE LA PÊCHE MARITIME</p> <p align="center"><b>ARRÊTÉ DU 10 OCTOBRE 2008</b></p> <p align="center"><small>A renvoyer à la direction départementale (de la cohésion sociale) de la protection des populations (dd(cs)pp) ou à la direction de l'alimentation, de l'agriculture et de la forêt (daaf) pour les dom, du département où est situé l'établissement</small></p>	<p align="center"> </p> <p align="center">N° 13984*06</p>
	<p align="center"> <input type="checkbox"/> Première demande                 <span style="margin-left: 200px;"><input type="checkbox"/> Actualisation</span> </p>	

A - IDENTIFICATION DE L'ÉTABLISSEMENT	
N° SIRET :	_____
Nom de l'enseigne, nom/immatriculation du navire (le cas échéant) :	_____
<b>Adresse de l'établissement</b>	
Adresse :	_____
Complément d'adresse :	_____
Code postal :	_____  ____  _____ ; Commune : _____
<b>Adresse de réalisation des activités déclarées</b>	
Adresse :	_____
Complément d'adresse :	_____
Code postal :	_____  ____  _____ ; Commune : _____
<b>Responsable juridique de l'établissement</b>	
<input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> M.	
Nom, Prénom :	_____
B - COORDONNÉES DE LA PERSONNE À CONTACTER	
<input type="checkbox"/> Mme <input type="checkbox"/> M. Nom, Prénom :	_____
Téléphones (fixe et portable) :	_____
Méil :	_____
<b>Fonction</b>	
<input type="checkbox"/> Responsable qualité	<input type="checkbox"/> Gestionnaire du personnel
<input type="checkbox"/> Responsable de site	<input type="checkbox"/> Gestionnaire comptable
<input type="checkbox"/> Responsable commercial	<input type="checkbox"/> Salarié / employé
<input type="checkbox"/> Responsable juridiquement	
C - EFFECTIF DE PRODUCTION	
Nombre de personnes travaillant directement au contact de denrées alimentaires :	
Nombre maximum :	_____
Moyenne :	_____
D - LOCAUX	
<input type="checkbox"/> À usage professionnel	<input type="checkbox"/> À usage mixte (Privé / professionnel)
<input type="checkbox"/> Utilisation d'un atelier collectif tiers non rattaché à l'établissement demandeur	
N° SIRET de l'atelier : _____	