

Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles — Titre Ier : Aménagements et équipements des abattoirs agréés.

Jeûne et Pratiques alimentaires extrêmes

Lois et décrets (LODA)

Abroge

Date	01/01/2010
Juridiction / Nature	ARRETE
NOR / Numéro	AGRG9301669A
URL Légifrance	https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000529233

RÉSUMÉ OFFICIEL LÉGIFRANCE

[...] Les abattoirs de volailles 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 reconnues propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants [...]

[...] Seules les volailles vivantes peuvent être introduites dans les locaux d'abattage. [...]

[...] Le directeur général de l'alimentation au ministère de l'agriculture et de la pêche est chargé de l'exécution du présent arrêté, qui sera publié au Journal officiel de la République française. [...]

[...]l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale ;[...]

TEXTES VISÉS

Le ministre d'Etat, ministre des affaires sociales, de la santé et de la ville, le ministre de l'industrie, des postes et télécommunications et du commerce extérieur et le ministre de l'agriculture et de la pêche, Vu la directive (C.E.E.) n° 71-118 du conseil relative à des problèmes sanitaires en matière de production et de mise sur le marché de viandes fraîches de volaille, modifiée et mise à jour par la directive (C.E.E.) n° 92-116 du 17 décembre 1992 ; Vu la directive (C.E.E.) n° 91-495 du conseil du 27 novembre 1990 concernant les problèmes sanitaires et de police sanitaire relatifs à la production et à la mise sur le marché de viandes de lapin et de viandes de gibier d'élevage, modifiée notamment par la directive (C.E.E.) n° 92-65 du conseil du 13 juillet 1992 ; Vu le décret n° 66-239 du 18 avril 1966 portant règlement d'administration publique en ce qui concerne les abattoirs de volailles pour l'application des articles 1er et 2 de la loi n° 65-543 du 8 juillet 1965 relative aux conditions nécessaires à la modernisation du marché de la viande ; Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale ; Vu l'arrêté du 3 février 1977 relatif aux conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes de volaille et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements ; Vu l'arrêté du 5 février 1977 réglementant les conditions d'hygiène relatives aux viandes de volaille découpées et conditionnées à l'avance,

RÉFÉRENCE

ARRETE AGRG9301669A du 1 janvier 2010, « Arrêté du 14 janvier 1994 fixant les conditions sanitaires auxquelles doivent satisfaire les établissements d'abattage de volailles – Titre Ier : Aménagements et équipements des abattoirs agréés. ». Disponible sur Légifrance : <https://www.legifrance.gouv.fr/loda/id/JORFTEXT000000529233> (consulté le 31 août 2026).