

ARRETE N° 3208/94
fixant les conditions de l'inspection
sanitaire des animaux dans les abattoirs

LE MINISTRE D'ETAT A L'AGRICULTURE ET
AU DEVELOPPEMENT RURAL,

Vu la Constitution,

Vu le Décret n° 93-844 du 16 Novembre 1993 relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments et produits d'origine animale ;

Vu le Décret n° 93-468 du 26 Août 1993 complété par le décret n° 93-347 du 1er Octobre 1993 portant nomination des membres du Gouvernement ;

Vu le Décret n° 93-499 du 10 Septembre 1993 modifié par le décret n° 94-128 du 22 Février 1994 fixant les attributions du Ministre d'Etat à l'Agriculture et au Développement Rural ainsi que l'organisation générale de son Ministère ;

Sur proposition du Directeur de l'Elevage

A R R E T E :

CHAPITRE I

Présentation à l'inspection sanitaire avant l'abattage

ARTICLE PREMIER :- L'inspection sanitaire des animaux ainsi que les viandes et abats qui en proviennent, est effectuée d'une manière permanente par les vétérinaires officiels ou les préposés vétérinaires ou, à défaut, par les médecins ou les sortants de l'Ecole d'Enseignement Médico-Social.

ART.2.- Tout animal avant d'être abattu doit être présenté à l'inspection sanitaire par son propriétaire ou son gardien dans les 24 heures qui précèdent l'abattage. Les animaux présentant de signe de fatigue ne peuvent être abattu qu'après un repos de 12 heures au moins suivant l'appréciation du vétérinaire.

ART.3.- Le propriétaire ou le gardien de l'animal est tenu de fournir toutes les facilités nécessaires à la bonne exécution de l'inspection (passeport etc...). En cas de refus de sa part, d'inspection n'est pas entreprise ou interrompue, l'abattage devant être ainsi différé.

CHAPITRE II

Présentation à l'inspection sanitaire après l'abattage

ART. 4.- La saignée doit être complète et l'éviscération effectuée sans délai.

Sauf pour les porcs, le dépouillement des animaux abattus est obligatoire. Les porcs doivent être épilés soit par échaudage, soit par grillage.

ART.5.- L'habillage terminé, les grands animaux sont divisés par moitié ou quartier, le porc fendu en deux, les veaux, moutons et chèvres ayant la poitrine fendue dans toute leur longueur, afin de rendre praticable et complète l'inspection sanitaire.

Les abats de chaque animal sont présentés à proximité immédiate sans qu'il y ait mélange. Les reins sont gardés, adhérents à la carcasse par leur attache naturelle et sont dégagés de leur enveloppe. En tout cas, toutes garanties sont données à l'inspecteur sanitaire que les abats et issues appartiennent bien à l'animal visité et n'ont pas été l'objet d'aucune substitution.

ART.6.- Les lésions pouvant exister sur la carcasse, les abats ou les issues ne peuvent être ni enlevées, ni masquées, ni incisées avant la présentation à l'inspection.

Il est aussi interdit de procéder à la fragmentation de la carcasse ou de prélever des organes.

ART.7.- Lorsque la carcasse, les abats et les issues ne sont pas présentés à l'inspection ou si l'un de leurs éléments se trouvent manquant au moment de cette inspection, celle-ci peut être différée. Dans ce cas, la totalité des pièces est consignée sur place sous la responsabilité de leur propriétaire ou de leur gardien jusqu'à ce que celui-ci ait remédié d'une façon satisfaisante à cet état de chose.

TITRE II

Réalisation de l'inspection sanitaire

CHAPITRE III :

Inspection sanitaire avant l'abattage

ART.8.- L'inspection sanitaire, avant l'abattage, ne doit être pratiquée qu'à la lumière du jour ou sous un éclairage artificiel ayant le même caractère.

Elle a trait à l'état général du sujet et à la recherche de la maladie pouvant avoir une influence sur la qualité de la viande ou à la reconnaissance des maladies contagieuses.

Elle doit porter :

1. sur l'état général de santé et d'entretien et notamment sur les signes d'agitation, de fièvre ou de fatigue consécutifs au transport ;

2. sur l'appareil locomoteur ;

3. sur l'état de la surface du corps et des orifices naturels ;
4. sur l'appareil digestif, en particulier sur la cavité buccale et sur l'apparence des matières fécales ;
5. sur l'appareil respiratoire notamment sur les caractères des mouvements respiratoires et sur l'état des premières voies ;
6. sur l'appareil cardio-vasculaire ;
7. sur l'appareil génito-urinaire, spécialement sur l'état des mamelles et l'utérus chez les femelles ainsi que sur les caractères de l'urine.

ART.9.- Est consigné et peut être séquestré dans un lieu fermé de l'abattoir tout animal chez lequel l'inspection révèle l'existence d'une maladie réputée contagieuse ou en état pathologique, susceptible de compromettre la salubrité de la viande. Ces animaux ne peuvent être abattus que dans le local spécialement aménagé dans la section sanitaire ou le cas échéant il doit se faire après les animaux sains suivi d'une désinfection du local. Les carcasses, abats, issues provenant de ces animaux doivent être transportés dans les locaux de séquestration en vue de leur destruction.

ART.10.- Aucun animal mort ne peut être introduit dans l'enceinte de l'abattoir

En aucun cas la carcasse d'un animal mort autrement que par abattage ne peut être introduite dans les locaux et installations où la viande est préparée, manipulée ou stockée.

CHAPITRE IV

Inspection sanitaire après abattage

ART.11.- L'Inspection sanitaire après abattage doit être effectuée dans les plus brefs délais. Les opérations d'abattage et d'habillage des animaux doivent faire l'objet de surveillance ininterrompue du service vétérinaire d'inspection.

Toutes les parties de l'animal y compris le sang doivent être soumises à l'inspection.

ART.12.- Des incisions exploratrices sur les carcasses, les abats et les issues peuvent être pratiquées par le service vétérinaire de l'inspection qui peut exiger le découpage de certaines pièces ou régions lorsque ces opérations sont indispensables à la réalisation de l'inspection.

Les viscères sont soumis à l'examen visuel complété par la palpation et si bien besoin est par l'incision.

L'exploration des ganglions doit toujours comporter des incisions multiples pratiquées sur le grand axe de chaque ganglion. Des prélèvements peuvent être effectués en tant que de besoin.

ART.13.- L'inspection post-mortem comporte l'examen :

- a. du sang portant sur la couleur ainsi que l'aptitude sur la coagulation et visant à déceler la présence d'éléments étrangers ;
- b. de la tête, de la gorge, des ganglions lymphatiques, rétropharyngiens et sous-maxillaire et parotidiens ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée le plus possible pour permettre une exploration détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche. Les amygdales doivent être enlevés après inspection ;
- c. des poumons, de la trachée artère, des ganglions bronchiques doivent être fendues longitudinalement et le poumon largement incisé en son tiers postérieur perpendiculairement à son grand axe ;
- d. du péricadre et du coeur. Ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser le cloison interventriculaire ;
- e. du diaphragme ;
- f. du foie, de la vésicule et des canaux biliaires, ainsi que des ganglions rétrohépatiques et pancréatiques ;
- g. du tube digestif, du mésentère, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;
- h. de la rate ;
- i. des reins et de leurs ganglions lymphatiques ainsi que de la vessie ;
- j. de la plèvre et du péritoine ;
- k. des organes génitaux, chez la vache, l'utérus doit être ouvert par une incision longitudinale ;
- l. de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques ;
- m. de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux ;
- n. des différentes parties de la carcasse, et notamment du tissu conjonctif.

art.14.- Chez les bovins, il est à procéder à l'incision systématique des ganglions lymphatiques mentionnés à l'article 13 ci-dessus.

En cas de doute doivent également être incisés dans les mêmes conditions les ganglions cervicaux superficiels, prescapulaires, axillaires, susternaux, cervicaux profonds, costo-cervicaux, proleitei, précuraux, ischiatiques, iliaques et lombo-aortiques.

art.15.- Chez les bovins âgés de plus de 6 semaines, il faut procéder à la recherche systématique de cysticercose au niveau de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure ;

- de l'oesophage qui doit être dégagé de la trachée ;
- du coeur, qui en plus de l'incision prescrite à l'art. 13 alinéa d. doit être fendu en deux points opposés des oreillettes à la pointe ;
- des masseters internes et externes, qui doivent être incisés suivant deux plans parallèles au maxillaire inférieur ;
- du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse ;
- des surfaces musculaires de la carcasse directement visible. A la recherche éventuelle de la distomatose, par des incisions pratiquées sur la face postérieure du foie au niveau des gros canaux biliaires et par une incision profonde de la base du lobe de Spiegel.

ART.16.- Chez les porcs, la tuberculose doit être recherchée comme il a été indiqué à l'article 14 pour les bovins. Les surfaces de fente de la colonne vertébrale du sternum et du plancher du bassin sont toujours examinés.

Il doit être également procédé :

A la recherche systématique de la cysticercose par l'exploration des surfaces musculaires mises à nues et en particulier, par les incisions au niveau :

des muscles du plat de la cuisse incisés parallèlement en leur plan sur une épaisseur d'un demi-centimètre et sur une longueur et largeur de trois ou quatre doigts ;

- des psoas, des piliers du diaphragme, des intercostaux internes, du triangulaire du sternum, des muscles de la nuque, des ptérygoïdiens, des masseters internes et externes, de la langue, fendus dans leur longueur ;

- des pectoraux actionnés dans le pli de l'aisselle ;

- du coeur fendu plusieurs fois dans le sens de son plus grand diamètre ;

A la recherche systématique de la strongylose pulmonaire et de stéphanurose rénale.

ART.17.- Chez les ovins et caprins, le foie doit être examiné de la même façon que chez les bovins. L'ouverture du coeur et l'incision des ganglions lymphatiques ne doivent être effectuées qu'en cas de suspicion d'un état pathologique.

ART.18.- Lorsque l'inspection sanitaire ne permet pas de conclusions immédiates sur la salubrité de la carcasse et des abats et notamment lorsque des prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen en laboratoire, l'animal abattu est consigné pendant un délai de vingt quatre heures au moins dans un local fermé à clef.

T.19.- Pendant la durée de la consigne, il est interdit à quiconque sauf à l'inspecteur, d'effectuer un prélèvement quelconque sur les diverses parties de l'animal qui ont été consignées.

ART.20.-Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Antananarivo, le 25 JUILLET 1994.

**LE MINISTRE D'ETAT A L'AGRICULTURE ET AU
DEVELOPPEMENT RURAL**