

Arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie accidentés

NOR : AGRG0001080A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu les articles 258, 259, 260 et 262 du code rural ;

Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;

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 ou d'origine animale, notamment ses articles 2, 25 et 26 ;

Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;

Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments rendu le 30 mai 2000,

Arrête :

TITRE I^{er} GÉNÉRALITÉS

Art. 1^{er}. – Au sens du présent arrêté, on entend par :

Abattoir autorisé : tout abattoir agréé en application de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé figurant sur une liste établie dans chaque département par le préfet sur proposition du directeur des services vétérinaires ;

Animal accidenté : tout animal qui présente des signes cliniques provoqués brusquement par un traumatisme ou par une défaillance de l'organisme lors d'une intervention chirurgicale ou obstétricale, alors qu'il était en bon état de santé avant le traumatisme ou l'intervention ;

Animal malade : tout animal qui présente des signes pathologiques manifestes avec répercussions graves sur l'état général autres que ceux définis à l'alinéa précédent ou apparus dans des circonstances différentes ;

Viandes : les viandes au sens de l'article 2 (a) de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 susvisé ;

Viscères : les viscères au sens de l'article 2 (e) de l'arrêté ministériel du 17 mars 1992 susvisé.

Art. 2. – L'abattage des animaux de boucherie accidentés en vue de la consommation humaine doit être pratiqué, dans les meilleurs délais, dans l'abattoir autorisé le plus proche du lieu où se trouve l'animal accidenté lors de son examen initial par un vétérinaire sanitaire.

Toutefois, un animal accidenté peut exceptionnellement être abattu en dehors d'un abattoir autorisé, en cas d'urgence reconnue par un vétérinaire sanitaire. L'abattage d'animaux méchants ou dangereux est assimilé à un cas d'urgence pour cause d'accident ainsi que la mise à mort des animaux de l'espèce bovine à l'issue des corridas.

Art. 3. – Il est interdit de présenter à l'abattoir et de préparer pour la boucherie des animaux malades, en état de mort apparente, morts de maladie ou d'accident ou en état de misère physiologique. En outre, il est interdit de présenter à l'abattoir des animaux accidentés depuis plus de quarante-huit heures.

TITRE II ABATTAGE HORS D'UN ABATTOIR

Art. 4. – Lorsque l'animal accidenté est abattu en tout autre lieu qu'un abattoir, la saignée et l'éviscération abdominale doivent être effectuées immédiatement et rapidement. Les opérations d'habillage de la carcasse, telles que le dépouillement ou l'épilage, ainsi que la fente et la section de la tête, ne doivent pas être effectuées.

Dans tous les cas, les estomacs et les intestins, vidés ou non, sont placés dans un récipient. Ils doivent être expédiés avec la carcasse et toutes les autres parties de l'animal, à l'exclusion du sang, immédiatement après abattage, jusqu'à l'abattoir autorisé le plus proche.

Art. 5. – L'examen initial de l'animal accidenté est effectué du vivant de l'animal par un vétérinaire sanitaire qui, après examen clinique complet, établit le certificat vétérinaire d'information défini en annexe.

Aucune saisie ni aucune excision ne doivent être pratiquées par le vétérinaire sanitaire qui a effectué l'examen initial, sauf en cas de lésions suppuratives ouvertes.

Art. 6. – Le transport de l'animal abattu et de ses viscères est effectué dans les conditions réglementaires prévues pour le transport des viandes et abats. Ils sont accompagnés obligatoirement, outre les documents sanitaires et d'identification prévus par la réglementation afférents à l'animal, du certificat vétérinaire d'information défini en annexe dûment et complètement renseigné par le vétérinaire sanitaire qui a examiné personnellement l'animal accidenté.

TITRE III ABATTAGE DANS UN ABATTOIR AUTORISÉ

Art. 7. – Toute introduction dans un abattoir autorisé d'un animal accidenté, en vue de son abattage, est déclarée immédiatement au service vétérinaire d'inspection sanitaire.

Tout animal accidenté doit être accompagné du certificat vétérinaire d'information défini en annexe. En l'absence de ce document dûment et complètement renseigné par le vétérinaire sanitaire qui a examiné personnellement l'animal accidenté, l'animal est euthanasié et détruit par incinération.

Art. 8. – Le vétérinaire inspecteur chargé de l'inspection sanitaire procède à l'examen *ante mortem* de l'animal. Suite à cet examen, l'abattage est effectué dans les meilleurs délais dans l'abattoir sanitaire.

TITRE IV CONTRÔLE DE SALUBRITÉ

Art. 9. – L'inspection sanitaire des viandes issues des animaux visés aux titres II et III ne peut être effectuée que par le vétérinaire inspecteur de l'abattoir autorisé dans lequel ces viandes ont été transportées ou préparées.

La décision d'estampillage attestant que la viande est propre à la consommation humaine ne peut intervenir qu'après un délai d'au moins vingt-quatre heures après abattage. Toutefois, lorsque le vétérinaire inspecteur le juge nécessaire, cette décision pourra n'intervenir qu'à la suite d'un examen bactériologique favorable et d'une recherche de substances antimicrobiennes négative effectués à l'expiration de ce délai.

Art. 10. – Les viscères et le sang des animaux abattus d'urgence hors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine.

Art. 11. – Les animaux de l'espèce bovine accidentés, âgés de plus de vingt-quatre mois, peuvent être soumis à un test de dépistage de l'encéphalopathie spongiforme bovine selon des modalités définies par instruction du ministre chargé de l'agriculture. Sans préjudice des dispositions de l'article 9, les viandes et tous les sous-produits, y compris le cuir, issus des animaux soumis à cet examen sont consignés dans l'attente des résultats des tests.

Art. 12. – La tête, les viscères et le sang, collecté à l'abattoir, des bovins visés à l'article 11 sont retirés de la consommation humaine et animale et détruits par incinération.

Art. 13. – Les viandes propres à la consommation humaine sont marquées de l'estampille sanitaire en usage dans l'abattoir. Toutefois, il est interdit d'apposer une estampille communautaire sur les viandes provenant d'animaux abattus hors d'un abattoir autorisé dans les conditions prévues au titre II du présent arrêté.

Les viandes qui ne sont pas préparées dans les conditions définies par le présent arrêté sont retirées de la consommation humaine et animale et détruites par incinération.

TITRE V DISPOSITIONS PARTICULIÈRES

Art. 14. – Les honoraires et frais de déplacement dus au vétérinaire sanitaire pour l'examen initial de l'animal hors d'un abattoir et l'établissement corrélatif du certificat vétérinaire d'information défini en annexe sont à la charge du propriétaire de l'animal.

Art. 15. – Le certificat vétérinaire d'information prévu aux articles 5, 6, 7 et 14 et dont le modèle est défini en annexe est établi par le vétérinaire sanitaire appelé à procéder à l'examen initial de l'animal accidenté. Il comporte trois feuillets :

- l'original accompagnant soit l'animal vivant, soit l'animal abattu et ses viscères. Ce certificat est, après l'inspection sanitaire, complété par les décisions du vétérinaire inspecteur de l'abattoir et envoyé à la direction des services vétérinaires du département du lieu de ladite inspection, laquelle direction en fait retour, si les départements sont différents, à la direction des services vétérinaires du département de provenance de l'animal ;
- la copie adressée directement au directeur des services vétérinaires du département du lieu de provenance de l'animal ;
- la souche conservée par le vétérinaire qui a établi le certificat vétérinaire d'information.

Art. 16. – Dans chaque abattoir autorisé, le service vétérinaire tient un enregistrement spécifique des animaux soumis à l'inspection sanitaire prévue à l'article 9.

Art. 17. – L'arrêté du 15 mai 1974 relatif à l'abattage d'urgence des animaux de boucherie pour cause de maladie ou d'accident est abrogé.

Art. 18. – Le ministre 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.

Fait à Paris, le 9 juin 2000.

JEAN GLAVANY

ANNEXE N°

MINISTÈRE DE L'AGRICULTURE
ET DE LA PÊCHE

Département

d

CERTIFICAT VÉTÉRINAIRE D'INFORMATION

(en cas d'abattage d'urgence
des animaux de boucherie pour cause d'accident)

Provenance de l'animal :

Nom du propriétaire ou détenteur :

Commune : Lieudit :

Département :

Nom et adresse de l'abattoir autorisé destinataire :

Motif précis de l'abattage et la date et l'heure du traumatisme ou
de l'intervention chirurgicale ou obstétricale qui a justifié la décision
d'abattage :

Date et heure de l'examen clinique :

Lieu, date et heure de l'abattage (pour les animaux abattus hors
d'un abattoir) :L'identification de l'animal ou à défaut le signalement de
l'animal :Traitements administrés à l'animal accidenté par le vétérinaire
signataire (y compris traitements anesthésiants) ou, selon la déclara-
tion du propriétaire ou détenteur de l'animal, par toute autre per-
sonne (date du dernier traitement) (*):Observations du vétérinaire sanitaire indiquant notamment les
conditions dans lesquelles l'examen initial a été effectué :Nom et adresse du vétérinaire sanitaire qui a effectué l'examen
initial de l'animal :

Fait à, le

Signature de l'éleveur,

Le vétérinaire sanitaire
(Signature et cachet)(*) Si des traitements ont été pratiqués en dehors de l'intervention du
vétérinaire, le préciser en faisant précéder cette indication de la mention :
« selon la déclaration du propriétaire (ou du détenteur de l'animal) ».

Décisions du vétérinaire de l'abattoir d..... Département :

Observations :

Examens de laboratoires :

Conclusions :

Le vétérinaire-inspecteur
(Signature et cachet)A retourner au directeur des services vétérinaires du département du lieu
d'inspection de salubrité.**Arrêté du 9 juin 2000 modifiant l'arrêté du 17 mars 1992
relatif aux conditions auxquelles doivent satisfaire les
abattoirs d'animaux de boucherie pour la production et
la mise sur le marché de viandes fraîches et détermi-
nant les conditions de l'inspection sanitaire de ces éta-
blissements**

NOR : AGRG0001082A

Le ministre de l'agriculture et de la pêche,

Vu le code rural, notamment les articles 258, 259, 260, 262
et 265 ;Vu le décret n° 67-295 du 31 mars 1967 pour l'application des
articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au
fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux
vivants et des denrées animales ou d'origine animale ;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
ou d'origine animale ;Vu l'arrêté du 17 mars 1992 relatif aux conditions auxquelles
doivent satisfaire les abattoirs d'animaux de boucherie pour la pro-
duction et la mise sur le marché de viandes fraîches et déterminant
les conditions de l'inspection sanitaire de ces établissements ;Vu l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de
boucherie accidentés ;Vu l'avis de l'Agence française de sécurité sanitaire des aliments
rendu le 30 mai 2000,

Arrête :

Art. 1^{er}. - Les premier et deuxième tirets du point f de l'article 4
de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé sont remplacés par les disposi-
tions suivantes :« - à l'hébergement des animaux découverts malades au sens de
l'arrêté du 9 juin 2000 relatif à l'abattage des animaux de boucherie
accidentés après leur introduction à l'abattoir ainsi que des animaux
suspects, situés dans un emplacement adéquat et équipés d'un dispo-
sitif d'écoulement distinct ; »« - à l'abattage des animaux accidentés au sens de l'arrêté du
9 juin 2000 précité. Ce local doit être suffisamment aménagé. »**Art. 2.** - L'article 30 de l'arrêté du 17 mars 1992 susvisé est
supprimé et remplacé par les dispositions suivantes :« **Art. 30.** - Pour être reconnues propres à la consommation
humaine, les viandes fraîches, carcasses, demi-carcasses, demi-
carcasses découpées en un maximum de trois morceaux ou les quar-
tiers doivent :« - être obtenues dans un abattoir satisfaisant aux conditions du
présent arrêté et traitées dans des conditions d'hygiène satis-
faisantes conformes au titre II du présent arrêté ;- provenir d'un animal de boucherie qui a été jugé, à la suite
d'une inspection *ante mortem*, sain pour être abattu aux fins du
présent arrêté.Tout animal de boucherie qui, à la suite d'une inspection *ante
mortem* effectuée conformément au chapitre II du titre III du présent
arrêté, est déclaré malade au sens de l'arrêté du 9 juin 2000 précité
est euthanasié sur place et son cadavre est détruit dans les condi-
tions fixées à l'article 265 du code rural. »**Art. 3.** - Il est inséré après l'article 30 un article 30 bis rédigé
comme suit :« **Art. 30 bis.** - Nonobstant les dispositions de l'article 30, pour
être reconnues propres à la consommation humaine, les viandes
fraîches, carcasses, demi-carcasses, demi-carcasses découpées en un
maximum de trois morceaux ou les quartiers doivent également, à la
suite d'une inspection *post mortem*, être reconnues ne présenter
aucune altération, à l'exception de lésions traumatiques survenues
peu avant l'abattage, de malformations ou d'altérations localisées,
pour autant qu'il soit constaté, au besoin par des examens de labora-
toire appropriés, que ces lésions, malformations ou altérations ne
rendent pas la carcasse et les abats correspondants impropres à la
consommation humaine ou dangereux pour la santé humaine.Elles sont alors revêtues de la marque communautaire de salubrité
dans les conditions prescrites par l'arrêté du 15 mai 1974 relatif à
l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie et des produits à
base de viande, sauf dans les cas prévus aux articles 32, 37 et 39 du
présent arrêté. »**Art. 4.** - L'article 31, point a, de l'arrêté du 17 mars 1992 sus-
visé est rédigé comme suit :

« Sont déclarées impropres à la consommation humaine :

a) Les viandes provenant d'animaux :

i) Pour lesquels, il est constaté, après leur introduction à
l'abattoir, soit qu'ils sont malades au sens de l'arrêté du
9 juin 2000 précité, soit qu'ils sont atteints de l'une des affec-
tions suivantes :

- actinobacillose ou actinomycose généralisées ;
- charbon bactérien et charbon symptomatique ;
- tuberculose généralisée ;
- morve ;
- rage ;
- tétanos ;
- salmonellose aiguë ;
- brucellose aiguë ;