

du 25 novembre 2011

PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE

MINISTERE DE L'ELEVAGE

réglementant l'inspection d'hygiène des
denrées animales et des denrées
alimentaires d'origine animale

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE,

- Vu la Constitution du 25 novembre 2010 ;
- Vu le traité de l'Union Economique et Monétaire Ouest Africaine (UEMOA) ;
- Vu le règlement n° 07/2007/CM/UEMOA du 6 avril 2007 relatif à la sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments dans l'UEMOA ;
- Vu la loi n° 66-33 du 24 mai 1966 relative aux conditions d'ouverture et d'exploitation des établissements incommodes, insalubres ou dangereux ;
- Vu la loi n° 93-13 du 2 mars 1993 instituant un Code d'Hygiène Publique ;
- Vu la loi n° 2004-048 du 30 juin 2004 portant loi cadre relative à l'élevage ;
- Vu le décret n° 2011-001/PRN du 07 avril 2011 portant nomination du Premier Ministre ;
- Vu le décret n° 2011-015/PRN du 21 avril 2011 portant nomination des membres du Gouvernement et les textes modificatifs subséquents ;
- Vu le décret n° 2011-077/PRN /MEL du 25 mai 2011, déterminant les attributions du Ministre de l'Elevage ;
- Vu le décret n° 2011-078/PRN /MEL du 25 mai 2011, portant organisation du Ministère de l'Elevage ;
- Sur rapport du Ministre de l'Elevage ;

Le Conseil des Ministres entendu ;

DECRETE :

Chapitre premier : Des dispositions générales et des définitions

Section I : Des dispositions générales

Article premier : Le présent décret régit *l'inspection d'hygiène* des denrées animales et des denrées alimentaires d'origine animale.

Article 2 : Aucune denrée animale ou denrée alimentaire d'origine animale ne peut être livrée au public en vue de sa consommation, si elle n'a subi, au préalable, un contrôle de salubrité effectué par le personnel chargé d'inspection.

Article 3 : La création, l'ouverture ou l'exploitation d'établissements industriels destinés à l'élevage d'animaux domestiques, à l'abattage des animaux de boucherie, au traitement et à la transformation des produits d'origine animale sont subordonnées à une autorisation administrative préalable.

Article 4 : Le transport du bétail et des viandes de boucherie est réglementé par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Article 5 : Les laboratoires publics et privés agréés par l'administration sont seuls habilités à effectuer l'analyse des denrées alimentaires d'origine animale.

Article 6 : Les règles à observer pour les prélèvements d'échantillons sur les denrées alimentaires d'origine animale sont définies à l'annexe n° 6 du présent décret.

Section II : Des définitions

Article 7 : Au sens du présent décret, on entend par :

1. **Abattoir agréé** : établissement public ou privé, utilisé pour l'abattage des animaux destinés à la consommation humaine ou à l'alimentation animale et agréé par l'administration vétérinaire ;
2. **Aliments nouveaux** : produits ou denrées alimentaires pour lesquels la consommation humaine au Niger est jusqu'à ce jour inconnue ou marginale ainsi que les aliments et ingrédients produits à partir d'organismes génétiquement modifiés ;
3. **Aliments denrées ou produits alimentaires** : substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine et englobant les boissons, les gommes à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétique ou de tabac ;
4. **Analyse des risques** : processus comportant l'évaluation des risques, la gestion des risques et la communication sur les risques ;
5. **Animal** : animaux domestiques ou sauvages terrestres et aquatiques ;
6. **Aliment pour animal** : produit destiné à la nutrition ou l'alimentation des animaux ;

- 7. Certificat sanitaire de salubrité :** attestation délivrée par les services officiels de contrôle garantissant la conformité d'une denrée alimentaire à la réglementation en vigueur et/ou aux règles des échanges internationaux ;
- 8. Certificat vétérinaire international :** certificat établi conformément aux dispositions sur la notification et l'information épidémiologiques de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) et décrivant les exigences auxquelles répondent les marchandises exportées en matière de santé animale et ou publique ;
- 9. Contrôle vétérinaire officiel :** opération par laquelle les services vétérinaires qui connaissent la localisation des animaux peuvent appliquer des mesures zoo-sanitaires appropriées en cas de besoin, après avoir pris les dispositions nécessaires pour identifier le propriétaire ou la personne chargée de prendre soin de ces animaux. Cela n'exclut pas les autres domaines de responsabilité des services vétérinaires telle que la sécurité sanitaire des aliments ;
- 10. Contrôle de salubrité :** ensemble des mesures prises pour s'assurer qu'une denrée est propre à la consommation humaine ;
- 11. Comité vétérinaire :** Organe de la commission de l'UEMOA chargé de donner des avis techniques consultatifs sur l'ensemble des questions et mesures d'intérêt communautaire dans les domaines de la santé et du bien être des animaux aquatiques et terrestres, de la sécurité sanitaire des aliments d'origine animale, de la pharmacie vétérinaire, des zoonoses et de la profession vétérinaire ;
- 12. Denrées animales ou d'origine animale :**
- viandes fraîches et produits transformés à base de viandes, issus d'animaux de boucherie des espèces équine, bovine, caprine, ovine, porcine, bubaline ;
 - viandes fraîches et produits transformés à base de viandes, issus de gibiers (ruminants et porcins) sauvages ou d'élevage ;
 - viandes fraîches et produits transformés à base de viandes, issus de volailles domestiques et de gibiers à plumes ;
 - viandes fraîches de lapins et lièvres et leurs produits transformés ;
 - laits et produits laitiers ;
 - oeufs de consommation et ovoproduits ;
 - poissons et produits de la mer et d'eau douce et leurs produits transformés ;
 - miels et produits apicoles ;
 - produits d'origine animale destinés à l'alimentation des animaux.
- 13. Etablissement :** bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés ainsi que leurs environs relevant de la même direction ;
- 14. Evaluation des risques :** processus à base scientifique comprenant l'identification et la caractérisation des dangers, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques ;
- 15. Gestion des risques :** processus consistant à mettre en balance les différentes politiques disponibles en consultation avec toutes les parties intéressées en

tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance sur la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques commerciales loyales et au besoin à choisir les mesures de prévention et de contrôle approprié ;

16. Identification des animaux : identification et enregistrement des animaux soit à l'échelle individuelle, à l'aide d'un identifiant unique, soit collectivement par rapport à leur unité épidémiologique ou groupe d'appartenance, à l'aide d'un identifiant de groupe unique ;

17. Inspection : examen de la conception d'un produit, service, processus ou d'une usine, et détermination de leur conformité à des exigences spécifiques ou, sur la base d'un jugement professionnel, aux exigences générales ;

18. Inspection zoo sanitaire : examen méthodique pratiqué sur un animal vivant, un produit animal et ou un produit d'origine animal afin de déterminer les points de non-conformité sanitaire (présence d'une maladie contagieuse transmissible à d'autres animaux ou à l'homme) ou la présence de résidus ou contaminants chez les animaux et l'inspection des aliments pour animaux en vue d'assurer un niveau de protection optimal de la santé et le bien être des consommateurs ;

19. lait : produit entier de la sécrétion mammaire normale, obtenu par traite totale d'une femelle laitière bien portante, ayant mis bas depuis plus de cinq jours.
La dénomination « lait » s'applique au lait ci-dessus défini ayant subi un traitement n'entraînant aucune modification de sa composition et à ce même lait dont la teneur en matière grasse a été standardisée ;
L'origine du lait doit être spécifiée en clair s'il ne provient pas de l'espèce bovine.

20. lait frais : lait tel que défini ci-dessus, n'ayant subi aucun procédé de conservation en dehors de la réfrigération ;

21. lait pasteurisé : lait chauffé à la température de 63°C pendant 30 minutes, ou 72°C pendant 15 secondes, ou selon toute combinaison à durée ou à température suffisante pour garantir un degré équivalent de destruction des micro-organismes pathogènes ;

22. lait recombinaison : mélange du lait écrémé en poudre et d'eau auxquels on ajoute de la matière grasse laitière anhydre ou du beurre ou de la crème pour obtenir un produit ayant la composition du lait frais ;

23. lait reconstitué : lait préparé dans un établissement agréé, par le mélange normalisé d'eau potable, de poudre de lait standardisé ou d'eau potable de poudre de lait écrémé et de lait frais ;

24. Maladie à déclaration obligatoire : maladie inscrite sur une liste établie par l'Autorité Vétérinaire en charge du contrôle zoo sanitaire et dont la détection ou la suspicion doit être portée immédiatement à la connaissance de l'Autorité vétérinaire en charge du contrôle zoo sanitaire ;

25. Médecine vétérinaire : science qui a pour objet l'étude des maladies animales et l'art de les prévenir et de les guérir. Traditionnellement la médecine vétérinaire

s'étend aux animaux de la ferme (équins, bovins, ovins, porcins et volailles), aux animaux de luxe ou de sport, et aux animaux de ménagerie et de parc zoologique (mammifères, oiseaux et reptiles). La médecine vétérinaire s'intéresse également aux animaux à fourrure, aux abeilles et aux poissons ;

26. Opérateur économique : personne physique ou morale exerçant une activité de production, fabrication, préparation, traitement, emballage, conditionnement, transport, manutention ou de vente d'animaux, produits animaux, produits d'origine animale ou d'aliments, de denrées ou produits alimentaires ;

27. Produits d'origine animale :

- sang et dérivés ;
- engrais organiques à base de produits d'origine animale ;
- cuirs et peaux ;
- ongles, sabots, cornes pour trophées ou musées ;
- laine, soies, et poils ;
- sécrétions glandulaires externes ;

28. produits laitiers : produits dérivés exclusivement du lait ; les dénominations des produits laitiers ne changent pas lorsque les substances nécessaires à leur fabrication sont ajoutée, pourvu que ces substances ne soient utilisées en vue de remplacer tout ou partie d'un quelconque constituant du lait ;

29. produit frais : denrée à l'état naturel, n'ayant subi aucune modification, n'étant protégée que par des moyens de conservation provisoires ou par le froid de quelque manière qu'il ait été appliqué sans toutefois être suffisant pour provoquer la congélation ;

30. Sécurité sanitaire : couvre les secteurs de sécurité sanitaire des végétaux, des animaux et des aliments afin d'assurer la santé des consommateurs, des animaux et des plantes et de garantir la protection de l'environnement ou la nécessité de fournir des aliments sans risque pour la santé humaine. C'est l'assurance que les aliments ne causeront pas de dommage aux consommateurs quand ils sont préparés et/ou consommés conformément à l'usage auquel ils sont destinés ;

31. Toxi-infections alimentaires : contamination provoquée à l'occasion de l'alimentation due à un microorganisme ou à une toxine ;

On entend par toxi-infections alimentaires collectives l'apparition d'au moins deux (2) cas groupés similaires d'une symptomatologie, en général gastro-intestinale, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire

32. Traçabilité animale : possibilité de suivre la trace d'un animal ou d'un groupe d'animaux durant toutes les étapes de la vie dudit animal ou dudit groupe d'animaux ;

Chapitre II : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES VIANDES

Section I : DES DISPOSITIONS GENERALES

Article 8 : L'inspection des produits d'origine animale et de denrées alimentaires d'origine animale est effectuée par les services vétérinaires.

Article 9 : L'inspection de l'hygiène des lieux, des produits carnés et des procédés de préparation ainsi que des moyens de transport de ces produits s'opère dans tous les établissements et places publics ou privés destinés :

- à la vente d'animaux de boucherie ;
- à l'abattage des animaux ;
- à la découpe des viandes ;
- au stockage des viandes ;
- à la fabrication de charcuteries, de conserves de viandes et d'abats ;
- à la vente de produits carnés.

Section II : D'INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX DE BOUCHERIE SUR PIED OU INSPECTION ANTE-MORTEM

Article 10 : Au sens du présent décret, les animaux domestiques présentés sur les marchés et destinés aux abattoirs en vue d'être abattus pour la consommation humaine sont considérés comme des denrées animales.

Article 11 : L'agent d'élevage surveillant le marché à bétail est tenu de signaler, à l'autorité administrative et au chef du service de l'élevage de leur zone de compétence, tout cas de maladie contagieuse constatée ou soupçonnée.

Article 12 : Aucun animal ne peut être abattu en vue de la consommation publique, dans un abattoir public ou privé ou dans une tuerie particulière, sans être préalablement visité sur pieds par un agent des services vétérinaires.

Article 13 : L'examen sur pieds a lieu 24 heures avant l'abattage. Il est effectué dans un parc d'attente situé dans l'enceinte de l'abattoir à des heures fixées par le règlement intérieur, en présence du propriétaire et avec son assistance.

Article 14 : A l'issue de l'examen sur pieds :

- les animaux reconnus sains et remplissant les conditions d'âge et de sexe sont maintenus au repos dans le parc d'attente jusqu'au moment de l'abattage ;
- les animaux atteints de maladie contagieuse sont immédiatement abattus dans les locaux ou emplacements sanitaires de l'abattoir ;
- les animaux suspects ou fatigués sont mis en observation, aux frais du propriétaire, dans un parc sanitaire pendant tout le délai fixé par l'agent inspecteur.

Les mesures sanitaires prévues par la réglementation de la police sanitaire sont appliquées.

Article 15 : Il est interdit, d'abattre un animal de boucherie destiné à la consommation publique, d'échauder les têtes, les pieds et traiter les viscères en tout

lieu autre que les abattoirs ou aires d'abattage publics et privés agréés par l'Administration vétérinaire

Article 16 : Il est toutefois fait dérogation à l'interdiction mentionnée à l'article 9 ci-dessus dans les cas suivants :

- abattage sanitaire dans les foyers de maladies contagieuses ou pour la sauvegarde de la production en cas de péril climatique sous le contrôle des services vétérinaires;
- abattage d'urgence d'animaux blessés ou menacés de risque de mort non causée par une maladie contagieuse ; dans ce cas, le propriétaire des animaux abattus fait la déclaration immédiate auprès des services vétérinaires qui soumettent les carcasses entières, les viscères et les issues à l'inspection d'hygiène ;
- abattage d'animaux pour les besoins de la consommation familiale ou lors de cérémonies rituelles à condition que les opérations soient effectuées dans un lieu clos, isolé de la voie publique sur laquelle le sang et les issues ne doivent pas être répandus ;
- en l'absence d'installations spéciales pour l'abattage de porcs ou d'animaux de basse-cour et seulement dans ce cas, les charcutiers patentés, disposant à leur domicile d'une installation propre à cet usage et contrôlée par les services vétérinaires chargés de l'inspection.

Article 17 : Si les circonstances l'exigent, l'abattage d'une espèce animale peut, pour cause liée à l'âge ou au sexe, être autorisé par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Section III : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES VIANDES DE BOUCHERIE OU INSPECTION *POST-MORTEM*

Sous section I : Dispositions relatives aux abattoirs

Article 18 : Pour chaque lieu d'abattage, un règlement intérieur définissant les modalités de son fonctionnement et les conditions d'abattage est élaboré par l'autorité administrative, en accord avec l'Autorité vétérinaire et les utilisateurs des installations.

La non-observation par les usagers du règlement intérieur de l'abattoir ou le refus d'obtempérer aux exigences du service d'inspection entraîne l'interdiction d'accès à l'abattoir.

Article 19 : L'accès aux abattoirs est interdit à toute personne autre que celles qui y sont appelées pour les besoins de leur travail ou de leur commerce.

Article 20 : L'accès aux abattoirs est interdit aux animaux qui ne sont pas destinés à être abattus.

Article 21 : Tous les animaux de boucherie entrés dans un abattoir pour être abattus n'en doivent sortir qu'abattus.

Article 22 : Il est interdit d'exercer, sans nécessité, de mauvais traitements sur les animaux destinés à l'abattage.

Article 23 : L'abattage par égorgement est la règle générale.

Article 24 : Les porcs et les chevaux sont abattus dans un local ou un emplacement réservé à cet usage.

Article 25 : Le soufflage des viandes ou toute opération de nature à tromper l'acheteur est interdit. Toutefois, le soufflage des veaux, moutons, chèvres et chevaux en vue de faciliter leur dépouillement, à l'exclusion du soufflage dit «à la musette» est autorisé.

Article 26 : Les dépouilles, graisses, sang, viscères et leur contenu sont traités séparément dans des locaux ou emplacements prévus à cette fin. Ils ne doivent ni séjourner dans les aires d'abattage, ni être mélangés aux carcasses.

Article 27 : Chaque fois que l'abattoir a été souillé de matières virulentes, la désinfection soigneuse est de rigueur tant pour les locaux et les instruments que pour les vêtements et les mains de toutes les personnes y travaillant. Les produits désinfectants utilisés pour ce faire sont ceux recommandés par les services vétérinaires.

Article 28 : Aucune vente en détail de viandes, d'abats et d'issues n'est permise dans les abattoirs.

Article 29 : Toute vente d'objets quelconques est interdite dans l'enceinte des abattoirs.

Article 30 : Les cuirs et peaux provenant d'animaux indemnes de maladies contagieuses sont traités conformément aux textes réglementant le conditionnement et le négoce des cuirs et peaux bruts au Niger.

Article 31 : Le sang et les os sont traités dans les conditions fixées par l'agent inspecteur.

Sous section II : de l'abattage et de l'inspection des viandes de boucherie

Article 32 : Seules les méthodes de saignée, de dépouille, d'éviscération, d'échaudage et de découpe prescrites par le règlement intérieur de l'abattoir sont appliquées.

Article 33 : L'inspection d'hygiène des viandes dans les abattoirs est effectuée par un vétérinaire inspecteur assisté d'agents inspecteurs.

Article 34 : Lorsqu'il n'est pas possible de désigner un vétérinaire inspecteur, l'inspection des viandes est assurée par un agent inspecteur qualifié désigné sur proposition du chef de service de l'élevage.

Article 35 : L'inspection des viandes a lieu aux heures fixées par le règlement intérieur de l'abattoir.

Elle ne se fait que dans des conditions suffisantes d'éclairage.

Article 36 : Les animaux abattus sont présentés entiers à l'inspection. Aucun viscère, abat ou issue ne peut être enlevé avant l'examen complet de son état, ainsi que celui de la carcasse correspondante.

Article 37 : L'inspection des viandes porte sur :

- l'examen général de la carcasse et des organes internes ;
- l'examen systématique et spécifique à chaque espèce animale ;
- des examens spéciaux pour chaque maladie ou lésion constatée.

Article 38 : Les chevillards ou leurs représentants sont tenus de faciliter aux agents inspecteurs toutes les opérations jugées nécessaires pour l'accomplissement de leur mission.

Article 39 : Les viandes corrompues, toxiques, nuisibles ou reconnues impropres à la consommation humaine sont saisies et détruites.

Article 40 : Les viandes, abats et issues saisis sont tailladés et dénaturés selon un procédé prescrit par le vétérinaire inspecteur avant d'être enfouis ou incinérés.

Article 41 : Les viandes déclarées impropres à la consommation humaine mais ne présentant aucun caractère de toxicité peuvent être dénaturées et récupérées pour l'usage industriel dans les conditions fixées par le vétérinaire inspecteur.

Article 42 : A l'issue de l'inspection, les viandes reconnues salubres sont classées et estampillées au moyen d'un timbre en fonction de la qualité de la viande. La nature et les modalités d'application de l'estampille de salubrité sont déterminées par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Article 43 : Lorsque les installations le permettent, les viandes suspectes sont consignées pour une mise en observation. Elles ne sont remises au propriétaire que lorsque l'inspection les déclare propres à la consommation humaine. Ces viandes sont marquées de l'estampille de salubrité au sortir du local de consignation. Si l'abattoir ne dispose pas de local de consignation approprié, l'agent inspecteur décide en dernier ressort de la destination et des traitements à donner aux viandes suspectes.

Article 44 : Les viandes déclarées salubres sont pesées avant d'être livrées au commerce.

Article 45 : Aucun organe ou partie d'organe, aucun viscère ou issue n'est enlevé de l'abattoir sans l'autorisation des services vétérinaires chargés de l'inspection.

Article 46 : Sont interdites l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation, directe ou indirecte pour la consommation publique, des viandes ne portant pas la marque de l'estampille du service d'inspection. Il est fait exception pour les viandes stérilisées par ébullition qui doivent toutefois être accompagnées d'un certificat d'origine et de salubrité délivré par les services vétérinaires chargés de l'inspection.

Article 47 : Les viandes insuffisantes qui ne présentent aucun caractère de toxicité ou de répugnance sont classées en qualité seconde et vendues sur place comme telles.

Article 48 : Les viandes fiévreuses, surmenées, saigneuses, putréfiées ou inhalibles sont saisies dans les cas suivants :

- 1) saisie partielle des organes, parties d'organes, abats ou issues présentant une des lésions suivantes :
 - lésion traumatique ;
 - hémorragie ;
 - congestion ;
 - œdème ;
 - abcès ;
 - tumeur ;
 - kyste ou séquestre ;
 - putréfaction superficielle.
- 2) saisie totale de la viande, des abats et des issues lors de lésions présentant un des caractères suivants :
 - signes accusés de putréfaction ;
 - hémorragie ou congestion généralisée ;
 - abcès multiples ;
 - tumeurs multiples ;
 - métrite aiguë ;
 - péritonite aiguë ;
 - hydrocachexie.

Article 49 : Les viandes provenant d'animaux atteints de trypanosomiase à son début et non hydrohémique, sont classées en qualité première si elles répondent aux critères de cette qualité.

Dans tous les autres cas, les viandes consommables d'animaux atteints de trypanosomiase sont classées en qualité seconde.

Article 50 : Les carcasses de bovins atteints de péripneumonie contagieuse bovine sous la forme aiguë et dont la viande est fiévreuse ou hydrohémique, sont saisies en totalité, dénaturées et détruites.

Dans tous les autres cas, les poumons, les plèvres et éventuellement les articulations sont saisis et détruits. Le reste de la viande est classé à la qualité seconde et vendu sur place comme telle.

Article 51 : Les viandes provenant d'animaux tuberculeux des espèces bovine, cameline et équine sont saisies et exclues en totalité ou en partie de la consommation dans les cas ci-après :

- 1) saisie totale de la carcasse et des viscères en cas de :
 - tuberculose quelle que soit la forme, accompagnée de cachexie ;
 - tuberculose caséuse à foyers multiples étendus à plusieurs ganglions ;
 - tuberculose caséuse affectant les organes des cavités thoracique et abdominale, ou affectant plus d'un organe d'une même cavité ;

- tuberculose miliaire aiguë.
- 2) saisie partielle dans les cas ci-après :
- saisie de la paroi thoracique en cas de lésions tuberculeuses siégeant au niveau des plèvres ;
 - saisie de la paroi abdominale en cas de lésions siégeant au niveau du péritoine ;
 - la réaction inflammatoire due à la tuberculose d'un ganglion entraîne la saisie, la dénaturation et la destruction de l'organe ou de la région correspondante ;
 - les lésions tuberculeuses des ganglions drainant les masses musculaires entraînent le désossage et la saisie des os du squelette; la chair peut être stérilisée puis livrée à la consommation.

Article 52 : Les viandes provenant de carcasses d'animaux tuberculeux ayant fait l'objet de saisie partielle sont, après désossage et élimination des ganglions, des séreuses et gros vaisseaux, classées à la qualité seconde.

Ces viandes ne sont livrées à la consommation qu'après avoir été découpées en morceaux n'excédant pas cinq cents (500) grammes et avoir subi une stérilisation par ébullition pendant trois (3) heures aux frais du propriétaire.

Article 53 : Le sang provenant d'animaux atteints de tuberculose est saisi et détruit dans tous les cas.

Article 54 : Les viandes d'animaux tuberculeux des espèces autres que celles mentionnées à l'article 51 ci-dessus sont saisies en totalité, dénaturées et détruites.

Article 55 : Dans le cadre de la préservation de la santé publique et de la compensation des pertes encourues, des indemnités peuvent être accordées aux chevillards dont les carcasses d'espèce bovine atteintes de tuberculose ont fait l'objet de saisie totale, à l'issue de l'inspection à l'abattoir.

La saisie partielle ne donne droit à aucune indemnité.

Article 56 : Le montant de l'indemnité équivaut à 50% de la valeur de la carcasse saisie, sur la base du prix de vente du kilogramme de viande avec os sur le marché. Le montant requis est imputable au budget de l'Etat.

Article 57 : La destination des viandes provenant d'animaux atteints d'une maladie contagieuse transmissible à l'homme autre que la tuberculose est laissée à l'appréciation du vétérinaire inspecteur conformément aux dispositions du Code Zoo sanitaire International.

Article 58 : Les viandes, abats et issues d'animaux déclarés atteints de peste bovine sont saisis en totalité, dénaturés et détruits.

Article 59 : Les viandes, abats et issues de porc atteint de rouget sont saisis en totalité, dénaturés et détruits.

Article 60 : Les viandes de bovins infestées de cysticerques font l'objet de saisie totale dans les cas suivants :

- laderie humide: lorsqu'à l'incision il est trouvé plus de deux cysticerques par section de la dimension d'une paume de main ;
- laderie sèche: lors d'infestation massive donnant à la viande un caractère répugnant.

Article 61 : Les viandes de bovins légèrement infestées de cysticerques sous la forme humide avec au maximum deux cysticerques par section ou celles infestées de cysticerques sous la forme sèche peuvent être récupérées pour la consommation humaine après stérilisation, aux frais du propriétaire, selon les indications de l'agent inspecteur.

Les viandes lades stérilisées sont classées à la qualité seconde et vendues comme telles.

Article 62 : Les viandes de porcs atteints de cysticercose sont saisies en totalité dans tous les cas, dénaturées et détruites.

Article 63 : Les viandes d'ovins massivement infestées de cysticerques sont saisies, puis détruites ou récupérées pour l'usage industriel selon les indications de l'agent inspecteur.

En cas d'infestation légère, les viandes d'ovins sont classées à la qualité seconde et vendues comme telles.

Article 64 : Tout organe d'animal de toute espèce, infesté de larve de ténia échinocoque est saisi, dénaturé et détruit.

Article 65 : Les organes infestés de douves sont, selon la décision de l'agent inspecteur:

- soit saisis, dénaturés et détruits, lors d'infestation massive ;
- soit livrés à la consommation après avoir été débarrassés des canaux biliaires infestés, lors d'infestation légère.

Article 66 : Les viandes de porc infestées de trichinelles sont saisies en totalité, dénaturées et détruites.

Article 67 : En cas de constatation de maladie susceptible de représenter un danger pour l'homme ou l'animal autre que celles explicitement mentionnées dans les articles précédents, le classement des viandes et leur saisie sont laissés à l'appréciation de l'inspecteur qui doit conformer sa décision à la réglementation sanitaire en vigueur, aux normes d'hygiène admises, tout en tenant compte des conditions locales d'exercice.

Section IV : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES VIANDES FORAINES

Article 68 : Les viandes et abats de toute nature provenant d'un abattoir public ou privé autre que ceux établis dans la zone de consommation ou de transformation sont réputés forains.

Article 69 : Toute personne physique ou morale recevant des viandes ou abats forains en vue de leur vente tels quels ou après transformation doit obligatoirement les soumettre en totalité à l'inspection du service vétérinaire de la zone de débarquement.

Article 70 : Les viandes et abats forains, frais ou conservés au froid, en carcasses entières, en demi-carcasses, en quartiers ou en morceaux sont estampillés et accompagnés d'un certificat d'origine et de salubrité délivré par le service vétérinaire de la zone de provenance attestant :

- qu'ils proviennent d'animaux reconnus sains au moment de l'abattage et qu'ils ont été examinés immédiatement après l'abattage ;
- qu'ils ne contiennent aucune substance antiseptique ;
- qu'ils ont été préparés dans des conditions répondant à toutes les exigences de l'hygiène alimentaire.

Le certificat d'origine et de salubrité doit contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits et s'appliquer à eux sans doute possible.

Pour les viandes importées, le certificat porte notamment les noms de l'expéditeur et du destinataire, ainsi que les marques apposées sur les emballages.

Article 71 : Les viandes et abats forains, frais ou conservés au froid, reconnus propres à la consommation sont livrés à la consommation ou entreposés dans un local frigorifique aussitôt après l'inspection de salubrité.

Article 72 : Toute viande foraine, tout abat forain non estampillé ou non accompagné d'un certificat d'origine et de salubrité conforme est considéré comme un produit clandestin et douteux et saisi comme tel :

Le produit saisi est réexaminé du point de vue de l'hygiène et est :

- soit estampillé et vendu aux enchères par un mandataire agréé par l'autorité compétente, vendu de gré à gré à des consommateurs, donné à un établissement public ou à une œuvre de bienfaisance s'il est reconnu salubre. Le produit de la vente, après déduction de certains frais, est porté en recettes au profit du Fonds de Sécurisation de l'Elevage (FOSEL) ;
- soit saisi, dénaturé et détruit sans recours s'il est déclaré insalubre.

Section V : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES VIANDES CUITES, DES VIANDES SECHEES, DES CHARCUTERIES, DES POUDRES ET EXTRAITS DE VIANDES

Article 73 : Les viandes cuites, séchées, les charcuteries, les poudres et extraits de viandes doivent provenir d'animaux reconnus sains et exempts de toute maladie au moment de l'abattage.

Ils ne doivent contenir aucune substance chimique, antiseptique et doivent être préparés dans des conditions répondant à toutes les exigences de l'hygiène alimentaire.

Article 74 : Les viandes cuites, assaisonnées ou non, doivent avoir été soumises à une température suffisante pour répondre sans danger à l'usage auquel elles sont destinées.

Article 75 : Les viandes séchées, séchées salées ou séchées fumées, assaisonnées ou non, doivent avoir subi une dessiccation profonde. Elles doivent se présenter sous forme de fines lanières ou copeaux cassants et friables.

Article 76 : Les charcuteries désignent l'ensemble des préparations alimentaires à base de viande crue ou cuite et souvent avec du sel comme agent conservateur.

Article 77 : Les poudres de viandes doivent avoir une odeur de rôti. Le taux d'humidité maximum toléré dans ces produits à la vente est de dix pour cent (10%).

Article 78 : Les extraits de viandes doivent avoir une couleur brun clair ou légèrement foncée, une saveur agréable de viande et ne doivent pas coller aux doigts.

Les extraits de viandes ne doivent pas titrer plus de dix sept pour cent (17%) d'eau.

Article 79 : Sont saisies, détruites ou dénaturées, les viandes séchées, assaisonnées ou non, présentant les altérations et défauts suivants :

- odeur même légère de putréfaction ;
- aspect mou ou gluant ;
- moisissures profondes ;
- rancissement accusé ;
- présence de substance antiseptique ;
- présence de germes ou spores pathogènes pour l'homme.

Article 80 : Les viandes séchées peuvent être laissées à la consommation selon la décision de l'agent inspecteur, après nettoyage à sec, dans les cas suivants :

- les moisissures légères ;
- la présence de dermestes.

Article 81 : Les poudres de viande présentant les défauts ou altérations ci-dessous sont saisies, détruites ou dénaturées :

- l'odeur forte ou douteuse ;
- les putréfactions diverses ;
- l'humidité dépassant dix pour cent (10%) ou présence de grumeaux ;
- la présence de germes ou spores pathogènes.

Article 82 : Les extraits de viandes présentant les défauts et altérations ci-dessous sont saisis, détruits ou dénaturés :

- l'odeur putride ;
- les putréfactions diverses ;
- le titre d'eau supérieur à dix sept pour cent (17%);

- la présence de germes ou spores pathogènes.

Chapitre III : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES LAITS ET PRODUITS LAITIERS INDUSTRIELS

Section I : DE L'INSPECTION ET DE LA SAISIE DES LAITS

Article 83 : Les standards de composition du lait et des produits laitiers sont donnés par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Article 84 : Les agents inspecteurs des services vétérinaires ont mandat pour :

- procéder au contrôle de salubrité du produits et produits laitiers;
- veiller à la conformité de leur qualité ;
- procéder à des prélèvements aux fins d'analyses de laboratoire ;
- confisquer ou saisir toute ou une partie de lots impropres à la consommation humaine.

Article 85 : Il est interdit de détenir, de préparer en vue de la vente, ou de vendre :

- sous la dénomination de " lait " suivie ou non d'un qualificatif, tout produit industriel ayant l'aspect du lait, n'étant pas indemne de contamination et n'ayant pas subi une pasteurisation avant d'être entreposé en lieu propre, réfrigéré à 4° C dans un emballage étanche à l'air;
- sous la dénomination de "lait stérilisé", tout produit ayant l'aspect du lait présentant la même composition chimique, n'ayant pas subi un traitement thermique en autoclave à la température minimale de 110°C pendant 30 minutes ou toute combinaison durée/température provoquant un degré équivalent de bactéricide ;
- sous la dénomination de " lait UHT" (Ultra Haute Température) un produit présentant l'aspect du lait , n'ayant pas été chauffé selon une combinaison durée / température suffisante pour garantir un degré de destruction des microbes équivalent au chauffage à 132° C pendant deux (2) secondes , sans dénaturation des protéines.

Article 86 : Les laits présentant les défauts ci-dessous sont saisis et dénaturés ou détruits, sans préjudice des poursuites à l'encontre des contrevenants conformément à la législation en vigueur :

- lait mouillé ;
- lait frauduleusement écrémé ;
- lait additionné de substances chimiques dans le but de modifier le Potentiel d'Hydrogène (PH) ou de modifier la saveur ;
- lait contaminé par des substances radioactives.

Article 87 : Les laits de femelles atteintes de mammite sont saisis, détruits ou enfouis.

Article 88 : Les laits présentant une acidité marquée ou un début de fermentation sont déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant, à condition qu'ils satisfassent aux normes d'hygiène des produits laitiers fermentés.

Article 89 : Il est interdit de fabriquer, de vendre, ou d'importer sous la dénomination de poudre de lait, entier ou écrémé, tout produit présentant l'aspect de la poudre de lait, destiné aux mêmes usages, ne provenant pas exclusivement de la dessiccation sur cylindres ou par atomisation du lait entier ou du lait écrémé et répondant aux standards de composition qui sont donnés par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Article 90 : Les emballages de conditionnement des poudres de lait doivent être étanches à l'air et à la lumière. Ils portent inscrits en caractères bien lisibles, la dénomination du produit, son taux d'humidité et de matières grasses laitières ainsi que le mode de reconstitution et les dates de production et de péremption.

Article 91 : Sont saisis, dénaturés et enfouis les lots de poudre de lait présentant les défauts et altérations suivants :

- contamination par des coliformes ;
- présence de levures, de moisissures et de germes mésophiles à des taux anormaux ;
- odeurs ou couleurs anormales ;
- excès d'humidité ;
- conditionnement non conforme.

Section II : DES PRODUITS LAITIERS INDUSTRIELS

Article 92 : Les produits vendus ou mis en vente sous la dénomination "crème" doivent résulter de la mise au repos et/ou de la centrifugation du lait. Ils doivent avoir été pasteurisés, se présenter sous la forme d'un liquide visqueux presque solide, blanc légèrement jaune. Ils sont conditionnés dans un emballage étanche à l'air et à la lumière portant inscrit le taux de matières grasses lequel ne peut être inférieur à dix pour cent (10%) (crème légère).

L'acidité ne doit pas dépasser 1,8% d'acide lactique par litre.

Article 93 : Il est interdit de fabriquer, de mettre en vente ou de vendre :

- sous la dénomination "crème", suivie ou non d'un qualificatif ou sous une dénomination de fantaisie quelconque, un produit présentant l'aspect de la crème, destiné aux mêmes usages, ne provenant pas exclusivement du lait, l'addition de matières grasses étrangères étant notamment interdite;
- sous la dénomination "crème glacée", "glace de crème" ou "ice cream" ou sous une dénomination de fantaisie quelconque, un produit présentant l'aspect de ces produits, ne provenant pas de la congélation du lait et de ses dérivés additionnés ou non d'ingrédients autorisés et destiné à être consommé dans cet état.

Article 94 : Les produits industriels dénommés " beurre" doivent être issus de la maturation et/ou du barattage de la crème pasteurisée. Leur couleur est franche, l'odeur nette, le goût agréable.

Article 95 : Le beurre destiné à être vendu doit être conditionné en emballage sulfurisé ou en aluminium portant inscrite en caractères bien lisibles, la dénomination

du produit, suivie ou non d'une appellation de fantaisie, et la présence d'ingrédients, de colorants et de conservateurs autorisés .

Le produit conditionné est entreposé dans une enceinte réfrigérée où la température ne dépasse pas dix degrés Celsius (10 C°).

Article 96 : Les huiles de beurre et les matières grasses anhydres doivent provenir d'un chauffage approprié du beurre ou de la crème.

Le goût et l'odeur ne doivent être ni prononcés ni impurs ou désagréables.

Article 97 : Lorsqu'elles ne sont pas conditionnées dans des récipients étanches à l'air, les huiles de beurre et les matières grasses anhydres doivent être transportées à des températures ne dépassant pas dix degré 10°C.

Article 98 : Un arrêté du Ministre chargé de l'Elevage fixe les exigences de composition des beurres, huiles de beurre et matières grasses anhydres.

Article 99 : Sont saisis et dénaturés ou détruits comme impropres à la consommation humaine :

- les beurres à odeur et saveur anormales ;
- les beurres présentant des moisissures à leur surface ;
- les beurres présentant un rancissement accusé ;
- les beurres renfermant plus de dix pour cent (10%) de sel ;
- les beurres, huiles de beurre et matières grasses anhydres ne répondant pas aux exigences de composition.

Article 100 : Il est interdit de vendre, de détenir en vue de la vente sous la dénomination "fromage", frais ou affiné, un produit industriel ne résultant pas de :

- la coagulation de lait, de lait écrémé, de lait partiellement écrémé, de crème de lactosérum ou babeurre, seuls ou en combinaison, obtenue par l'action de la présure et/ou d'autres agents coagulants non nocifs, suivie de l'égouttage partiel du lactosérum résultant de cette coagulation ;
- l'emploi de techniques de fabrication entraînant la coagulation du lait et/ou des matières provenant du lait de manière à obtenir un produit fini ayant les mêmes caractéristiques physiques, chimiques et organoleptiques essentielles que le produit défini à l'alinéa précédent.

Article 101 : Lorsqu' est utilisé pour la fabrication de fromage, du lait autre que le lait de vache, un ou plusieurs mots désignant l'espèce productrice du lait doivent figurer immédiatement avant ou après la dénomination du produit. Ces indications sont inscrites sur l'emballage de manière bien lisible.

Article 102 : Sont saisis, dénaturés ou détruits comme impropres à la consommation humaine, les fromages présentant les altérations suivantes :

- une odeur nauséabonde ;
- une odeur ammoniacale prononcée ;
- une odeur de putréfaction ;
- une saveur anormale.

Article 103 : Il est interdit de fabriquer, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination "lait fermenté" ou sous une désignation de variété telle que "lait caillé", "yaourt", "yoghourt", "koumis", "khefir", "Lebin", avec ou sans qualificatif, accompagnée ou non d'une dénomination de fantaisie, un produit industriel ayant l'aspect de lait fermenté, destiné aux mêmes usages, ne provenant pas exclusivement de la fermentation appropriée par des levains non nocifs du lait frais, du lait recombinaison ou du lait écrémé.

L'acidité des produits fermentés ne doit pas être inférieure à 0,8 gramme d'acide lactique par litre.

Article 104 : Les produits fermentés sont conditionnés dans des récipients étanches à l'air, hermétiquement fermés et maintenus sous une température ne dépassant pas quatre degrés Celsius (4°C).

Les récipients portent en caractères bien lisibles la désignation de la variété, sa date limite de conservation et la présence ou non d'arômes, de fruits et de sucre.

Article 105 : Sont saisis et dénaturés ou détruits les lots de produits laitiers fermentés présentant dans une proportion supérieure à vingt pour cent (20%) sur l'échantillon prélevé les défauts et altérations suivants :

- une odeur ou saveur anormale ;
- une faible stabilité du sérum ;
- une date de durabilité minimale dépassée ;
- une présence de gaz ;
- une présence d'additifs non autorisés.

Article 106 : Lorsque la proportion de produits altérés ou présentant un défaut est inférieure à vingt pour cent (20%), un tri est opéré si possible. Lorsque cela n'est pas possible les produits sont soit retirés du commerce, soit saisis et détruits.

Chapitre IV : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DE LA VIANDE DES ANIMAUX DE BASSE-COUR ET DES ŒUFS DE CONSOMMATION

Section I : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DE LA VIANDE DES ANIMAUX DE BASSE-COUR

Article 107 : L'abattage, pour la consommation familiale, des animaux de basse-cour est autorisé en dehors des établissements d'abattage.

Article 108 : L'abattage des animaux de basse-cour destinés à entrer dans le circuit commercial n'est autorisé que dans un lieu placé sous la surveillance sanitaire du service vétérinaire.

Article 109 : Le contrôle sanitaire des animaux de basse-cour s'effectue à toutes les étapes du circuit commercial, de l'abattage à l'étal de vente.

Article 110 : Les abattants d'animaux de basse-cour destinés à entrer dans le circuit commercial sont tenus d'aviser le service vétérinaire vingt quatre (24) heures à l'avance, du lieu et du moment des abattages.

Article 111 : Les vendeurs de chair d'animaux de basse-cour abattus et préparés en dehors de la zone de consommation sont tenus de déclarer tout arrivage au service vétérinaire de la zone de débarquement.

Cette déclaration est faite vingt quatre (24) heures avant l'arrivée des produits ou, en cas de force majeure, immédiatement après leur arrivée avant tout début de vente. Un certificat d'origine et de salubrité doit obligatoirement accompagner chaque arrivage, attestant que :

- les produits proviennent d'élevages contrôlés et qu'ils ont été examinés par le service vétérinaire immédiatement après leur abattage ;
- ils sont indemnes de toute substance nuisible ;
- ils sont propres à la consommation humaine.

Article 112 : Sont exclues de la consommation, saisies, dénaturées et enfouies les carcasses de volailles, d'oies et de canards présentant les défauts et altérations suivantes :

- les carcasses saigneuses ;
- les carcasses surmenées ;
- les carcasses fiévreuses ;
- les carcasses putréfiées ;
- les carcasses hydrocachectiques ;
- les carcasses répugnantes ;
- les carcasses toxiques.

Article 113 : Sont saisies en totalité, dénaturées et détruites, les carcasses de volailles, d'oies et de canards atteints des affections suivantes :

- tuberculose aviaire ;
- diphtérie ;
- choléra aviaire ;
- maladie de New Castle
- Influenza Aviaire Hautement Pathogène ;
- salmonellose ;
- pullorose ;
- typhose aviaire.

Article 114 : Les carcasses présentant des signes de parasitoses peuvent être livrées au commerce après épluchage large et soigneux et l'élimination des organes infestés.

Article 115 : Sont saisies, dénaturées ou détruites, les carcasses de volailles réfrigérées ou congelées présentant les défauts définis aux articles 112 et 114 ci-dessus ainsi que dans les cas suivants :

- décongélation totale sur le lieu de vente ;
- odeur de fermentation putride ;
- putréfactions diverses ;
- rancidité.

Article 116 : Les carcasses des animaux de basse-cour autres que les volailles fraîches, réfrigérées ou congelées sont saisies dénaturées ou détruites lorsqu'elles présentent des défauts et altérations définis aux articles 112, 113 et 115 ci-dessus.

Article 117 : Les carcasses et dépouilles de rongeurs atteints de myxomatose sont saisies, dénaturées et détruites.

Section II : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES ŒUFS DE CONSOMMATION

Article 118 : La dénomination commerciale "œuf" s'applique à l'œuf de poule. Pour les "œufs" autres que ceux de poule, la dénomination œuf est suivie de l'espèce dont ils proviennent.

Article 119 : Les œufs sont classés d'après le temps qui s'est écoulé depuis la ponte, en :

- œufs à la coque ou frais de première qualité ;
- œufs de deuxième qualité ;
- œufs de troisième qualité ;
- œufs de conserve.

Article 120 : Les œufs à la coque ou frais de première qualité doivent être âgés au maximum de 8 jours. Au mirage, ces œufs présentent une chambre à air petite dont la hauteur ne dépasse pas quatre (4) millimètres. Plongés dans une solution salée de chlorure de sodium à douze pour cent (12%) (test de flottaison) de tels œufs tombent au fond du récipient.

Lorsqu'un tel œuf est cassé après avoir été secoué, le jaune apparaît bien globuleux, le blanc est ferme et se maintient autour du jaune, les chalazes sont nettes. L'odeur et le goût sont francs.

Article 121 : Les œufs de deuxième qualité sont âgés de six (6) semaines au plus. Le diamètre de la chambre à air est nettement augmenté et compris entre quatre (4) et six (6) millimètres. Au test de flottaison de tels œufs affleurent en position verticale.

Lorsqu'un œuf de deuxième est cassé après avoir été secoué, le jaune apparaît globuleux mais aplati, la membrane vitelline présente des plis, le blanc est fluide, les chalazes sont encore bien marquées. L'aspect est agréable, l'odeur et le goût francs.

Article 122 : Les œufs de troisième qualité sont des œufs de deuxième qualité qui ont vieilli. La coquille est souvent marbrée. Au mirage, la hauteur de la chambre à air est supérieure à six (6) millimètres. Au test de flottaison de tels œufs ont tendance à flotter en position oblique ou horizontale.

Lorsqu'un œuf de troisième qualité est cassé après avoir été secoué, la membrane vitelline est rompue, le jaune est mélangé au blanc, les chalazes sont disloquées.

Article 123 : Sont classés œufs de conserve, les œufs frais ayant subi un procédé de conservation comme la réfrigération ou la stabilisation. Ces œufs doivent présenter un goût et une odeur francs, un aspect agréable.

Article 124 : Sont saisis et détruits comme impropres à la consommation humaine, les œufs présentant des défauts ou altérations suivants :

- œufs anciens à jaune fluide et rompu ;
- œufs souillés d'excréments ;
- œufs à saveur anormale quelle qu'en soit l'origine ;
- œufs fêlés.

Article 125 : Les œufs en état d'incubation présentant un embryon décelable au mirage et ceux souillés par des tâches de sang sont retirés du commerce.

Article 126 : Pour l'inspection des œufs de consommation, un prélèvement de quatre pour cent (4%) du lot est effectué. Ces œufs sont soumis au mirage et/ou au test de flottaison.

Si la proportion d'œufs présentant l'un des défauts ou altérations mentionnés ci-dessus est inférieure à dix pour cent (10%), des saisies partielles peuvent être effectuées après triage et le reste livré au commerce.

Si cette proportion dépasse dix pour cent (10%), la saisie totale du lot est prononcée.

Article 127 : Les poudres d'œufs sont soumises aux dispositions générales relatives aux conserves.

Chapitre V : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES POISSONS ET PRODUITS DE LA PECHE

Article 128 : Sont soumis à un contrôle de salubrité à tous les stades de leur commercialisation, les poissons, les œufs et laitance de poissons, les crustacés, les mollusques, les escargots et autres animaux aquatiques et semi-aquatiques destinés à la consommation humaine.

Section I : DES POISSONS

Article 129 : Les poissons frais doivent présenter les caractéristiques suivantes : aspect brillant, couleur vive, écailles brillantes et adhérentes, œil vif et rebondi, pupille large et noire. L'opercule étant soulevée, les branchies doivent apparaître roses ou rouges, à odeur légère de marée. L'anus doit être hermétiquement fermé, le ventre doit avoir une courbe régulière et ne doit pas être affaissé ou déchiré.

Le poisson frais est ferme, il résiste à la pression des doigts.

A l'ouverture de la cavité abdominale, l'intestin et les différents viscères apparaissent nets et brillants, le péritoine pariétal doit être teinté de noir.

Article 130 : Sont retirés de la consommation publique, saisis et détruits, les poissons appartenant aux espèces vénéneuses et les poissons provenant de cours d'eau servant d'émonctoire à des établissements y déversant des produits insalubres, toxiques ou dangereux .

Article 131 : Sont saisis, détruits ou dénaturés, les poissons présentant des signes de putréfaction ainsi que ceux présentant les maladies et affections suivantes :

- ictère ;

- maigreur, étiologie ;
- ascite, kystes de l'abdomen ;
- peste rouge des cyprinidés ;
- lépidorhose des poissons blancs ;
- septicémie ulcéreuse ;
- tuberculose ;
- typhus, peste, furonculose.

Article 132 : Sont saisis, détruits ou dénaturés, les poissons frais présentant des maladies parasitaires et en particulier :

- psorospermose ;
- épithélioma, variole ou petite vérole des poissons d'élevage ;
- ichtyophiriase ;
- ladrerie ;
- ligulose ;
- diplostomiasis ;
- échirophynques ;
- champignons (saprologniés, etc.).

Article 133 : Sont saisis, détruits ou dénaturés, les poissons morts dans l'eau, noyés, éventrés ou porteurs de tumeurs.

Toutefois les poissons porteurs de tumeurs bien délimitées sont laissés à la consommation et vendus après un épluchage large et soigneux.

Article 134 : Les poissons réfrigérés ou congelés destinés à la consommation publique sont transportés sous glace, en caissettes ou en récipients isothermes.

Article 135 : Les poissons réfrigérés par la glace ou conservés par la saumure et les poissons congelés, sont saisis et détruits, s'ils présentent les défauts et altérations suivants :

- souillures diverses ;
- décongélation superficielle ou profonde ;
- moisissures.

Article 136 : Les poissons secs, salés, fumés, séchés à chaud ou à froid, sont saisis, détruits ou dénaturés lorsqu'ils présentent les défauts suivants :

- putréfactions diverses ;
- moisissures profondes ;
- rancidité accusée ;
- présence de produits antiseptiques dangereux.

Article 137 : Les poissons séchés et fumés présentant une rancidité peu accusée ou des moisissures superficielles peuvent être laissés à la consommation après un épluchage large et soigneux.

Article 138 : Les œufs de poissons provenant d'autres espèces sont munis d'un marquage ou d'une étiquette indiquant l'espèce.

Article 139 : Sont saisis et détruits les caviars, boutargues et les œufs de laitances d'autres poissons présentant les altérations et défauts suivants :

- l'odeur forte ammoniacale ;
- les moisissures ;
- l'aspect gluant, pâteux ;
- les putréfactions diverses.

Article 140 : Le caviar est un aliment constitué d'œufs d'Esturgeon.

Article 141 : La boutargue est un aliment constitué d'œufs de Mugil conservés dans leur enveloppe naturelle.

Section II : DES PRODUITS LA PECHE

Sous Section I : DES CRUSTACES

Article 142 : Les crustacés vivants, cuits ou réfrigérés doivent présenter un aspect net et brillant.

Les crustacés doivent avoir été cuits vivants lorsqu'ils sont vendus sous l'appellation « cuits »; les crustacés frigorifiés doivent avoir conservé leur couleur et leur aspect naturels.

Article 143 : Sont saisis, détruits ou dénaturés les crustacés présentant les défauts, altérations et maladies suivants :

- aspect terne, sale, vieux ;
- enduit poisseux ;
- odeur forte ammoniacale ;
- moisissures ;
- putréfactions diverses ;
- relâchement musculaire notable ;
- mycoses diverses ;
- peste ;
- parasitoses (bopyre, sacculine).

Sous section II : DES MOLLUSQUES

Article 144 : Les moules livrées à la consommation doivent être vivantes.

Les coquilles doivent être hermétiquement fermées, contenir un liquide abondant et limpide et être lourdes et mates.

Article 145 : Les huîtres doivent provenir obligatoirement d'établissements ostréicoles reconnus salubres.

Elles doivent être vivantes, hermétiquement fermées, contenir un liquide abondant et limpide, avoir un foie peu développé et avoir un manteau bien étoffé et régulièrement frangé.

Article 146 : Les moules, les huîtres et tout autre mollusque ne peuvent être mis en vente que s'ils sont accompagnés d'une étiquette de salubrité délivrée par le service vétérinaire du lieu de provenance, oblitérée à la date de départ du lieu d'expédition.

Article 147 : Sont retirées de la vente, saisies et détruites, toutes les moules qui ne sont pas de la première fraîcheur, celles qui sont ouvertes, mortes, sèches, ou presque sèches, celles dont le liquide est trouble et celles qui dégagent la moindre odeur aigrelette ou de putréfaction.

Article 148 : Sont retirées de la vente, saisies et détruites, toutes les huîtres qui ne sont pas de première fraîcheur, celles qui sont mortes, ouvertes, sèches, celles dont le liquide est trouble, celles qui dégagent la moindre odeur aigrelette ou de putréfaction.

Le triage peut être autorisé par le service vétérinaire lorsque la proportion des mollusques avariés est inférieure à vingt pour cent (20%).

Article 149 : Tout escargot mort en coquille, sec putréfié est saisi, dénaturé ou détruit.

La saisie totale d'un lot d'escargots est prononcée quand la proportion des d'escargots avariés dépasse trente pour cent (30%).

Article 150: les dispositions de la présente section s'appliquent à tout autre mollusque marin destiné à la consommation humaine.

Chapitre VI : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES GIBIERS

Article 151 : Toute inspection de viande de gibier fait l'objet, de la part de l'agent inspecteur, d'une déclaration au service chargé de la faune. Il y est fait notification de l'espèce, du sexe, de la provenance, du propriétaire de la viande et des résultats de l'inspection d'hygiène.

Article 152 : Les gibiers frais, réfrigérés ou congelés, présentant les altérations légères ci-dessous sont livrés au commerce après épluchage large et soigneux :

- souillures légères diverses ;
- tâches de contusion ;
- déshydratation des tissus musculaires de surface ;
- oxydations légères provoquant un début de rancissement des graisses ;
- décongélation légère en surface suivie de recongélation ;
- moisissures diverses.

Article 153 : Sont saisis, détruits ou dénaturés les gibiers frais, réfrigérés ou congelés, présentant les défauts et altérations suivants :

- odeur sulfureuse ou putride ;
- putréfactions diverses ;
- décongélation profonde ;
- toutes lésions d'ordre pathologique en fonction des règles classiques d'inspection des viandes.

Article 154 : La pratique dite du « faisandage » est interdite. Tout gibier faisandé est considéré comme putréfié et saisi, dénaturé et détruit.

Chapitre VII : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES PRODUITS COUTUMIERS ET D'AUTRES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Section I : DES PRODUITS COUTUMIERS

Article 155 : Par produits coutumiers, il est entendu les denrées alimentaires d'origine animale locales, produites de manière artisanale et commercialisées en petites quantités sur les marchés coutumiers.

Article 156 : Les produits alimentaires coutumiers d'origine animale peuvent faire l'objet de saisies partielles ou totales lorsqu'ils présentent soit des risques de propagation de maladies contagieuses, soit des altérations dangereuses pour la santé du consommateur.

L'agent inspecteur tient compte du goût local et de la présentation généralement admise pour ces produits. Dans le cas de saisies partielles ou totales, l'agent inspecteur prend la décision appropriée.

Section II : DES AUTRES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

Article 157 : Le contrôle de salubrité des denrées alimentaires d'origine animale autres que celles spécialement définies dans le présent décret repose sur les normes d'hygiène généralement admises en la matière.

Article 158 : Le contrôle de salubrité se fait dans les conditions définies au chapitre II et peut, en tant que de besoin, faire l'objet d'arrêtés du Ministre chargé de l'Elevage.

Chapitre VIII : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES CONSERVES

Article 159 : Les conserves de viande, de chair de volaille, d'abats comestibles et de poissons faisant l'objet d'un traitement thermique avant conditionnement doivent être conditionnées de manière à réduire la contamination au minimum afin que le produit résiste à la détérioration et ne présente aucun danger pour la santé publique dans les conditions normales de manutention, d'entreposage, de transport et de vente.

Article 160 : Les récipients de conserves doivent porter une étiquette spécifiant en caractères bien lisibles :

- la dénomination, la nature et la composition du produit ;
- les ingrédients et additifs employés ;
- le numéro de lot de fabrication en clair ou en code ;
- la date de conditionnement ;
- la date limite d'utilisation ;
- le mode de conservation.

Article 161 : Les produits en conserve doivent être exempts de micro-organismes capables de se développer dans les conditions normales d'entreposage. Ils ne doivent renfermer aucune substance provenant de micro-organismes dans des quantités pouvant présenter un risque pour la santé humaine et animale.

Article 162 : Les conserves ayant un potentiel d'hydrogène d'équilibre supérieur à 4,6 doivent avoir subi un traitement thermique suffisant pour détruire toutes les spores de *Clostridium botulinum*, à moins que la croissance des spores survivantes ne soit empêchée de façon permanente par des caractéristiques de la conserve autre que le potentiel hydrogène.

Article 163 : Pour la peinture extérieure des récipients de conserves de produits d'origine animale, l'usage des couleurs ou vernis contenant des éléments toxiques ou susceptibles de se détacher par éclats au moment de l'ouverture desdits récipients est prohibé.

Pour le vernissage intérieur des récipients de conserves de produits d'origine animale, l'usage des éléments toxiques à l'exception des vernis qui ne sont pas attaquables à froid par l'acide nitrique concentré est prohibé.

Article 164 : Les conserves de produits d'origine animale présentant les défauts suivants : boîtes rouillées, boîtes cabossées, boîtes floches, boîtes becquées, boîtes à aspect vieilli, sont mises en observation.

Un prélèvement d'un nombre de boîtes égal à quatre pour cent (4%) du lot sur lequel les défauts ont été constatés est effectué en vue d'examen de laboratoire.

Si la proportion des boîtes présentant l'un des défauts ci-dessus reste inférieure à vingt pour cent (20%), des saisies partielles peuvent être effectuées et le reste livré au commerce après délivrance d'un certificat de salubrité.

Si cette proportion dépasse vingt pour cent (20%), la saisie totale du lot est prononcée.

Article 165 : La saisie totale d'un lot de conserves est prononcée lorsque la proportion des boîtes avariées dépasse quinze pour cent (15%) avec les défauts suivants :

- boîtes à mauvaise odeur ;
- boîtes fuitées ;
- boîtes bombées.

Lorsque la proportion des boîtes avariées dépasse quinze pour cent (15%), les saisies partielles sont prononcées et le reste est livré au commerce après délivrance d'un certificat de salubrité.

Chapitre IX : DE L'INSPECTION D'HYGIENE DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE A L'IMPORTATION ET A L'EXPORTATION

Article 166 : Le contrôle de salubrité et l'inspection sanitaire s'étendent également aux denrées animales et aux denrées alimentaires d'origine animale présentées à l'importation et à l'exportation.

Article 167 : Par exportation ou importation, il est entendu, en ce qui concerne l'inspection sanitaire et le contrôle de salubrité, toute sortie ou entrée d'un produit en provenance ou à destination d'un autre territoire.

Article 168 : L'inspection sanitaire à l'importation ou à l'exportation a lieu aux postes douaniers frontaliers. Elle précède la formalité de douane.

Article 169 : Le contrôle de salubrité et l'inspection sanitaire à l'importation et à l'exportation portent sur les documents d'accompagnement, le conditionnement, les conditions de transport et la qualité hygiénique des produits.

Article 170 : Le contrôle de salubrité et l'inspection sanitaire donnent lieu à la délivrance d'un certificat sanitaire établi conformément au modèle en annexe n° 4 au présent décret et dressé en quatre exemplaires : la souche, une copie remise au propriétaire, une copie envoyée à la DSSD/AOA et la dernière au service dont relève le poste de contrôle.

Article 171 : Les denrées alimentaires d'origine animale reconnues avariées et impropres à la consommation, sont saisies totalement et dénaturées si les altérations dépassent une proportion de vingt pour cent (20%) du lot.

Dans le cas contraire, ils sont saisis partiellement après un tri opéré par l'agent inspecteur.

Un certificat de saisie est délivré au propriétaire.

Article 172 : Aucune entrée ou sortie de produits alimentaires d'origine animale n'est autorisée sans que le contrôle de salubrité et l'inspection sanitaire n'aient été effectués et les certificats y afférents délivrés.

Article 173 : Les demandes de contrôle de salubrité et d'inspection sanitaire, sauf cas de force majeure, sont déposées par les propriétaires des produits auprès des services vétérinaires dans les délais suffisants pour permettre d'assurer la matérialité de l'opération.

L'inspection des produits frais importés a lieu au plus tard six (6) heures après la déclaration d'arrivée pendant les heures de jour ou le lendemain matin si les demandes sont faites après seize (16) heures.

Ne sont considérés comme cas de force majeure que les incidents ou accidents survenus aux moyens de transport.

Article 174 : Les tarifs des frais d'inspection vétérinaire sont fixés par arrêté du Ministre chargé de l'Elevage.

Article 175 : Les chairs de volaille, les viandes fraîches, réfrigérées, congelées et les abats comestibles, présentés tant à l'importation qu'à l'exportation, sont accompagnés d'un certificat d'origine et de salubrité attestant que :

- ils proviennent d'un abattoir frigorifique agréé, contrôlé par un vétérinaire inspecteur ;
- ils proviennent d'animaux bien portants soumis à une inspection anté-mortem et à une inspection post-mortem qui les ont reconnus propres à la consommation humaine ;
- ils ne contiennent pas d'hormones, de médicaments, de pesticides, de produits de métabolisme microbien et aucun autre agent nocif pour la santé humaine et animale.

Article 176 : Les importateurs, exportateurs de viandes des espèces bovines, ovines, caprines et camelines, fraîches ou conservées par un procédé frigorifique, présentent les carcasses d'animaux complets, soit entiers, soit découpés par moitiés ou par quartiers, suivant les usages de la boucherie. Les différents morceaux doivent se juxtaposer exactement entre eux.

Toutefois, les morceaux de choix de ruminants domestiques et de volaille autres que les organes, sont admis à l'état de pièces isolées.

Article 177 : Quel que soit leur mode de présentation, les viandes des espèces mentionnées à l'article 178, présentées à l'importation ou à l'exportation, sont revêtues d'une estampille de salubrité et d'un marquage de qualité dont les modalités d'application sont définies à l'annexe 5 du présent décret.

Article 178 : Les importateurs ou exportateurs de viande de porc réfrigérée, congelée ou fraîche présentent des carcasses d'animaux complets, soit entiers, soit divisés par moitié.

Article 179 : Les viandes destinées à l'exportation ne peuvent être préparées et stockées que dans les abattoirs frigorifiques publics ou privés agréés par l'autorité administrative.

Article 180 : L'inspection sanitaire des viandes destinées à l'exportation dans les abattoirs agréés est effectuée sous la responsabilité permanente d'un vétérinaire inspecteur assermenté.

Ces abattoirs doivent être pourvus :

- d'adduction d'eau potable ;
- de parcs d'attente avec abreuvoir permettant le repos et l'abreuvement des animaux pendant au moins vingt quatre (24) heures avant l'abattage ;
- de chambres froides où les carcasses sont stockées et réfrigérées pendant au moins vingt quatre (24) heures avant leur expédition.

Le personnel traitant les viandes destinées à l'exportation doit être muni d'une carte professionnelle et placé sous surveillance médicale avec visite obligatoire annuelle aux frais des établissements concernés.

Article 181 : Seuls les ateliers agréés peuvent préparer et conditionner les viandes désossées destinées à l'exportation. Ils sont placés sous le contrôle permanent d'un vétérinaire inspecteur assermenté.

Ces ateliers sont pourvus de :

- locaux correctement éclairés, climatisés et faciles à nettoyer ;
- système de réfrigération où les viandes en attente de préparation ou d'expédition sont stockées dans de bonnes conditions d'hygiène.

Tout le personnel doit être muni d'une carte professionnelle et être placé sous surveillance médicale avec visite annuelle obligatoire aux frais des établissements concernés.

Article 182 : Les viandes désossées et les abats destinés à l'exportation doivent être emballés et conditionnés avec des matériaux et selon les procédés tendant à réduire au minimum les risques de contamination.

Article 183 : Le certificat sanitaire prévu à l'article 170 ci-dessus doit contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits en objet. Il mentionne en particulier :

- les pays d'origine et de destination ;
- les noms de l'expéditeur et du destinataire ;
- le type de conditionnement et le nombre de colis ;
- l'attestation de salubrité signée d'un vétérinaire des services officiels chargés de l'inspection.

Article 184 : Sont saisies, détruites ou dénaturées à l'entrée :

- les viandes et la chair de volaille, fraîches ou réfrigérées présentant les altérations même légères suivantes :
 - ✓ odeur sulfureuse ou putride ;
 - ✓ putréfactions et souillures diverses ;
 - ✓ moisissures.
- les viandes et chairs de volaille congelées présentant les altérations suivantes :
 - ✓ décongélation totale sur le lieu de vente ;
 - ✓ moisissures ;
 - ✓ putréfactions diverses ;
 - ✓ souillures et altérations dues à la saumure.

Article 185 : Seules les viandes de qualité « A » ou première de toutes les espèces et « B » ou seconde de l'espèce bovine sont admises tant à l'importation qu'à l'exportation.

Les viandes classées à la qualité B pour les autres espèces ne sont admises à l'exportation et à l'importation que sur dérogation accordée par le Ministre chargé de l'Elevage.

Article 186 : Les viandes consommables présentées à l'importation et qui ne répondent pas aux critères de qualité admis à l'importation, sont soit déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant, soit refoulées.

Article 187 : Sont interdites à l'exportation les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées présentant les altérations définies à l'article 184 ci-dessus.

Article 188 : Les abats frais, réfrigérés ou congelés, présentés tant à l'exportation qu'à l'importation, sont logés dans des caissettes de carton ou de bois. Les cervelles sont enveloppées séparément dans un emballage approprié.

Article 189 : Les viandes salées présentant des altérations même légères de rancidité et de moisissures sont interdites tant à l'importation qu'à l'exportation.

Article 190 : Sont admises, tant à l'importation qu'à l'exportation, les viandes séchées se présentant sous forme de lanières fines ou copeaux cassants et friables. Elles peuvent être assaisonnées ou non.

Les viandes séchées sont emballées et conditionnées selon les procédés qui empêchent toute contamination.

Article 191 : Sont saisies à l'importation et interdites à l'exportation les viandes séchées présentant une odeur même légère de putréfaction, un aspect mou et gluant, des moisissures et des dermestes.

Article 192 : Sont saisis à l'importation, interdits à l'exportation, les poissons, les crustacés, les mollusques et autres produits aquatiques ou semi-aquatiques présentant l'une des altérations ou maladies mentionnées au chapitre V.

Article 193 : Le lait et les produits laitiers ne répondant pas aux conditions prévues au chapitre III ci-dessus sont exclus de la vente, saisis et détruits tant à l'importation qu'à l'exportation.

Article 194 : Les œufs frais ou conservés, présentés tant à l'importation qu'à l'exportation, sont saisis et détruits comme impropres à la consommation humaine s'ils sont reconnus comme tels par le service d'inspection.

Les conditions générales définies au chapitre IV, section III ci-dessus sont applicables.

Article 195 : Les conserves et semi-conserves, présentées tant à l'importation qu'à l'exportation, sont soumises aux dispositions définies au chapitre VIII.

Chapitre X : DES OPERATEURS ECONOMIQUES DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Article 196 : Tout opérateur économique manipulant les produits d'origine animale est tenu de se faire enregistrer auprès des services vétérinaires de sa localité.

Article 197 : Les opérateurs économiques du secteur alimentaire sont responsables de la qualité sanitaire des denrées alimentaires qu'ils mettent sur les marchés. Ils sont tenus de mettre sur le marché des produits sûrs pour la santé du consommateur.

Article 198 : Dans l'exercice de leurs activités respectives, les opérateurs économiques ont une obligation de suivi adapté aux denrées alimentaires qu'ils fournissent, en s'informant sur les risques que peuvent présenter ces denrées et en engageant des mesures propres à éviter les risques.

Article 199 : Les opérateurs économiques veillent à toutes les étapes de la production, de la transformation, du stockage et de la distribution des produits qu'ils mettent sur le marché, à ce que ces produits répondent aux prescriptions de la législation alimentaire applicables à leurs activités.

Article 200 : En vertu de l'obligation de prudence à laquelle est soumise son activité, tout opérateur économique du secteur alimentaire informe les autorités compétentes

lorsqu'il considère ou a des raisons de penser qu'une denrée alimentaire qu'il a mise sur le marché peut être préjudiciable à la santé humaine ou animale. Il lui est fait obligation d'adopter toute mesure pour empêcher tout dommage chez le consommateur et d'en informer les autorités.

Article 201 : La mise en œuvre de l'autocontrôle préalable incombe au responsable de la première mise sur le marché qui est tenu, d'en apporter les justifications nécessaires. Il incombe également aux différents opérateurs économiques d'effectuer, chacun pour les opérations qui le concerne, ces vérifications préalables et, de les justifier.

Article 202 : S'agissant des denrées importées, l'obligation d'autocontrôle incombe à l'importateur suivant des modalités prenant en compte les garanties objectives et vérifiables offertes dans les échanges internationaux par le pays exportateur ou le fournisseur étranger.

Chapitre XI : DES MESURES DE POLICE RENFORCEES EN CAS D'URGENCE

Article 203 : Les agents habilités à effectuer des vérifications disposent des pouvoirs d'enquête permettant notamment :

- la visite des locaux professionnels ;
- la saisie et la communication des documents ;
- la saisie des objets, produits et éléments d'appréciation des risques ;
- les prélèvements d'échantillon, tout en assurant de leur représentativité et de la possibilité d'examen contradictoire ;
- la consignation provisoire des denrées, produits ou instruments.

Dans le cadre de ces enquêtes, les agents habilités peuvent également demander aux autorités administratives compétentes qu'il soit procédé à des prolongations de consignation, des saisies, des destructions ou des changements de destination des denrées reconnues non conformes.

Article 204 : En cas de danger grave ou immédiat pour la santé humaine ou animale, les services de la sécurité sanitaire des aliments sont habilités à prendre des mesures appropriées pour faire cesser le danger. À cet effet ils peuvent :

- suspendre la production, la fabrication, l'importation ou la mise sur le marché de la denrée considérée ;
- faire procéder à son retrait en tout lieu où elle se trouve ;
- procéder ou faire procéder à sa destruction lorsque celle-ci est le moyen le plus approprié de faire cesser le danger.

Les mesures de police sanitaire visées ci-dessus sont mises en œuvre par les autorités compétentes pour une durée ne pouvant excéder un (1) mois. Passé ce délai, les mesures conservatoires cessent d'être applicables, à moins d'une notification officielle de dispositions spéciales par les services de la sécurité sanitaire des aliments dans les conditions énoncées ci-dessus.

Les mesures précitées cessent d'être applicables dès que la preuve est apportée que la denrée considérée répond à nouveau à l'obligation de sécurité sanitaire des aliments.

Chapitre XI : DES SANCTIONS ADMINISTRATIVES RELATIVES A L'INSPECTION D'HYGIENE DES ETABLISSEMENTS DU SECTEUR ALIMENTAIRE

Article 205 : l'inspection d'hygiène d'un établissement peut conduire à la fermeture temporaire, partielle ou totale de l'établissement et /ou à la suspension d'une ou de plusieurs activités de l'établissement, et/ou le retrait de l'autorisation et de l'agrément.

Article 206 : Chaque saisie est consignée dans un registre spécial et un certificat de saisie est délivré aux propriétaires.

Article 207 : Le déterrement, la mise en vente ou la vente des denrées d'origine animale saisies par le service d'inspection sont prohibés.

Article 208 : Le propriétaire d'une denrée qui en conteste la saisie et souhaite avoir recours à une contre-expertise, peut en faire immédiatement la demande par écrit. Un contre-expert est alors désigné par l'autorité administrative ou judiciaire. Le contre-expert opère dans des délais compatibles avec les impératifs de sa mission ; il dresse un rapport circonstancié.

Les frais de contre-expertise sont à la charge du demandeur.

Dans tous les cas, le contre-expert doit être un inspecteur ayant des qualifications égales ou supérieures à celles de l'inspecteur qui a prononcé la saisie.

Chapitre XII : DISPOSITIONS PENALES

Article 209 : Les infractions au présent décret sont constatées et punies conformément la loi n°2004-048 du 30 juin 2004, portant loi Cadre relative à l'Elevage.

CHAPITRE XIII: DES DIPOSITIONS DIVERSES ET FINALES

Article 210 : Sont annexés au présent décret et en font partie intégrante :

- un modèle de certificat d'origine et de salubrité ;
- un modèle de certificat de saisie de viandes;
- un modèle de certificat de saisie des produits d'origine animale ;
- un modèle de certificat sanitaire pour l'exportation ou l'importation d'animaux vivants;

- des instructions pour le marquage de salubrité et le marquage de qualité des viandes de boucherie ;
- des règles à appliquer aux prélèvements faits sur les produits alimentaires d'origine animale.

Article 211 : Le présent décret abroge toutes dispositions antérieures contraires.

Article 212 : Le Ministre de l'Elevage est chargé de l'application du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République du Niger.

Fait à Niamey, le 25 novembre 2011

Signé : Le Président de la République

ISSOUFOU MAHAMADOU

Le Premier Ministre

BRIGI RAFINI

Le Ministre de l'Elevage

MAHAMAN ELHADJI OUSMANE

Pour ampliation :

Le Secrétaire Général
du Gouvernement

GANDOU ZAKARA

ANNEXE N° 1 au décret n° 2011-616/PRN/MEL du 25 novembre 2011

REPUBLIQUE DU NIGER

Fraternité travail Progrès

REGION DE.....

DEPARTEMENT DE.....

COMMUNE DE.....

SERVICE.....

Modèle de Certificat d'origine et de salubrité n°.....

Je soussigné, Vétérinaire Inspecteur à.....,

Certifie avoir examiné ce jour.....

Dénomination des produits.....

Poids.....Qualité.....

Mode de conservation.....

Provenance.....

Appartenant à.....

Destination.....

Ce lot est en bon état de conservation et ne présente au départ aucune altération et provient d'une zone indemne de maladie contagieuse.

Fait à..... Le.....

Cachet officiel

Signature

ANNEXE N° 2 au décret n° 2011-616/PRN/MEL du 25 novembre 2011

REPUBLIQUE DU NIGER

Fraternité travail Progrès

REGION DE.....

DEPARTEMENT DE.....

COMMUNE DE.....

SERVICE.....

Modèle de Certificat de saisie de Viande n°.....

Je soussigné,.... Inspecteur assermenté à l'abattoir de....., certifie avoir
saisi ce jour.....,
pour cause de.....

La carcasse (en totalité ou telles parties, tels abats) pesant net..... Kg
de (espèce)..... dont le signalement
suit..... et qui avait été abattu le..... par
Mr.....

Mr.....susnommé a déclaré qu'il détenait l'animal abattu de
Mr.....à

La viande saisie a été (dénaturée, détruite, livrée à l'équarrissage ou confisquée)

Le présent certificat est établi à la demande de
Mr.....

Fait à.....le

Cachet officiel

Signature

ANNEXE N° 3 au décret n° 2011-616/PRN/MEL du 25 novembre 2011

REPUBLIQUE DU NIGER

Fraternité travail Progrès

REGION DE.....

DEPARTEMENT DE.....

COMMUNE DE.....

SERVICE.....

Modèle de Certificat de Saisie de produits d'origine animale n°.....

Je soussigné,,,Inspecteur à..... certifie
avoir saisi ce jour....., pour cause
de.....

Les produits d'origine animale ci-après désignés présentés pour (importation,
exportation, transit, marché local).....

Nature et mode de conservation des produits.....

Conditionnement.....

Poids net.....Poids brut.....

Provenance..... Destination.....Nom et adresse du
propriétaire.....

Ces produits saisis ont été : (dénaturés, détruits, confisqués) sous mon contrôle.

Le présent certificat est établi à la demande de Mr.....

Fait à.....le.....

Cachet officiel

Signature

ANNEXE N° 4 au décret n° 2011-616/PRN/MEL du 25 novembre 2011

REPUBLIQUE DU NIGER

Fraternité travail Progrès

REGION DE.....

DEPARTEMENT DE.....

COMMUNE DE.....

SERVICE.....

Modèle de Certificat sanitaire pour l'exportation ou l'importation des animaux vivants

Je soussigné,, Chef du Poste Vétérinaire de.....

Certifie avoir procédé à la visite sanitaire des animaux ci-après désignés :

NOMBRE	ESPECE	RACE	SEXE	AGE

Provenance.....Propriétaire.....Destination.....
.....Nom et adresse du destinataire.....Mode de transport.....

A la visite de ce jour, ces animaux ne présentent aucun signe clinique de maladie. Ils proviennent d'une zone indemne de maladie contagieuse.

Ces animaux sont vaccinés contre:.....
.....
et ont reçu les traitements ci-après :

Fait à le.....

Cachet officiel

Signature

ANNEXE N° 5 au décret n° 2011-616/PRN/MEL du 25 novembre 2011

MARQUAGE DE SALUBRITE ET MARQUAGE DE QUALITE DES VIANDES DE BOUCHERIE

1. L'estampillage des viandes

L'estampillage atteste que les viandes ne proviennent pas d'un abattage clandestin, qu'elles ont été inspectées par le service habilité et qu'elles ont été reconnues propres à la consommation humaine au moment de l'inspection.

Quel que soit le matériel utilisé (cachet ou rouleau) les marques sont apposées à l'encre bleue ou rouge, sous le contrôle de l'agent inspecteur, sur les morceaux ci-après :

- **Carcasse de bovin, de cheval et de dromadaire** : de chaque côté de la carcasse au niveau des deux faces des cuisses, des lombes, des parois costales, des épaules et des faces latérales de l'encolure.
- **Carcasse de petit ruminant et de veau** : sur l'extrémité des cuisses, les flancs et les épaules.
- **Carcasse de porc** : à la base des cuisses, de chaque côté de la poitrine et sur l'épaule.

Les viandes de chèvre et de cheval portent en outre les estampilles à bloc « CHEV ».

Les viandes de dromadaire seront marquées en outre de l'estampille à bloc «DROM».

2. Marquage de qualité pour l'exportation

Les viandes classées à la qualité « EXTRA » sont estampillées à l'encre bleue.

Les viandes classées à la qualité « A » ou « Première » sont estampillées à l'encre rouge.

Les viandes classées à la qualité « B » ou « Seconde » sont estampillées à l'encre jaune.

ANNEXE N° 6 au décret n° 2011-616/PRN/MEL du 25 novembre 2011

REGLES APPLICABLES AUX PRELEVEMENTS FAITS SUR LES PRODUITS ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE

Les prélèvements portent sur les lots de produits commerciaux. Tout prélèvement comporte la prise de quatre échantillons identiques qui remplissent les conditions suivantes :

I. Le lait liquide :

1. lait vendu en litres, demi-litres, bouteilles et demi-bouteilles: une bouteille ou un demi-litre par échantillon.
2. lait vendu en sachets: un sachet ou 2 sachets par échantillon.
3. lait vendu en fûts ou bidons: un quart de litre par échantillon, soit un litre pour les quatre échantillons.

Il est prélevé dans des bouteilles de verre blanc propres, sèches et sans odeur. Avant de les boucher, il est introduit une pastille de bicarbonate de sodium de 0,25 grammes. Lorsque le lait est en cours de débit placé dans un récipient quelconque, toutes les précautions nécessaires sont prises pour le rendre homogène avant de remplir les bouteilles de prélèvement. Si le prélèvement porte sur des récipients intacts, il est relevé la nature des cachets et des marques dont ils sont revêtus avant de procéder à leur ouverture et il est fait mention au procès verbal.

Autant de prélèvements sont possibles, en quatre échantillons qu'il y a de récipients. Dans ce cas, après avoir agité soigneusement ceux-ci on verse quelques litres de chacun d'eux dans un récipient vide ou dans un vase sec et propre, et on remplit les fioles de prélèvement avec le mélange. Il est indiqué au procès-verbal le nombre de récipients ainsi employé à ce prélèvement, ainsi que les marques et cachets dont ils sont revêtus. Les prélèvements de lait, sont effectués à l'aide d'une louche et d'un entonnoir.

II. Les MATIÈRES GRASSES, PATEUSES, SEMI-LIQUIDES

1. Miels : pot de 250 grammes environ.
2. Beurres, graisses alimentaires, saindoux, fromages mous: 200 grammes environ par échantillon.
3. Abats et viandes stérilisées par cuisson.

A l'exportation et à l'importation, les abats et les viandes stérilisées par cuisson sont obligatoirement accompagnés d'un certificat d'origine et de salubrité.

III. LES PRODUITS SOLIDES OU EN POUDRE

1. Farine : 250 grammes par échantillon. Si le prélèvement porte sur un sac scellé, le produit des sondages est recueilli sur une feuille de papier jusqu'à ce que l'on ait obtenu la quantité nécessaire aux quatre échantillons.

2. Produits de la charcuterie : saucisses, cervelas, saucissons, andouilles, andouillettes, pâtés de foie, galantines, rillettes, mortadelles, fromage de cochon, jambon, salaisons, lard fumé ou salé, poissons fumés ou salés :150 grammes par échantillon.

3. Fromages secs (gruyère, hollande, roquefort, parmesan...) : prélever quatre échantillons de 125 grammes environ, chacun aussi semblable que possible, dans un même pain ou dans deux pains semblables.

IV. Les CONSERVES

il est prélevé quatre échantillons identiques, c'est-à-dire qui portent les mêmes inscriptions, qui sont du même modèle et du même prix.

il est prélevé quatre boîtes, terrines, pots, bocaux ou flacons du plus petit modèle.

NB. : Les demandes d'analyses seront adressées soit au laboratoire central de l'élevage et ses antennes, soit au Laboratoire National de Santé Publique et d'Expertise (LANSPEX).

Les frais d'analyses sont à la charge du propriétaire des produits consignés.