

*KITI n° AN VII 114 FP-AGRI-EL portant réglementation de
la santé publique vétérinaire au Burkina.*

LE PRESIDENT DU FRONT POPULAIRE, CHEF DE L'ETAT,
CHEF DU GOUVERNEMENT,

Vu la proclamation du 4 août 1983 ;
Vu la proclamation du 15 octobre 1987 ;
Vu la zatu n° AN V 1 FP du 15 octobre 1987, portant création du Front
Populaire ;
Vu le kiti n° AN VII 22 FP-PRES du 21 septembre 1989, portant
remaniement du Gouvernement Révolutionnaire du Burkina Faso ;
Vu l'ordonnance n° 84-58/CNR-PRES du 15 août 1984, portant
réglementation générale des Etablissements publics de l'Etat ;
Vu la zatu n° AN VII 16 FP-PRES du 22 novembre 1989 portant code
de la Santé Animale ;
Vu le décret n° 84-303 CNR-PRES-ME-MCSE du 15 octobre 1984,
portant Statut Général des Etablissements publics à caractère Administratif ;
Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 27 septembre 1989.

PRONONCE

Disposition Générales

Article premier. — Le présent kiti détermine la
réglementation de la Santé Publique Vétérinaire au Burkina
Faso.

Art. 2. — Il s'applique aux domaines suivants :

- L'organisation de l'Inspection
- L'organisation de la Profession de Boucher
- Les Etablissements soumis à l'inspection Vétérinaire
- L'inspection des animaux, produits et sous-produits
d'origine animale
- la repression des abattages clandestins.

TITRE I

L'organisation de l'inspection

Art. 3. — L'inspection sanitaire et de salubrité des
animaux, produits et sous-produits d'origine animale destinés
à la consommation humaine sur l'ensemble du territoire
national relève exclusivement des compétences de l'Autorité
Vétérinaire Nationale (A.V.N.) conformément à l'article 4
du Code de Santé Animale.

Art. 4. — Les agents de l'Autorité Vétérinaire Nationale
 dûment mandatés doivent être assermentés auprès des
tribunaux compétents et posséder une carte professionnelle
délivrée par le Ministre chargé de l'Elevage.

Art. 5. — La délivrance de la carte professionnelle est
soumise à la présentation des pièces suivantes :

- Diplôme
- Serment
- Certificat Médical.

Art. 6. — Le renouvellement annuel de la carte
professionnelle se fait sur présentation d'un certificat
médical.

Art. 7. — Sur proposition du Responsable Provincial de
l'Elevage, et seulement dans les localités dépourvues d'un

représentant de l'Autorité Vétérinaire Nationale, mais ou réside un représentant du Service de Santé (Médecin, Infirmer...) l'inspection des viandes de boucherie, la détection et la repression des abattages clandestins pourront être assurées par le représentant des Services de Santé Humaine dûment désigné et muni d'une carte professionnelle délivrée par l'Autorité Vétérinaire Nationale.

Art. 8. — Les Directeurs d'Abattoirs, Administrateurs et Gestionnaires de ces structures ne pourront en aucun cas coiffer administrativement ou techniquement les agents chargés de l'inspection des viandes. Ceux-ci relèvent directement de l'Autorité Vétérinaire Nationale.

Art. 9. — Les documents sanitaires et de salubrité accompagnant les animaux, produits et sous-produits d'origine animale destinés à l'exportation ne peuvent être signés que par un Docteur Vétérinaire agréé par l'Etat.

Art. 10. — Seuls les Docteurs Vétérinaires ont compétence de prononcer la saisie d'animaux dans les abattoirs.

TITRE II

L'Organisation de la profession de boucher

Art. 11. — Est considéré comme grossiste ou chevillard toute personne physique ou morale autorisée, dont la profession est d'acheter et de faire abattre le bétail, puis de revendre en gros, viandes et abats. Il lui est interdit de vendre au détail.

Art. 12. — Est considéré comme boucher abattant-détaillant toute personne physique ou morale autorisée, dont la profession est d'acheter et d'abattre le bétail, puis de revendre au détail viandes et abats.

Art. 13. — Est considéré comme boucher-détaillant toute personne physique ou morale autorisée, dont la profession est de s'approvisionner en viandes auprès des chevillards ou importateurs en gros, dans le but de revendre au détail viandes et abats.

Art. 14. — Est considérée comme apprenti-boucher toute personne qui travaille pour le compte d'un boucher.

Art. 15. — Les personnes visées aux articles 11, 12, 13 et 14 doivent détenir des cartes professionnelles délivrées par l'autorité compétente.

Art. 16. — La carte de boucher pourra être retirée provisoirement ou même définitivement au titulaire, si la qualité de son travail ou de celui de ses aides, dont il a la responsabilité n'est pas conforme au présent kit, ou encore s'il refuse d'obéir aux directives des agents de l'Autorité Vétérinaire Nationale, ou aux règlements en vigueur concernant l'hygiène publique, l'exercice de la profession de boucher, le régime intérieur des abattoirs, la préparation et la conservation des dépouilles animales.

La carte d'apprenti-boucher pourra être retirée dans les mêmes conditions.

Art. 17. — Il est fait interdiction aux chevillards, bouchers abattants-détaillants et à leurs employés, d'abattre des animaux dans un but commercial, en dehors des lieux prévus, contrôlés et agréés par l'A.V.N.

Art. 18. — La vente de la viande est interdite en dehors des marchés publics ou de tout autre endroit privé, prévu, contrôlé et agréé par les Autorités Administratives habilitées.

Art. 19. — Le colportage de viande crue ou n'ayant subi aucune préparation de conservation est interdit.

Art. 20. — Les Etablissements commerciaux et en particulier les magasins de vente au détail doivent afficher très lisiblement et d'une manière apparente, le numéro de leur carte professionnelle et les prix des viandes, abats et autres produits, qu'ils offrent à la clientèle.

Art. 21. — Les marchands, les bouchers et apprentis-bouchers, doivent produire immédiatement à toute réquisition de l'Autorité Vétérinaire Nationale les cartes professionnelles, sous peine de se voir interdire toute activité, sans préjudice des sanctions ou peines prévues par la réglementation en vigueur.

TITRE III

Etablissement soumis à l'Inspection vétérinaire

Art. 22. — La surveillance technique des opérations, le contrôle de la salubrité des locaux, le contrôle sanitaire des animaux, l'inspection sanitaire et de salubrité de tous produits ou sous-produits d'origine animale sont obligatoires dans tous les Etablissements Publics ou Privés suivants :

A. — Etablissements classés à la 1ère classe

1°) — Abattoirs Publics, Industriels ou Privés et Tueries Particulières

2°) — Boyauderie (travail des boyaux frais pour usages-dépôts de boyaux salés)

3°) — Beurre : Etablissements de traitement industriel des beurres et fonderies.

4°) — Chairs : (Etablissements en vue de la fabrication de la viande séchée, quel qu'en soit le mode de préparation)

5°) — Conserverie

6°) — Cornes, sabots, onglons, (dépôts et traitement des ...)

7°) — Corps gras (traitement des corps d'animaux et débris de matières animales en vue de l'extraction des.....)

8°) — Lards et viandes (ateliers à enfumer les)

9°) — Cuirs et Peaux (dépôts - établissements de séchage et de traitement, tanneries)

10°) — Echaudoir pour la préparation industrielle des débris d'animaux

11°) — Engrais (fabrication des au moyen de matières animales)

12°) — Equarissage des animaux (atelier d'.....)

13°) — Fonderies de graisses et suifs en branches

14°) — Graisses de cuisine (traitement de)

15°) — Huiles de pied de bœuf (extraction des)

- 16°) — Huiles de poisson (extraction des)
- 17°) — Matière animale (atelier de carbonisation ou l'incinération)
- 18°) — Ménageries
- 19°) — Laiteries, fromageries de gros
- 20°) — Os (Etablissements de traitement et dépôt d')
- 21°) — Porcheries (dans les agglomérations urbaines)
- 22°) — Poissons (salaisons et saurissage de)
- 23°) — Savonneries (quand il y a emploi d'huiles de poissons ou autres matières premières malodorantes)
- 24°) — Triperies
- 25°) — Sang (Etablissement de traitement du)
- 26°) — Vacherie, bergerie dans le périmètre urbain
- 27°) — Salaisons et préparation des viandes et abats.
- 3. — Etablissements classés à la 2ème classe
- 1°) — Atelier de lavage ou de traitement des laines ou soies
- 2°) — Boucheries de détail
- 3°) — Charcuterie de détail
- 4°) — Graisses et suifs (refonte des)
- 5°) — Entrepôt frigorifique
- 6°) — Poissonneries de détail
- 7°) — Laiteries, fromageries de détail
- 8°) — Salaisons (dépôt de)
- 9°) — Savonneries (dans tous les autres cas que ceux prévus au paragraphe 23 de l'article précédent)
- 10°) — Elevage et engraissement industriel d'animaux de basse-cour les périmètres urbains.

Art. 23. — La classification des établissements cités à l'article 22 est basée sur les dangers ou la gravité des inconvénients inhérents à leur exploitation.

Art. 24. — L'ouverture d'un établissement classé à la première classe est subordonné à une demande écrite adressée préalablement au Ministre chargé de l'Elevage.

L'agrément de cette demande sera soumis aux conditions suivantes :

- a) — la soumission d'un mémoire de la part de l'industriel, mémoire auquel seront joints :
 - 1°) — un plan de masse au 1/1.000 au maximum, comprenant les abords de l'établissement projeté, à une distance qui sera au moins égale à 250 m.

2°) — Un plan au 1/200 au minimum indiquant les dispositions de détail dudit établissement.

A ces plans seront jointes des notices, légendes ou descriptions et, au besoin, des dessins ou croquis, établis de façon à permettre de se rendre compte d'une part si les dispositions matérielles projetées conviennent suffisamment, soit pour la sécurité, la salubrité ou la commodité du voisinage, soit pour la santé publique, l'agriculture, l'élevage ou la faune, et d'autre part si ces dispositions répondent à la fois aux prescriptions dictées par l'hygiène et la sécurité du personnel, et permettent un travail rationnel.

Le mode et les conditions d'évacuation, l'utilisation et le traitement des eaux résiduaires, ainsi que les déchets et résidus de l'exploitation sont, dans tous les cas, précisés et spécifiés. L'industriel devra également indiquer la nature, les volumes et les qualités de produits à traiter, le mode de traitement projeté de ces produits, avec les formules de fabrications s'y rapportant. Ce mémoire sera remis en double exemplaires à l'Autorité chargée de l'enquête de commodo et incommodo.

b) — La réalisation d'une enquête de commodo et incommodo est ouverte pendant un mois. Cette enquête est pratiquée par les soins des Préfets ou des Maires. Elle est énoncée par les mêmes autorités et aux frais de l'industriel par des affiches qui indiquent la nature de l'industrie, la classe à laquelle elle appartient, l'emplacement sur lequel l'exploitation doit avoir lieu, la date de l'ouverture, la durée de l'enquête et le nom de l'agent-enquêteur désigné par ces mêmes autorités.

c) — L'établissement d'un rapport du Docteur Vétérinaire ou de son représentant désigné, auquel seront remis le rapport et le mémoire défini aux paragraphes ci-dessus :

Le Vétérinaire-Inspecteur ou son représentant remet son rapport au Ministre chargé de l'Elevage qui statuera sur ces conclusions, sur l'opportunité d'ouverture, sur les garanties techniques et sanitaires à exiger en fonction du projet présenté et sur les modifications éventuelles à y apporter.

Dans tous les cas, le Docteur Vétérinaire ou son représentant avant remise de son rapport au Ministre chargé de l'Elevage, prendra contact avec le Service de l'hygiène, l'Inspection du Travail et le Ministère de l'Equipement, auxquels le dossier de l'affaire sera communiqué, pour recevoir leurs observations et avis.

Art. 25. — L'ouverture d'un établissement classé à la deuxième classe est également soumise aux formalités définies dans l'article précédent.

Art. 26. — En cas de construction neuve ou d'aménagement, il est nécessaire d'attendre l'autorisation d'ouverture ou de modification comportant approbation des dévis, avant de commencer l'exécution des travaux. Au cas contraire l'administration peut exiger la destruction de ces ouvrages.

Art. 27. — Lorsqu'un établissement autorisé change d'exploitant, le successeur ou son représentant doit en faire la déclaration à l'Autorité Administrative du lieu dans le mois qui suit la prise de possession, il lui est délivré un récépissé de cette déclaration.

Art. 28. — Lorsqu'un industriel veut ajouter à son exploitation première quelle que soit la classe dans laquelle

elle entre, une autre industrie classée, même à la classe inférieure à celle qui a été autorisée, il est tenu de se pourvoir d'une nouvelle autorisation.

Art. 29. — Tout transfert d'un établissement, toutes transformations dans l'état des lieux, dans la manière de l'outillage et du travail, toute extension de l'exploitation entraînant une modification des conditions imposées par le raabo d'Autorisation nécessitent une demande d'autorisation complémentaire qu'il doit être faite préalablement au changement projeté. Cette demande est soumise aux mêmes formalités que la demande initiale.

Art. 30. — Les établissements existant avant l'application du décret continueront à être exploités sans autorisation, mais ils feront l'objet d'une déclaration par leurs propriétaires ou gérants, et seront classés et soumis à la surveillance de l'A.N.V. dans les conditions définies par le Présent Kiti.

Le Ministre chargé de l'Elevage pourra, en ce qui concerne ces établissements industriels ou artisanaux, prescrire sur avis de l'Autorité Vétérinaire Nationale, du Service de l'Hygiène ou de l'Inspection du Travail les mesures indispensables dans l'intérêt du voisinage ou de la santé publique.

Art. 31. — Les établissements définis à l'Article 22 ci-dessus sont cependant tenus, à compter de la date de mise en vigueur du Présent Kiti de se soumettre aux conditions d'autorisation telles qu'elles sont définies ci-dessus pour toute transformation, extension ou changement notable dans la nature de l'outillage ou du travail.

Art. 32. — Une interruption d'un an dans le fonctionnement d'un établissement existant avant la mise en application du Présent Kiti entraîne la perte du bénéficiaire résultant de cette antériorité.

Art. 33. — Lorsque par suite d'un incendie ou de tout autre accident résultant des travaux techniques d'exploitation d'un établissement classé, celui-ci a été détruit ou mis hors d'usage, une nouvelle autorisation sera nécessaire pour rétablir cet établissement et le remettre en activité.

Art. 34. — Le raabo autorisant l'ouverture d'un établissement de transformation et de traitement de produits d'origine animale cessera de produire son effet quand l'établissement n'aura pas été ouvert dans le délai fixé par ledit raabo délai qui ne pourra être inférieur à 12 mois et supérieur à dix huit mois.

Art. 35. — Les agents de l'Autorité Vétérinaire Nationale chargés de l'inspection des établissements classés qui constatent qu'un établissement, qui a fait l'objet d'une autorisation définitive ou de durée limitée, n'a pas ouvert dans le délai fixé par le Raabo d'Autorisation ou n'a pas été exploité pendant une année entière en dressant un procès-verbal.

Ce procès-verbal est établi en présence du bénéficiaire de l'autorisation.

Art. 36. — Le Ministre chargé de l'Elevage notifie ce procès-verbal à l'industriel ou artisan intéressé et l'invite à lui faire connaître par écrit et sans délai les motifs qui l'ont empêché de commencer son exploitation ou contraint de l'interrompre. Après avoir reçu la réponse de l'intéressé, et après avis du Chef de Service de la Santé Publique Vétérinaire :

— s'il est justifié d'un cas de force majeure, il accorde à l'intéressé un nouveau délai qu'il fixera pour commencer ou reprendre son exploitation et l'avis du procès-verbal est classé sans suite.

— s'il n'est justifié d'aucun cas de force majeure, il prend un raabo rapportant l'autorisation. Ce raabo doit, dans tous les cas, viser le procès-verbal mentionné ci-dessus, sa notification à l'intéressé et, s'il y a lieu, la réponse de l'intéressé. Il doit être motivé.

Art. 37. — Le Ministre chargé de l'Elevage peut refuser d'accorder l'autorisation d'ouverture d'un établissement classé. Avis motivé en est donné à l'industriel ou l'artisan intéressé.

Le refus peut être définitif, lorsque le projet soumis est reconnu comme ne présentant aucune garantie technique dans la fabrication ou le mode de travail. Le refus est conditionnel lorsque les garanties techniques sont suffisantes, mais que par ailleurs, les règles d'hygiène publique ou concernant la sécurité des travailleurs ne sont pas respectées. Dans ce cas, un nouveau délai d'un mois au-delà duquel le refus devient définitif est accordé à l'intéressé pour présenter un nouveau projet en fonction des observations qui lui sont faites.

Art. 38. — Les normes auxquelles les abattoirs doivent satisfaire, pour être agréés en vue de l'exportation des viandes fraîches provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine, équidé ainsi que leurs croisements sont fixés dans les articles ci-après.

Art. 39. — Les abattoirs doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant jusqu'à la sortie des viandes et abats reconnus propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement chevauchement entre animaux vivants et viandes entre viandes et sous-produits.

Art. 40. — Les abattoirs doivent comporter :

a) — des structures de stabulation de façon à permettre :

- * la séparation des animaux par espèce
- * l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la possibilité maximale d'abattage pendant une journée de travail
- * l'abreuvement et le repos des animaux.

b) — Des locaux d'abattage de dimensions telles que le travail et l'inspection puissent s'y effectuer de façon satisfaisante.

Un emplacement spécial doit être réservé à l'abattage des pores. Les emplacements pour l'échaudage, l'épilage et le brûlage doivent être séparés des autres chaînes d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 8 mètres de haut.

c) — Un local pour le vidage et le premier lavage des viscères abdominaux (estomac et intestins), isolé de la salle d'abattage et des locaux à usage de triperie et de boyanderie, mais situé à proximité de ceux-ci.

d) — Des locaux pour la triperie et la boyanderie, efficacement séparés des salles d'abattage et d'habillage.

e) — Des installations frigorifiques comprenant obligatoirement :

1°) une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant le réaliser le ressuage des carcasses et abats de tous les animaux sacrifiés dans une journée de travail ;

2°) une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au sous régime du froid, des viandes et abats séjournant dans l'établissement au-delà de la journée au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage.

f) — Des locaux réfrigérés, pour l'entreposage des suifs, ainsi que des locaux pour l'entreposage des cuirs, des cornes et des onglons.

g) — Un lazaret pour l'isolement des animaux vivants, malades ou suspects.

h) — Un local aménagé pour l'abattage de ces animaux

i) — un local de consignés réfrigéré

j) — un local destiné à l'isolement jusqu'à la livraison à l'équarrissage des viandes, abats saisis ainsi que des déchets divers.

k) — Un local convenablement aménagés et de surface suffisante à la disposition exclusive du service vétérinaire.

Chacun des locaux énumérés sous g, i, j, k, est muni d'un système de fermeture à clé.

1°) — Des emplacements aménagés et équipés pour :

- * d'une part, le dépôt des litières et fumiers
- * d'autre part, le lavage et la désinfection des véhicules.

m) — Des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel.

Ces installations sanitaires comportent :

des lavabos à commande non manuelle, pourvus en eau chaude et eau froide.

Des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que les essuie-mains à usage unique.

Des douches et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent en aucun cas communiquer avec les locaux de travail et de stockage. Des lavabos doivent être placés à la sortie des cabinets d'aisance.

Art. 41. — Les bâtiments doivent être conçus en vue de permettre d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et d'appliquer facilement les règles d'hygiène. Les locaux visés à l'article 40 doivent en particulier satisfaire aux conditions ci-après :

1°) — Les sols doivent être en matériaux imperméables, imputrescible, rigoureusement étanches, non glissants, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides dont les points de captage sont munis d'un grillage et d'un siphon.

2°) — Les murs intérieurs doivent être revêtus d'un enduit lisse et lavable sur toute leur hauteur et sur une hauteur d'au moins 3 mètres à partir du sol comporter un revêtement lisse, résistant aux chocs, imperméable, imputrescible et de coloration claire.

Les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies.

3°) — Chaque établissement doit être équipé :

A. — d'une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en quantité suffisante. Des postes d'eau sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux ainsi que du douchage des carcasses après habillage et inspection.

Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour la production de la vapeur et pour le refroidissement des machines frigorifiques est autorisée sous réserve que les conduites :

— n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;

— n'en passent pas à travers les locaux où se trouvent les viandes ;

— soient peintes d'une couleur différente de celle utilisée pour l'eau potable.

B. — D'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau chaude.

C. — Des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :

— d'eau courante froide et chaude

— de produits de nettoyage et de désinfection

— d'essuie-mains à usage unique

— de robinet à commande non manuelle.

Pour le nettoyage des outils, l'eau doit être à une température au moins égale à + 82° C.

D. — D'aménagement tels qu'ils assurent :

Une aération suffisante et une bonne évacuation des buées

Un éclairage naturel suffisant et artificiel ne modifiant pas les couleurs et dont l'intensité ne doit pas être inférieure à :

— 540 lux à tous les postes d'inspection

— 220 lux dans les salles de travail

— 110 lux dans les autres locaux.

E. — D'un réseau de manutention aérienne installé de telle sorte que les différentes opérations se succèdent après l'étourdissement jusqu'à la fin de l'habillage, fente comprise soient effectuées sur l'animal suspendu, sauf pour l'échaudage des porcs.

F. — D'un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes.

G. — D'un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées répondant aux normes de la réglementation en vigueur.

H. De dispositifs de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes rongeurs etc...

Art. 42. — Dans tous les établissements, le matériel doit être inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter et comprendre au moins :

- une ou plusieurs appareils destinés à l'étourdissement des animaux avant la saignée et adaptés à chaque espèce ;

- des récipients à sang ;

- des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement au moment de l'éviscération les organes abdominaux et les organes pelviens et leur contenu s'il y a lieu, ainsi que les mamelles et les pieds ;

- des crochets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats ;

- des récipients étanches, munis de couvercles à charnières à fermeture jointive, pour la collecte des déchets ;

- des bacs avec dispositifs de verrouillage pour la confiscation des pièces saisies de faible volume ;

- un dispositif spécial pour le nettoyage à l'eau chaude (82° C du matériel).

Art. 43. — Les conditions hygiéniques de fonctionnement des abattoirs sont fixées par le règlement intérieur de l'établissement.

Art. 44. — Le personnel est tenu à la grande propreté corporelle et vestimentaire.

Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres. Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail.

Les personnes qui ont été en contact avec les animaux malades ou qui ont manipulé des viandes insalubres doivent immédiatement se laver les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Art. 45. — Seules sont admises au travail et à la manipulation des viandes les personnes satisfaisant aux prescriptions réglementaires relative aux mesures de prophylaxie, d'hygiène et de sécurité.

Art. 46. — Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux, utilisés pour la préparation des carcasses et pour la manipulation des viandes, sont maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande.

Art. 47. — Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté. La désinfection des étables, cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par mois.

Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et

d'entreposage. Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage. Il est interdit d'introduire et de laisser errer dans les cours et locaux de l'abattoir, des chiens, chats et animaux de basse-cour.

La destruction des insectes et des rongeurs doit être systématiquement pratiquée. Ces moyens de lutte de même que les détergents et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

Art. 48. — Les animaux qui, au moment de l'examen clinique par le vétérinaire de l'abattoir ne sont pas reconnus en bon état de santé doivent être marqués et placés dans l'étable lazaret.

Ces animaux ne peuvent être sacrifiés que dans le local d'abattage prévu à cet effet.

Art. 49. — Il ne doit être conduit aux emplacements d'abattage que les animaux destinés à être sacrifiés immédiatement, tous les autres doivent rester dans les locaux de stabulation.

Les animaux doivent être sacrifiés et préparés aux emplacements qui sont réservés à chaque espèce dans les salles d'abattage.

Art. 50. — La saignée doit être complète et suivre immédiatement l'étourdissement.

La collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène.

Le sang récolté en vue de la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients prévus à cet effet. L'identification individuelle ou par groupe d'animaux est dans ce cas obligatoire.

La défibrination manuelle est interdite.

Art. 51. — Pour les porcs le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. La pratique du soufrage des carcasses en vue de faciliter l'enlèvement du cuir est interdite. Les porcs s'ils ne sont pas dépouillés doivent être immédiatement épilés.

Art. 52. — L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demi-heure après la saignée. Les estomacs ou réservoirs gastriques, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis directement soit dans des bacs, soit sur une table d'éviscération, soit sur des plateaux. L'ouverture et le vidage des viscères ne doivent être effectués qu'aux emplacements spécialement réservés à cet effet.

Les poumons, le cœur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être, soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles. Le soufrage des poumons est interdit. Toutefois, le soufrage d'un organe lorsqu'il est imposé par un rite religieux peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine. Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leur connexions naturelles.

Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est interdit.

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Les déchets doivent être recueillis dans des récipients prévus à cet effet.

Art. 53. — Immédiatement après l'inspection post-mortem, les carcasses doivent être placées dans les salles réfrigérées jusqu'à ce que leur température à cœur ne dépasse pas + 7° C.

Les abats doivent être placés en chambre froide pour abaisser leur température à cœur à un niveau au plus égal à + 5° C.

Art. 54. — Les conditions particulières d'ouverture des boucheries de détail, charcuteries de détail, poissonnerie de détail, laiteries et fromageries de détail sont définies comme suit :

1°) Le magasin ou l'atelier sera situé et installé conformément au plan joint à la déclaration.

2°) — Les murs et cloisons seront en maçonnerie plein et revêtus de matériaux imperméables, durs résistants aux chocs et à surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée ; cette hauteur sera de 1,75 m au moins. Dans le reste de leur étendue, ils seront enduits en maçonnerie, ainsi que le plafond, et soit blanchis à la chaux toutes les fois que cela sera nécessaire, et au moins deux fois par an, soit recouverts d'une peinture vernissée de teinte claire.

Les angles de raccordement des murs entre eux avec le sol et avec le plafond, seront aménagés en gorges arrondies.

Les dimensions du magasin ou de l'atelier devront être suffisantes pour permettre l'exécution du travail dans les meilleures conditions d'hygiène, et de sécurité.

3°) — Le sol du magasin ou de l'atelier sera garni d'un revêtement imperméable, et la pente en sera réglée de manière à conduire les eaux résiduaires et les eaux de lavage vers un office pourvu d'un siphon et raccordé à la canalisation souterraine.

Cette orifice sera muni d'un panier grillagé ou de tout autre dispositif capable d'arrêter la progression des corps solides. Les eaux résiduaires et les eaux de lavage ne seront sous aucun prétexte, déversées sur la voie publique.

4°) — Le magasin ou l'atelier ne devra renfermer ni tuyaux aboutissant à des fosses d'aisance ou servant à l'évacuation des eaux sales à l'égout ni servir de passage aux gargouilles destinées à l'évacuation des eaux à moins que ces tuyaux ne soient en métal dur, sans joints ni bords dans le local.

Le magasin ou l'atelier ne pourra pas communiquer directement avec les eaux sales. Ils ne pourront servir de logement aux animaux quels qu'ils soient.

5°) — Le sol, les murs, les tables de travail, les ustensils, récipients et en général, tous les objets utilisés, ainsi que toutes les parties de l'établissement seront toujours tenus en parfait état de propreté. L'établissement sera abondamment pourvu d'eau potable sous pression, il ne devra exister aucun poste d'eau non potable.

6°) — Les chaudières ou autres appareils d'échaudage ou les cuissons seront disposés de façon à éviter tout inconvénient. Les buées seront captées par des hottes débordant les chaudières ou par tout autre moyen reconnu efficace et elles seront entraînées vers une cheminée s'élevant au-dessus de l'immeuble.

7°) — Les débris, déchets seront recueillis dans des récipients métalliques étanches avec angles intérieurs arrondis et munis de couvercles à fermeture jointive et hermétique. Ces récipients seront enlevés au moins une fois par jour et nettoyés et désinfectés de manière à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs.

8°) — Toutes dispositions efficaces seront prise en permanence pour éviter de gêner le voisinage par les odeurs.

9°) — Toutes dispositions efficaces seront prise pour empêcher l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs.

10°) — D'une manière générale, les denrées exposées en vue de la vente devront l'être dans des vitrines réfrigérées.

11°) — Tous moteurs, tous transformateurs, tous appareils mécaniques ventilateurs, appareils de transmissions, machines etc... seront installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse être de nature à compromettre la santé, la sécurité ou la tranquillité du voisinage par le bruit et les trépidations.

12°) — Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses, susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou la sécurité publique, à la production agricole, à la bonne conservation des monuments et à la beauté des sites.

15°) — L'établissement sera pourvu de moyens de secours appropriés contre l'incendie, tels que postes d'eau, seaux pompes, extincteurs, seaux de sable, tas de sable meuble avec pelles, etc...

Art. 55. — Les conditions particulières d'ouverture d'ateliers de refonte des graisses et suifs sont fixées comme suit :

1°) — L'atelier sera situé et installé conformément au plan joint à la déclaration.

2°) L'atelier sera construit en matériaux résistant au feu, sans bois apparent, autres que les grosses pièces de charpente.

S'il est placé sous un étage habité ou occupé par des personnes le plancher séparatif sera construit de façon à s'opposer efficacement à la propagation d'un incendie.

Les dimensions de l'atelier devront être suffisantes pour permettre l'exécution du travail dans les meilleures conditions d'hygiène et de sécurité.

A l'intérieur, les murs et cloisons seront en maçonneries pleines et revêtus de matériaux imperméables, durs, résistants aux chocs et à surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée ; cette hauteur sera de 1,75m au moins. Dans le reste de leur étendue, ils seront enduits en maçonnerie ainsi que le plafond, et soit blanchis à la chaux toutes les fois que cela sera nécessaire, et au moins deux fois par an, soit recouverts d'une peinture vernissée de teinte claire.

Les angles des murs entre eux, avec le sol et avec le plafond seront aménagés en gorges arrondies.

3°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 3.

4°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 6.

5°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 5.

6°) — On ne traitera dans l'atelier que graisses et suifs strictement à l'état frais.

7°) — Les résidus et tourbeaux en pourront être conservés dans l'établissement qu'autant qu'ils ne dégageront aucune odeur incommode.

8°) — Toutes dispositions seront prises pour ne pas incommoder le voisinage par les odeurs. Il est notamment interdit de brûler dans l'établissement les déchets gras et les débris d'emballage imprégnés de graisse.

9°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 9.

10°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 10.

11°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 11.

12°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 12.

Art. 56. — Les conditions particulières d'ouverture des entrepôts frigorifiques sont fixés comme suit :

1°) — Ces entrepôts seront situés et installés conformément au plan joint à la déclaration.

2°) — Les locaux où fonctionnent les appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuites accidentelles des gaz ceux-ci soient évacués au dehors sans qu'il en résulte d'inconfort pour le voisinage.

3°) — La ventilation sera assurée, si cela est reconnu nécessaire par un dispositif mécanique, de sorte qu'en aucun cas une fuite accidentelle ne puisse donner naissance à une atmosphère toxique ou explosive.

Les locaux seront munis de portes s'ouvrant vers l'extérieur en nombre suffisant pour permettre, en cas d'accident une évacuation rapide du personnel.

4°) — L'établissement sera muni de masque de secours efficace en nombre suffisant, maintenus toujours en bon état et dans un endroit d'accès facile. Le personnel sera entraîné et familiarisé avec l'emploi et le port de ces masques.

11°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 11.

12°) — Mêmes dispositions qu'à l'article 54, paragraphe 12.

7°) — Dans le cas où l'agent de réfrigération est un liquide combustible, l'établissement sera pourvu des moyens de secours appropriés contre l'incendie, tels que postes d'eau, extincteurs. Ces appareils seront maintenus en bon état de fonctionnement et le personnel sera entraîné à la manœuvre.

Art. 57. — Les conditions particulières d'ouverture des dépôts de salaisons sont fixées comme suit :

1°) — Le dépôt sera situé et installé conformément au plan joint à la déclaration.

2°) — Les murs et cloisons seront en maçonnerie pleine, revêtus de matériaux imperméables, durs, résistants au choc et à la surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée, cette hauteur sera au moins de 1,75 m à partir du sol.

Mais le reste de leur étendu, ils seront enduits en maçonnerie, ainsi que le plafond, et blanchis à la chaux toutes les fois que cela sera nécessaire, et au moins deux fois par an. Les angles de raccordement des murs entre eux avec le sol et avec les plafonds seront aménagés en gorges arrondies.

3°) — Toutes dispositions seront prises pour qu'il ne puisse y avoir, d'accident, tel que rupture de récipient, déversement direct des matières dangereuses ou insalubres, vers les égouts ou les milieux naturels tels que rivières ou lacs.

Leur évacuation éventuelle en cas d'accident devrait être conforme à la réglementation en vigueur.

4°) — Mêmes dispositions que l'article 54, paragraphe 9.

5°) — Le sol, les murs, le plafond, ainsi que tous objets et matériels utilisés dans le dépôt, seront entretenus en parfait état de propreté. L'établissement devra, à cet effet, être abondamment pourvu d'eau potable sous pression.

6°) — Mêmes dispositions que l'article 54, paragraphe 7.

7°) — Le dépôt sera ventilé de telle façon que le voisinage ne soit pas incommodé par les odeurs.

8°) — Mêmes dispositions que l'article 54, paragraphe 9.

Art. 58. — Les conditions particulières d'ouverture d'établissement d'élevage et d'engraissement industriels d'animaux de basse-cour dans les périmètres urbains sont fixées comme suit :

1°) — l'établissement sera situé et installé conformément au plan joint à l'autorisation.

2°) — Les murs et cloisons seront établis en maçonnerie pleine, revêtus de matériaux imperméables, durs, résistants au choc et à la surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée, cette hauteur ne pourra être inférieure à 2 m.

Dans le reste de leur étendu, ils seront enduits en maçonnerie, ainsi que les plafonds, et soit blanchis à la chaux toutes les fois que cela sera nécessaire, et au moins deux fois par an, soit revêtus d'une peinture vernisée de teinte claire. Les angles de raccordement des murs entre eux avec le sol seront aménagés en gorges arrondies.

3°) — Le sol des locaux sera garni d'un revêtement imperméable, avec une pente suffisante pour assurer l'évacuation facile des liquides ainsi que des eaux résiduaires.

4°) — Les locaux seront convenablement éclairés. Ils seront ventilés efficacement de façon permanente, de telle sorte que le voisinage ne puisse être incommodé par les odeurs.

5°) — Le matériel mobile inutilisé sera entreposé dans un local annexe après avoir été convenablement nettoyé et désinfecté.

6°) — L'établissement sera abondamment pourvu de prises d'eau potable sous pression, avec prises à raccords pour permettre d'effectuer de nombreux lavages abondants.

7°) — Lorsqu'il sera fait usage d'une cuisine pour la préparation de la nourriture des animaux, elle sera construite en maçonnerie pleine. Ses murs seront enduits de ciment lisse sur toute leur hauteur. Son sol sera imperméable, avec une pente suffisante pour assurer l'évacuation des eaux dans les conditions de l'article 41 ci-dessus.

Les chaudières seront surmontées d'une note pour assurer l'évacuation des buées sans incommoder le voisinage. Les aliments seront préparés à mesure des besoins. Il ne sera conservé d'aliments corrompus dans l'établissement ou dans ses annexes.

8°) — La litière des animaux sera renouvelée une fois par jour. Le fumier et les excréments seront enlevés une fois par jour, avant 7 heures du matin.

9°) — Les cages et volières seront lavées, désinfectées et désodorisées chaque jour.

10°) — Toutes les sorties de l'établissement seront tenues en constant état de propreté et d'entretien.

11°) — Toutes dispositions efficaces seront prises dans toutes les parties de l'établissement pour éviter la fuite des animaux, s'opposer à la propagation des bruits et empêcher l'introduction des insectes et rongeurs nuisibles, ainsi que pour en assurer la destruction.

12°) — Les cadavres d'animaux seront sans délai, envoyés dans un atelier d'équarrissage autorisé ou incinérés sur place.

Art. 59. — Les conditions d'exploitations de tous les établissements soumis à l'inspection vétérinaire seront déterminées par des règlements intérieurs approuvés par l'autorité administrative.

TITRE IV

Inspection des animaux, produits et sous-produits d'origine animale

Art. 60. — Les abattoirs publics ou privés autorisés, les aires d'abattage existant ou à créer au Burkina Faso sont soumis à la présente réglementation.

Art. 61. — L'inspection sanitaire des animaux de toutes espèces destinés à être abattus est obligatoire. Cette inspection est assurée par un agent de l'Autorité Vétérinaire Nationale conformément au titre I du Présent Kili.

Art. 62. — Tous les animaux entrés dans un abattoir pour y être abattus, n'en doivent sortir qu'abattus.

En cas de maladie ou de suspicion de maladie, l'abattage peut être retardé ou avancé. Lorsque la décision de retarder l'abattage a été prise, l'animal est isolé dans un lazaret.

Le séjour d'un animal dans un lazaret ne peut dépasser 48 heures.

Art. 63. — Tout animal atteint ou suspect de maladie contagieuse entré dans un abattoir ou dans l'enceinte où se trouve l'aire d'abattage en tenant lieu, est immédiatement séquestré et abattu dans les locaux sanitaires de l'abattoir.

Art. 64. — L'abattage des femelles appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine, porcine, équine et cameline est interdit : exception faite des femelles hors d'âge de reproduction, stérile, accidentées ou encore atteintes ou suspectes de maladies contagieuses.

Art. 65. — Si pour de motifs d'urgence, un animal est abattu hors d'un abattoir, et n'a pu être soumis à l'inspection sanitaire sur pied, la viande, les abats et les issues de l'animal ne peuvent être livrés à la consommation ou mis en vente pour un usage industriel qu'après examen de l'agent de l'Autorité Vétérinaire Nationale. Celui-ci reste seul juge de la destination à donner à la viande, aux abats, issues et sous-produits.

Qualité des viandes — généralités

66. — Après l'inspection de salubrité qui les a reconnus propres à la consommation humaine, les viandes de boucherie sont classées en différentes qualités.

Art. 67. — Trois qualités sont distinguées : extra, première, seconde. Elles donnent lieu à un marquage normalisé différent de l'estampillage de salubrité.

Art. 68. — Le marquage de qualité se fait sous le contrôle du Vétérinaire Inspecteur de l'abattoir, sa décision est sans appel.

Bovins

Art. 69. — Les qualités sont déterminées sur la base des critères suivants :

1°) — Extra — Bovin Adulte Présentant :

— un très bon développement des masses musculaires

— un très bon état d'engraissement, graisse de couverture abondante, présence de graisse interne, rognons largement couverts

— une chair de couleur franche, ferme, à grain fin, marbré.

2°) Première - Bovin Adulte Présentant :

— un développement musculaire satisfaisant

— une graisse de couverture en quantité modérée, présence de graisse interne, rognons partiellement couverts

— chair de couleur franche à grain fin, peu de marbré.

3°) *Seconde - Bovin Adulte Présentant :*

- un développement musculaire insuffisant
- une absence de graisse de couverture, rognons découverts peu de graisse interne
- une chair à grain grossier, plus ou moins lâche, de teinte claire (animaux jeunes) ou foncées (animaux âgés).

Jeunes bovins

Art. 70. — Sont classés jeunes bovins, les carcasses de bovins mâles castrés ou non, de plus de 8 mois et n'ayant pas de dent de remplacement. Les qualités se rapportant à ces carcasses sont déterminées par les critères suivants :

- 1°) — *Extra* — animaux bien en chair, présentant un bon état d'engraissement, graisse interne et rognons couverts.
Chair de couleur rose claire ou rose.
- 2°) *Première* — Animaux bien en chair, présentant un état d'engraissement moyen, rognons particulièrement couverts.

Ovins et caprins

Art. 71. — Les viandes consommables de mouton et de chèvre sont classées d'après le résultat de l'inspection en trois qualités, à savoir :

1°) — *Extra* — mâles castrés ou non, très bon développement musculaire notamment du gigot et des muscles de la région dorso-lombaire. Chair rouge vif. Graisse interne abondante, ferme, blanche rognons largement couverts.

2°) — *Première* — Développement musculaire satisfaisant, graisse interne moins abondante, rognons particulièrement couverts.

3°) *Seconde* — Développement musculaire insuffisant, apophyses osseuses facilement perceptible à la palpation. Très peu de graisse interne, rognons découverts.

Agneaux et chevreaux

Art. 72. — Les critères de classification en extra, première sont semblables à ceux donnés pour les ovins et caprins adultes.

Porcs

Art. 73. — Les viandes consommables porcs sont classées d'après le résultat de l'inspection en trois qualités, à savoir :

1°) — *Extra* — sujets castrés âgés de 6 mois à 1 an. Bon développement des masses musculaires (du filet et du jambon en particulier). Chair rose pâle graisse ferme blanche, lard d'épaisseur voisine de 2 cm.

2°) — *Première* — Sujets castrés, âgés de 6 mois à 2 ans. Développement des masses musculaires, chair rose pâle. Consistance du lard et de la graisse interne moins ferme. Épaisseur du lard pouvant aller jusqu'à 3 cm.

3°) — *Seconde*. — Sujets castrés ou non, de tous âges. Développement musculaire insuffisant. État d'engraissement insuffisant ou au contraire excessif (lard très épais mais peu ferme).

Chevaux et ânes

Art. 74. — Les viandes consommables d'équins et d'asins sont classées d'après le résultat de l'inspection, en deux qualités à savoir :

1°) — viande de qualité "A" ou *PREMIERE* : animaux en excellent état d'entretien et d'engraissement, à musculature suffisamment importante, avec présence de graisse de couverture et de graisse interne.

2°) — Viande de qualité "B" ou *DEUXIEME* : animaux moyens en bon état d'entretien et d'engraissement, à musculature suffisamment importante, avec présence de graisse de couverture et de graisse interne.

Il n'est pas prévu de qualité "C" en raison même de la destination des viandes de ces espèces. Les viandes "B" seront réservées à la consommation sur place, sans dérogation possible.

Dromadaires

Art. 75. — Les viandes consommables de dromadaires sont classées, d'après le résultat de l'inspection, en trois qualités, à savoir :

1°) — viande de qualité "A" ou *PREMIERE* : animaux de moins de 3 ans, présentant un bon état d'engraissement, chair ferme, une graisse abondante.

2°) — Viande de qualité "B" ou *DEUXIEME* : animaux de trois à sept ans, ayant travaillé ou non, présentant un état d'engraissement suffisant, masses musculaires suffisamment développées, présence de graisse interne.

3°) — Viande de qualité "C" ou *TROISIEME* : animaux de même âge maigres; à masses musculaires suffisamment développées, sans graisse interne.

Les viandes de qualité "B" et "C" seront réservées à la consommation sur place ou à la transformation, sans dérogation possible.

Estampillage

Art. 7. — La salubrité des viandes destinées à être vendues pour la consommation publique est constatée par l'apposition d'une estampille.

Art. 77. — Aucune viande ne pourra sortir de l'abattoir ni être commercialisée si elle ne porte les estampilles justificatives de la visite de salubrité et éventuellement le marque du pesage.

Afin de faciliter le contrôle par les employés et le public, aucune viande ne pourra être vendue, mise en vente ou exposée en vue de la vente si elle n'est revêtue de l'estampille du service d'inspection. Les viandes de bœufs seront estampillées sur les pièces, ci-après désignées : muscles de l'encolure, avant-bras, épaule, dos, lombes, côtes, cuisses (côté externe), cuisses (côté interne), jambes.

Les viandes de veau, porc, mouton, sur les pièces suivantes : cuisse et gigot, côte, poitrine, épaule

Les viscères porteront une estampille ou marque spéciale.

Art. 78. — L'estampille de salubrité des viandes s'effectue à l'encre violette avec un timbre de 60 mm de diamètre portant les inscriptions suivantes :

— la périphérie : BURKINA FASO suivi des mots Inspection Sanitaire.

— Au centre un numéro de code identifiant l'abattoir ou l'aire d'abattage d'origine des viandes.

Art. 79. — Les viandes suivantes seront distinguées des autres par des timbres portant à l'encre rouge l'une des indications suivantes :

J. B. pour les jeunes bovins
Mouton pour les ovins adultes
Chèvre pour les caprins adultes
Agneau pour les agneaux
Chevreau pour les chevreaux.

Ces écritures seront en ligne droit sur des timbres de 38 mm de diamètre.

Art. 80. — Le marquage de la qualité s'effectue avec des estampilles à roulette indiquant en ligne droite la qualité en caractères de 20 mm de hauteur.

Les encres utilisées sont les suivantes :

encre rouge pour la qualité extra
encre verte pour la première qualité
encre noire pour la seconde qualité.

Art. 81. — Toute viande reconnue impropre à la consommation sera saisie aux fins de destruction ou de dénaturation.

Chaque saisie sera consignée sur un registre spécial et un certificat de saisie sera délivré aux ayants-droits qui en feront la demande. Le propriétaire pourra récupérer les graisses dénaturées et les employer à un usage industriel.

Art. 82. — La destruction ou la dénaturation se fera conformément aux articles 97 et 99 du code de Santé Animale.

Art. 83. — En aucun cas et sous aucun prétexte une viande saisie ne pourra être jetée dans un cours d'eau.

Art. 84. — Aucun organe ou partie d'organe, ainsi que viscères ne devront être enlevés de l'abattoir avant que constatation n'ait été faite de leur état par le service d'inspection, et que la viande correspondant à ces organes, parties d'organe et viscères n'ait été elle-même inspectée et estampillée.

Art. 85. — Les carcasses entières ou découpées en quartiers ne pourront être présentées au pesage que si elles ont été préalablement inspectées et estampillées.

Art. 86. — L'apposition de fausses marques ou l'usage frauduleux de timbre authentiques expose ceux qui s'en seront rendus coupables aux pénalités prévues par la loi.

Art. 87. — En cas de saisie de viande pour un motif quelconque, et si le propriétaire de ladite viande en fait la demande, immédiatement, celle-ci sera mise en observation à ses frais pendant 24 heures dans les abattoirs disposant de chambres frigorifiques, pendant 6 à 12 heures dans les abattoirs ne disposant pas de frigorifique, et en fonction des conditions climatiques locales. Le laboratoire National d'Elevage est habilité à pratiquer les examens bactériologiques des viandes.

Les viandes consignés seront estampillées d'une marque spéciale. Elles appartiennent toujours au propriétaire de l'animal dont elles proviennent mais elles ne peuvent être mises à sa disposition avant nouvelle décision du Service d'Inspection, prise à l'issue de la période d'observation, ou après résultat de l'analyse bactériologique pratiquée par le Laboratoire.

Si le propriétaire conteste le classement ou la saisie, et désire avoir recours à une contre-expertise, il en fera immédiatement la demande écrite qui sera consignée sur un registre ad'hoc. Le contre-expert sera nommé sur proposition du Chef de service de l'Elevage ou de son représentant, en tenant compte des exigences locales : et il jugera en dernier ressort. Les frais sont à la charge du demandeur si la contre-expertise lui est défavorable.

Ils seront à la charge de l'administration dans le cas contraire.

Inspection des animaux abattus.

Art. 88. Les opérations d'abattage et d'habillage sont placées sous la surveillance ininterrompue des agents du service d'inspection.

Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage.

L'examen du sang n'est obligatoire que dans les cas où il est destiné à l'alimentation humaine ou animale ou à des usages biologiques sans traitement préalable d'assainissement. Le détenteur de l'animal abattu est tenu de fournir l'aide nécessaire et de procéder ou de faire procéder aux manipulations, coupes et incisions prescrites par les agents du service d'inspection.

Art. 89. — Les reins doivent être complètement dégagés de leur enveloppe graisseuse. Les carcasses d'équidés, des bovins de plus de trois mois et des porcs de plus de quatre semaines doivent être découpés en demis, par fente longitudinale de la colonne vertébrale.

La tête des équidés et des porcs doivent être également fendue longitudinalement. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu. En ce qui concerne le sang, la défibrination mécanique ou à l'aide d'un batteur mécanique est autorisée. L'addition d'anticoagulants autorisés est admise.

Les lésions présentes sur la carcasse ou les abats ne doivent être ni enlevées, ni masquées, ni incisées avant la présentation à l'inspection. Lorsque les conditions de présentation ne répondent pas aux conditions ci-dessus, ou si un des éléments soumis à l'inspection n'est pas présenté, celle-ci peut être différée. Dans ce cas, la totalité des pièces est consignée sur place, sous la responsabilité de leur propriétaire ou de leur détenteur.

Art. 90. — Le cuir ou la peau s'il est détaché, doit être muni d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître son appartenance à la carcasse elle-même identifiée.

Ceci vaut également pour la tête, la langue, le poumon, le cœur, le foie, la rate, le tractus digestif et toutes autres parties de l'animal nécessaires à l'inspection. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection.

Art. 91. — L'inspection post mortem doit comporter :

- a) — l'examen visuel de l'animal abattu ;
- b) — la palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, de l'utérus, de la mamelle et de la langue ;
- c) — des incisions d'organes et ganglions ;
- d) — au besoin, des examens de laboratoire.

Cette inspection post mortem doit permettre de détecter toute lésion, toute altération ou souillure, toute anomalie de consistance, couleur odeur, siégeant sur quelque tissu, organe ou région de l'animal abattu.

Le Vétérinaire Inspecteur doit examiner particulièrement :

- a) — la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers ;
- b) — la tête, la gorge, les ganglions lymphatiques, rétropharyngiens, sous-maxillaires, pré-atloïdiens et parotidiens ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière-bouche.

Les amygdales doivent être enlevées après inspection :

- c) — le poumon, la trachée-artère, cette dernière ainsi que les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe.

L'œsophage, les ganglions médiastinaux ;

- d) — le péricarde et le cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison interventriculaire ;

e) — le diaphragme ;

- f) — le foie, la vésicule et les canaux biliaires ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques ;

g) — le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques ;

h) — la rate ;

i) — les reins et leurs ganglions lymphatiques, la vessie ;

j) — la plèvre et le péritoine ;

k) — les organes génitaux ;

l) — la mamelle et ses ganglions lymphatiques ;

m) — la région ombilicale et les articulations des jeunes animaux ;

n) — les surfaces de fente de la colonne vertébrale, du sternum et du plancher du bassin

En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes ou ponctionnées.

Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus doivent être systématiquement dégagés et incisés selon leur grand axe, en tranches aussi minces que possible.

En cas de doute il est nécessaire d'inciser dans les mêmes conditions certains ou tous (suivant le cas) les ganglions lymphatiques de la carcasse.

Le Vétérinaire Inspecteur doit en outre, effectuer systématiquement :

1°) — la recherche de la cysticercose ;

a) — sur les bovins âgés, veaux inclus, au niveau : de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe ;

de l'œsophage, qui doit être dégagé de la trachée ;

du cœur qui, en plus de l'incision prescrite au deuxième paragraphe, alinéa d, doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe, des masseters externes et internes, qui doivent être incisés suivant deux plans parallèles au maxillaire inférieur, incision allant du bord inférieur de ce maxillaire à l'insertion musculaire supérieur ; du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée du péritoine ;

des surfaces musculaires de la carcasse directement visibles ;

b) — sur les porcins, au niveau des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, des psoas dégagés du tissu adipeux, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux, du cœur, de la langue et du larynx.

2°) — la recherche de la distomatose sur les bovins, les ovins et les caprins par deux incisions intéressant les canaux biliaires, pratiquées sur la face postérieure du foie, à savoir à l'union des deux lobes principaux, l'autre, profonde, à la base du lobe de Spiegel.

3°) — la recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses, de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications après fente de la tête dans le plan Médian et ablation de la cloison nasale.

Art. 92. — Lorsque l'inspection sanitaire ne permet pas de conclusions immédiates sur la salubrité de la carcasse et des abats, et notamment lorsque des prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, l'animal abattu est consigné pendant un délai de vingt-quatre heures au moins.

Dans ce cas, la carcasse, après avoir été munie d'un plomb d'identification, les abats correspondants et identifiés doivent être placés dans le local permettant d'en assurer la bonne conservation.

Pendant la durée de la consigne, à l'exception des prélèvements ordonnés par les agents du Service Vétérinaire l'inspection, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque sur la carcasse ou les abats.

Inspections des viandes foraines

Art. 93. — Toute viande ou abats d'animaux de boucherie provenant d'un abattoir public ou privé autorisé autres que ceux établis sur le ressort territorial de la zone de consommation sont réputés forains.

Art. 94. — Toute personne recevant les produits ci-dessus désignés en vue de leur vente soit tels quels, soit après une transformation quelconque, doit obligatoirement les soumettre au contrôle de salubrité.

Art. 95. — La totalité des produits doit être obligatoirement présentée au contrôle de salubrité, et aucune vente ne doit avoir lieu avant contrôle. Les viandes en carcasses doivent être revêtues de l'estampille de salubrité de l'abattoir d'origine, apposée au départ par le Service d'Inspection. Les viandes découpées, conditionnées, réfrigérées, ou congelées, les abats s'ils ne sont pas porteurs d'une estampille de salubrité, doivent obligatoirement être accompagnés d'un certificat émanant du Service d'Inspection du lieu d'origine. En plus de ces documents, les lettres de transport ou toute pièce en tenant lieu et permettant le contrôle des arrivages devront être présentées à l'Inspecteur.

Art. 96. — Toutes viandes ou abats estampillés de manière non conforme, ou pourvus de documents justificatifs non conforme, pourront être refoulés aux frais de l'importateur et procès-verbal pourra lui être dressé, sans préjudice des mesures prévues par la loi.

Au cas où les produits sont reconnus impropres à la consommation, ils seront saisis et détruits aux frais du propriétaire sans préjudice des pénalités prévues par les lois.

Art. 97. — Tout produit non estampillé ou non pourvu des documents désignés à l'article 95 ci-dessus, sera en totalité confisqué. Ces produits examinés alors du point de vue de la salubrité seront :

a) — s'ils sont reconnus propres à la consommation, estampillés et, soit vendus aux enchères par un mandataire agréé par l'autorité compétente, soit vendus de gré à gré, soit donnés à un établissement public ou de bienfaisance s'il en existe. Le produit de la vente, après déduction des frais, sera porté en recette par l'autorité compétente, et versé soit aux caisses de l'Etat, soit aux caisses des municipalités, selon le cas.

b) — S'ils sont reconnus impropres à la consommation saisis purement et simplement, détruits et dénaturés sans recours possible.

Art. 98. — Dans le cas particulier des villes ayant des abattoirs frigorifiques, sont interdites l'exposition en vue de la vente, la mise en vente de toute viande ou produit d'origine animale provenant de tous abattoirs publics ou privés autorisés situés sur le territoire du Burkina Faso autre que les abattoirs frigorifiques desdites villes.

contrôle des denrées alimentaires d'origine animale autres que les viandes de boucherie

Modalités de Contrôle

Art. 99. — Le contrôle sanitaire pratiqué sur un produit au moment de l'importation ne dispense pas ce produit du contrôle sanitaire défini par le Présent Kiû. Celui-ci est un contrôle de salubrité opéré dans les établissements de production, de fabrication, de commerce ou les marchés et de façon régulière par les agents dûment habilités.

En ce qui concerne les produits importés, les certificats de contrôle sanitaires à l'importation pourront être demandés au commerçant ; s'il s'agit de produits provenant d'un importateur grossiste le détaillant sera tenu de fournir à la demande de l'agent contrôleur toutes indications utiles concernant l'origine de ces produits.

Art. 100. — Le Laboratoire National d'Elevage est habilité à effectuer toutes recherches et tous examens nécessaires pour déterminer la salubrité et l'innocuité des produits pouvant lui être soumis par les agents qualifiés pour pratiquer le contrôle de salubrité des denrées alimentaires d'origine animale.

Les échantillons nécessaires seront prélevés.

Art. 101. — Les produits sont, au moment du contrôle sanitaire soit déclarés salubres et livrés à la consommation, soit déclarés suspects et mis, selon décision de l'agent contrôleur, en observation, soit reconnus impropres à la consommation et saisis, dénaturés ou détruits.

Art. 102. — Lorsque les produits contrôlés sont déclarés suspects et mis en observation pour être soumis à un nouvel examen dans les conditions fixées par l'agent contrôleur, un échantillonnage peut être prélevé aux fins d'examen au laboratoire dans les meilleurs délais compatibles avec les techniques d'examen reconnues.

Si le produit est reconnu sain, il est immédiatement rendu au commerce et un certificat de salubrité est aussitôt délivré.

Dans le cas contraire la saisie partielle ou totale est prononcée dans les conditions ci-après.

Art. 103. — Toute saisie, totale ou partielle, donnera lieu à la délivrance d'un certificat de saisie aux ayants-droits qui en feront la demande.

Art. 104. — Les agents contrôleurs témoins d'un flagrant délit de fabrication, de fraude ou de mise en vente de produits corrompus ou toxiques, sont tenus d'en faire la constatation immédiate.

Art. 105. — Tout produit saisi sera soit dénaturé, soit détruit sous la surveillance du Service d'Inspection, soit transporté pour y être enterré par les soins du commerçant intéressé, dans un emplacement réservé à cet effet et clôturé, interdit à toute personne n'y étant pas appelée par les besoins de son service.

En aucun cas, et sous aucun prétexte, un produit saisi ne pourra être jeté dans un cours d'eau.

Art. 106. — La dénaturation sera faite soit au moyen d'un mélange de sulfate et de crésyl à 5 % soit par tout autre procédé reconnu valable par le Service d'Elevage.

Art. 107. — En cas de mise en observation d'un produit quelconque d'origine animale, celui-ci peut être conservé pendant tout le temps considéré comme nécessaire à la confirmation du diagnostic.

Ce temps sera fixé par l'agent contrôleur en fonction des conditions de conservation du produit.

En cas de vivres frais ou réfrigérés, ou congelés ne pouvant être conservés dans de conditions satisfaisantes, ce délai ne saurait être supérieur à 24 heures. Ces produits resteront entreposés dans les locaux spécialement aménagés à cet effet là où ils existent, ou dans les locaux des commerçants.

Art. 108. — Si un commerçant conteste une saisie et désire avoir recours à une contre-expertise, il en fera immédiatement la demande écrite qui sera consignée sur un registre spécial.

Le contre-expert opérera dans les meilleurs délais compatibles avec les impératifs de sa mission ; il jugera en dernier ressort.

Les frais sont à la charge du demandeur si la contre-expertise lui est défavorable, ils seront à la charge de l'administration dans le cas contraire.

Inspection des préparations de charcuterie saucisses et saucissons

Art. 109. — Les saucissons et saucisses doivent être frères, non ridés, à surface unie, les morceaux de lard ne faisant pas saillie sous l'enveloppe. Ils doivent être recouverts d'une fleur abondante et avoir une odeur franche et appétissante, sur une coupe des parties musculaires doivent apparaître de couleur franche, brillante, plutôt foncée lorsqu'il s'agit de saucissons de cheval, le lard doit être blanc.

Art. 110. — Seront déclassés et doivent être vendus comme tels, sous étiquette le mentionnant, les saucissons ou saucisses présentant les défauts suivants :

saucisson ridé, saucisson croûte, saucisson mal tassé, saucisson présentant un début léger de rancidité, saucisson rongé par les insectes.

Art. 111. — Sont saisis, dénaturés ou détruits, comme impropres à la consommation et dangereux, les saucissons ou saucisses avariés ou préparés avec les viandes purifiées ou qui ont été au cours de leur conservation ou transport la proie des germes de putrefaction. Sont compris dans cette catégorie les saucissons dits "piqués" à consistance ferme et section lisse mais présentant une odeur aigrelette, une saveur acre et piquante.

Sont également compris dans cette catégorie, les saucissons dits "échauffés" donnant l'impression d'être humides ou non, à coupe ferme ou à coloration jaune verdâtre, ou recouverts d'un vernis gras, grisâtre, d'odeur nauséabonde.

Art. 112. — Sont saisis, sans préjudice des peines prévues par la loi portant Code de la santé Animale, et pouvant être exercées contre le commerçant, comme impropres à la consommation et frauduleux, les saucissons et produits similaires fabriqués avec des tendons, aponévroses, déchets, etc., ou contenant une viande d'une espèce autre que celle mentionnée sur l'étiquette.

Art. 113. — Tout saucisson commercialisé doit être entouré d'une enveloppe de papier ou d'une bande de papier et muni d'une étiquette indiquant son origine et définissant son appellation et sa composition.

Pâtes

Art. 114. — Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des pâtés de foie dont les constituants fondamentaux sont autres que les foies de porc, veau, bœuf, mouton, et le gras de porc.

Art. 115. — Les produits ci-dessous énumérés sont seuls autorisés dans la fabrication des pâtés de foie :

— les foies de porc, veau, bœuf et mouton, à l'exclusion de tous autres abats et issues ;

— les viandes de porc, veau, bœuf, mouton, cheval, âne et mulet ;

Le gras de porc ;

— le sel, le salpêtre et le bicarbonate de soude ;

— les matières amylacées ;

— la gomme de caroube ;

— les épices et les aromates

— les œufs et le lait ;

— les colorants végétaux, carmin et cochenille.

Art. 116. — Tout pâté ou préparation, dont la composition ne serait pas conforme aux conditions définies aux articles ci-dessus, sera saisi, sans préjudice des poursuites auxquelles s'expose leur détenteur.

Art. 117. — Seront déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant les pâtes et préparations ci-dessus présentant les altérations légères suivantes :

— dessèchement superficiel

— humidité superficielle

— revêtement visqueux superficiel

— liquéfaction.

Art. 118. — Sont saisis, dénaturés ou détruits, les pâtés ou préparations ci-dessus présentant les défauts et altérations suivants :

— putréfaction

— fermentations diverses

— odeur putride, ammoniacale ou fécaloïde

— contaminations diverses;

Boudins

Art. 119. — Seront déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant les préparations à base d'abats présentant les altérations légères suivantes :

— dessèchement superficiel

— humidité superficielle

— boudins ridés

— boudins mal tassés.

Art. 120. — Sont saisies, détruites ou dénaturées sans aucune des sanctions prévues par la loi et pouvant être créées à l'encontre du commerçant :

— les préparations à base d'abats contenant plus de 25 % (vingt cinq pour cent) de leur poids de gélatine.

— les boudins fabriqués avec le sang d'une autre espèce animale que le porc, contenant une viande autre que celle du porc, à moins que mention n'en soit faite ;

Art. 121. — Sont saisies, dénaturées ou détruites les préparations à base d'abats confectionnées avec des abats variés ou des viandes putréfiées, ou qui ont été au cours de leur conservation ou de leur transport, la proie des germes ou la putréfaction.

— odeur putride ou aigrelette
— coloration verdâtre
— surface recouverte d'un enduit gras, grisâtre, d'odeur fétide

— présence de germes nocifs pour l'homme décelés par l'analyse bactériologique.

Jambons.

Art. 122. — Le jambon cru doit avoir une chair rouge foncée, une graisse bien blanche et ferme, une odeur franche et agréable, ces caractères ne doivent pas être modifiés au contact des os.

La chair doit être ferme mais non dure.

Le jambon cuit doit présenter une chair rose clair, compacte, une graisse blanche, une odeur et une saveur agréable.

Art. 123. — Seront déclassés et devront être vendus comme tels sous étiquette le mentionnant, les jambons présentant les défauts suivants :

— jambon écumeux
— jambon trop salé
— jambon trop sec.

Art. 124. — Sont saisis, dénaturés ou détruits comme impropres à la consommation humaine et dangereux, les jambons présentant les défauts suivants :

— jambon pommade : aspect extérieur sain, mais la totalité une partie du parenchyme musculaire est remplacée par une masse homogène rosée qui s'écrase comme une pâte onctueuse.

L'odeur est fade et écœurante.

— jambon putréfié : présentant des tâches foncées noirâtres, verdâtres plus ou moins étendues et dégagant une odeur de putréfaction (lorsqu'il s'agit de jambon cru les tâches ne sont pas toujours visibles).

Salaisons

Art. 125. — Les préparations de charcuteries salées, salées et séchées ou fumées, présentant les défauts légers suivants :

— rancidité légère
— moisissures superficielles

— teneur en eau supérieur à 40 % (quarante pour cent) sont déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant.

Art. 126. — Sont saisies dénaturées ou détruites ces mêmes préparations présentant les altérations suivantes :

— rancidité accusée
— moisissures profondes
— putréfactions diverses
— présence de dermestes.

Viandes séchées

Art. 127. — Les viandes séchées, séchées salées, fumées doivent avoir subi une dessiccation profonde, précédée ou non d'un salage.

Elles doivent se présenter sous forme de fines lanières ou copeaux cassants, friables mais ayant conservé une coloration rouge.

Art. 128. — Ces viandes seront saisies, détruites ou dénaturées quand elles présenteront les altérations suivantes :

— odeur, même légère de putréfaction
— aspect mou et gluant
— moisissures profondes.

Art. 129. — Ces viandes pourront être laissées à la consommation suivant décision de l'agent inspecteur, dans les cas suivants :

— moisissures superficielles
— présence de dermestes.

Poudres et extraits de viande

Art. 130. — Sont saisies, détruites ou dénaturées les poudres de viande présentant les altérations suivantes :

— odeur, forte ou douteuse
— humidité dépassant 10 % et entraînant la formation de grumeaux
— putréfactions diverses
— moisissures
— présence de germes ou de spores pathogènes pour l'homme et les animaux.

Art. 131. — Les extraits de viande de première qualité doivent avoir une couleur brun-clair, une saveur agréable de viande. Ils ne collent pas aux doigts.

Les extraits de seconde qualité sont de coloration foncée, noircissant rapidement en surface ; ils ont saveur fade ou légèrement amère, à goût de cuit.

Ces extraits, quelle qu'en soit la qualité, ne doivent pas tirer plus de 16 à 17 % (seize à dix sept pour cent) d'humidité.

Art. 132. — Sont saisis, détruits ou dénaturés les extraits de viandes présentant les altérations suivantes :

— présence de germes ou de spores pathogènes pour l'homme et les animaux
— odeur putride

— titre d'humidité supérieur à 17 %.

*Inspection des cuirs et peaux
De l'habillage ou confection de la dépouille*

Art. 133. — L'abattage et l'habillage des animaux domestiques dans un but commercial sont réglementés sur tout marché régulièrement ou non visité par les agents de l'Autorité Vétérinaire Nationale. Ils se feront obligatoirement sur la plate-forme cimentée prévue à cet effet lorsque le marché en sera prévu.

En aucun cas l'abattage et l'habillage en pourront être pratiqués à même le sol, l'animal en sera séparé par un écran.

Art. 134. — La parfente ou parfendage ou fente désigne l'incision qui, du cou à la racine de la queue en passant par le sternum sépare la peau en deux parties égales : elle est complétée par une ligne en croix en avant des pattes antérieures pour rejoindre presque en ligne droite le sternum, et une autre ligne en arrière, des pattes postérieures pour atteindre un point situé entre l'anus et le scrotum ou le pis.

Art. 135. — L'habillage se fera à l'aide d'instruments approuvés par les Services de l'Elevage.

Art. 136. — L'emploi du couteau à double tranchant est rigoureusement interdit.

Art. 137. — Il est interdit aux apprentis ou aux ouvriers non confirmés de pratiquer les opérations d'habillage.

Le Chef boucher est responsable du travail de ses aides.

Art. 138. — A compter de la proclamation du présent kit et sur l'ensemble du Territoire du Burkian Faso, l'emploi de la marque au feu n'est autorisée sur tous les animaux des espèces bovine, ovine et caprine que sur les parties ci-après désignées :

- oreille
- joue éventuellement
- partie des membres antérieures et postérieurs situés en dessous des articulations du coude et du grasset.

De l'arsenicage et de la sèche ou du séchage de l'arsenicage

Art. 139. — Sur l'ensemble du Territoire National une seule technique de lutte contre les dermestes est actuellement reconnue :

L'Arsenicage après l'abattage, dans une solution d'arséniate de sodium à 5 0/00 (cinq pour mille).

Toute autre technique devra recevoir approbation préalable du Ministre chargé de l'Elevage sur avis des Services de l'Elevage.

Art. 140. — Avant tout traitement contre les insectes et les dermestes les dépouilles seront lavées, entièrement débarrassées des débris de chair, de graisse et de toutes les souillures telles que sables, sang, urine, crotes.

Les 7 régions suivantes seront obligatoirement rectifiées et sectionnées.

1. Le scrotum
2. la peau recouvrant les mamelles
3. l'extrémité des membres au niveau du jarret et du genou

4. le collet au niveau de la saignée
5. les marges de l'anus
6. l'ombilic
7. La queue fendue et débarrassée des ventèbres et sectionnée au tiers supérieur, environ à 10 cm de sa base.

Art. 141. — Les cuirs et peaux ainsi préparés seront immergés au plus tard dans les deux heures qui suivent l'abattage dans une solution d'arséniate de soude du commerce à 5 0/00 puis séchés ; la durée d'immersion étant de 15 minutes pour les peaux et de 30 min pour les cuirs.

Art. 142. — La limite d'un bain de 1.000 litres ainsi constitué ne pourra excéder 1000 unités - peau, l'indice de concordance des différentes dépouilles étant ainsi établi :

peau de chèvre : 1 unité peau : 1 litre
peau de mouton : 2 unités peau : 2 litres
peau de bovin : 10 unités peau : 10 litres.

Art. 143. — Les dépouilles seront obligatoirement traitées dans les installations appropriées construites à cet effet.

Art. 144. — Le contrôle des Centres de Traitement Publics et Privés sera assuré par les agents de l'Autorité vétérinaire Nationale.

Art. 145. — Les bains résiduels arsénicaux doivent être éventuellement traités et évacués dans les réseaux d'égouts des villes ou dans une fosse profonde bien couverte.

De séchage ou de la sèche

Art. 146. — Le séchage des cuirs et peaux est interdite à même le sol.

Art. 147. — Lors de la mise en place pour le séchage, les prescriptions suivantes devront être respectées :

a) — orientation des dépouilles parallèlement aux vents locaux dominants et aux rayons solaires.

b) — Tension de cadrage modérée, chaque peau étant séparée de la suivante par un intervalle de 20 cm au minimum.

Art. 148. — La durée minimale du séchage est fixée comme suit :

— pendant la saison sèche

cuirs : 48 heures

peaux : 24 heures.

— pendant la saison humide

cuirs : 72 heures

peaux : 48 heures.

Art. 149. — Sera considérée comme sèche la dépouille qui ne perdra pas plus de 6 % de son poids par évaporation sous abri lorsqu'elle est de nouveau exposée à la libre circulation de l'air pendant 24 heures.

De la désinfection des peaux et cuirs bruts et de la protection du personnel

De la désinfection des peaux.

Art. 150. — Les peaux provenant d'animaux morts de maladie contagieuse (charbon, rage, tuberculose...) sont détruites par le feu ou enterrées dans une fosse profonde recouverte de couches de chaux.

Art. 151. — L'emploi de poudres insecticides en magasin est autorisé mais l'arsénicage en vert ou en sec reste obligatoire pour l'exportation jusqu'à nouvel ordre.

De la protection du personnel

Art. 152. — L'arsenic est un poison violent qui entre dans l'organisme par voie buccale, par les pores, ou par une blessure. Aussi les récipients contenant de la poudre ou des solutions d'arsenic doivent porter des étiquettes sur lesquelles on écrit en grosses lettres **"POISON ARSENIC DANGEREUX"**.

Art. 153. — Les ouvriers manipulateurs de peaux arséniquées doivent être munis de gants et de bottes en caoutchouc et d'un tablier imperméable. Le personnel doit également passer une visite médicale au minimum tous les six mois.

Après constatation d'un empoisonnement lent chez un ouvrier, ce dernier, devra changer de poste après désintoxication.

De la classification et du négoce des cuirs et peaux

De la classification

Art. 154. — Les cuirs et peaux sont d'abord classés en poids puis en choix, chaque classement étant indépendant de l'autre.

Art. 155. — Les cuirs secs de bovins sont répartis en poids en 5 classes:

1. — Super légers : moins de 3 Kg
2. — Moyens : de 3 à 5 kg
3. — Moyens : de 5 à 7 kg
4. — lourds : de 7 à 10 kg
5. — extrat lourds : plus de 10 kg.

Art. 156. — Les cuirs bruts de bovins sont classés en choix en 4 catégories.

1er choix : cuir provenant d'un animal sain, correctement dépouillé et séché, de forme régulière et exempt de défaut.

2e. choix : cuir exempt de défaut sur la partie centrale ou coupon mais qui présente l'un des défauts suivants sur les flancs ou le collet :

- plusieurs marques de gouge ou 1 ou 2 trous
- petites échauffures sur le bors du collet et des flancs
- morsures d'insectes sur les bords seulement
- légères marque de feu sur un côté de la peau
- cuir de premier choix de mauvaise parfente.

3e. choix : cuir dont la moitié est en bon état ou cuir de 2e choix de mauvaise parfente.

4e. choix : cuir dont un tiers seulement est en bon état ou cuir de 3e choix endommagé par l'eau.

Ecart : ce sont des cuirs présentant des défauts sur toute leur surface.

L'exportation des écarts est interdite.

Art. 157. — Les peaux sèches de chèvres et de moutons sont réparties en poids comme suit :

Peau de mouton : Super légères : moins de 450 g
légères : 450 à 600 g
Moyennes : 600 à 800 g
lourdes : 800 et plus.

Peau de chèvre : Super légères : moins de 250 g
légères : 250 à 300 g
Moyennes : 300 à 500 g
lourdes : 500 et plus.

Art. 158. — Les peaux brutes d'ovins sont classées en 4 choix :

1er choix : peau provenant d'un animal sain, correctement dépouillée et séchée, sans défaut sur toute la surface.

2e choix : peau présentant sur un flanc seulement une petite coupure ou un trou, une lésion de vaccine, peau mince sans substance appréciable.

3e choix : peau dont les flancs seulement sont affectés des mêmes défauts que précédemment et présentant des échauffures, une légère putréfaction ou des trous, ou des lésions d'insectes sur les bords.

4e choix : défaut du 3e choix plus centralisés.

Peaux écarts : inutilisables par le tanneur.

Art. 159. — Les expressions et abréviations suivantes correspondent à des conditions précises de préparation et de traitement définies comme suit :

Boucherie arsenique vert (B.A.V.) : dépouille entièrement préparée sous la surveillance d'un agent de l'Autorité Vétérinaire Nationale, arséniquée immédiatement après l'abatage puis séchée dans les conditions prévues aux articles 14 et suivant du présent kit.

Boucherie SEC (B.C.) : dépouille préparée dans les mêmes conditions que précédemment mais n'ayant pas subi l'arsénicage avant le séchage.

Apprete brousse (A.B.) : dépouille dont la préparation n'a fait l'objet d'aucune surveillance officielle à quelque stade que ce soit.

Boucherie SEC Arsenique (B.S.A.) : Apprete brousse arsenique (A.B.A.) Dépouille préparée selon les normes "Boucherie Sec" ou Apprete brousse puis soumise une fois sèche à une imprégnation d'arséniate de soude à 5 0/00.

De la constitution des lots et de l'estampillage

Art. 160. — Les lots seront homogènes, ne comprendront qu'une seule espèce ayant subi le même traitement, conditionnés de façon identique, classés conformément aux normes en vigueur.

Art. 161. — Les colis porteront à l'encre noire indélébile : l'estampille

a) — le pays de destination et le nom de l'expéditeur pour ceux destinés à l'exportation

b) — le poids net du colis

c) — le numéro d'ordre et d'identification

Du contrôle de salubrité et du conditionnement

Art. 162. — Les agents de l'Autorité Vétérinaire Nationale dûment mandatés sont autorisés à pénétrer dans les installations privées, à saisir les colis pendant le transport, à visiter les lots, à procéder tous sondages et vérifications nécessaires.

Art. 163. — Les cuirs et peaux ne pourront être ni exportés, ni entrés dans le circuit industriel local sur le territoire national qu'après délivrance d'un certificat de salubrité d'origine et de conditionnement.

Art. 164. — Le certificat pour les cuirs et peaux bruts ou semi-tannés destinés à l'exportation est rédigé en trois exemplaire.

— la souche reste dans les archives, des Services de l'Elevage du lieu de délivrance.

— Un exemplaire accompagne le colis pour être remis à l'acheteur.

— Un exemplaire est remis à l'exportateur.

Art. 165. — Le certificat pour les cuirs et peaux bruts destinés aux Sociétés de collecte et aux besoins des industries locales est rédigé en deux exemplaires.

— la souche reste dans les archives du Service de l'Elevage de la localité.

— l'autre accompagne le commerçant jusqu'au magasin de la Société de collecte ou de transformation.

Art. 166. — Les certificats seront établis selon les modèles définis par les Services de l'Elevage.

Inspection de la viande de volailles

Art. 167. — Sont saisies, détruites ou dénaturées les carcasses de volailles, oies ou canards présentant les altérations suivantes :

- carcasses saigneuses carcasses répugnantes
- carcasses fiévreuses carcasses putréfiées
- carcasses insuffisantes carcasses toxiques
- carcasses contaminées carcasses irradiées

Art. 168. — Dans certains cas et suivant décision de l'agent contrôleur les carcasses insuffisantes ou cachectiques pourront être livrées à la consommation après avoir été déclassées, elles seront alors vendues comme telles.

Art. 169. — Sont saisies en totalité, dénaturées ou détruites, les carcasses présentant des lésions de tuberculose aviaire, à savoir :

- cachexie ou non
- érythème des follicules pileux
- chapelet de ganglions œsophagiens hypertrophiés
- décoloration plus ou moins accentuée des tissus
- sur le foie : granulie, congestion, rupture de parenchyme
- sur le tube digestif : lésions ulcéreuses
- sur la rate : anomalie, congestion
- lésions médullaires des os longs.

Art. 170. — Sont saisies en totalité, dénaturées ou détruites, les carcasses présentant des lésions de diphtérie aviaire à savoir :

— dans la région de la tête et du cou : fausses membranes ou blanc

— jaunâtre, débordant les muqueuses buccales, nasales et conjonctivales, ou des tumeurs arrondies concomitantes ou non, ulcérées au niveau du tégument cutané.

Art. 171. — Sont saisies, détruites ou dénaturées, les carcasses présentant des lésions de *choléra aviaire*, à savoir :

- congestion capillaire avec cyanose
- lésions de septicémie hémorragique
- exsudats dans le péricarde ou le péritoine.

Art. 172. — Sont saisies, dénaturées ou détruites, les carcasses présentant des lésions de peste aviaire à savoir :

- lésions de septicémie
- congestion du foie
- coloration chocolat souvent
- exsudats dans les séreuses
- hémorragies du tractus digestif.

Art. 173. — Sont également saisies en totalité, dénaturés ou détruites les carcasses d'animaux atteints d'autres affections telles que :

- pasteurellose aviaire
- brucellose aviaire
- salmonellose aviaire
- pullorose aviaire,

et présent les lésions communément décrites y afférentes, ou dont les examens permettraient de déceler les germes de ces affections.

Art. 174. — Les carcasses présentant des signes de parasitoses pourront être livrées au commerce après un épluchage large et soigneux et éliminatoire complète des organes infestés.

Elles seront déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant.

Art. 175. — Sont saisies, dénaturés ou détruites les carcasses de volailles, oies, canards, réfrigérées ou congelées présentant les défauts définis aux articles ci-dessus, ainsi que les suivants :

- décongélation totale
- odeur de fermentation putride
- putréfactions diverses
- rancidité.

Inspection des poissons poissons frais

Art. 176. — Les poissons frais doivent présenter les caractères suivants :

- aspect brillant
- couleur vive
- écailles brillantes et adhérentes
- œil vif, rebondi, pupille large et noire

- l'opercule étant soulevé, les branchies doivent paraître roses ou rouges, à odeur légère de marée
- l'anus doit être hermétiquement fermé
- le ventre doit avoir une courbe régulière, sans relâchement ni déchirure
- le poisson frais est ferme et résiste à la pression des doigts
- à l'ouverture de la cavité abdominale l'intestin et les autres viscères apparaissent nets et brillants : le péritoine blanc est teinté de noir.

Art. 177. — Sont retirés de la consommation, saisis, ruis ou dénaturés les poissons appartenant aux espèces présumées, et certains poissons en période de fraie.

Les poissons provenant de cours d'eau qui servent monitoires à certaines fabriques ou usines pourront être livrés à la consommation suivant la nature des produits versés.

Art. 178. — Sont saisis, détruits ou dénaturés les poissons présentant les signes de putréfaction suivants :

- aspect terne et sale
- enduit gras et gluant
- affaissement déformation, aspect trouble du globe oculaire
- branchies sèches, décolorées, grisâtres à couleurs normales
- corps mou, flasque, dépressible, avec anus béant
- odeur de putréfaction caractéristique
- viscères ternes ramollis, macérés, malodorants.

Art. 179. — Sont saisis, détruits ou dénaturés les poissons présentant les signes des affections suivantes :

- ictère
- maigre, anémie, étiologie
- ascite, kyste de l'abdomen
- peste rouge des cyprinides
- lépidorhose des poissons blancs
- septicémie ulcéreuse
- typhus, peste, furunculose
- tuberculose.

Art. 180. — Sont saisis, détruits ou dénaturés les poissons présentant des signes d'affections parasitaires, et en particulier :

- psorospermose
- épithélioma
- ichtyophthiase
- ladrière
- ligulose
- diplostomiasis
- échyrophiques
- mycoses (saprolognées etc...).

Art. 181. — Sont saisis, détruits ou dénaturés les poissons trouvés dans l'eau, noyés, éventrés, porteurs de tumeurs.

Art. 182. — Pourront être laissés à la consommation les poissons déformés, à pigmentation modifiée, à tumeurs bien limitées, à condition d'être déclassés et vendus comme déclassés sous étiquette le mentionnant, et à condition également que la taille du sujet permette un épiluchage large et soigneux.

Poissons préparés.

Art. 183. — Les poissons secs séchés salés ou fumés ou présentant plusieurs de ces caractères à la fois et portant les traces de l'altération connue sous le nom de "rouge" sont livrés au commerce si la coloration rouge n'est que légère, si leur chair est résistante et sèche et s'ils ne dégagent aucune odeur, même légère, de putréfaction.

Ils ne sont cependant livrés au commerce qu'après lavage, brossage et épiluchage soigneux.

Si le rouge a pénétré à l'intérieur des tissus, s'il y a une odeur, même faible, de putréfaction, ou une odeur fade, ces poissons sont saisis, détruits ou dénaturés.

Art. 184. — Les poissons secs, séchés salés, fumés à chaud ou à froid présentant les défauts suivants :

- aspect vieux et usé
- chair grise ou jaunâtre, s'effilochant ou s'effritant

seront déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant.

Art. 185. — Les poissons secs séchés salés, fumés à chaud ou à froid seront saisis, détruits ou dénaturés s'ils présentent les altérations suivantes :

- putréfactions diverses
- moisissures profondes
- rancidité accusée.

Art. 186. — Ces mêmes poissons, à l'exception de ceux qui ont été fumés à chaud, pourront sur avis de l'agent contrôleur, être livrés à la consommation dans certains cas, notamment s'il s'agit de :

- rancidité peu accusée
- moisissures superficielles.

Ils seront, avant la mise à la consommation, l'objet d'un épiluchage large et soigneux.

Art. 187. — Les poissons réfrigérés par la glace ou par saumure, les poissons congelés présentant les altérations suivantes :

- souillures diverses
- décongélation superficielle ou profonde
- putréfaction diverses
- poissons recongelés
- moisissures

sont saisis, détruits ou dénaturés.

Art. 188. — Sont saisis, détruits ou dénaturés les poissons réfrigérés ou congelés présentant les signes de maladies ou affections énumérés aux articles précédents.

Inspection des conserves

Art. 189. — Les conserves sont tenus de mettre à la disposition du Service d'Inspection une étuve permettant l'étuvage à 37° C de 1 % (un pour cent) du nombre des boîtes de chaque journée de production, classées par autoclave et série d'autoclaves.

Art. 190. — Après étuvages le Service d'Inspection prélève un minimum de deux boîtes par journée de fabrication pour examen bactériologique par le Laboratoire Vétérinaire ou à défaut par tout autre Laboratoire habilité à cet effet.

Art. 191. — Les conserveurs ne peuvent mettre en vente un lot de conserve que 15 (quinze) jours après sa fabrication et après avis favorable du Laboratoire chargé du contrôle de salubrité.

Art. 192. — Il est interdit :

— d'employer pour la peinture extérieure des boîtes de conserves des couleurs ou vernis contenant des éléments toxiques ou susceptibles de se détacher par éclats au moment de l'ouverture des dites boîtes.

— D'employer pour le vernisage intérieur des boîtes de conserves du vernis contenant des éléments toxiques à l'exception des vernis qui ne sont pas attaques à froid par l'acide nitrique concentré.

Art. 193. — Les conserves présentant les défauts suivants :

- boîtes rouillées
- boîtes cabossées
- boîtes flochées
- boîtes becquées
- boîtes vieilles

sont consignées en observation.

Un prélèvement d'un nombre de boîtes égal à 4 % (quatre pour cent) du lot effectué.

Si la proportion de boîtes présentant un des défauts ci-dessus reste inférieure à 20 % (vingt pour cent) des saisies partielles et un tri sont effectués, et le reste livré à la consommation.

Art. 194. — Dans le cas où un lot de conserve présente les défauts suivants :

- boîtes à mauvaise odeur
- boîtes souillées
- boîtes bombées.

Une saisie partielle ou totale est prononcée conformément aux dispositions de l'article précédent.

Inspection du gibier

Art. 195. — Les gibiers frais, réfrigérés ou congelés présentant les altérations légères suivantes sont livrés au commerce après un épluchage large et soigneux :

- souillures légères diverses
- tâches noirâtres provenant des contusions dues au heurt de transport
- déshydratation des tissus musculaires de surface
- légères oxydation provoquant un début de rancissement des graisses
- décongélation légère en surface suivie de recongélation
- moisissures superficielles.

Art. 196. — Sont saisis, détruits ou dénaturés les gibiers frais, réfrigérés ou congelés présentant les altérations suivantes :

- odeur sulfureuse ou putride
- putréfactions diverses
- moisissures profondes
- décongélation profonde
- toutes altérations d'ordre pathologique découlées en fonction des règles classiques de l'inspection des viandes.

Art. 197. — La pratique dite du "faisandage" est interdite. Tout gibier faisandé sera considéré comme putréfié et en conséquence saisi, dénaturé ou détruit.

Inspection des Œufs. Normes de commercialisations

Art. 198. — Sont considérés comme frais les œufs qui n'ont pas été soumis à un procédé de conservation.

Les œufs sont qualifiés :

- a) — extra-frais : si la chambre à air à 4 mm d'épaisseur au plus
- b) — frais : si la chambre à air a 6 mm d'épaisseur au plus.

Art. 199. — Les œufs conservés doivent porter la mention, suivant le cas "stabilité" ou "conservé" ainsi que la date de la préparation qu'ils ont subi. La chambre à air à 9 mm d'épaisseur au plus.

Art. 200. — Les œufs présentant les défauts suivants :

- présence d'embryon en développement (tâche rouge)
 - putréfaction
 - présence de tâches noires sous la coquille
 - présence de germes pathologiques pour les humains
- sont saisis, détruits ou dénaturés.

Inspection du lait et produits dérivés

Art. 201. — Le lait est le produit intégral de la traite totale et ininterrompue, d'une femelle laitière, bien portante, bien nourrie et non surmenée. Il ne doit présenter aucun caractère pouvant le rendre impropre à la consommation. Il doit être pur, d'une propreté irréprochable, ne posséder ni odeur, ni saveur, ni couleur anormale, ne pas contenir des germes pathogènes, provenir de vaches ayant mis bas depuis sept jour au moins et indemnes de toutes maladies réputées contagieuses. Son acidité totale ne doit pas dépasser PH = 6,50.

Art. 202. — Le lait ne répondant pas aux conditions ci-dessus énoncées sera exclu de la consommation, saisi, détruit ou dénaturé.

Le personnel appelé à manipuler le lait doit veiller à la propreté corporelle et vestimentaire.

Art. 203. — Le matériel utilisé pour le transport ou la vente du lait doit être tenu propre. Le lait doit être protégé de la poussière, des malpropretés et du rayonnement solaire direct.

Art. 204. — Nul ne peut manipuler le lait s'il est atteint d'une maladie dont les germes sont susceptibles de

Examiner le lait, s'il est porteur de germes ou s'il est
posé" à la contagion d'une telle maladie.

TITRE V

Repression des abattages clandestins dispositions générales

Art. 205. — Est considéré comme abattage clandestin,
t abattage ou habillage d'animal de boucherie (bovins,
ins, caprins, porcins, chevaux, camélins, asins) qui a lieu
dehors d'une aire d'abattage contrôlée, d'un abattoir
blic, ou d'un abattoir privé autorisé.

Art. 206. — Les propriétaires et habitants qui élèvent des
animaux pour les consommation personnelle ont cependant
faculté de les abattre chez eux, pourvu que ce soit en lieu
isolé et complètement isolé de la voie publique, sur laquelle
sang et les issues ne devront jamais être répandus.

Art. 207. — Cette même dispense est applicable aux
abattages effectués lors des cérémonies rituelles reconnues
d'usage.

Art. 208. — Toute commercialisation de viandes abattues
sans les conditions autorisées aux articles 179 et 180 est
interdite.

Art. 209. — Toute commercialisation de viande abattue
sans les conditions mentionnées à l'article 178 est interdite.

Art. 210. — Toute viande abattue clandestinement, toute
viande mise en vente ne portant pas l'estampille du service
d'inspection sanitaire vétérinaire, sera immédiatement saisie.

Art. 211. — L'abattage clandestin est un délit.

Art. 212. — Sont chargés de la repression des abattages
clandestins chacun en ce qui le concerne :

- les autorités préfectorales ou municipales
- les agents de l'Autorité vétérinaire Nationale dûment
mandatés et assermentés.

Les pénalités

Art. 213. — Seront passibles des peines prévues par la loi
pour les délits :

1°) — ceux qui seront rendus coupables d'abattage
clandestin

2°) — ceux qui auront vendu ou mis en vente de la
viande en provenance d'abattage clandestin

3°) — toute infraction aux articles 206, 207, 208, 209.

Art. 214. — Le Secrétaire d'Etat à l'Elevage, le Ministre
de la Santé et de l'Action Sociale, le Ministre de la Justice
Garde des Sceaux, le Ministre de l'Administration
territoriale, le Ministre de la Défense Populaire et de la
Sécurité, le Ministre du Commerce et de
l'Approvisionnement du Peuple, le Ministre des Finances,

sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'exécution du
présent kiti qui sera publié au Journal Officiel du Faso.

La Patrie ou la Mort, nous Vaincrons !

Ouagadougou, le 22 Novembre 1989.

Capitaine Blaise COMPAORE

*Le Secrétaire d'Etat
à l'Elevage*
Amadou GUIAO

*Le Ministre de la Santé et de
l'Action Sociale*
Kanidoua NABOHO

*Le Ministre de la Justice
Garde des Sceaux*
KOMY Sambo Antoine

*Le Ministre de l'Administration
Territoriale*
Jean-Léonard COMPAORE

*Le Ministre du Commerce et de
l'Approvisionnement du Peuple*
Frédéric A. KORSAGA

Le Ministre des Finances
Bintou SANOGOH