

ITEKA RYA MINISITIRI N°012/11.30
RYO KUWA 18/11/2010 RYEREKEYE
IBAGWA RY'AMATUNGO,
UBUGENZUZI BW'INYAMA

MINISTERIAL ORDER N° 012//11.30 OF
18/11/2010 ON ANIMAL SLAUGHTERING,
MEAT INSPECTION

ARRETE MINISTERIEL N° 012/11.30 DU
18/11/2010 PORTANT ABATTAGE DU
BETAIL ET INSPECTION DE LA
VIANDE

ISHAKIRO

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIERES

UMUTWE WA MBERE : INGINGO
RUSANGE

CHAPTER ONE: GENERAL PROVISION

CHAPITRE PREMIER: DISPOSITION
GENERALE

Ingingo ya mbere : icyo iri teka rigamije

Article One : Purpose of this Order

Article premier : Objet du présent arrêté

UMUTWE WA II: IBAGWA
RY'AMATUNGO

CHAPTER II: ANIMAL SLAUGHTERING

CHAPITRE II: ABATTAGE DU BETAIL

Ingingo ya 2: Imenyekanisha ry'umwuga
w'ububazi

Article 2: Declaration of butcher

Article 2: Déclaration du métier de boucher

Ingingo ya 3: Gusaba uruhushya rwo
kubaga bikoze n'udakora umwuga
w'ububazi

Article 3: Application for authorization to
slaughter an animal for people who do not
normally practise butcher occupation

Article 3: Demande d'autorisation
d'abattage pour les personnes qui ne
pratiquent pas le métier de boucher

Ingingo ya 4: Amatungo arebwa n'iri teka

Article 4: Animals concerned in this Order

Article 4: Bétail concerné par cet arrêté

Ingingo ya 5: Gahunda y'ibaga mu turere

Article 5: Slaughter program in districts

Article 5: Programme d'abattage dans les
districts

Ingingo ya 6: Isuku mu ibagiro

Article 6: Slaughterhouse hygiene

Article 6: Hygiène des abattoirs

Ingingo ya 7: Kubagira hanze y'ibagiro
rusange

Article 7: Animal Slaughtering outside
public slaughterhouse

Article 7: Abattage en dehors de l'abattoir
public

UMUTWE WA III: IGENZURA RY'INYAMA

CHAPTER III: MEAT INSPECTION

CHAPITRE III: INSPECTION DES VIANDES

Ingingo ya 8: Inyama zikorerwa igenzura

Article 8: Meat subject to inspection

Article 8: Viandes à inspecter

Ingingo ya 9: Abagenewe gukora ubugenzuzi bw'inyama

Article 9: Persons authorized to inspect meat

Article 9: Personnes autorisées à faire l'inspection

Ingingo ya 10: Igihe cy'igenzura

Article 10: Period for inspection

Article 10: Moment de l'inspection

Ingingo ya 11: Igurishwa ry'inyama

Article 11: Sale of meat

Article 11: Mise en vente des viandes

Ingingo ya 12: Ibyiciro by'inyama

Article 12: Categories of meat

Article 12: Catégories des viandes

Ingingo ya 13: Inyama zifite ubwandu

Article 13: Case of meat unfit for consumption

Article 13: Cas des viandes impropres à la consommation

Ingingo ya 14: icyemezo cy'uko amatungo yagenzuwe

Article 14: Certificate of meat inspection

Article 14: Certificat d'inspection des viandes

Ingingo ya 15: Igenzurwa ry'ibiguruka

Article 15: Inspection of poultry

Article 15: Inspection des volailles

Ingingo ya 16: Uruhushya rwo kwinjiza inyama mu Gihugu

Article 16: Meat import permit

Article 16: Autorisation d'importation des viandes

Ingingo ya 17: Ububiko bw'inyama

Article 17: Preservation of meat

Article 17: Conservation des viandes

Ingingo ya 18: Isuzumwa ry'inyama zabitswe nabi

Article 18: Examination of poorly preserved meat

Article 18: Examen des viandes mal conservées

Ingingo ya 19: Inyama zifite ubwandu zangiza

Article 19: Contaminated meat

Article 19: Viandes nuisibles

Ingingo ya 20: Icuruzwa ry'inyama zifite ubwandu

Article 20: Sale of contaminated meat

Article 20: Vente des viandes nuisibles

Ingingo ya 21: Ihunikwa ry'inyama n'ibizikomokaho bitagenewe kuribwa

Article 21: Holding meat and its by-products not intended for consumption

Article 21: Détention des viandes et de leurs dérivés non destinés à l'alimentation

UMUTWE WA IV: INGINGO ZISOZA

CHAPTER IV: FINAL PROVISIONS

CHAPITRE IV: DISPOSITIONS FINALES

Ingingo ya 22: Ivanwaho ry'ingingo zinyuranyije n'iri teka

Article 22: Repealing provision

Article 22: Disposition abrogatoire

Ingingo ya 23: Igihe iteka ritangira gukurikizwa

Article 23: Commencement

Article 23: Entrée en vigueur

ITEKA RYA MINISITIRI N°012/11.30 RYO KUWA 18/11/2010 RYEREKEYE IBAGWA RY'AMATUNGO, UBUGENZUZI BW'INYAMA

Minisitiri w'Ubuhinzi n'Ubworozi,

Ashingiye ku Itegeko Nshinga rya Repubulika y'u Rwanda ryo ku wa 04 Kamena 2003, nk'uko ryavuguruwe kugeza ubu, cyane cyane mu ngingo zaryo, iya 120, 121 n'iya 201 ;

Ashingiye ku Itegeko n° 54/2008 ryo ku wa 10/09/2008 rigenga uburyo bwo kwirinda no kurwanya indwara zanduza amatungo mu Rwanda, cyane cyane mu ngingo zaryo, iya 142, iya 144, iya 148, iya 151 n'iya 152 ;

Inama y'Abaminisitiri yateranye ku wa 09/07/2010 imaze kubisuzuma no kubyemeza;

ATEGETSE :

UMUTWE WA MBERE : INGINGO RUSANGE

Ingingo ya mbere : Icyo iri teka rigamije

Iri teka rigena uburyo ibagwa ry'amatungo rikorwamo n'uburyo bwo gukora ubugenzuzi bw'inyama mu Rwanda.

MINISTERIAL ORDER N° 012//11.30 OF 18/11/2010 ON ANIMAL SLAUGHTERING, MEAT INSPECTION

The Minister of Agriculture and Animal Resources,

Pursuant to the Constitution of the Republic of Rwanda of 04 June 2003 as amended to date, especially in Articles 120, 121 and 201;

Pursuant to Law n° 54/2008 of 10/09/2008 determining prevention and fight against contagious diseases for domestic animals in Rwanda, especially in Articles 142, 144, 148, 151 and 152;

After consideration and approval by the Cabinet in its session of 09/07/2010;

HEREBY ORDERS:

CHAPTER ONE: GENERAL PROVISION

Article One : Purpose of this Order

This Order determines the modalities of animal slaughtering and how to carry out meat inspection in Rwanda.

ARRETE MINISTERIEL N° 012/11.30 DU 18/11/2010 PORTANT ABATTAGE DU BETAIL ET INSPECTION DE LA VIANDE

Le Ministre de l'Agriculture et des Ressources Animales,

Vu la Constitution de la République du Rwanda du 04 juin 2003 telle que révisée à ce jour, spécialement en ses articles 120, 121 et 201;

Vu la Loi n° 54/2008 du 10/09/2008 portant règlement de la police sanitaire des animaux domestiques au Rwanda, spécialement en ses articles 142, 144, 148, 151 et 152 ;

Après examen et adoption par le Conseil des Ministres en sa séance du 09/07/2010;

ARRETE:

CHAPITRE PREMIER: DISPOSITION GENERALE

Article premier : Objet du présent arrêté

Le présent arrêté détermine les modalités d'abattage du bétail et d'inspection des viandes au Rwanda.

UMUTWE WA II: IBAGWA RY'AMATUNGO

CHAPTER II: ANIMAL SLAUGHTERING

CHAPITRE II: ABATTAGE DU BETAIL

Ingingo ya 2: Imenyekanisha ry'umwuga w'ububazi

Umuntu wese wifuza gukora umwuga w'ububazi agomba kubanza gukora imenyekanisha ry'imirimo ye mu buyobozi bw'akarere yifuza gukoreramo ibaga akanabisabira uruhushya.

Iryo menyekanisha rigomba kwerekana agace n'inzu imirimo y'ibagwa izakorerwamo. Ubuyobozi bw'akarere busabwa kuba bwamushubije mu gihe kitarenze iminsi irindwi (7).

Uwemerewe gukora umurimo w'ibaga, ahabwa icyemezo cy'uko akora uwo mwuga n'ubuyobozi bw'akarere yifuza gukoreramo iyo yujuje ibisabwa byose.

Iyo usanzwe akora umwuga w'ububazi yimukiye mu yindi nyubako cyangwa ahinduye akarere, asabwa kongera gusaba uruhushya.

Abakora umwuga w'ububazi bagomba kumenyesha buri kwezi ku buryo bwa raporo yanditse ubuyobozi bw'akarere cyangwa umukozi ubuhagarariye muri uwo murimo, ibagwa ryose ryabaye muri uko kwezi.

Article 2: Declaration of butcher

Whoever wishes to practice the occupation of butcher in Rwanda, must first report to the district authority, declare his/her wish and apply for a permit.

This declaration must specify the exact location of the building and annexes where he/she intends to establish the slaughterhouse. The determination of this place shall be subject to the approval of the district authority in a period not exceeding seven (7) days.

If the application is permitted he/she shall be remitted by the authority of the district written authorization to practice this occupation. This permit must be renewed each time one decides to shift his/her slaughterhouse to another building or district.

Whoever practises the occupation of a butcher, must forward to the district authority or to the authority delegated by the district, on monthly basis, written statement on all slaughtered animals during the month.

Article 2: Déclaration du métier de boucher

Toute personne désirant exercer le métier de boucher au Rwanda, doit préalablement le déclarer à l'autorité du district dont elle dépend et demander une autorisation.

Cette déclaration doit préciser l'emplacement exact du bâtiment et des dépendances où elle compte établir la boucherie. La détermination de cet endroit sera soumise à l'approbation de l'autorité du district dans un délai de sept (7) jours.

Lorsqu'elle réunit l'ensemble des conditions prévues par la loi, la personne désirant faire le métier de boucher reçoit de l'autorité du district une autorisation écrite lui permettant d'exercer ce métier.

Cette autorisation doit être renouvelée chaque fois que l'on veut exercer dans un autre bâtiment ou un autre district.

Toutes les personnes exerçant le métier de boucher, doivent faire parvenir chaque mois à l'autorité du district ou à l'autorité délégué par le district, une déclaration écrite portant sur tout abattage d'animaux effectué au cours du mois.

Ingingo ya 3: Gusaba uruhushya rwo kubaga bikozwe n'udakora umwuga w'ububazi

Umuntu wese, uretse uwavuzwe mu ngingo ya 2, ushaka kubaga itungo rimwe cyangwa menshi, inyama zikaba zigenewe kuribwa n'abantu, agomba kubanza kubisabira uruhushya ubuyobozi bw'umurenge cyangwa umukozi ubuhagarariye muri uwo murimo. Usaba urwo ruhushya agomba kugaragaza umunsi, isaha n'ahantu ayo matungo azabagirwa.

Igisubizo kigomba gutangwa byibuze mbere y'amasaha atandatu (6) ngo igikorwa cyo kubaga gitangire. Igihe ibaga rigomba kuba mbere ya saa mbiri za mu gitondo, igisubizo kigomba gutangwa mbere ya saa kumi n'ebiri za nimugoroba z'umunsi ubanziriza uwo kubaga.

Ahantu azabagirwa hagomba kwemezwa n'ubuyobozi bw'akarere.

Ingingo ya 4: Amatungo arebwa n'iri teka

Ibikubiye mu ngingo ya 2 bireba amatungo yose yororerwa mu ngo ari yo: inka, ihene, intama, ingurube, cyangwa ifarasi, kimwe n'inyamaswa zo mu gasozi zibarurirwa mu mihigo minini.

Article 3: Application for authorization to slaughter an animal for people who do not normally practise butcher occupation

Everyone except those mentioned in Article 2 who has the intention to slaughter one or several animals to have meat for human consumption, must first request authorization of the concerned Sector authority or that delegated by the Sector. The person requesting the authorization must specify the day, time, and place where the slaughter is to take place.

This notice must be given at least six (6) hours before the time fixed for the slaughter. Where the slaughter should take place before 8 a.m, the notice must be given the evening of the previous day, before 6 p.m.

The place of slaughtering shall be subject to the approval of the authority of the district.

Article 4: Animals concerned in this Order

The requirements of Article 2 apply to all breeds of domestic animals: cattle, goats, sheep, swine, or horses as well as all wild animals belonging to the category of big game.

Article 3: Demande d'autorisation d'abattage pour les personnes qui ne pratiquent pas le métier de boucher

Toute personne, autre que celle mentionnée à l'article 2, qui a l'intention d'abattre une ou plusieurs bêtes et dont la viande est destinée à l'alimentation humaine, doit au préalable demander une autorisation à l'autorité du secteur ou à l'autorité déléguée par le secteur dont elle dépend. La personne qui demande cette autorisation doit faire connaître le jour, l'heure, et l'endroit où aura lieu l'abattage.

Cet avis doit être donné au moins six (6) heures avant l'heure fixée pour l'abattage. Lorsque l'abattage devra avoir lieu avant huit (8) heures du matin, l'avis devra être donné la veille avant 18 heures.

L'endroit de l'abattage est soumis à l'approbation de l'autorité du district.

Article 4: Bétail concerné par cet arrêté

Les prescriptions de l'article 2 s'appliquent à tous les animaux domestiques de races bovine, caprine, ovine, porcine, ou chevaline de même qu'à tous les animaux sauvages rentrant dans la catégorie du grand gibier.

Ingingo ya 5: Gahunda y'ibaga mu turere

Mu turere tubagirwamo buri muni cyangwa hafi ya buri muni, ubuyobozi bw'akarere bushobora gushyiraho isaha ya buri gihe ibaga rishobora gukorwa nta menyekanisha rikozwe ku hantu havugwa mu ngingo ya 2, cyangwa se ku bantu bakoze imenyekanisha ivugwa mu ngingo ya 2.

Ibagwa ryose rikorewe mu mabagiro mu masaha atari asanzwe agenwe rigomba kumenyekanishwa hakurikijwe ingingo ya 3.

Ingingo ya 6: Isuku mu ibagiro

Ubuyobozi bw'akarere bushobora gufata ingamba zose zerekeranye n'isuku rusange bwabona ko ari ngombwa nko gushyiraho ahantu kubaga byakorerwa, gupfunyika inyama, koza aho hantu n'amazi menshi nyuma y'imirimo y'ibaga, gutaba imyanda n'ibisigazwa by'ibyabazwe.

Ingingo ya 7: Kubagira hanze y'ibagiro rusange

Mu turere turimo ibagiro rusange, ibagwa hanze y'iryo bagiro rirabujijwe. icyakora, iyo bibaye ngombwa, ubuyobozi bw'akarere bushobora, kwemera ibagwa ry'amatungo yo mu bwoko bw'ingurube, inka, ihene hanze

Article 5: Slaughter program in districts

In districts where slaughtering is carried out frequently or on daily basis, the district administration may determine fixed time for the slaughtering, at which time slaughters shall be authorized ex officio without notice, at places in question in Article 2, or by people who made the declaration as provided for in Article 2.

Any slaughter carried out in slaughterhouse outside the normal fixed time needs to be notified in accordance with the requirements of Article 3.

Article 6: Slaughterhouse hygiene

The district administration may prescribe any appropriate measures to ensure public safety, such as the designation of places where animal slaughter can take place, paving the place and flushing it out after each slaughter, burying intestines and other remnants and waste.

Article 7: Animal Slaughtering outside public slaughterhouse

In districts where public a slaughterhouse has been installed, slaughtering outside this establishment shall be prohibited. However, the district authority may allow slaughtering of some kinds of animals including swine, cattle or

Article 5: Programme d'abattage dans les districts

Dans les districts où les abattages sont journaliers ou fréquents, l'autorité du district peut déterminer une heure à laquelle les abattages réguliers sont autorisés sans préavis, dans les endroits déclarés dans l'article 2, ou par les personnes ayant fait la déclaration prévue par l'article 2.

Tout abattage en boucherie, s'il est effectué en dehors des heures indiquées doit être annoncé conformément aux prescriptions de l'article 3.

Article 6: Hygiène des abattoirs

L'autorité du district peut prescrire toutes les mesures qu'elle juge utiles pour garantir la salubrité publique, tel que la désignation des endroits où les abattages peuvent avoir lieu, le dallage et le lavage à grandes eaux de ces endroits après chaque abattage, l'enfouissement des viscères et des résidus.

Article 7: Abattage en dehors de l'abattoir public

Dans les districts où un abattoir public est installé, tout abattage en dehors de cet établissement est interdit de manière générale. Toutefois, l'autorité territoriale peut exceptionnellement autoriser des abattages des

y'ibagiyo rusange.

goats outside the slaughterhouse.

animaux des races porcine, bovine, ou caprine en dehors de l'abattoir.

Imikorere y'amabagiyo rusange igenzurwa n'abaganga b'amatungo bo mu turere.

Public slaughterhouses shall be supervised by the district veterinary staff.

Le service des abattoirs publics est supervisé par les vétérinaires des districts.

UMUTWE WA III: IGENZURA RY'INYAMA

CHAPTER III: MEAT INSPECTION

CHAPITRE III: INSPECTION DES VIANDES

Ingingo ya 8: Inyama zikorera igenzura

Article 8: Meat subject to inspection

Article 8: Viandes à inspecter

Inyama zose zaturutse ku matungo yabazwe mu karere, kimwe n'inyama zaturutse hanze y'Igihugu, zaba mbisi, zikonjesheje, zibitse hakoreshejwe umunyu, umwotsi cyangwa ku bundi buryo, uretse inyama ziri mu bikopo by'ibyuma kandi bifunze neza, zikorera igenzurwa ry'ubuzima n'isuku.

Meat from animals slaughtered in the district, as well as imported meat, fresh meat or preserved by refrigeration, salting, smoking or any other method apart from canning are subject to sanitary inspection.

Toutes les viandes provenant des animaux abattus dans le district, de même que les viandes importées, fraîches, ou conservées soit par le froid, par salaison, par fumage ou par tout autre procédé exception faite des viandes conservées dans les boîtes métalliques hermétiquement fermées sont soumises à la visite sanitaire.

Igenzurwa rikorerwa kandi inyama zitunganyirijwe mu karere mu buryo buvugwa gika cya mbere cy'iyi ingingo.

Meat prepared locally as provided by Paragraph One of this Article shall be subject to such inspection.

Sont soumises à cette visite, les viandes conservées comme prévu au premier paragraphe du présent article.

Ingingo ya 9: Abagenewe gukora ubugenzuzi bw'inyama

Article 9: Persons authorized to inspect meat

Article 9: Personnes autorisées à faire l'inspection

Igenzurwa ry'inyama mbisi cyangwa zibitswe rikorwa n'abaganga b'amatungo.

Sanitary Inspection of fresh or canned meat shall be carried out by veterinary surgeons.

L'inspection sanitaire des viandes fraîches ou des conserves est effectuée par des médecins vétérinaires.

Batabonetse, muganga w'abantu cyangwa undi muntu wese uzaba yerekanye ubumenyi buhagije nyuma y'ikizamini cy'isuzumwa, ashobora guhabwa ububasha bwo gukora

In their absence, any doctor and any person who, following a test proves to have sufficient knowledge may be commissioned by the relevant authority.

A défaut de ceux-ci, tout docteur en médecine et toute personne qui aura pu justifier de connaissances suffisantes, à la suite d'un examen pourra être commissionné par

igenzura ry'innyama n'ubuyobozi bubishinzwe.

Impuguke z'abagenzuzi b'innyama
zashyizweho n'ubuyobozi bubishinzwe
zishobora guhabwa ububasha
bw'abagenzacyaha.

Ingingo ya 10: Igihe cy'igenzura

Itungo ryose ryo mu bwoko buvugwa mu ngingo ya 4 rigenewe kuribwa n'abantu, rigomba gusuzumwa n'impuguke y'ubugenzuzi mu gihe kitarenze amasaha abiri (2) nyuma yo kubagwa. Uwo mugenzuzi ashobora gusaba kureba itungo mbere y'uko ribagwa.

Mu gihe umugenzuzi ategerejwe, innyama zo mu gice cy'igituza zigomba kuguma mu myanya yazo zifatanye n'ibice bimwe na bimwe by'imbere. Kimwe cya kane (1/4) cya litiro y'amaraso kigomba kubikwa kugira ngo gisuzumwe mu gihe abona ko ari ngombwa.

Innyama mbisi zinjira mu gihugu zigomba gukorerwa igenzurwa mu gihe kitarenze amasaha abiri (2) nyuma yo kuhagera.

Ingingo ya 11: Igurishwa ry'innyama

Innyama zose zikomoka ku matungo yabagiwe mu karere n'innyama mbisi zatumijwe hanze zigomba kugurishwa nyuma y'umunsi umwe zibazwe cyangwa zinjijwe. Zigomba kandi

Expert meat inspectors commissioned by the relevant authority may be vested with the power of judicial police officers.

Article 10: Period for inspection

Any animal of one of breeds mentioned in Article 4 destined for food, shall be examined within two (2) hours after its slaughter by an expert inspector. The inspector may require presentation of the animal prior to its slaughter.

Pending the arrival of the expert inspector, thoracic viscera shall remain in place in contact with one of the forequarters of the animal slaughtered. If the expert deems necessary, a quarter-litre (1/4) of blood at least shall be taken as a sample for use in an examination.

Imported fresh meat shall be subject to inspection within two (2) hours of their entry.

Article 11: Sale of meat

All meat from animals slaughtered on the spot, all imported fresh meat to be offered for sale on the day following that of the slaughter or import into the village, shall be subject to veterinary

l'autorité compétente.

Les experts inspecteurs commissionnés par l'autorité compétente peuvent acquérir la qualité d'officiers de police judiciaire.

Article 10 : Moment de l'inspection

Tout animal de l'une des races citées dans l'article 4 destiné à l'alimentation, sera examiné endéans les deux (2) heures qui suivent l'abattage par un expert inspecteur. Celui-ci peut demander éventuellement la présentation de l'animal avant l'abattage.

En attendant l'arrivée de l'expert inspecteur, les viscères thoraciques restent en place en contact avec un des quartiers de devant de l'animal abattu. Un quart (1/4) de litre au moins du sang sera prélevé pour servir à un examen, si l'expert le juge nécessaire.

Les viandes fraîches importées sont soumises à l'inspection endéans les deux (2) heures de leur arrivée.

Article 11: Mise en vente des viandes

Toute viande provenant d'animaux abattus sur place, toute viande fraîche importée, mise en vente un jour postérieur à l'abattage ou à l'importation dans la localité, doit avant la

kugenzurwa cyangwa gusuzumwa n'Umuganga w'amatungo ubishinzwe mbere yo gutangira kugurishwa.

Ibice by'innyama bitagenewe kugurishwa cyangwa kuribwa bigomba gutabwa n'umubazi ahantu hagenwe n'ubuyobozi bw'akarere.

Ingingo ya 12: Ibyiciro by'innyama

Innyama zemejwe ko zishobora kugaburirwa abantu, umugenzuzi yemeza niba ari izo mu kiciro cya mbere cyangwa icya kabiri.

Umugenzuzi ashya ikimenyetso ku bice binyuranye by'umubiri: kashe y'uruziga ku bice by'umubiri byo mu cyiciro cya mbere, na kashe mpande eshatu ku bice by'umubiri byo mu cyiciro cya kabiri.

Ubuyobozi bw'akarere bushobora gushyira ikimenyetso ku nyama cyerekana itariki zabagiweho n'ahantu zabagiwe.

Ingingo ya 13: Innyama zifite ubwandu

Iyo umugenzuzi busanze innyama zifite ubwandu butuma zitaribwa zose cyangwa ibice bimwe na bimwe, umugenzuzi afata umwanzuro wo kubuza igurishwa ryose ry'izo nyama cyangwa ibyo bice byabonetseho ubwandu. Izo nyama cyangwa ibyo bice birafatirwa.

inspection before the sale.

Parts not intended for sale shall be buried under the care of the slaughterer, in a place designated by the district.

Article 12: Categories of meat

For any meat which has been deemed fit for human consumption, the expert shall rank in first or second quality grade.

The expert shall apply on quarters, the number of stamps he/she deems appropriate, using the circular stamp for the first quality grade and the triangular one for the second quality grade

The district authority may also stamp on the meat indicating the date on which the slaughtery took place.

Article 13: Meat unfit for consumption

Where inspection reveals that the meat of the animal is unfit for consumption, either outright or partly, the expert shall pronounce the sale of the meat prohibited, either outright or only for parts found unfit for consumption that he/she shall seize.

mise en vente être soumise à l'inspection vétérinaire.

Les parties non destinées à la vente devront être enfouies par les soins de l'abatteur, dans un endroit désigné par le district.

Article 12: Catégories des viandes

Pour toute viande ayant été reconnue propre à la consommation, l'expert décide si elle est de première ou de deuxième qualité.

L'expert applique, à la suite de son examen sur les quartiers, le nombre des cachets qu'il juge opportun et ceux-ci sont de forme circulaire pour la première qualité et de forme triangulaire pour la seconde.

L'autorité du district peut aussi faire appliquer sur les viandes un cachet à date indiquant le jour auquel l'abattage a eu lieu.

Article 13: Viandes impropres à la consommation

Si l'inspection révèle que la viande de la bête est impropre à la consommation, soit totalement, soit partiellement, l'expert interdit la vente de la viande soit entièrement, soit de celle des parties jugées impropres dont il procède à la saisie.

Umugenzuzi ategeka ko izo nyama zafatiriwe zitwikwa, ibyo bigakorwa ku mafaranga ya nyir'inyama. Ashobora kandi kwifashisha inzego z'umutekano zo mu karere kugira ngo icyo gikorwa kigerweho.

Umugenzuzi akora inyandiko isobanura icyemezo cye, ikoherezwa abamukuriye, ikanyuzwa mu buyobozi bw'akarere.

Ingingo ya 14: Icyemezo cy'uko amatungo yagenzuwe

Abagenzuzi bashobora igihe icyo ari cyose kugera aho amatungo agenewe kubagwa kugira ngo bagire igenzura bakora. Amatungo atumizwa agenzurwa mu gihe cyo kwinjira mu karere cyangwa mu Gihugu.

Utumiza amatungo agomba kubimenyesha inzego z'ubuvuzi bw'amatungo kugira ngo abagenzuzi bagere aho ayo matungo yinjirira mbere yo kwinjira. Nyuma y'isuzuma uwatumije amatungo ahabwa icyemezo cyerekana itariki, umubare w'amatungo yinjije n'aho yaturutse.

Ingingo ya 15: Igenzurwa ry'ibiguruka

Umugenzuzi agomba kugenzura by'umwihariko igurishwa ry'ibiguruka kimwe n'andi matungo agenewe kuribwa n'abantu atavuzwe mu ngingo ya 4. Afatira kandi

The Inspector shall then instruct the slaughterer to destroy the meat seized. He/she shall call on local security organs to assist him/her in monitoring the operation.

The expert shall justify his/her decision with an explanatory report that he/she forwards to the concerned district authorities.

Article 14: Certificate of meat inspection

The experts may at any time visit the enclosure where the cattle to be slaughtered are herded pending examination of the animals. Imported animals shall be examined as soon as they cross the border of the district or Country.

The importer shall inform the veterinary authorities in due time for the expert to have enough leeway and arrive on site before the entry of the livestock in the country. After the examination, the importer shall be remitted a license indicating the date, the number and origin of animals imported.

Article 15: Inspection of poultry

The expert inspectors shall monitor very closely sale of poultry and animals destined for consumption not indicated in Article 4. He/she shall seize and destroy all parts they deem unfit

L'expert ordonne à l'abatteur la destruction de la viande saisie. Il peut recourir aux instances locales de sécurité pour l'assister dans la surveillance de cette opération.

L'expert justifie sa décision par un rapport motivé qu'il adresse à l'intention des autorités hiérarchiques sous couvert de l'autorité du district.

Article 14: Certificat d'inspection des viandes

Les experts peuvent en tout temps visiter l'enclos où le bétail destiné à l'abattage est parqué et procéder à l'examen des bêtes. Les bêtes importées seront examinées à leur entrée dans le district ou dans le Pays.

L'importateur devra aviser les autorités vétérinaires en temps voulu afin que l'expert puisse arriver sur place avant l'entrée du bétail. L'importateur reçoit, après l'examen, un permis indiquant la date, le nombre et l'origine des bêtes introduites.

Article 15: Inspection des volailles

L'expert inspecteur surveille de façon spéciale, la vente de la volaille ainsi que des animaux destinés à la consommation non prévus à l'article 4. Il saisit et fait détruire

agatabisha ibice byose byagaragaweho ubwandu butuma bitaribwa n'abantu nk'uko bivugwa mu ngingo ya 13.

Ingingo ya 16: Uruhushya rwo kwinjiza inyama mu Gihugu

Umuntu wese wifuzaga kwinjiza mu Gihugu inyama mbisi, izikonjesheje, izibitswe hakoreshejwe umunyu, izumishijwe cyangwa izitaze ku mwotsi, uretse inyama zitunganyijwe kandi zifungiyeye mu bikopo bifunze birumanyije agomba gusaba uburenganzira ubuyobozi bw'imirimu y'ubuvuzi bw'amatungo ku rwego rw'Igihugu.

Isabwa ry'uburenganzira rigomba kwerekana aho inyama zizaturuka, izina n'aho uzohereza abarizwa, ingano y'ibitumizwa n'uburyo bwakoreshejwe mu kubibika.

Inyama zitumizwa mu mahanga, uretse izitavuzwe mu gika cya 2 cy'iyi ngingo n'iz'umuhigo zigomba guturuka mu mabagiro yemewe n'amateka agenzurwa buri gihe n'ubuvuzi bw'amatungo bwo mu gihugu zikomokamo.

Buri gipande cy'inyama, cyangwa inyama ubwayo bigomba kugira ikimenyetso cy'isuzuma ry'ibagiro ryemewe n'amateka zaturutse hamwe n'itariki inyama zabagiweho.

for consumption, as stated in Article 13.

Article 16: Meat import permit

Any person wishing to import fresh, chilled, frozen, salted, dried or smoked meat, other than that preserved by canning, is required to obtain from the national level veterinary authorities an import permit.

The application shall mention the origin of the meat, the name and address of the consignor, the quantity to be imported and possibly the method used for its preservation.

Imported meat, apart from that not mentioned in the paragraph two of this article and that known as "bush meat" must come from animals slaughtered in abattoirs or slaughterhouses under direct supervision of the veterinary authority of the country of origin.

Each quarter shall be marked with the stamp of the meat inspection indicating the slaughterhouse of origin and the date of the animal slaughter, either on the meat itself, or sealed to it.

toutes les pièces jugées impropres à la consommation, tel qu'énoncé à l'article 13.

Article 16: Autorisation d'importation des viandes

Toute personne désirant importer la viande fraîche, réfrigérée, congelée, salée, séchée ou fumée, autre que les viandes conditionnées dans les boîtes de conserve hermétiquement fermées, est tenue de solliciter un permis d'importation auprès des autorités vétérinaires au niveau national.

La demande mentionne l'origine de la viande, le nom et l'adresse de l'expéditeur, la quantité à importer et éventuellement le procédé utilisé pour sa conservation.

Les viandes importées à l'exception de celles non citées au deuxième paragraphe du présent article ainsi que celles dites de « chasse » doivent provenir d'animaux abattus dans les abattoirs ou tueries placés sous le contrôle direct de l'autorité vétérinaire du pays d'origine.

Chaque quartier devra porter, soit sur la viande elle-même, soit plombée à celle-ci l'estampille de l'inspection des viandes de l'abattoir d'origine, ainsi que la date de l'abattage de l'animal.

Igihe hari ikosa ribonetse abagenzuzi bafata ibyemezo nk'uko biteganywa mu ngingo ya 13, bigakorera inyandikomvugo.

Ingingo ya 17: Ububiko bw'inyama

Biturutse ku mibikire igaragara ko iteye imbogamizi, inyama zivugwa mu ngingo ya 16, zishyirwa mu ikurikiranwa n'igenzurwa rya buri gihe n'ubuvuzi bw'amatungo mu mazu, mu bubiko rusange cyangwa ubw'abikorera ku giti cyabo, mu mato aho bizaba byarashyizwe kugira ngo bigurishwe cyangwa biribwe.

Iryo genzurwa rikurikiranwa ku bigo byabaze kandi bigasukura izo nyama zivugwa mu ngingo ya 10, kimwe n'ububiko ubwo ari bwo bwose izo nyama zazashyirwamo nyuma.

Ingingo ya 18: Isuzumwa ry'inyama zabitswe nabi

Inyama zavuzwe mu ngingo ya 13 zishobora kuvanwaho nkeya zigasuzumwa n'abanyabugenge cyangwa abaganga b'amatungo kugira ngo hamenyekane neza imiterere nyakuri yazo no kugira ngo barebe niba mu kuzitegura hatarakoreshejwe imiti yica udukoko itemewe cyangwa imiti y'uburozi.

Ikiguzi cy'isuzuma gitangwa na serivisi

The experts shall act as stated in Article 13 and verbalize in the event of non compliance with the law

Article 17: Preservation of meat

Given the vagaries of deterioration, goods specified in Article 16 shall remain subject to permanent veterinary monitoring and continuous inspection in, shops, public or private warehouses and other premises, ships, where the meat will have been placed prior to sale or supply.

Facilities where meat listed in the last paragraphs of Article 10 is prepared and all premises where the meat is to be later deposited shall be subject to these inspection visits

Article 18: Examination of poorly preserved meat

Meat described in Article 13 may be subject to sample taking submitted to chemists or veterinary surgeons for analytical and microscopic examinations on their actual state, and to trace possible use of non tolerated antiseptics.

The cost of laboratory analysis of sample shall

Les experts agissent comme il est indiqué à l'article 13 et verbalisent en cas d'infraction constatée.

Article 17: Conservation des viandes

Eu égard aux exigences de bonne conservation, les produits indiqués à l'article 16 restent soumis à la surveillance et à l'inspection vétérinaire permanente dans les locaux, magasins, entrepôts publics ou privés, bateaux, où ces viandes ont été placées en vue de la vente ou de l'alimentation.

Sont soumis à cette inspection les établissements où sont préparées les viandes indiquées aux derniers alinéas de l'article 10, ainsi que tous les locaux où ces viandes seront ultérieurement déposées.

Article 18: Examen des viandes mal conservées

Les viandes désignées à l'article 13 peuvent faire l'objet des prélèvements, qui sont soumis aux chimistes ou vétérinaires en vue d'examen analytiques et microscopiques portant sur leur état proprement dit, autant que sur l'emploi éventuel des antiseptiques non tolérés.

Le coût des analyses des échantillons prélevés

z'imari, cyangwa mu gihe habaye impaka bigakemurwa binyuze muri serivisi ishinze ubuvuzi bw'amatungo ku rwego rw'igihugu.

Mu gihe hafashwe ibice bimwe na bimwe by'inyama kugira ngo bisuzumwe cyangwa bipimwe hakorwa inyandikomvugo. Nyir'izo nyama ahabwa kopi imwe indi kopi igahabwa umuyobozi wa laboratwari cyangwa Umuganga w'amatungo ushinze ako karere. Igihe hari itegeko ritubahirijwe, abahawe za kopi bashyikiriza dosiye inzego bireba.

Ingingo ya 19: Inyama zifite ubwandu zangiza

Mu nyama zifite ubwandu zangiza harimo izi zikurikira:

- 1° inyama zose zabitswe hakoreshejwe imiti yangiza cyangwa ifite ubumara zishobora kwangiza;
- 2° inyama mbisi cyangwa inyama zisize umunyu zangijwe n'udusimba dutoya cyangwa utundi dusimba twangiza.

Ingingo ya 20: Icuruzwa ry'inyama zifite ubwandu

Izanwa cyangwa icuruzwa za kimwe mu byavuzwe mu ngingo ya 18 birabujijwe.

be indicated by the financial services or in case of dispute, by veterinary service at national level.

In case of sampling from seized meat, there shall be a statement of which a copy shall be returned to the concerned person and another to the analytical laboratory or veterinary surgeon having jurisdiction over the place. In case of failure to comply with the law, the latter shall file the complaint to the competent institutions.

Article 19: Contaminated meat

Contaminated meat shall include:

- 1° meat preserved by means of harmful or poisonous substances that may be toxic;
- 2° meat and salted meat altered by presence of micro-organisms or other parasites in general, or ammonia compounds.

Article 20: Sale of contaminated meat

Introduction and sale of any of the product mentioned in Article 18 is prohibited.

est fixé par les services de finance ou en cas de litige, par les services vétérinaires au niveau national.

En cas de prélèvement sur les viandes saisies, il est établi un procès-verbal dont une copie est remise à l'intéressé et une autre au laboratoire d'analyse ou au vétérinaire dont dépend la localité. En cas de contravention, ces derniers saisissent les instances habilitées.

Article 19: Viandes nuisibles

Parmi les viandes nuisibles figurent :

- 1° les viandes conservées à l'aide des substances nuisibles ou toxiques ;
- 2° les viandes salées altérées par la présence des microorganismes ou de toute autre parasite en général ou des composés ammoniacaux.

Article 20: Vente des viandes nuisibles

L'introduction ainsi que la vente de l'un des produits cités à l'article 18 sont interdites.

Ingingo ya 21: Ihunikwa ry'inyama n'ibizikomokaho bitagenewe kuribwa

Birabujijwe kubika inyama cyangwa ibindi bikomoka ku nyama bitagenewe kuribwa n'abantu mu maduka, mu makiyosiki, mu bubiko cyangwa ahandi hantu hose hagenewe gucururizwa, kubikwa cyangwa gutunganyiriza ibiribwa bigenewe kugurishwa cyangwa gutangwa kimwe n'ahandi hantu hose hafitanye umugenderano n'ahabitswe ibivugwa mu ngingo ya 17 atari inzira nyabagendwa.

UMUTWE WA IV: INGINGO ZISOZA

Ingingo ya 22: Ivanwaho ry'ingingo zinyuranyije n'iri teka

Ingingo zose z'amateka abanziriza iri kandi zinyuranyije na ryo zivanyweho.

Ingingo ya 23: Igihe iteka ritangira gukurikizwa

Iri teka ritangira gukurikizwa ku munsu ritangarijweho mu Igazeti ya Leta ya Repubulika y'u Rwanda.

Kigali, kuwa 18/11/2010

Article 21: Holding meat and its by-products not intended for consumption

It is prohibited to hold prepared meats or their by-products not fit to eat, either in stores, shops, warehouses and any other premises used for selling, keeping and preparation of foodstuff intended for sale or delivery, or in premises communicating with those described in Article 17 than by public road.

CHAPTER IV: FINAL PROVISIONS

Article 22: Repealing provision

All prior provisions contrary to this Order are hereby repealed.

Article 23: Commencement

This Order shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette of the Republic of Rwanda.

Kigali, on 18/11/2010

Article 21: Détention des viandes et de leurs dérivés non destinés à l'alimentation

Il est interdit de détenir des viandes préparées ou de leur dérivés non destinés à l'alimentation, dans les magasins, boutiques, dépôts et lieux quelconques affectés à la vente, à la détention et à la préparation des denrées alimentaires, destinées à la vente ou à la livraison, ainsi que dans les locaux communiquant avec ceux désignés à l'article 17, autrement que par la voie publique.

CHAPITRE IV: DISPOSITIONS FINALES

Article 22: Disposition abrogatoire

Toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté sont abrogées.

Article 23: Entrée en vigueur

Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Journal Officiel de la République du Rwanda.

Kigali, le 18/11/2010

(sé)

KALIBATA Agnes
Minisitri w'Ubuhanzi n'Ubworozi

**Bibonywe kandi bishyizweho Ikirango cya
Repubulika:**

(sé)

KARUGARAMA Tharcisse
Ministiri w'Ubutabera /Intumwa Nkuru ya
Leta

(sé)

KALIBATA Agnes
Minister of Agriculture and Animal Resources

**Seen and sealed with the Seal of the
Republic:**

(sé)

KARUGARAMA Tharcisse
Minister of Justice /Attorney General

(sé)

KALIBATA Agnes
Ministre de l'Agriculture et des Ressources
animales

Vu et scellé du Sceau de la République :

(sé)

KARUGARAMA Tharcisse
Ministre de la Justice / Garde des Sceaux