RÉPUBLIQUE DU TCHAD
MINISTÈRE DU DEVELOPPEMENT PASTORAL
ET DES PRODUCTIONS ANIMALES

UNION EUROPÉENNE

Ministère du Plan, de l'Économie et de la Coopération Internationale
Ordonnateur National du FED
Projet d'Appui à la Filière Bovin - Viande (PAFIB) – Europaid / 128197 / D / SER / TD

DOCUMENT DE TRAVAIL

Recueil des principaux textes réglementaires relatifs au contrôle

JVL CONSULTING

iram

Euro Consultants

LOI N°4 DU 31 OCTOBRE 1959 PORTANT REGLEMENTATION DU NOMADISME SUR LE TERRITOIRE DE LA REPUBLIQUE DU TCHAD

(J.O. P.170)

LABORATOIRE ANNEXE
PIEGTA
Le 0 2 DEC
ENREGISTRÉE
sous n° 74

L'ASSEMBLEE LEGISLATIVE

a délibéré et adopté :

LE PREMIER MINISTRE PROMULGUE LA LOI DONT LA TENEUR SUIT :

ARTICLE 1°/- Le nomadisme est réglementé sur toute l'étendue du territoire de la République du Tchad, tant au point de vue circulation que stationnement.

ARTICLE 2/- Sont déclarés "nomades" les citoyens éleveurs de bovidés, de chameaux ou de moutons, n'exerçant habituellement aucune autre profession ou activité, n'ayant pas de domicile certain, et transhumant chaque année en famille avec leurs troupeaux sur le territoire de plusieurs circonscriptions administratives (districts).

ARTICLE 3/- Le recensement est obligatoire pour tous les nomades. Le calendrier et les lieux des opérations de recensement étant, chaque année, communiqués le 15 Juillet au plus tard à tous les chefs de tribu et de cachimbet intéressés. Une carte de famille sera remise à tout nomade adulte, de sexe masculin, âgé de plus de dix-huit ans, carte qui devra être présentée à toute réquisition.

Le changement de district de recensement ne sera admis que sur présentation d'un certificat de radiation délivré par le chef de district de recensement antérieur.

ARTICLE 4/ - Sont assimilés au nomades définis aux articles ci-dessus tous groupements de personnes ayant domicile certain et exerçant habituellement la profession de cultivateurs mais qui, propriétaires de troupeaux se déplacent avec ces derniers hors des limites admises de leur district de recensement.

ARTICLE 5/ - Les nomades ne peuvent stationner ou se déplacer en dehors de leur district de recensement que groupés à l'échelon de leur cachimbet, unité administrative de base, rassemblant des citoyens appartenant à même groupe ethnique qui se sont volontairement choisis le même chef. Les chefs de cachimbet, responsables de la collectivité en déplacement, doivent être porteurs d'un laisser-passer de nomadisation établi par les chefs de district de recensement.

applicables aux responsables librement choi-
des groupements visés à l'article 4.
Ils le sont obligatoirement en quatre (4) exemplaires :
- Le premier remis au chef de cachimbet intéressé ;
- Le deuxième, classé aux archives du district nomade ;
- Le troisième, adressé au district sédentaire sur lequel se di-
ge le cachimbet ;
- Le quatrième, destiné à l'autorité judiciaire (gendarmerie)

ARTICLE 6 / - Chaque année, une décision des chefs des régions intéressées fixera la date du début de la nomadisation.

ARTICLE 7 / - Les mouvements de transhumance doivent obligatoirement suivre les itinéraires fixés par une commission composée des éleveurs notables et des élus de la circonscription.

ARTICLE 8 /- Dès leur arrivée dans l'aire de stationnement qu'ils auront choisie, les chefs de cachimbet doivent obligatoirement se présenter à l'autorité administrative locale.

ARTICLE 9 / - Les sédentaires doivent laisser libre passage aux nomades sur les itinéraires de transhumance visés à l'article 7 du présent acte.

ARTICLE 10 /- Les infractions aux dispositions du présent acte législatif sont de la compétence des tribunaux correctionnels et sections de tribunaux correctionnels ainsi que des justices de paix à compétence correctionnelle limitée s'il en existe dans la circonscription du lieu où a été commise l'infraction.

Les procès-verbaux constatant ces infractions seront transmis par les officiers de police judiciaire les ayant dressés, à la juridiction compétence.
La procédure du flagrant délit sera applicable. Les peines prononcées seront de trois à six mois d'emprisonnement et de 5 à 20.000 francs d'amende.
Les dispositions de l'article 463 du code pénal relatives aux circonstances atténuantes pourront être consenties aux auteurs des infractions du présent acte.

ARTICLE 11 / - La présente loi sera publiée au Journal officiel de la République du Tchad et exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Fort-Lamy, le 31 Octobre 1959.

Le Premier Ministre

(é) F. TOMBALBAYE

Le Président de l'Assemblée législat

(é) ALLAHOU TAHER

Pour le Ministre de l'Intérieur
Le Secrétaire d'Etat
(é) Hassana Baguéri

REPUBLIQUE DU TCHAD

PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE

Unité – Travail – Progrès

LOI N° 021 /PR/2010

Portant Création d'un Centre de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires (CECOQDA)

Vu la Constitution ;

L'Assemblée Nationale a délibéré et adopté en sa séance du 28 Octobre 2010 ;

Le Président de la République promulgue la Loi dont la teneur suit :

Article 1.- Il est créé en République du Tchad un Centre de Contrôle de Qualité des Denrées Alimentaires, en abrégé CECOQDA.

Article 2.- Le CECOQDA est un établissement public à caractère administratif, doté de la personnalité juridique et de l'autonomie financière et de gestion.

Article 3.- Le CECOQDA a pour mission de :

- ✓ faire l'étude de l'écologie microbienne de tout produit destiné à la consommation ;
- ✓ faire des analyses microbiologiques, physicochimiques, biochimiques et toxicologiques des denrées alimentaires ;
- ✓ contribuer à l'élaboration des normes nationales en matière de qualité hygiénique et nutritive des denrées alimentaires ;
- ✓ participer à la formation professionnelle et académique dans le domaine de contrôle de qualité des denrées alimentaires ;
- ✓ utiliser les résultats d'analyses à des fins scientifiques et d'enseignement ;
- ✓ servir de bureau de conseil pour tout ce qui concerne la qualité et l'hygiène des denrées alimentaires auprès des producteurs et des consommateurs.

Article 4.- Le CECOQDA est placé sous la tutelle du Ministère en charge de l'Elevage. Son siège est fixé à N'Djaména.

Article 5.- Le CECOQDA est administré par un Conseil d'Administration et dirigé par une Direction Générale.

Article 6.- Les ressources du CECOQDA proviennent de :

- ✓ subventions de l'Etat ;
- ✓ prestations de service ;
- ✓ emprunts, dons et legs.

Article 7.- Un Décret pris en Conseil des Ministres déterminera les modalités d'organisation et de fonctionnement du CECOQDA.

Article 8.- La présente loi qui abroge toute disposition antérieure contraire, sera enregistrée, publiée au Journal Officiel de la République et exécutée comme Loi de l'Etat.

N'Djaména, le 10 Novembre 2010

IDRISS DEBY ITNO

REPUBLIQUE DU TCHAD
PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE

UNITE - TRAVAIL - PROGRES

(7)

L O I N° 29 /

Modifiant et complétant l'acte législatif 67/57 du 29 Novembre 1957 règlementant l'inspection des viandes et des denrées foraines d'origine animale.

L'Assenblée Nationale a délibéré et adopté en sa séance du 9 Décembre 1965

Le président de la République promulgue

La Loi dont la teneur suit :

ARTICLE 1.- L'article II de l'acte législatif n° 67/57 du 29 Novembre 1957 susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Article II (nouveau) - "Les abattoirs sont classés par Décret en quatre catégories :

a) Abattoirs publics industriels
b) Abattoirs publics nationaux
c) Abattoirs municipaux
d) Abattoirs privés.

Le Gouvernement pourra promouvoir l'affermage ou la concession des abattoirs des trois premières catégories dans les conditions fixées par les règlements en vigueur".

ARTICLE 2.- L'Article 12 de l'acte législatif susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

..../...

4 kg 7L + 10f =
58 / Kg - Gop

Article 12 (nouveau) - "l'exploitation commerciale des viandes est soumise aux droits et taxes dont le mode d'assiette et le taux sont fixés conformément à la législatif en vigueur.

Il en est même pour le droit d'utilisation des abattoirs nationaux.

Les taxes perçues à l'occasion du fonctionnement des abattoirs municipaux sont délibérées par les conseils municipaux et approuvées par les Préfets.

ARTICLE 3.- Le deuxième alinéa de l'article 13 de l'acte législatif susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

2° (nouveau) - "L'Orsqu'il s'agit d'abattoirs publics nationaux et d'abattoirs privés situés hors des périmètres des communes, les redevances sont perçues par le Budget de l'Etat et à son profit".

Le quatrième alinéa de l'article 13 est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

4° (nouveau) - "l'Orsqu'il s'agit d'abattoirs concédés ou affermés, les droits et taxes sont perçus par le concessionaire et reversés soit au Budget de l'Etat, soit au Budget municipal selon que la concession ou l'affermage ont été octroyés par l'Etat ou par la Commune".

ARTICLE 4.- L'Article 14 de l'acte législatif susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Article 14 (nouveau).- La direction et le contrôle des abattoirs publics ou municipaux ainsi que le contrôle des abattoirs privés autorisés relèvent du Ministère de l'Agriculture et de la Production Animale et sont assurés par le Personnel du Service de l'Elevage. En tant que de besoin le service des Abattoirs peut être assuré par des agents ayant dépassé la limite d'âge.

Ce Personnel peut comprendre :

a) des vétérinaires inspecteurs assermentés auquels sont confiées les fonctions de Directeurs d'Abattoirs publics. Ils sont assistés de préposés assermentés chargés de seconder les vétérinaires inspecteurs des Viandes ; de un ou plusieurs agents du Service de l'Elevage ; de un ou plusieurs employés de gestion et de comptabilité ainsi que du personnel technique requis par la nature des installations.

..../....

b) des préposés aux abattoirs publics nationaux ou municipaux nommés par arrêté et qui sont responsables desdits abattoirs.

Les préposés aux abattoirs publics nationaux sont responsables du fonctionnement de ces abattoirs ainsi que de l'entretien des bâtiments et matériels qui composent ses établissements.

Ils contrôlent les abattages et assurent l'inspection et l'estampillage des viandes. Ils tiennent le registre d'abattage prévu par l'article 5 de l'acte législatif n° 34/55 du 10 Décembre 1955".

ARTICLE 5.- L'article 15 de l'acte législatif susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Article 15 (nouveua) - "Dans les localités dépourvues d'abattoirs le contrôle des abattages et l'inspection des viandes livrées à la consommation sont assurés par le personnel du Service de l'Elevage qui s'y trouve présent et, à défaut d'agent du Service de l'Elevage, le contrôle de salubrité est assuré par le Personnel du Service de Santé."

ARTICLE 6.- Il est inséré dans l'acte législatif susvisé à la suite de l'article 30 un article 30 bis avec les dispositions suivantes :

Article 30 bis (nouveau).- "Les préposés aux séchoirs à cuir ruraux sont des agents du Service de l'Elevage nommés par Arrêté et qui sont chargés de la surveillance de ses sèchoirs.

Ils sont responsables du fonctionnement des sèchoirs ainsi que de l'entretien des bâtiments et matériels qui les composent.

Ils sont chargés du traitement des cuirs et peaux et veillent notamment au dépouillement et au sèchage qui doivent être assurés selon les techniques rationnelles en vue du meilleur rendement économique.

Ils font respecter les normes de ces techniques par tous les utilisateurs des séchoirs.

Ils rendent compte trimestriellement de leur activité".

ARTICLE 7.- L'Article 42 de l'acte législatif susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

..../....

Article 42 (nouveau) - "L'inspection se fera aux heures fixées pour chaque abattoirs par un règlement intérieur.

Elle ne pourra avoir lieu que le jour et la lumière solaire, sauf s'il s'agit d'abattoirs publics industriels dotés des installations appropriées de lumière artificielle".

ARTICLE 8.-L'Article 46 de l'acte législatif susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes :

Article 46 (nouveau).- "L'abattage des veaux est autorisé par un arrêté du Ministère de l'Agriculture et de la Production Animale permettant l'abattage d'un nombre limité de veaux par dérogation à l'arrêté du 29 Septembre 1928 qui interdit l'attage des bovins de meins de quatre ans."

ARTICLE 9.-L'Article 51 de l'acte législatif susvisé est abrogé et remplacé par les dispositions suivantes ;

Article 51 (nouveau).- "L'Article 50 ne peut être appliqué que si un arrêté du Ministre de l'Agriculture et de la Production Animale intervient pour autoriser et règlementer l'abattage des chevaux et des ânes."

ARTICLE 10-La présente Loi sera exécutée comme Loi de l'Etat./-

FORT-LAMY, le 29 Décembre 1965

(é) F. TOMBALBAYE

Pour extrait certifie conforme
Fort-Lamy, le 17 Janvier 1966
Le Directeur de l'Elevage

P. LACHAUX

OK

T C H A D

ANNEXE 6

DECRET N° 40/EL

Organisant le contrôle sanitaire de la circulation du bétail de commerce à l'intérieur de la République du Tchad et à l'exportation.

A - DISPOSITIONS GENERALES

Article 1er.- Toute circulation de bétail de commerce à l'intérieur des limites du Territoire de la République du Tchad et toute exportation ou sortie du bétail hors des limites de ce même Territoire, sont soumises à la présente règlementation.

Article 2.- Par bétail de commerce, il est entendu tout bétail provenant des marchés intérieurs ou des zones d'Elevage et destiné a être commercialisé sur un autre marché que celui d'origine ou à être exporté.

B - CIRCULATION INTERIEUR

Article 3.- Tout troupeau de bétail de commerce, à quelque espèce qu'il appartienne, se déplaçant à l'intérieur des limites du Territoire de la République du Tchad, doit subir les visites sanitaires suivantes :

1°- dès sa constitution, au poste Vétérinaire du lieu d'origine ou au poste Vétérinaire le plus près du lieu d'origine ~~xxx~~ ;
2°- au passage dans chacun des postes vétérinaires situés sur son parcours ;
3°- à l'arrivée, au poste vétérinaire du lieu de destination.

Article 4.- Si l'examen sanitaire pratiqué au Poste Vétérinaire du lieu d'origine est négatif, il est établi "laissez-passer de circulation intérieure" (modèle 1, joint au présent décret), établi sur un carnet à souches, et dont le volant est remis au chef convoyeur.

Le "laissez-passer de circulation intérieure" précise :

- la composition du troupeau
- le lieu d'origine, le lieu de destination et l'intéraire choisi
- le nom et l'adresse du propriétaire
- le nom du Chef des convoyeurs
- les vaccinations ou traitements effectués.

Le "laissez-passer de circulation intérieure" doit accompgner constamment le troupeau auquel il s'applique et doit être présenté à toute réquisition des Autorités préfectorables, des Autorités de police et de gendarmerie et des Agents du Service de l'Elevage.

Article 5.- Si l'examen pratiqué dans les Postes vétérinaires situés sur l'itinéraire ont négatif, il est délivré un "visa sanitaire de passage" permettant de poursuivre le voyage. Ce visaest apposé sur le "laissez-passer de circulation intérieure.

OK

Article 6.- Si l'examen sanitaire pratiqué au lieu d'arriée est négatif, il est délivr un "visa sanitaire d'arrivée" permettant de commercialiser les animaux. Ce visa est a posé sur le "laissez-passer de circulation intérieure".

Article 7.- La vaccination antipestique des troupeaux de commerce de l'espèce bovine e obligatoirement pratiquée au poste vétérinaire du lieu d'origine ou le plus près du li d'origine. Cette vaccination est gratuite.

Les Agents des Postes Vétérinaires peuvent d'autre part imposer toutes int ventions prophylactiques ou curatives nécessitées par la situation sanitaire dans les nes parcourues ou à parcourir.

Article 8.- Le laissez-passer de circulation intérieure", les "visas de passage et l'a vée" sont délivrés à titre gratuit.

Article 9.- Si l'un des examens sanitaires prévus à l'article 3 a révélé la présence a sein du troupeau d'animaux atteints de maladie contagieuse, les mesures sanitaires sui tes seront appliquées (sauf dispositions spéciales prévues pour certaines de ces malad rage en particulier) :

1°) Dans tous les cas : - Arrêté du troupeau
- Isolement des malades d'une part, du troupeau
- contaminé d'autre part,
- traitement bovine, la péripneumonie bovine , le charbon bact ridien et le charbon symptomatique où les animaux malades so immédiatement abattus.

L'abattage des animeux atteints de charbon bactéridien doit être effectué s effusion de sang.

Les animaux morts ou abattus seront enfouis aux frais et par les soins du p priétaire du troupeau.

2°) Suivant le cas : a) Vaccination des contaminés, si elle est possible, en particuli pour les animaux contaminés de peste bovine, péripneumonie bovi charbon bactéridien et charbon symptomatique.

Le troupeau peut reprendre sa route 15 jours après la date de v cination.

b) Traitement préventif, s'il est possible, des contaminés.
Le troupeau peut reprendre sa route 3 jours après le traitement

c) S'il n'existe ni vaccination, ni traitement, le troupeau est ma nu sur place, sous surveillance, jusqu'à guérison complète de les malades.

la nature de la maladie, la date et les caractéristiques des vaccinations effectuées, le nombre d'animaux morts ou abattus, sont mentionnés sur le "laissez-passer circulation intérieure".

C - EXPORTATION OU SORTIE DU TERRITOIRE

Article 10.- Tout troupeau, à quelque espèce qu'il appartienne, est assujetti à un examen sanitaire avant de franchir les limites du Territoire de la République du Tchad.

Cet examen sanitaire doit obligatoirement être effectué dans l'un des Postes énumérés aux articles 11, 12, 13; et 14 du présent Décret.

Article 11.- Pour les troupeaux se rendant au Soudan, l'examen sanitaire doit être obligatoirement effectué à l'un des Postes Vétérinaires suivants :

- BILTINE
- ABECHE
- ADRE
- COZ-BEIDA.

Article 12.- POur les troupeaux se rendant en République Centrafricaine, l'examen sanitaire doit obligatoirement être effectué à l'un des Postes Vétérinaires suivant :

- AM-TIMAN
- FORT-ARCHAMBAULT
- MARO
- MOISSALA
- GORE
- MOUNDOU
- BAIBOKOUM

Article 13.- Pour les troupeaux se rendant au Cameroun, l'examen sanitaire doit obligatoirement être effectué à l'un des Postes Vétérinaires suivants :

- BAIBOKOUM
- MOUNDOU
- PALA
- LERE
- BONGOR
- FORT-LAMY

Article 14.-Pour les troupeaux se rendant en Nigéria, l'examen sanitaire doit obligatoirement être effectué à l'un des Postes Vétérinaires suivants :

- FORT-LAMY
- MASSAKORY
- MOUSSORO
- MAO
- NOKOU
- RIG-RIG.

Article 15.- Si l'examen sanitaire pratiqué à l'un des Postes énumérés aux articles 12, 13, et 14 du présent Décret s'est révélé négatif, il est délivré "un permis en C convoyeur.

Le "permis d'exportation" précise :

- la composition du troupeau
- le lieu d'origine et de destination
- le nom et l'adresse du propriétaire
- le nom du ou des convoyeurs
- les vaccinations ou traitements effectués.

Le "permis d'exportation" a une validité maximum de quinze jours. Il do présenter constamment le troupeau auquel il s'applique et doit être présenté à toute réquisition des Autorités préfectorables les Autorités de police et de gendarmerie, Agents du Service de l'Elevage.

Article 16.- Tout troupeau de l'espèce bovine admis à l'expotation ou à la sortie du territoire sera obligatoirement vacciné contre la peste bovine et marqué sur la joue fer rouge, avant son départ.

Article 17.- La délivrance du "permis d'exportation et la vaccination antipestique s effectuées à titre onéreux, selon les tarifs en vigueur.

Article 18.- Si l'examen sanitaire a révélé la présence au sein du troupeau d'animau atteints de maladies contagieuses, les mesures sanitaires prévues à l'article 9 du p sent Décret seront appliquées.

Article 19.- Est et demeure interdite l'exportation ou la sortie du Territoire des a maux.

- de l'espèce bovine, âgés de moins de cinq ans
- de l'espèce chevaline, âgés de moins de cinq ans
- de l'espèce cameline, âgés de moins de cinq ans

Article 20.- Des dérogations aux dispositions de l'article 19 pourront être accordée lorsque des animaux seront accordée pour l'Elevage ou la reproduction.

Une demande spéciale, motivée, devra présentée par l'exportatio et l'autorisation pourra être accordée par Décision du Ministre de l'Elevage.

Article 21.- Est et demeure interdite l'exportation ou la sortie du territoire de tou femelle appartenant aux espèces bovines, ovine; caprine, chevaline et cameline.

Cependant, les vaches et chemelles reconnues stériles par le Service de l'Elevage peuvent être exportées. Ces vaches et chamelles stériles seront marquées feu d'une marque en "S" à la joue, et leur signalement sera reporté sur le "permis d' portation".

OK

rticle 22.- Des dérogations aux prescriptions de l'Article 21, peuvent être accordées dans
es conditions définies à l'article 20.

) - PENALITES

rticle 23.- Les infractions aux dispositions du présent Décret seront passible des pénali-
és prévues au Titre III de l'Ordonnance N° 19 du 16 Juillet 1960 sus-visés, sans préjudice
es peines prévues par les textes portant règlementation du régime des Douanes.

Toute condamnation entraînera la suppression de la patente et l'interdiction
'exercer tout commerce pendant une une période qui ne pourra être inférieure à trois mois
i 'excéder deux ans.

x x x

x

rticle 24.- Le présent Décret annule toutes dispositions antérieures en la matière.

rticle 25.- Le Ministre de l'Elevage, le Ministre de l'Intérieur et le Ministre de la Jus-
ice sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent Décret, qui sera
ublié au Journal Officiel.

Fait à Fort-Lamy, le 10 Février 1962

M M U N A U T E
=-=-=-=
)BLIQUE DU TCHAD
-=-=-=-

Unité - Travail - Progrès
-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-=-

(/) E C R E T N° I33/EL.- 2-08-61
-=-=-=-=-=-=-=-=-

s.- AFFAIRES SOCIALES
FINANCES
JUSTICE
INTERIEUR
ECONOMIE

règlementant l'inspection des produits alimentaires d'origine animale autres que les viandes de boucherie
-=-=-=-=-=-

LE CHEF DE L'ETAT, PRESIDENT DU CONSEIL DES MINISTRES,

Sur le rapport du Ministre de l'Elevage et du Ministre des Affaires Sociales,

VU la Constitution, notamment en son article 33 et la Loi d'habitation,

VU l'Ordonnance n° I9/PG du Premier Ministre de la République du Tchad, en date du I6 Juillet I960, organisant la Police sanitaire en matière de maladies contagieuses du bétail ;

VU le Décret du Ier Décembre I935 portant règlement d'Administration publique pour l'application en A.E.F. de la Loi du Ier Août I905 sur la répression des fraudes, promulguée en A.E.F. par Arrêté en date du I6 Janvier I936 ;

VU l'Arrêté du 29 Octobre I948, fixant les modalités d'application du Décret du Ier Décembre I935 portant règlement d'Administration publique pour l'etension à l'A.E.F. de la Loi du Ier Août I905 sur la répression des fraudes ;

VU le Décret du 2I Avril I935 portant règlement d'Administration publique pour l'application en A.E.F. de la Loi du Ier Août I905 sur la répression des fraudes en ce qui concerne le commerce du lait et des produits laitiers ;

VU le Décret du 9 Octobre I926, portant règlementation du commerce, de l'emploi et de la détention des substances vénéneuses en A.E.F., promulguée par Arrêté du 24 Novembre I946 ;

VU le Décret n° 004/EL du 26 Janvier I96I, organisant le Service de l'Elevage du Tchad et fixant ses attributions ;

VU la Délibération n° 66/57 du 29 Novembre I957 de l'Assemblée Territoriale du Tchad, portant classement et définissant les conditions d'ouverture et d'inspection des établissements de transformation et de traitement des produits d'origine animale sur le Territoire du Tchad, rendue exécutoire par Arrêté n° 32I/SG du 2I Décembre I957 ,

VU la Délibération n° 67/57 du 29 Novembre I957 de l'Assemblée Territoriale du Tchad, règlementant l'inspection des viandes et des denrées foraines d'origine animale au Tchad, rendue exécutoire par Arrêté n° 324/SG du 2I Décembre I957;

Le Conseil des Ministres entendu, en sa séance du 6 Juillet I96I.

.../...

RBF

(I) E C R E T E

I-DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE IER.- L'inspection des produits alimentaires d'origine animale autres que les viandes de boucherie, est organisée suivant les règles ci-après.

ARTICLE 2.- Il est entendu par produit alimentaire d'origine animale tout produit de cette origine à l'état frais, préparé, transformé ou conservé.

ARTICLE 3.- Par produit frais, il est entendu tout produit à l'état naturel, n'ayant subi aucune préparation ou transformation avant sa consommation, n'étant protégé que par des moyens de conservation provisoire ou par le froid (de quelque matière qu'il ait été appliqué sans toutefois être suffisant pour provoquer la congélation) et devant être consommé immédiatement tels que : poissons frais, crustacés, mollusques, oeufs frais, etc....

ARTICLE 4.- Par produit préparé ou transformé, il est entendu tout produit ayant subi des opérations le modifiant et lui assurant une durée de conservation variable, tel que : viandes salées ou fumées, saucissons, jambons, produits de charcuterie, poissons séchés, graisses animales, etc... par produits conservés, il est entendu tous les produits commercialisés en boites métalliques, flacons, etc..., toutes les conserves en général, y compris les préparations dites "semi-conserves".

ARTICLE 5.- Sont chargés de cette inspection les Docteurs-Vétérinaires et les Agents dûment habilités et assermentés du Service de l'Elevage et des Industries Animales. A défaut, et à défaut seulement, en seront chargés les Agents du Service de Santé.

ARTICLE 6.- Sont également qualifiés pour procéder aux recherches, opérer des prélèvements autres que ceux effectués à l'intérieur des usines de conserves, etc.., s'il y a lieu, effectuer des saisies :

- les Officiers de Police Judiciaire en général ;

- les Inspecteurs du Service de la Répression des fraudes ;

- les Agents des Contributions Indirectes et des Douanes, les Vérificateurs des Poids et mesures, agissant à l'occasion de l'exercice de leurs fonctions.

Ces agents devront en avertir immédiatement le Directeur du Service de l'Elevage et des Industries Animales ou son représentant habilité.

ARTICLE 7.- L'inspection des produits définis aux articles I et suivants se fait dans les lieux de préparation ou de vente de ces produits.

.../...

ARTICLE 8.- Les conserveurs sont tenus de mettre à la disposition du Service de l'Elevage chargé du contrôle, une étuve permettant l'étuvage à 37° de I% du nombre des boites de chaque journée de fabrication, classées par autoclave et serie d'autoclavage.

ARTICLE 9.- Après étuvage, le Service d'Inspection est chargé d'opérer un prélèvement minimun de deux boites par journée de fabrication, pour examen bactériologique dans un Laboratoire du Service de l'Elevage et des Industries Animales.

ARTICLE IO.- Les conserveurs ne peuvent mettre en vente un lot de conserves que QUINZE jours après sa fabrication et après avis du Laboratoire du Service de l'Elevage chargé du contrôle de salubrité.

ARTICLE II.- Les Agents Inspecteurs définis à l'article 5 ont entrée aux heures ouvrables ou aux heures de travail dans les lieux de préparation ou de vente en vue d'y faire telles constatations qu'ils jugent nécessaires.

Ils peuvent faire appel aux Autorités de Police et de Gendarmerie pour faciliter leur tâche.

ARTICLE I2.- L'inspection pratiquée pour un produit quelconque soit à l'importation, soit au moment de l'exportation ne dispense pas ce produit de l'inspection définie dans le présent Décret. Celle-ci est une inspection de contrôle de salubrité opérée dans les établissements de production, de fabrication, de commerce ou marchés de façon règulière par les Agents inspecteurs définis à l'article 5.

En ce qui concerne les produits importés, les certificats d'inspection sanitaire à l'importation pourront être demandés au commerçant. S'il s'agit de produits provenant d'une maison d'importation de gros, le commerçant détaillant sera tenu de fournir toutes indications utiles à l'Agent inspecteur sur sa demande et concernant l'origine de ces produits.

II- MODALITES DE L'INSPECTION ET DES SAISIES

ARTICLE I3.- Les produits définis aux articles I et suivants sont au moment de l'inspection :

- soit déclarés salubres et livrés à la consommation publique,

- soit déclarés suspects et mis, selon décision de l'Agent inspecteur en observation dans les locaux spécialement prévus à cet effet ou dans les entrepôts et lieux de vente des commerçants sous leur responsabilité,

- soit déclarés insalubres et saisis et dénaturés.

.../...

ARTICLE I4.- Lorsque les produits sont déclarés suspects et mis en observation, un échantillonnage peut être prélevé aux fins d'examen au Laboratoire dans les meilleurs délais compatibles avec les techniques d'examen reconnues. Dans le cas contraire, ainsi que dans le cas de flagrant délit de falsification, la saisie partielle ou totale est prononcée dans les conditions définies ci-après et un certificat de saisie dont le modèle est joint au présent Décret , délivré à la demande du commerçant.

ARTICLE I5.- Tout produit frais, préparé ou conservé, reconnu avarié, putréfié, ou ayant subi toute autre altération sera immédiatement saisi par le Service d'inspection.

ARTICLE I6.- Les Agents témoins d'un flagrant délit de falsification, de fraude ou de mise en vente de produits corrompus ou toxiques sont tenus d'en faire la constatation immédiate. Un procès-verbal est dressé à cet effet et l'agent verbalisateur y consigne, avec les mentions prévues à l'article 2I toutes les circonstances de nature à établir devant l'autorité judiciaire la valeur des constatations faites.

Ce procès-verbal est envoyé sans délais par l'agent verbalisateur au Procureur de la République, copie dudit acte est transmise au Ministre de l'Elevage. Les produits saisis sont placés sous scellés ; les échantillons sont prélevés et envoyés dans les conditions définies à l'article 20.

Si leur envoi est impossible, ils sont laissés en dépôt à l'intéressé ou, sur son refus, dans un lieu choisi par l'agent verbalisateur.

S'il s'agit de produits reconnus corrompus ou toxiques, l'agent peut procéder à leur destruction, à leur stérilisation ou à leur dénaturation. Les opérations sont relatées et justifiées dans le procès-verbal.

ARTICLE I7.- La dénaturation sera faite soit au moyen d'un mélange de sulfate de fer et de crésyl à 5% soit par tout autre procédé reconnu valable.

ARTICLE I8.- Tout produit saisi sera, soit dénaturé, soit détruit sous la surveillance du Service d'inspection, soit transporté pour y être enterré par les soins des commerçants intéressés dans un emplacement réservé à cet effet et clôturé, interdit à toutes personnes qui n'y sont pas appelées par les besoins du Service.

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

.../...

ARTICLE I9.- En cas de mise en observation d'un produit quelconque défini aux articles I à 4, celui-ci peut être conservé pendant tout le temps considéré comme nécessaire à la confirmation du diagnostic. Ce temps sera fixé par l'agent inspecteur, en fonction des conditions de conservation du produit.

Ce produit restera entreposé sous la responsabilité des commerçants qu'il soit ou non entreposé dans leurs locaux, et leur appartient toujours. Mais ils ne peuvent en disposer avant décision du Service d'Inspection.

ARTICLE 20.- Tout prélèvement en vue d'une expertise judiciaire comporte quatre échantillons :

- l'un destiné au Laboratoire du Service de l'Elevage ou à défaut et à défaut seulement à tout Laboratoire désigné pour la recherche des fraudes ;

- l'un destiné au propriétaire ou détenteur du produit ;

- les deux autres éventuellement destinés aux experts et envoyés au Procureur de la République.

ARTICLE 2I.- Tout prélèvement donne lieu, séance tenante à la rédaction sur papier libre d'un procès-verbal.

Le procès-verbal doit porter les mentions suivantes :

I°/-les nom, prénoms, qualité et résidence de l'Agent verbalisateur ;

2°/-la date, l'heure et le lieu où le prélèvement a été effectué ;

3°/-les nom, prénoms et profession domicile ou résidence de la personne chez laquelle le prélèvement a été opéré. Si le prélèvement a lieu en cours de route, les noms et domiciles des personnes figurant sur les lettres de voiture ou connaissements comme expéditeurs ou destinataires ;

4°/-la signature de l'Agent verbalisateur.

Le procès-verbal doit en outre contenir un exposé succinct des circonstances dans lesquelles le prélèvement a été effectué, relater les marques et étiquettes apposées sur les enveloppes ou récipients, l'importance du lot échantillonné, ainsi que toutes les indications jugées utiles pour établir l'authenticité des échantillons prélevés ; l'identité de la marchandise et la dénomination exacte sous laquelle cette dernière était détenue et mise en vente.

.../...

Le propriétaire ou détenteur de la marchandise ou le cas échéant, le représentant de l'entreprise de transport peut, en outre, faire insérer au procès-verbal toutes déclaratio qu'il juge utiles. Il est invité à signer le procèsverbal ; en cas de refus, mention en est faite par l'agent verbalisateur.

ARTICLE 22.- Les prélèvements doivent être effectués de telle sorte que les quatre échantillons soient, autant que possible, identiques.

ARTICLE 23.- Tout échantillon prélevé est mis sous scellés. Ces scellés sont appliqués sur une étiquette composée de deux partie pouvant se séparer et être ultérieurement rapprochées, savoir :

I°/-un talon qui ne sera enlevé que par le chimiste ou le vétérinaire au Laboratoire, après vérification du scellé. Ce talon doit porter les indications suivantes : dénomination sous laquelle le produit est mis en vente, date de prélèveme et numéro sous lequel les échantillons sont enregistrés au moment de leur réception par le Service administratif ;

2°/-un volant qui porte avec le numéro d'enregistrement les noms et adresses des propriétaires ou détenteurs de la marchandise, ou en cas de prélèvement en cours de route, ceux des expéditeurs et destinataires.

Ce volant est signé par l'auteur du procès-verbal.

ARTICLE 24.- En cas de prélèvement en cours de route, le représentant de l'entreprise de transport reçoit, pour sa décharge, un récépissé indiquant la nature et la qualité des marchandises prélevées.

ARTICLE 25.- L'un des échantillons est laissé au propriétaire ou détenteur du produit.

Si l'intéressé refuse de conserver ledit échantillon en dépôt, mention de refus estfaite au procès-verbal.

Sous aucun prétexte l'intéressé ne doit modifier l'état de l'échantillon qui lui est confié.

ARTICLE 26.- Le procès-verbal et les échantillons sont envoyés sans délai par l'agent verbalisateur aux destinataires définis à l'article 20. S'il s'agit d'un prélèvement d'échantillons à comparer avec d'autres échantillons précédemment prélevés, le procès-verbal et les échantillons sont envoyés dans le même délai au Laboratoire du Service de l'Elevage.

Le Laboratoire qui reçoit les échantillons, les enregistre et inscrit le numéro d'entrée sur les deux parties de l'étiquette que porte chaque échantillon. Le volant, détaché est annexé au procès-verbal. Les deux autres échantillons, ou dans le cas prévu par le deuxième paragraphe de l'article 25,

.../...

les trois autres échantillons sont transmis au Procureur de la République.

Toutefois, si la nature des denrées ou produits exige des mesures spéciales de conservation, les échantillons sont envoyés au Laboratoire où des mesures sont prises pour assurer la conservation dez prélèvements. Dans ce cas, tous les volants sont détachés des talons et annexés au procès-verbal .

ARTICLE 27.- Lorsqu'en raison de la trop faible quantité de produit, la division en quatre échantillons est impossible, l'agent qui effectue le prélèvement, place sous scellés, en un échantillon unique, la totalité du produit.

Il transmet ce scellé dans les 24 heures avec un procès-verbal et toutes pièces utiles au Procureur de la République. Copie du procès-verbal est adressée au Ministre de l'Elevage.

ARTICLE 28.- Lorsqu'un produit est rapidement altérable, et qu'il ne peut faire, en raison de sa nature, l'objet d'un prélèvement de quatre échantillons homogènes, tout ou partie du produit est placé sous scellés.

Le produit placé sous scellés est déposé par l'agent dans un milieu propre à en assurer autant que possible la conservation. Il peut être laissé à la garde de l'intéressé.

L'agent verbalisateur consigne dans un procès-verbal toutes les circonstances de nature à justifier l'ouverture d'une information judiciaire ainsi que les déclarations de l'intéressé relatives à l'infraction. Ce procès-verbal est transmis sans délai, au Procureur de la République. Copie en est adressée au Ministre de l'Elevage.

ARTICLE 29.- Le Laboratoire qui a reçu pour analyse un échantillon dresse dans les meilleurs délais, un rapport où sont consignés les résultats de l'examen et des analyses auxquels cet échantillon a donné lieu. Ce rapport est adressé au Ministre de l'Elevage.

ARTICLE 30.- Si le rapport du Laboratoire ne conclut pas à une présomption de fraude ou de falsification, le Ministre en avise sans délai l'intéressé. Dans ce cas, si le remboursement des échantillons est demandé, il s'effectue d'après la valeur au jour du prélèvement.

ARTICLE 31.- Dans le cas où le rapport de Laboratoire conclut à une présomption de fraude ou de falsification, le Ministre transmet ce rapport au Procureur de la République.

.../...

ARTICLE 32.- Le Procureur de la République, s'il estime, à la suite du procès-verbal de l'agent verbalisateur ou du rapport du Laboratoire et, au besoin, après enquête préalable, qu'une poursuite doit être engagée ou une information ouverte, saisit, suivant le cas, le Tribunal et le Juge d'Instruction.

S'il y a lieu à expertise, il y est procédé conformément aux règles ci-après.

ARTICLE 33.- Dans le cas où la présomption de fraude ou de falsification résulte de l'analyse faite au Laboratoire, l'auteur présumé de la fraude ou de la falsification est avisé, par le Procureur de la République, qu'il peut prendre communication du rapport du Laboratoire et qu'un délai de trois jours francs lui est imparti pour présenter ses observations et pour faire connaître s'il réclame une expertise contradictoire.

ARTICLE 34.- Lorsque l'expertise a été réclamé, il est désigné sur proposition du Ministre de l'Elevage, ou de son représentant, en tenant compte des exigences locales, deux experts, l'un par le Juge d'Instruction et l'autre par l'intéressé. Un délai est imparti à cet effet par le Magistrat instructeur à ce dernier qui a toute fois le droit de renoncer explicitement à cette désignation et de s'en rapporter aux conclusions de l'expert désigné par le Juge.

Si l'intéressé, sans avoir renoncé à son droit, n'a pas désigné son expert dans le délai qui lui a été imparti cet expert est nommé d'office par le Juge d'instruction.

L'ordonnance du Juge d'instruction définit la mission donnée aux experts.

Les experts opèreront dans les meilleurs délais compatibles avec leur mission.

ARTICLE 35.- Après vérification de l'intégrité des scellés, les deux experts sont mis en possession tant de l'échantillon précédemment remis à l'intéressé, que d'un des autres échantillons.

Le Juge d'Instruction donne communication aux experts des procès-verbaux de prélèvement, ainsi que du rapport de Laboratoire et, d'une façon générale, de tous les documents que la personne en cause a jugé utile de produire, ou que le Juge s'est fait remettre. Il les commet, en outre, à l'expertise de tous les échantillons de comparaison qui ont pu être prélevés administrativement ou quipourront être prélevés, par la suite, sur son ordre.

.../...

Aucune méthode officielle n'est imposée aux experts. Ils opèrent à leur gré, ensemble ou séparément, chacun d'eux étant libre d'employer les procédés qui lui paraissent les mieux appropriés.

Toutefois, ils doivent discuter en commun leurs conclusions et dresser un seul rapport. s'ils sont d'avis différents ou s'ils ont des réserves à formuler sur des conclusions communes, chacun d'eux indique son opinion ou ses réserves et les motifs à l'appui.

Ce rapport est déposé dans les meilleurs délais.

ARTICLE 36.- Si l'intéressé ne présente pas son échantillon intact dans le délai fixé par le Juge d'Instruction, il ne doit plus être fait à aucun moment état de cet échantillon.

Les deux experts sont, dans ce cas, commis à l'examen d'un échantillon unique, le quatrième étant réservé pour l'arbitrage éventuel prévu à l'article suivant.

Lorsqu'au cours ou à la suite de leurs recherches, les experts sont conduits à présumer qu'une substitution d'échantillons a été opérée, ils sont tenus d'en informer aussitôt le Juge d'Instruction, et de tenir à sa disposition toutes pièces à conviction susceptibles de révéler la substitution.

ARTICLE 37.- Si les experts sont en désaccord, ils désignent un tiers expert pour les départager. A défaut d'entente pour le choix de ce tiers expert, celui-ci est désigné sur proposition du Ministre de l'Elevage ou de son Représentant, par le Président du Tribunal Civil.

ARTICLE 38.- Dans le cas prévu à l'article 27 ci-dessus, le Procureur de la République notifie à l'intéressé que l'échantillon unique va être soumis à l'expertise et l'informe qu'il a trois jours francs pour faire connaître s'il entend user du droit de désigner un expert.

Si ce droit est réclamé, il est procédé, dans le délai fixé par le Juge d'Instruction, à la nomination simultanée tant des deux experts prévus à l'article 34, que du tiers expert prévu à l'article 37.

Toutefois, il est nommé un seul expert si l'intéressé a déclaré avant l'expiration du délai prévu au paragraphe précédent, s'en rapporter aux conditions de l'expert désigné par le Juge.

ARTICLE 39.- D'une façon générale il ne sera procédé qu'à la nomination d'un seul expert, lorsqu'en raison des difficultés de communication ou d'éloignement, la nomination de plusieurs experts s'avère impossible.

.../...

ARTICLE 40.- Dans le cas prévu à l'article 28, le Juge d'Instruction fait procéder immédiatement à l'expertise du produit et, à cet effet, commet aussitôt trois experts parmi lesquels l'expert, ou à défaut, le suppléant désigné par l'intéressé, que ce dernier ait fait cette désignation lors du procès-verbal ou qu'il ait fait connaître son choix soit au Procureur de la République, soit au Juge d'Instruction, avant l'ouverture de l'expertise.

Il peut n'être commis qu'un seul expert si l'intéressé a déclaré, préalablement à toute nomination, s'en reporter aux conclusions d'un expert unique désigné par le Juge, ou dans le cas prévu au dernier paragraphe de l'article précédent.

Les experts se réunissent d'urgence au lieu où se trouve le produit et procèdent ensemble à son examen.

Si l'expertise fait apparaître la falsification, la corruption ou l'insalubrité du produit, la destruction peut en être assurée par les experts. Ce produit peut également sous le contrôle des experts, être stérilisé ou dénaturé aux frais de l'intéressé, et dans ce dernier cas, laissé à celui-ci pour des usages industriels.

ARTICLE 41.- Lorsque l'expertise est ordonnée par le Tribunal il y est procédé conformément aux règles du présent titre.

ARTICLE 42.- En cas de non lieu ou d'acquittement, le remboursement de la valeur des échantillons s'effectue dans les conditions prévues à l'article 30 ci-dessus, sauf quand il est constaté, par l'ordonnance de non-lieu ou par le jugement d'acquittement, que le produit était falsifié, corrompu ou toxique.

III.- T A X E S

ARTICLE 43.- L'inspection des produits alimentaires d'origine animale peut donner lieu à la perception d'une taxe dite : "taxe d'inspection sanitaire des produits alimentaires".

ARTICLE 44.- L'assiette et le taux de cette taxe seront fixés par texte ultérieur.

IV.- INSPECTION DES DENREES ALIMENTAIRES d'ORIGINE ANIMALE

I°/-Dispositions générales

ARTICLE 45.- Tout produit alimentaire altéré ou présentant, soit des risques de propagation de maladies contagieuses, soit

.../...

des risques de maladies transmissibles à l'homme, soit des des risques de maladies dangereuses pour l'élevage et la Santé Publique, sera saisi, détruit ou dénaturé.

2°/- Dispositions particulières

I)- PREPARATION DE CHARCUTERIE

A/ Saucisses et saucissons - Saucissons et saucisses cuits ou à cuire

à - PREPARATION

ARTICLE 46.- Il est interdit de détenir, en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination générale de "saucissons ou saucisses cuits ou à cuire", des préparations composées d'autres éléments que de la viande et de la graisse de porc, à l'exclusion de tous abats et issues, additionnés ou non de la viande de boeuf, veau ou de mouton ainsi que d'épices et d'aromates.

Ces préparations sont vendues avec ou sans cuisson préalable ; elles peuvent être fumées.

ARTICLE 47.- L'addition de fécule ou de féculents n'est autorisée que dans la mesure où les mentions "fécule" ou "amylacé" la font connaître.

ARTICLE 48.- Sont seuls autorisés les colorants suivants :

- Dans les pâtés : cochenille et colorants végétaux, à l'exception de la gomme gutte et de l'aconit napel ;
- Pour les boyaux : colorants végétaux - sulfate et carbonate de chaux - ocre rouge - brun de manganèse - Bordeaux B et G - ponceau et ponceau RR - nouvelle coccine rouge solide - écarlate R. - fushine acide - orange I - jaune naphtol et crysoïne - suramine O - indigotine alizarine et dérivés - sulfonés.

ARTICLE 49.- Les taux d'humidité maxima tolérés dans le maigre sont les suivants :

- Produits non fumés : 75%
- Produits fumés : 85%

ARTICLE 50.- La proportion de gras dans les saucissons et saucisses ne doit pas être inférieure à 20%.

.../...

ARTICLE 5I.- L'emploi des viandes de cheval, âne, mulet, etc... est autorisé dans la fabrication des saucissons, sous réserve que le mot "cheval", "âne", "mulet", etc.... figure sur les étiquettes et dans la rédaction des factures.

ARTICLE 52.- Les saucissons à appellation "Pur porc", "porc et boeuf","boeuf et porc", pur boeuf", doivent contenir les proportions suivantes des viandes de ces espèces :

- pur porc : maigre de porc à l'exclusion de toute autre viande, gras de porc ;

- porc et boeuf : maigre de porc 50,I% (minimun), gras de porc, maigre de boeuf 49,9% (maximun) ;

- boeuf et porc : maigre de porc 49,9% (maximun), gras de porc, maigre de boeuf 50,I% (minimun) ;

- pur boeuf : ou sous une désignation dans laquelle ne figure pas le mot porc, maigre de boeuf : I00% - gras de boeuf.

b-C l a s s i f i c a t i o n :

ARTICLE 53.- Les saucissons et saucisses cuites ou à cuire sont ainsi classés :

- Saucissons et saucisses à cuire - type : saucisses longues chipolatas, Saucisses de campagne, Saucisses de ménage, Saucisses de Strasbourg, etc.....

- Saucissons cuits, type : Saucissons de Paris, Saucissons cuits Porc et boeuf, Cervelas, Mortadelle, etc....

Tout saucisson ou saucisse d'appellation différente, non définie ci-dessus, mais rentrant dans les deux catégories ci-dessus, devra répondre aux conditions définies au paragraphe a) de ce chapitre.

ARTICLE 54.- Les viandes de premier choix devront obligatoirement être employées dans la fabrication des saucissons de porc pur porc, Mortadelle, saucisses de Francfort, saucisses de Toulouse et produits similaires.

Les viandes de second choix sont autorisées dans les fabrications courantes : saucissons cuits "porc et boeuf", cervelas, saucisses de Strasbourg et produits similaires.

.../...

Les viandes de troisième choix sont réservées aux pâtés et toutes saucisses et saucissons de qualité inférieure.

ARTICLE 55.- La proportion totale de sel incorporé aux saucissons et saucisses cuits ne devra pas dépasser 5% du poids total de la préparation.

ARTICLE 56.- L'addition de salpêtre et de sucre dans certaines préparations est autorisée dans des proportions ne dépassant pas 0,1 % pour le salpêtre et 0,2 % pour le sucre.

- Saucissons secs :

à) Préparation

ARTICLE 57.- Il est interdit de détenir, en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination générale de "saucissons secs", des préparations composées d'autres éléments que de la viande de porc, boeuf, mouton, cheval, âne, le gras de porc ainsi que les épices, aromates, à l'exclusion de tous abats et issues.

Ces préparations sont vendues sans cuisson préalable.

ARTICLE 58.- Ces préparations doivent répondre aux conditions définies à l'article 54.

ARTICLE 59.- Le taux d'humidité maximun toléré dans le maigre est de 46%.

ARTICLE 60.- Sont classés dans cette catégorie, les saucissons ayant les appellations suivantes :

- Saucisson pur porc, saucisson de ménage, saucisson d'Arles, saucisson de Lyon, Salami et tous autres saucissons se rapportant à cette catégorie.

ARTICLE 6I.- Les proportions des agents chimiques utilisés dans la préparation des saucissons secs ne doivent pas être supérieures à :

- Sel 4%
- Salpêtre 0,I%
- Sucres divers ....0,5%.

L'emploi du nitrite de soude est toléré à un taux ne dépassant pas 0,2 pour I.000 dans le produit fini, ainsi que l'emploi d'acide sulfureux à la condition que le produit ne tienne pas plus de I00 milligrammes d'anhydride sulfureux pour I00 grammes au moment de la mise en vente.

.../...

Inspection des saucissons et saucisses

ARTICLE 62.- Les saucissons et les saucisses doivent être fermes, 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 homogène et avoir une odeur franche et appétissante. Sur une coupe, les parties musculaires doivent apparaître d'une couleur franche, brillante, plutôt foncée lorsqu'il s'agit de saucisson de cheval. Le lard doit être blanc.

ARTICLE 63.- Seront déclassés et devront être vendus comme tels sous étiquette le mentionnant, les saucissons (ou saucisses) présentant les défauts suivants : saucisson ridé, saucisson croûté, saucisson mal tassé, saucisson présentant un début léger de rancidité, saucisson usé, saucisson rongé par les insectes.

ARTICLE 64.- Seront saisis, dénaturés ou détruits, comme impropres à la consommation et dangereux, les saucissons ou saucisses avariés ou préparés avec des viandes putréfiées, ou qui ont été au cours de leur conservation ou transport la proie des germes de la putréfaction. Sont compris dans ces préparations, les saucissons dits "piqués" à consistance ferme et section lisse, mais présentant une odeur aigrelette, une saveur âcre et piquante.

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

ARTICLE 65.- Seront saisis, sans préjudice des pénalités prévues par la Loi sur la répression des fraudes, comme impropres à la consommation et comme frauduleux les saucissons et produits similaires fabriqués avec des tendons, aponévroses, déchets, etc.... ou contenant une viande d'une espèce autre que celle indiquée sur l'étiquette.

ARTICLE 66.- Tout saucisson doit être entouré d'une enveloppe de papier, d'une bande ou muni d'une étiquette indiquant son origine et définissant son appellation ou sa composition.

B/- Pâtes, Terrines, Galantines, etc...

a - Définition, préparation

ARTICLE 67.- 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, boeuf, mouton et le gras de porc.

.../...

ARTICLE 68.- Les produits ci-dessous sont seuls autorisés dans la fabrication des pâtés de foie :

- les foies de porc, boeuf, veau, mouton (à l'exclusion de tous autres abats et issues),
- les viandes de porc, boeuf, veau, mouton,
- 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 oeufs, le lait,
- les colorants végétaux, carmin de cochenille.

ARTICLE 69.- Lorsque le pourcentage d'amidon est compris entre 5 et I0% l'appellation "pâté de foie" doit être suivie d'un des qualificatifs suivants : "amylacé", "fécule".

ARTICLE 70.- Lorsque le pourcentage dépasse I0%, ce dernier doit être également indiqué; par exemple : pâté de foie féculé à I2%.

ARTICLE 7I.- Dans le pâté de foie dit pur porc, ne doivent entrer que le foie, la viande et le gras de porc, le foie et le gras devant constituer au moins 85% de la préparation.

ARTICLE 72.- Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre des pâtés de campagne dont les constituants fondamentaux sont autres que les foies de porc, boeuf, veau, mouton, le gras de porc ainsi que tous les abats et issues de porc, boeuf, veau et mouton.

Le pourcentage de foie ne doit cependant pas être inférieur à I5%.

ARTICLE 73.- On définit par pâté de gibier ou terrine de gibier des préparations cuites en moules, terrines ou en "croûte", contenant des morceaux, dés ou lanières de gibier, au sein d'une farce.

ARTICLE 74.- Les pâtés, terrines, galantines de lapin ou de gibier doivent contenir un minimun de I5 à 20% de maigre de lapin ou de gibier desossé.

ARTICLE 75.- Ne peuvent être détenus en vue de la vente, mis en vente ou vendus, sous le nom de "foie gras" que les préparations constituées exclusivement de foies d'oie ou de canard, la graisse exsudée par le foie à la cuisson ne peut compter dans le pourcentage de foie gras composé.

.../...

L'addition de matières amylacées est interdite à moins que mention en soit faite à l'étiquetage.

ARTICLE 76.- Les purées, rouleaux, crèmes et mousses de foie gras doivent contenir un minimun de 75% de foie gras ou de canard pilé ou haché.

ARTICLE 77.- La dénomination "pâté de ..... au foie gras" ou analogue doivent contenir un minimun de 75% de foie gras, sauf dans les préparations où le foie gras n'intervient que comme un accessoire (ballotine de volaille au foie gras....).

ARTICLE 78.- Dans les établissements où s'exerce le commerce des marchandises dont la dénomination comporte les mentions prévues aux articles 73-74-75 du présent Décret , les produits mis en vente ou les récipients qui les contiennent doivent porter une inscription indiquant, en caractères apparents, la dénomination accompagnée desdites mentions, sous laquelle ces produits sont mis en vente.

Ces mentions doivent être rédigées sans abréviations qui soient de nature à tromper l'acheteur sur leur signification et en caractères de dimensions au moins égales à la moitié des dimensions des caractères les plus grands figurant dans l'inscription et de même apparence typographique.

ARTICLE 79.- Les boîtes de conserves alimentaires et de plats assaisonnés d'origine animale, doivent obligatoirement présenter une marque correspondant à l'année de fabrication, et une marque correspondant au jour de fabrication;
Ces marques doivent être apposées d'une manière indélébile.

b - Inspection

ARTICLE 80.- 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'exposerait leur détenteur conformément à la Loi sur la répression des fraudes.

ARTICLE 8I.- Seront déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant, les pâtés et préparations ci-dessus présentant les altérations légères suivantes :

- dessèchement superficiel,
- humidité superficielle,
- revêtement visqueux superficiel,
- liquéfaction.

ARTICLE 82.- Seront saisis, dénaturés ou détruits les pâtés et préparations ci-dessus présentant les défauts et altérations suivants :

.../...

- putréfactions, fermentations diverses,
- odeur putride, ammoniacale ou fécaloïde,
- contaminations diverses.

C/- Rillettes, Rillons, Rillaux

ARTICLE 83.- Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous la dénomination de "Rillettes, rillons, rillaux" des préparations composées d'autres éléments que de la viande de porc, lapin, volailles, gibiers et obtenus par cuisson et confisage de ces viandes dans leur propre graisse ou dans de la graisse de porc.

L'emploi des matières amylacées est interdit dans la fabrication des rillettes.

ARTICLE 84.- La proportion totale de graisse admise ne doit pas dépasser 65%.

ARTICLE 85.- Seront saisies, dénaturées ou détruites, les rillettes présentant les défauts et altérations suivants :

- moisissures,
- odeurs sulfureuses ou putrides,
putréfactions diverses,
- fermentations diverses.

D/-Préparation à base d'abats

A - Définition-Préparation

ARTICLE 86.- Il est interdit de détenir en vue de la vente, de mettre en vente ou de vendre sous les dénominations "andouille, andouillettes, boudin, galantine, fromage de tête, hure", des préparations composées d'autres éléments que les viandes, abats, issues de porcs, additionnés ou non de viandes, abats et issues de boeuf, veau ou mouton, ainsi que de lait, d'oeufs, d'épice, d'aromates et d'oignons.

ARTICLE 87.- Sont seuls autorisés dans la fabrication des boudins les constituants suivants :

- viandes, abats et issues de porc, boeuf, veau, mouton; les féculents, le lait et ses dérivés, les oeufs et leurs dérivés, les épices, les aromates, les oignons.....

ARTICLE 88.- Lorsque des féculents sont employés dans la fabrication des préparations à base d'abats, le qualificatif "fécule ou amylacée" doit figurer obligatoirement sur l'étiquette si le taux de féculent calculé en amidon pur dans le produit à la vente reste inférieur à I0%; pour les taux supérieurs, la proportion d'amidon doit être indiquée.

.../...

ARTICLE 89.- Le pourcentage d'humidité toléré dans les boudins ne doit pas être supérieur à la vente, à 75%.

b - Inspection

ARTICLE 90.- Seront déclassées et vendues comme telles les préparations à base d'abats présentant les altérations légères suivantes :

- Dessèchement superficiel,
- Humidité superficielle,
- Boudins ridés, mal tassés.

ARTICLE 9I.- Seront saisies, détruites ou dénaturées, sans préjudice des sanctions prévues par la loi sur la répression des fraudes, les préparations à base d'abats contenant plus de 25% de leur poids total de gélatine, les boudins fabriqués avec le sang d'une autre espèce animale que le porc, contenant une viande autre que celle de porc sauf mention spéciale; Des boudins à base de sang de porc contenant une viande autre que celle de porc sauf mention spéciale seront saisis, détruits ou dénaturés.

ARTICLE 92.- Seront saisies, dénaturées ou détruites les préparations à base d'abats avariés ou préparées avec des viandes putréfiées, ou qui ont été au cours de leur conservation ou de leur transport la proie des germes de la putréfaction.

Seront saisies également les préparations ci-dessus présentant une odeur putride ou aigrelette, une coloration verdâtre, ou recouvertes d'un enduit gras, grisâtre, d'odeur nauséabonde, ou dont l'analyse permet de déceler la présence de germes nocifs à l'homme.

E/-Jambons

a - Définition - Préparation

ARTICLE 93.- Sont autorisés dans la fabrication des jambons les produits suivants en dehors des épices et des aromates:

- Sel, salpêtre commercialement pur (nitrate de potasse), bicarbonate de soude commercialement pur, sucre.

La proportion de salpêtre utilisée ne doit, en aucun cas être supérieure à I0% du poids de sel employé.

L'addition de nitrite aux saumures ou au sel est tolérée.

.../...

ARTICLE 94.- Les jambons sont ainsi classés :

a) jambons cuits : tels que les jambons de Paris, d'York ;
b) jambons crus : tels que les jambons de PARME, de BAYONNE.

b - Inspection

ARTICLE 95.- Le jambon cru doit avoir une chair rouge foncé, une graisse bien blanche et ferme, une odeur franche et agréable. Au contact des os, ces caractères ne doivent pas être modifiés. 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 agréables.

ARTICLE 96.- Seront déclassés et devront être vendus comme tels sous l'étiquette le mentionnant les jambons présentant les défauts suivants : Jambon écumoire, Jambon trop salé, Jambon trop sec.

ARTICLE 97.- Seront saisis et dénaturés ou détruits comme impropres à la consommation et dangereux les jambons présentant les défauts suivants :

- Jambon pommade : aspect extérieur sain, mais la totalité ou une partie du parenchyme musculaire est est remplacée par une masse homogène rosée qui s'écrase comme une pâte ontueuse, odeur fade, écoeurante.

- Jambon rance : odeur et goût de rance prononcés.

- Jambon putréfié : présentant des taches foncées noirâtres ou verdâtres plus ou moins étendues, une odeur nette de putréfaction, lorsqu'il s'agit de jambon cru, les taches peuvent ne pas être toujours visibles.

F/ - Salaisons

ARTICLE 98.- Les préparations de charcuterie salées, salées séchées ou fumées, présentant les défauts légers suivants :

- rancidité légère,
- moisissures superficielles,
- teneur en eau supérieure à 40%,

Seront déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant.

.../...

ARTICLE 99.- Seront saisies, dénaturées, ou détruites ces mêmes préparations présentant les altérations suivantes :

- rancidité accusée,
- moisissures profondes,
- putréfactions diverses,
- présence de dermestres.

ARTICLE 100.- Les salaisons présentant l'altération connue sous le nom de "rouge" seront laissées, à la consommation après épluchage et brossage soigneux lorsque celle-ci n'est que légère, et s'il n'y a pas d'odeur de putréfaction même légère.

Si la coloration rouge atteint les régions profondes des salaisons, celles-ci seront saisies détruites ou dénaturées.

2 - GRAISSES ALIMENTAIRES

a - Dispositions générales

ARTICLE 101.- Il est interdit de détenir, de mettre en vente ou de vendre :

a) sous le nom de "saindoux", tout produit ne provenant pas exclusivement des tissus adipeux du porc ;

b) sous le nom de "saindoux pure panne", tout produit ne provenant pas exclusivement de la panne de porc.

Ces produits sont obtenus par extraction à chaud; ils perdent leur droit à cette appellation lorsqu'ils ont subi ultérieurement une manipulation susceptible de modifier leur composition naturelle ou leur teneur en principes utiles.

ARTICLE 102.- Toute matière grasse comestible concrète à la température de 15° autre que le beurre et le saindoux vendu à l'état pur peut être désignée sous le nom de "graisse", mais cette désignation doit être complétée par l'indication de la matière animale d'où la graisse est tirée.

ARTICLE 103.- Tout mélange concret à la température de 15° de métières grasses comestibles pures, concrètes ou fluides, doit être désigné sous une dénomination qui le distingue nettement des graisses pures, visées au précédent article.

ARTICLE 104.- Les dénominations usitées dans le commerce pour désigner les mélanges de graisses peuvent être accompagnées d'un ou plusieurs éléments constituant le mélange, mais à la condition que la mention complémentaire fasse connaître exactement la proportion dans laquelle le ou les éléments dénommés entrent dans ce mélange.

.../...

ARTICLE I05.- L'emploi de toute indication ou signe susceptible de créer dans l'esprit de l'acheteur une confusion sur la nature ou sur l'origine des produits visés aux articles ci-dessus est interdit en toutes circonstances et sous quelque forme que ce soit.

ARTICLE I06.- L'emploi du mot beurre est interdit pour désigné toute matière grasse autre que le beurre proprement dit, tel qu'il est défini par les textes particuliers le concernant.

ARTICLE I07.- Les mélanges des graisses entre elles ainsi que les mélanges concrets à la température de I5° de graisses et d'huiles végétales ou animales, lorsqu'ils présentent l'aspect du beurre et sont préparées pour le même usage que ce dernier produit, portent obligatoirement le nom de Margarine.

La coloration des margarines est interdite.

b - I n s p e c t i o n

ARTICLE I08.- Le saindoux de bonne qualité doit présenter les caractères suivants :

- homogène, lisse, onctueux, couleur blanche de neige, odeur franche et saveur agréable.

Sa température de fusion se situe entre 26 et 3I°.

ARTICLE I09.- Il est interdit d'exposer à la vente ou de conserver le saindoux en récipients de cuivre ou de poterie vernissées au sulfate de plomb.

ARTICLE II0.- Le lard de bonne qualité doit avoir le grain fin, une couleur légèrement rosée et présenter l'aspect du marbre.

ARTICLE III.- La graisse de boeuf doit se présenter sous l'aspect de pains de formes variables, de consistance dure, de coloration blanche ou blanc jaunâtre, d'odeur agréable.

La graisse de veau doit être d'un blanc nacré, de saveur de noisette, de toucher onctueux, de consistance relativement ferme.

ARTICLE II2.- Toute margarine doit obligatoirement comporter 2% d'amidon.

Le taux maximun d'humidité toléré dans la margarine est de I6%.

.../...

ARTICLE II3.- La vente de margarine est autorisée dans les établissements de vente de beurre sous la forme de pains obliques enveloppés dans les emballages d'origine et du poids de 500 grammes au plus. Ces pains devront porter inscrits sur quatre faces au moins de leur enveloppe, le mot margarine, le nom ou raison sociale et adresse du fabricant, et, sur une des faces au moins, la composition du produit.

ARTICLE II4.- Seront saisies, détruites ou dénaturées, toutes les margarines ne répondant pas aux conditions requises aux articles I07, II2 et II3, sans préjudice des sanctions prévues par la Loi sur la répression des fraudes.

ARTICLE II5.- Seront détruites ou dénaturées sans préjudice des sanctions prévues par la Loi sur la répression des fraudes, les graisses alimentaires présentant les falsifications suivantes :

- addition d'eau,
- addition de carbonate,
- présence d'une matière grasse autre que celle autorisée,
- présence d'huile de coton ou de sésame ou autres,
- huiles et graisses animales ou végétales non dénommées.

ARTICLE II6.- Seront saisies, détruites ou dénaturées, les graisses alimentaires présentant les altérations suivantes :

- rancidité accusée,
- acidité supérieure à I0%,
- présence de sels de cuivre ou de plomb due aux récipients,
- moisissures,
- putréfactions diverses.

3 - VIANDES SECHEES

ARTICLE II7.- Les viandes séchées, séchées salées, ou séchées fumées doivent avoir subi une dessication 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.

ARTICLE II8.- Ces viandes seront saisies, détruites ou dénaturées dans les cas suivants :

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

ARTICLE II9.- Ces viandes pourront être laissées à la consommation, selon décision de l'agent inspecteur, dans les cas suivants :

- moisissures légères, présence de dermestres.

.../...

4 - POUDRE ET EXTRAITS DE VIANDES

ARTICLE I20.- Les poudres de viandes doivent avoir une odeur faible de colle forte ou de rôti. Le taux d'humidité maximun toléré dans ces produits à la vente est de I0%.

ARTICLE I2I.- Les poudres de viandes présentant les défauts ou altérations suivants seront saisies, détruites ou dénaturées :

- odeur forte ou douteuse,
- humidité dépassant I0% et entraînant la formation de grumeaux,
- putréfactions diverses,
- moisissures.

ARTICLE I22.- 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, noircissent rapidement en surface, à saveur fade ou légèrement amère, à goût de cuit.

Ces extraits quelle qu'en soit la qualité, ne doivent pas titrer plus de I6 à I7% d'eau.

ARTICLE I23.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les extraits de viande présentant les défauts ou altération suivants :

- odeur putride,
- putréfactions diverses,
- titre d'eau dépassant I7%.

5 - ANIMAUX DE BASSE-COUR ET GIBIERS

a) Volailles, oies, canards

ARTICLE I24.- Seront détruites ou dénaturées les carcasses de volailles, oies et canards présentant les défauts et altérations généraux ci-dessous :

- carcasses saigneuses,
- " surmenées,
- " fièvreuses,
- " insuffisantes,
- " répugnantes,
- " cachectiques,
- " putréfiées.

ARTICLE I25.-- Pourront être livrées à la consommation dans certains cas et selon décision de l'Agent inspecteur, les carcasses insuffisantes ou cachectiques. Elles seront déclassées et vendues comme telles.

.../...

- Tuberculose aviaire -

ARTICLE I26.- Seront saisies en totalité, dénaturées ou détruites les carcasses de sujets cachectiques ou non présentant un érectisme de follicules pileux, le chapelet œsophagien et une décoloration plus ou moins accentuée des tissus, ainsi que les lésions suivantes :

- sur le foie : granulie, congestion, rupture de parenchyme;
- sur le tube digestif : lésions ulcéreuses,
- sur la rate : granulie, congestion,
- lésions médullaires des os longs.

- Diphtérie -

ARTICLE I27.- Seront saisies en totalité, détruites ou dénaturées, les carcasses de sujets présentant dans la région de la tête et du cou des fausses membranes jaune ou blanc jaunâtre, débordant les muqueuses buccales, nasales ou conjonctivales ou des tumeurs arrondies concomittantes ou non, ulcérées au niveau du tégument cuténé.

- C H O L E R A -

ARTICLE I28.- Seront saisies en totalité, dénaturées ou détruites, les carcasses présentant les caractères de congestion capillaire avec cyanose, les caractères de septicémie hémorragique, des exsudats dans le péricarde ou le péritoine.

- Peste Aviaire -

ARTICLE I29.- Seront saisies en totalité, détruites ou dénaturées, les carcasses présentant les caractères de septicémie, de congestion du foie, souvent de coloration chocolat, des exsudats dans les séreuses, des hémorragies dans le tractus digestif.

- Autres affections -

ARTICLE I30.- Seront saisies en totalité, détruites ou dénaturées, les carcasses d'animaux atteints d'autres affections que celles décrites ci-dessus et notamment de :

- pasteurellose,
- brucellose,
- salmonellose,
- pullorose,
- typhose, etc....

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

.../...

- P a r a s i t o s e s -

ARTICLE I3I.- Les carcasses présentant des signes de parasitoses pourront être livrées au commerce après épluchage large et soigneux et élimination des organes infestés. Elles seront déclassées et vendues comme telles sous étiquette le mentionnant.

ARTICLE I32.- Seront saisies, dénaturées 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.

b) Autres animaux de basse-cour

ARTICLE I33.- Les carcasses des animaux de basse-cour autres que les volailles, oies et canards, fraîches, réfrigérées ou congelées seront saisies, dénaturées ou détruites lorsqu'elles présentent les défauts et altération définis aux articles I24 à I32.

c) G i b i e r s

ARTICLE I34.- Les gibiers frais réfrigérés ou congelés présentant les altérations légères suivantes, sont livrés au commerce après épluchage large et soigneux :

- souillures légères diverses,
- taches noirâtres provenant de contusions dûes aux heurts des transports,
- déshydratation des tissus musculaires de surface,
- légères oxydations provoquant un début de rancissement des graisses,
- décongélation légère en surface suivie de recongélation,
- moisissures superficielles.

ARTICLE I35.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les gibiers frais, réfrigérés ou congelés présentant les défauts et altérations suivants :

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

.../...

ARTICLE I36.- La pratique dite du faisandage est interdite. Tout gibier faisandé sera considéré comme putréfié ett saisi, détruit ou dénaturé en conséquence.

5 - L E S O E U F S

ARTICLE I37.- La dénomination "oeufs" sans indication de l'espèce animale de provenance est réservée aux oeufs de poule.

ARTICLE I38.- Les oeufs sont classés d'après le temps qui s'est écoulé depuis la ponte en oeufs à la coque ou frais de première qualité, oeufs de deuxième qualité, oeufs de troisième qualité, oeufs de conserve. L'inscription de la qualité est obligatoire lors de la vente.

ARTICLE I39.- Les oeufs à la coque, ou frais, ou de première qualité doivent être âgés au maximun de 8 jours. Au mirage, ces oeufs présentent une chambre à air petite, ils sont clairs et lorsque leur coquille est blanche, on peut apercevoir le jaune sous l'aspect d'un cercle plus sombre flottant au milieu du blanc. Lorsque l'on casse un tel oeuf, le jaune apparaît bien globuleux, le blanc est ferme et se maintient autour du jaune.

ARTICLE I40.- Oeufs de deuxième qualité : l'âge de ces oeufs ne doit pas dépasser six semaines. Le diamètre de la chambre à air est nettement augmenté.
Le jaune est encore globuleux bien qu'aplati, la membrane vitelline présente des plis, le blanc est plus fluide. Le chiffre 2 indiquant la qualité devra être inscrit par les commerçants responsables sur la coquille de ces oeufs en caractères indélébiles.

ARTICLE I4I.- Oeufs de troisième qualité : Ce sont des oeufs de deuxième qualité qui ont vieilli, la coquille est souvent marbrée. Si l'on secoue l'oeuf, la membrane se rompt et l'on voit le jaune se mélanger au blanc.
Quand on casse l'oeuf, le même incident se produit le chiffre 3 indiquant la qualité devra être inscrit sur la coquille en caractères indélébiles par les commerçants responsables.

ARTICLE I42.- Oeufs de conserve : Quel que soit le mode de conservation, ces oeufs doivent porter sur leur coquille, en caractères indélébiles, le mot "conservé". A cette inscription peut être substituée celle de "réfrigéré" s'il s'agit d'oeufs conservés par le froid; "stabilisé" s'il s'agit d'oeufs conservés dans un milieu gazeux dont la composition se distingue nettement de celle de l'atmosphère.

Chacun de ces termes : "conservé", "réfrigéré","stabilisé" peut être remplacé par l'une des figures géométriques ci-après ayant au moins un centimètre de hauteur:

.../...

- un cercle au lieu du qualificatif conservé ;
- un triangle équilatéral au lieu du qualificatif réfrigéré,
- un losange au lieu du qualificatif stabilisé.

Toutes les inscriptions ci-dessus doivent être apposées sur les oeufs au moment de leur mise en conserve.

ARTICLE I43.- Quel que soit le mode de conservation, ces oeufs doivent présenter un goût et une odeur francs, un aspect agréable.

ARTICLE I44.- Seront déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant, les oeufs gelés, salés, contenant des corps étrangers inanimés, des taches de sang, des vers.

ARTICLE I45.- Seront saisi, détruits ou dénaturés, les oeufs présentant les défauts et altérations ci-dessous :

I°/ - Oeufs en coquille, corrompus ou qui présentent des altérations étendues multiples ou profondes ;

2°/ - Oeufs en coquille en état d'incubation contenant un embryon décelable au mirage ;

3°/ - Oeufs qui après cassage, présentent les altérations visées ci-dessus, les oeufs à saveur sûre, à goût moisi ou qui dégagent une odeur anormale; ceux dont l'albumine est grumeleuse, gélifiée, fluorescente ou colorée, ainsi que ceux dont le contenu n'aurait pas été recueilli dans des conditions de salubrité suffisante, et d'une façon générale, tous les produits d'oeufs altérés ou en voie de décomposition.

7 - LES LAITS ET PRODUITS LAITIERS

ARTICLE I46.- Les laits et produits laitiers feront l'objet d'un texte particulier les concernant.

8 - L E S P O I S S O N S

a) Poissons frais:

ARTICLE I47.- Les poissons frais doivent présenter les caractères suivants : aspect brillant, couleurs vives, écailles brillantes et adhérentes, oeil vif, rebondi, pupille large et noire. L'opercule étant soulevé, les branchies doivent apparaître roses ou rouges, à odeur légère de marée. L'anus doit être hermétiquement fermé, le ventre doit avoir une courbe régulière et ne doit pas être affaissé ou déchiré.

..../....

Le poisson frais est ferme, il résiste à la pression des doigts. A l'ouverture de la cavité abdominale, l'intestin et les différents viscères apparaissent nets et brillants ; le péritoine pariétal peut être teinté de noir.

ARTICLE I48.- Seront retirés de la consommation publique, saisis, détruits ou dénaturés, les poissons appartenant aux espèces vénéneuses et certains poissons en période de frai.

Les poissons provenant de cours d'eau servant d'émonctoires à certaines fabriques ou usines, pourront être interdits à la consommation suivant la nature des produits déversés.

ARTICLE I49.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les poissons présentant les signes de putréfaction suivants :

- aspect terne et sale, enduit gras et gluant ;
- affaissement, déformation et trouble du globe oculaire ;
- branchies sèches, décolorées, grisâtres, à couleurs anormales;
- poisson mou, flasque, dépressible, anus béant;
- odeur putréfactive caractéristique ;
- viscères ternes, ramollis, macérés malodorants.

ARTICLE I50.- Seront saisi, détruits ou dénaturés, les poissons frais présentant les maladies et affections suivantes :

- ictère ;
- maigreur, étisie ;
- anémie ;
- ascite, kystes de l'abdomen ;
- peste rouge des cyprinidés;
- lopidorthose des poissons blancs ;
- septicémie ulcéreuse ;
- typhus, peste, furonculose ;
- tuberculose.

ARTICLE I5I.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les poissons frais présentant les maladies parasitaires suivantes :

- psoraspermoses ;
- épithélioma, variole ou petite vérole des poissons d'élevage ;
- ichthyophtiriase ;
- champignons (saprologuiées) ;
- ladrerie ;
- ligulose ;
- diplostomiasis ;
- échinorhynques.

ARTICLE I52.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les poissons morts dans l'eau, noyés, éventrés, porteurs de tumeurs.

.../...

ARTICLE I53.- Seront laissés à la consommation les poissons déformés, à pigmentation modifiée, à tumeurs bien délimitées.

Ils seront déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant après épluchage large et soigneux.

b) Poissons préparés :

ARTICLE I54.- Les poissons secs, salés, séchés, fumés ou présentant plusieurs de ces caractères à la fois, présentant 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'il n'y a pas d'odeur de putréfaction même légère.

Ces poissons ne sont cependant livrés au commerce qu'après lavage et brossage. Si le rouge a pénétré à l'intérieur des tissus même légèrement, s'il y a une odeur même faible de putréfaction, une odeur fade, les poissons seront saisis, détruits ou dénaturés.

ARTICLE I55.- Les poissons secs, séchés, salés, fumés, présentant les défauts suivants : aspect vieux et usé, chair grise, jaunâtre, s'effilochant ou s'effritant seront déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant.

ARTICLE I56.- Les poissons secs salés séchés, fumés à chaud à froid seront saisis, détruits ou dénaturés lorsqu'ils présenteront les défauts suivants :

- putréfactions diverses;
- moisissures profondes ;
- rancidité accusée.

ARTICLE I57.- Ces mêmes poissons, à l'exception de ceux qui ont été fumés à chaud pourront, sur l'avis de l'agent inspecteur être livrés à la consommation dans certains cas et notamment en cas de : rancidité peu accusée, moisissures superficielles, et après épluchage large et soigneux.

ARTICLE I58.- Seront saisis, détruits ou dénaturés les poissons préparés présentant les maladies et affections décrites aux articles I24 et I25.

c) Poissons réfrigérés ou congelés :

ARTICLE I59.- Les poissons réfrigérés par la glace ou par la saumure, les poissons congelés présentant les défauts et altérations suivants :

.../...

- souillures diverses;
- décongélations superficielle ou profonde;
- putréfactions diverses ;
- poissons recongelés ;
- moisissures ;

Seront saisis, détruits ou dénaturés.

ARTICLE I60.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les poissons réfrigérés et congelés présentant les maladies et affections décrites aux articles I50 et I5I.-

9 - OEUFS ET LAITANCES DE POISSONS

ARTICLE I6I.- Le caviar frais constitué d'oeufs d'esturgeon doit présenter les caractéristiques suivantes : oeufs pleins nets, peu ou pas agglutinés, de couleurs gris clair ou gris foncé . Il est peu salé; son odeur et sa saveur sont faibles, mais caractéristiques.

Le caviar pressé, plus salé, a une coloration brun noirâtre ou gris brun foncé. Il a une odeur et une saveur fortes

ARTICLE I62.- La boutargue est un aliment constitué d'oeufs de mugils conservés dans leur enveloppe naturelle, à odeur caractéristique mais franche.

ARTICLE I63.- Seront saisis, dénaturés ou détruits les caviars, boutargues et les oeufs et les laitances d'autres poissons présentant les défauts et altérations suivants :

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

IO - C R U S T A C E S

ARTICLE I64.- Les crustacés vivants, cuits ou frigorifiés doivent présenter un aspect net et brillant. Les crustacés doivent avoir été cuits vivants lorsqu'ils sont vendus sous la dénomination "cuits"; les crustacés frigorifiés doivent avoir conservé leur couleur et leur aspect naturels.

ARTICLE I65.- Seront saisis, détruits ou dénaturés, les crustacés présentant les défauts et altérations suivants :

- aspect terne, sale, vieux ;
- enduit poisseux ;
- odeur forte ammoniacale ;
- moisissures ;

putréfactions diverses ;
- relâchement musculaire notable.

.../...

ARTICLE I66.- Les crustacés qui sont légers par rapport à leur masse (capturés après la mue), à carapace fine, brillante et souple seront laissés à la consommation, mais déclassés et vendus comme tels sous étiquette le mentionnant.

ARTICLE I67.- Les crustacés présentant des signes de maladies et d'affections diverses et en particulier :

- des mycoses diverses ;
- peste ;
- des parasitoses (Bopyre, Sacculine, ... etc.....)

Seront saisis, détruits ou dénaturés.

II - MOLLUSQUES

ARTICLE I68.- Les moules livrées à la consommation doivent être vivantes. Les coquilles doivent être hermétiquement fermées et contenir un liquide abondant et limpide, elles sont lourdes et mates.

ARTICLE I69. - Seront retirés de la vente, saisies et détruites, toutes moules qui ne sont pas de première fraîcheur, celles qui sont ouvertes, mortes, sèches ou presque sèches; celles dont le liquide est trouble; celles qui dégagent la moindre odeur aigrelette ou putréfactive. Le triage peut être autorisé par le Service d'inspection lorsque la proportion des mollusques mauvais est inférieure à 20%.

La saisie d'un lot est totale lorsque la proportion des mollusques mauvais atteint 20% et lorsque la durée de conservation dépasse six jours à compter du moment de la pêche.

ARTICLE I70.- Les huitres doivent provenir obligatoirement d'établissements ostréicoles reconnus salubres.

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

ARTICLE I7I.- Seront retirées de la vente, saisies et détruites, toutes les huitres qui ne sont pas de première fraîcheur, celles qui sont ouvertes, mortes, sèches, celles dont le liquide est trouble; celles qui dégagent la moindre odeur aigrelette ou putréfactive.

Le triage peut être autorisé par le Service d'inspection lorsque la proportion des mollusques mauvais est inférieure à 20%.

.../...

La saisie d'un lot est totale lorsque cette même proportion est supérieure à 20% et lorsque la durée de conservation dépasse de six jours la date d'expédition des lieux de pêche, date portée sur l'étiquette sanitaire apposée obligatoirement sur chaque panier.

ARTICLE I72.- Tout autre mollusque devra répondre aux conditions générales définies ci-dessus.

I2 - E S C A R G O T S

ARTICLE I73.- Tout escargot mort, putréfié ou non, tout escargot malade sera, saisi, détruit ou dénaturé. La saisie totale d'un lot d'escargots sera pratiquée lorsque la somme des morts ou malades dépassera 50 pour cent.

Les dispositions concernant les escargots cuits sont celles définies ci-dessous pour les conserves en général.

I3 - C O N S E R V E S

ARTICLE I74.- Il est interdit :

I°/ - d'employer pour la peinture extérieure des boîtes de conservas des couleurs ou vernis contenant des éléments toxiques ou susceptibles de se détacher par éclats au moment de l'ouverture desdites boîtes ;

2°/ - d'employer pour le vernissage intérieur des boîtes de conserves, du vernis contenant des éléments toxiques, à l'exception des vernis qui ne sont pas attaquables à froid par l'acide nitrique concentré.

ARTICLE I75.- Les conserves présentant les défauts suivants :

- boîtes rouillées,
- boîtes cabossées,
- boîtes floches,
- boîtes becquées,
- boîtes vieilles, seront mises en observation.

Un prélèvement d'un nombre de boîtes égal à 4% du lot sera effectué.

Si la proportion des boîtes présentant l'un des défauts ci-dessus reste inférieure à 20% des saisies partielles pourront être effectuées et le reste livré au commerce.

Si cette proportion dépasse ce même pourcentage, la saisie en totalité du lot sera prononcée.

ARTICLE I76.- Dans le cas où un lot de conserves présentant les défauts suivants :

.../...

-

- boîtes à mauvaise odeur,
- boîtes fuitées,
- boîtes bonbées, la totalité de ce lot sera saisie lorsque la proportion de boîtes avariées dépasse I5%.

Lorsque cette proportion est inférieure à ce chiffre, des saisies partielles seront prononcées, le reste étant livré au commerce.

ARTICLE I77.- Les produits conservés en récipients de verre qui présentent des altérations visibles; dont les couvercles et bouchons sont rouillés ou présentent des fuites, dégageant de mauvaises odeurs, seront saisis partiellement ou totalement dans les conditions définies aux articles ci-dessus.

ARTICLE I78.- Dans tous les cas ci-dessus, lors de la mise en obervation d'un lot de boîtes de conserves, un contrôle bactériologique pourra être effectué si l'agent inspecteur le juge nécessaire.

Le lot suspect sera gardé en observation le temps nécessaire à la recherche.

Le processus de l'expertise et au besoin de la contre-expertise est le même que celui défini aux articles 2I et suivants du présent Décret.

I4 - PRODUITS COUTUMIERS

ARTICLE I79.- Les produits alimentaires coutumiers d'origine animale pourront faire l'objet de saisies partielles ou totales s'ils présentent soit des risques de propagation de maladies contagieuses, soit des risques de maladies et des altérations considérées comme dangereuses pour la Santé Publique ou l'élevage.

L'Agent Inspecteur tiendra compte du goût local et de la présentation généralement admise de ces aliments.

Dans les cas de saisies partielles ou totales, il jugera en dernier ressort.

I5 - AUTRES PRODUITS

ARTICLE I80.- L'inspection des produits alimentaires d'origine animale autres que ceux définis particulièrement dans les articles ci-dessus reposera sur les normes généralement reconnues en la matière.

Cette inspection se fera dans les conditions définies aux titres I et II du présent Décret et pourra au besoin faire l'objet d'un Texte particulier d'application.

.../...

V - PENALITES

ARTICLE I81.- Les contraventions aux dispositions du présent Décret relevant de la simple Police seront punies d'un emprisonnement de 2 à IO jours et d'une amende de 6.000 à 36.000 francs ou de l'une de ces deux peines seulement, sans préjudice, en ce qui concerne les infractions à la Police Sanitaire, des animaux et à la Loi du Ier Août I905 sur la répression des fraudes, des peines édictées par l'Ordonnance n° I9/PG du I6 Juillet I960 et le Décret du 23 Avril I9I3.

ARTICLE I82.- Quand il s'agit d'une première infraction, les contraventions aux dispositions du présent Décret pourront faire l'objet d'une transaction immédiate.

Le contrevenant aura la faculté d'effectuer sur le champ le paiement de la transaction entre les mains des Agents verbalisateurs spécialement pourvus à cet effet d'un carnet de quittances à souches, conforme à ceux utilisés en A.E.F. par application de la Loi du 7 Janvier I952 et du Décret du I7 Août I953.

Le carnet comprend une souche et deux volants. L'un est remis ou contrevenant à titre de reçu, et l'autre transmis au Parquet. En ce qui concerne les infractions graves ou jugées telles par l'agent verbalisateur, la transaction pourra toujours être refusée par lui, et le procès-verbal transmis au Parquet pour poursuites éventuelles.

ARTICLE I83.- Le montant de la transaction est fixé uniformément à 600 francs (SIX CENTS FRANCS). Elle peut toujours être refusée par le contrevenant qui, dans ce cas, se verra immédiatement dresser procès-verbal.

ARTICLE I84.- Sont et demeurent rapportées sur le Territoire de la République du Tchad, toutes règlementations antérieures en matière d'inspection de produits alimentaires d'origine animale, autres que les viandes de boucherie.

ARTICLE I85.- Le Ministre de l'Elevage, et le Ministre des Affaires Sociales ----------, Sont chargés chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent Décret qui sera publié au Journal Officiel.

FORT-LAMY, le [redacted]

- 2 AOUT 1961

Par le Chef de l'Etat,
Président du Conseil des Ministres,
Le Ministre de l'Elevage

HASSANE BAGUERI

F. TOMBALBAYE

Le Ministre des Affaires Sociales,

DELSIA Robert

AFRIQUE EQUATORIALE
FRANCAISE

TERRITOIRE DU TCHAD

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

DELIBERATION N° 66/57

PORTANT CLASSEMENT ET DEFINISSANT LES CONDITIONS D'OUVERTURE ET D'INSPECTION DES ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION ET DE TRAITEMENT DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE SUR LE TERRITOIRE DU TCHAD

L'ASSEMBLEE TERRITORIALE DU TCHAD,

VU le Décret du 15 Janvier 1910, portant création du Gouvernement Général de l'Afrique Equatoriale Française ;
VU le Décret du 16 Octobre 1946 portant réorganisation administrative et territoriale de l'A.E.F. ;
VU le Décret du 8 Janvier 1927 relatif à la police sanitaire des animaux en A.E.F. et les textes qui l'ont complété ;
VU le Décret du 1er Décembre 1935 portant règlement d'administration publique pour l'application en A.E.F. de la Loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes promulgué en A.E.F. en date du 14 Janvier 1936 ;
VU le Décret du 2 Novembre 1935 portant amélioration et protection des cultures et de l'Elevage en A.E.F. ;
VU l'Arrêté n° 1778 du 8 Juin 1940 règlementant l'inspection sanitaire des marchés et des établissements de commerce ou de transformation des produits d'origine animale ;
VU le Décret du 26 Décembre 1950 portant organisation du Service de l'Elevage et des Industries animales des Colonies ;
VU l'Arrêté du 7 Juillet 1949 réorganisant le Service de l'Elevage et des Industries Animales en A.E.F. ;
VU l'Arrêté n° 611 du 21 Février 1952 portant classement et définissant les conditions d'ouverture et d'inspection des établissements de transformation et de traitement des produits d'origine animale ;
VU le Décret n° 57-458 du 4 Avril 1957 portant réorganisation de l'Afrique Occidentale Française et de l'Afrique Equatoriale Française ;
VU le Décret n° 57-460 du 4 Avril 1957 fixant les attributions des chefs de Territoriales dans les Territoires de l'Afrique Equatoriale Française ;
VU le Décret n° 57-461 du 4 Avril 1957 déterminant les conditions d'institution et de fonctionnement des collectivités rurales en Afrique Occidentale Française et en Afrique Equatoriale Française ;
VU l'Arrêté n° 530 GG. du 12 Juillet 1957 du Chef de Territoire du Tchad répartissant la gestion des différents services entre les Ministères ;
VU l'avis de la Chambre de Commerce consultée dans les conditions de l'Article 33 de l'Arrêté du 23 Décembre 1945 règlementant le régime des assemblées consulaires de l'A.E.F. ;
Sur la proposition des Ministres de l'Agriculture et des Travaux Publics,
En sa séance du 29 Novembre 1957

A A D O P T E

La Délibération dont la teneur suit :

1° - DISPOSITIONS GENERALES

ARTICLE 1er.- L'ouverture d'établissements de transformation et de traitement des produits d'origine animale tels qu'ils sont définis aux articles 3 et 10 du présent arrêté est soumise à l'autorisation préalable des Ministres de l'Agriculture et des Travaux Publics sur la demande des intéressés.

ARTICLE 2°.- Ces établissements sont divisés en deux classes suivant les dangers ou la gravité des inconvénients inhérents à leur exploitation.

.../...

ARTICLE 3.- La première classe comprend les établissements qui doivent être éloignés des habitations.

La deuxième classe comprend ceux dont l'éloignement des habitations n'est pas rigoureusement nécessaire, mais dont l'exploitation ne peut être autorisée qu'à condition que des mesures particulières soient prises pour prévenir les dangers ou les incommodités résultant de cette exploitation

II - CONDITIONS GENERALES D'OUVERTURE D'UN ETABLISSEMENT CLASSE.-

ARTICLE 4.- L'ouverture d'un établissement classé à la première classe est soumise préalablement :

A) à la soumission d'un mémoire de la part de l'industriel, mémoire auquel sera joint :
   1° - Un plan de masse au 1/1000 au maximum comprenant les abords de l'établissement projeté.
   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 obvient suffisamment aux inconvénients que pourrait présenter l'établissement, 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 édictées par l'hygiène et la sécurité du personnel, et permettent un travail rationnel.

Le mode et les conditions d'évacuation, d'utilisation et de traitement des eaux résiduaires, ainsi que des 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 quantités de produits à traiter, le mode de traitement projeté de ces produits, avec les formules de fabrication s'y rapportant.

Ce mémoire sera remis en double exemplaire à l'autorité chargée de l'enquête de commodo et incommodo.

B) à une enquête de commodo et incommodo ouverte pendant deux mois. Cette enquête est pratiquée par les soins des Maires. Administrateurs-Maires, Chefs de Régions ou de Districts. Elle est annoncée 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 du commissaire enquêteur désigné par ces mêmes autorités.

C) à un rapport du Chef du Service de l'Elevage ou de son représentant désigné auquel seront remis le rapport et mémoire définis aux paragraphes ci-dessus.

Le Chef du Service de l'Elevage ou son représentant remet son rapport au Ministre de l'Agriculture qui statuera ses 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 Chef du Service de l'Elevage ou son représentant prendra contact avec le Service de l'Hygiène, l'Inspection du travail et des Travaux Publics, auxquels le dossier de l'affaire sera communiqué, pour recevoir leurs observations et avis avant la rédaction de son rapport.

ARTICLE 5.- La demande d'autorisation d'ouverture d'un établissement de deuxième classe est soumise à une enquête de commodo et incommodo pendant un mois.

Elle est soumise, par ailleurs, aux formalités définies à l'article précédent.

ARTICLE 6.- Le rapport définitif du Chef du Service de l'Elevage ou de son représentant doit parvenir au Ministre de l'Agriculture dans les meilleurs délais après clôture des formalités et dépôt des rapports et mémoires définis à l'article 5..

Le Chef du Territoire statue dans un délai maximum d'un mois à partir du jour où le dossier lui a été remis, sur l'autorisation à accorder.

ARTICLE 7.- Les demandes d'autorisation d'une durée limitée concernant des établissements de première et de deuxième classe, qui doivent être ouverts sur des terrains dans le voisinages desquels des transformations sont à prévoir relativement aux conditions d'habitation et au mode d'utilisation des emplacements, doivent être présentées dans les mêmes formes et soumises aux mêmes formalités d'instructions que les demandes d'autorisation définitive qui seraient formulées par les mêmes établissements.

Il doit être statué par le Ministre de l'Agriculture dans les formes et délais prescrits pour les demandes d'autorisation définitive sur toutes les demandes d'autorisation d'une durée limitée.

Lorsque le Chef de Territoire accorde cette autorisation d'une durée limitée, il fixe cette durée. Le bénéficiaire d'une autorisation d'une durée limitée qui veut la faire renouveler est tenu de déposer une nouvelle demande.

ARTICLE 8.- Le bénéficiaire d'une autorisation définitive ou de durée limitée qui, n'ayant pas ouvert son établissement dans les délais fixés par l'arrêté portant autorisation d'ouverture, veut commencer son exploitation doit en aviser le Ministre de l'Agriculture par lettre recommandée en indiquant le cas échéant, les raisons de force majeure qui seraient de nature à expliquer ce retard.

Il en est de même de l'exploitant qui, ayant interrompu son exploitation pendant une année entière, voudrait la reprendre. Si le bénéficiaire de l'autorisation justifie d'un cas de force majeure qui l'aurait soit empêché d'ouvrir son établissement dans le délai fixé par l'arrêté, soit contraint d'interrompre son exploitation pendant une année entière, le Chef du Territoire, par arrêté motivé, lui accorde, sur sa demande, un nouveau délai pour commencer ou reprendre son exploitation.

ARTICLE 9.- En cas de construction neuve ou d'aménagement, il est nécessaire d'attendre l'autorisation d'ouverture ou de modification comportant approbation des devis, avant de commencer l'exécution.

III - NOMENCLATURE DES ETABLISSEMENTS CLASSES

ARTICLE 10.- Sont classés à la première classe les établissements suivants :

1.- Abattoirs publics, industriels ou privés et tueries particulières.
2.- Boyauderies (travail des boyaux frais pour tous usages - Dépôts de de boyaux salés).
3.- Beurres : Etablissements de traitement industriel des.
Fonderies.
4.- Chairs, débris et issues (dépôts de .
5.- Chairs (établissements en vue de la fabrication de viande séchée, quelqu'en soit le mode de préparation).
6.- Conserveries.
7.- Cornes, sabots, onglons (dépôt et traitement des)
8.- Corps gras (traitement des corps d'animaux et débris de matières animales en vue de l'extraction des)
9.- Lards et viandes (ateliers à enfumer les)
10.- Cuirs et peaux (dépôts) (établissement de séchage et de traitements, tanneries).
11.- Echaudoir pour la préparation industrielle des débris d'animaux
12.- Engrais (fabrication des... au moyen de matières animales)
13.- Equarissage des animaux (atelier d'...)
14.- Fonderies de graisses et suif en branches

15.- Graisses de cuisine (traitement des ...)
16.- Huiles de pied de boeuf (extraction des ...)
17.- Huiles de poisson (extraction des ...)
18.- Matières animales (atelier de carbonisation ou d'incinération)
19.- Ménageries.
20.- Laiteries, fromageries de gros.
21.- Os (établissements de traitement et dépôts d' ..)
22.- Porcheries (dans les agglomérations urbaines) comprenant plus de 5 animaux adultes.
23.- Poissons (salaison et saurissage des ...)
24.- Savonneries (quand il y a emploi d'huiles de poissons ou autres matières premières malodorantes).
25.- Triperies.
26.- Vacheries, bergeries dans le périmétre urbain.
27.- Sang (établissement du traitement du ...)
28.- Salaisons et préparation des viandes et abâts.

ARTICLE 11.- Sont classés dans la seconde classe les établissements suivants :

1.- Atelier de lavage et de traitement des laines.
2.- Boucheries de détail.
3.- Charcuteries de détail.
4.- Graisse et suif (refonte des ....)
5.- Entrepôts frigorifiques.
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 24 de l'article précédent).
10.- Elevage et engraissement industriel d'animaux de basse-cour dans les périmètres urbains.

ARTICLE 12.- L'inspection des établissements visés au présent arrêté est pratiquée soit par les vétérinaires inspecteurs du Service de l'Elevage Chefs de secteurs ou de sous secteurs, soit par des vétérinaires ou agents du même service spécialement habilités à cet effet.

ARTICLE 13.- Les personnes définies à l'artilce 12 chargées de l'inspection prêtent serment à l'occasion de l'exercice de leurs nouvelles fonctions devant le tribunal de première instance ou la Justice de Paix à compétence étendue de leur résidence.

ARTICLE 14.- Les agents du Service de l'Elevage dûment habilités, ceux du service d'Hygiène et de l'Inspection du Travail sont, chacun en ce qui le concerne, chargés de surveiller l'application des prescriptions du présent arrêté.

Ils ont entrée dans les établissements soumis à leur surveillance à tout moment de leur fonctionnement, en vue d'y faire telle constatation qu'ils jugent nécessaire.

ARTICLE 15.- Lorsqu'un établissement autorisé change d'exploitant, le successeur ou son représentant doit en faire la déclaration à l'autorité administrative du lieu : Maire, administrateur-maire, chef de région ou Chef de district, dans le mois qui suit la prise de possession. Il est délivré un récipissé sans frais de cette déclaration.

ARTICLE 16.- Lorsqu'un industriel veut ajouter à son exploitation première quelle que soit la classe dans laquelle elle rentre, 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.

..../....

ARTICLE 17.- Tout transfert d'un établissement défini aux articles 10 et 11 toutes transformations dans l'état des lieux, dans la manière de l'outillage ou du travail, toute extension de l'exploitation entrainant une modification des conditions imposées par l'arrêté d'autorisation necessite une demande d'autorisation complémentaire qui doit être faite préalablement aux changements projetés. Cette demande est soumise aux mêmes formalités que la demande primitive.

ARTICLE 18.- Les établissements existant avant l'application du présent arrêté continueront à être exploités sans autorisation, mais ils seront classés et soumis à la surveillance du Service d'inspection dans les conditions définies au présent arrêté.

Le Ministre de l'Agriculture pourra, en ce qui concerne ces établissements industriels ou artisanaux, prescrire, sur avis du Chef du Service de l'Elevage, du Service de l'Hygiène ou de l'Inspection du Travail, les mesures indispensables, dans l'intérêt général dans l'interêt du voisinage ou de la santé publique. Ces mesures ne pourront, dans l'immédiat, obliger à apporter de sérieuses modifications touchant le gros oeuvre de l'établissement, ou le mode d'exploitation.

ARTICLE 19.- Les établissements définis à l'article ci-dessus sont cependant tenus, à compter de la date de mise en vigueur du présent arrêté, 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.

ARTICLE 20.- Une interruption d'un an dans le fonctionnement d'un établissement existant avant la mise en application du présent arrêté, entraîne la perte du bénéfice résultant de cette antériorité.

ARTICLE 21.- 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.

ARTICLE 22.- L'arrêté autorisant l'ouverture d'un établissement de transformation et de traitement de produits d'origine animale cessera de produire son effet quand l'établissement visé n'aura pas été ouvert dans le délai fixé par le dit arrêté, délai qui ne pourra être inférieur à un an et supérieur à dix huit mois.

ARTICLE 23.- Les vétérinaires-inspecteurs et agents du Service de l'Elevage 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 l'arrêté d'autorisation ou n'a pas été exploité pendant une année entière; en dressent Procès-Verbal. Ce procès-verbal est établi en présence du bénéficiaire de l'autorisation, ou celui-ci ayant été dûment appelé.

ARTICLE 24.- Le Chef du Territoire notifie ce procès-verbal à l'industriel ou artisan intéressé et l'invite à lui faire connaître, par écrit, sans délai, si c'est par un cas de force majeure qu'il a été empêché de commencer son exploitation ou contraint de l'interrompre, et, après avoir reçu la réponse de l'intéressé et après avis du Chef du Service de l'Elevage,

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 arrêté rapportant l'autorisation. Cet arrêté 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.

..../....

ARTICLE 25.- Le Chef du Territoire peut refuser d'accorder l'autorisation d'ouverture d'un établissement classé. Avis motivé en est donné à l'industriel ou 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 de un mois audelà duquel le refus devient définitif est accordé à l'intérssé pour présenter un nouveau projet en fonction des observations qui lui sont faites.

Il est alors statué par le Chef du Territoire dans les conditions et délais prévus aux articles 6 et 7 du présent arrêté.

IV.- CONDITIONS PARTICULIERES D'OUVERTURE D'UN ETABLISSEMENT CLASSE A LA DEUXIEME CLASSE.-

ARTICLE 26.- Atelier de lavage et de traitement des laines :

1°- L'atelier sera situé et installé conformément au plan joint à la demande.
2°- Il est interdit d'introduire, de laver, de travailler ou de conserverdans l'établissement, soit de la laine à laquelle adhère encore de la matière putrescible, soit toute autre matière putrescible, quelle qu'en soit la provenance.
3°- L'emmagasinage des laines et toutes opérations sur ces laines devront être effectuées sans que le voisinage soit incommodé par les odeurs.
4°- Le sol, les murs, les planchers des ateliers de lavage et des magasins sont recouverts d'un enduit imperméable, toujours maintenu en bon état d'entretien et de propreté.
5°- Les eaux résiduaires sont évacuées conformément aux prescriptions de l'article 33 du présent arrêté.
6°- Tous moteurs, tous transformateurs, tous appareils mécaniques, ventilateurs, 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 ou les trépidations.
7°- Les séchoirs et chambres chaudes seront construites en matériaux résistant au feu. Les appareils de chauffage seront installés de manière à éviter l'inflammation des laines en séchage et de toute autre matière combustible voisine.
8°- Il est interdit d'emetre dans l'atmosphère des fumées épaisses, des buées,des suies, des poussières ou des gaz odorants toxiques ou corrosifs susceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou la sécurité publiques, à la production agricole, la bonne conservation des monuments et à la beauté des sites.
9°- On prendra toutes dispositions utiles pour éviter la présence ou la pullulation d'animaux nuisibles de toutes sortes, tels qu'insectes, rongeurs etc....
10°- L'établissement sera pourvu de moyen de secours contre l'incendie, tels que postes d'eau, seaux-pompes, extincteurs, seaux de sable, tas de sable meuble avec pelles etc.....

ARTILCE 27.- Boucheries de détail, charcuteries de détail,poissonnerie de détail, laiteries et fromageries de détail.

1°- Le magasin ou l'atelier seront situés et installés conformément au plan joint à la déclaration.
2°- Les murs et cloisons seront en maçonnerie pleine et revêtus de materiaux imperméables, durs, résistants aux chocs et à surface lisse, sur toute la hauteur susceptible d'être souillée ; cette hauteur sera de 1m, 75 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 [illegible] d'une peinture

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 orifice pourvu d'un siphon et raccordé à la canalisation souterraine. Cet 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 pretexte , déversées sur la voie publique; elles seront évacuées conformément aux prescriptions de l'article 33 du présent arrêté.

4°- Le magasin ou l'atelier ne devra renfermer ni tuyaux aboutissant à des fosses d'aisance ou servant à l'évacuation des water-closet 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 tampons dans le local.
Le magasin ou l'atelier ne pourront pas communiquer directement avec les water-closets. Ils ne pourront servir de logement aux animaux quels qu'ils soient.

5°- Le sol, les murs, les tables de travail, les ustensiles, recipients 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.
Le magasin ou l'atelier seront convenablement aérés et éclairés
- Toute prise d'air sur une courette est interdite.

6°- Les chaudières et autres appareils d'échaudage ou de cuisson 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, les déchets seront recueillis dans des récipients métalliques étanches avec angles intérieurs arrondis et munis de couvercles à fermeture jointive et hermétique. Ils seront enlevés au moins une fois par jour, et néttoyés et désinfectés de manière à éviter tout dégagement de mauvaises odeurs dans l'établissement.

8°- Toutes dispositions efficaces seront prises en permanence pour éviter de gêner le voisinage par les odeurs.

9°- Toutes dispositions efficaces seront prises pour empêcher l'introduction et la pullulation des mouches et des rongeurs, ainsi que pour en assurer la destruction.

10°- Dans la mesure du possible, les denrées exposées en vue de la vente devront l'être dans des vitrines réfrigérées.

11°- Tous moteurs, de quelque nature qu'ils soient et tous appareils, machines, transmission, actionnés par ces moteurs, seront installés et aménagés de telle sorte que leur fonctionnement ne puisse être de nature à compromettre la santé, la sécurité et la tranquillité du voisinage par le bruit ou les trépidations.

12°- Il est interdit d'émettre dans l'atmosphère des fumées épaisses des buées des suies, des poussières ou des gaz odorants, toxiques ou corrosifs, suceptibles d'incommoder le voisinage, de nuire à la santé ou à la sécurité publiques, à la production agricole, à la bonne conservation des monuments et à la beauté du site.

13°- L'établissement sera pourvu des 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....

..../....

ARTICLE 28.- Refonte des graisses et suifs :

1°- L'atelier sera situé et installé conformément au plan joint à la déclaratio
2°- L'atelier sera construit en matériaux resistant au feu, sans bois apparent, autre 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 maçonnerie pleine et revêtus de matériaux imperméables, durs, resistants aux chocs et à surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée; cette hauteur sera de 1m, 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 27 paragraphe 3.
4°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 6.
5°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 5.
6°- On ne traitera dans l'atelier que des graisses et suifs strictement à l'état frais.
7°- Les résidus et tourteaux ne 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 27 paragraphe 9.
10°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 12.
11°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 11.
12°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 13.

ARTICLE 29.- Entrepôts frigorifiques :

1°- ces entrepôts seront situés et installés conformément au plan joint à la déclaration.
2°- Les locaux où fonctionnent des appareils contenant des gaz comprimés ou liquéfiés seront disposés de façon qu'en cas de fuite accidentelle des gaz, ceux-ci soient évacués ou dehors sans qu'il en résulte d'incommodité pour le voisinage.
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.
3°- 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 masques de secours efficaces en nombre suffisa 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.
5°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 11.
6°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 12.
7°- Dans le cas où l'agent de réfrigération est un liquide combustible, l'établissement sera pourvu de 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 entrainé à leur manoeuvre.

ARTICLE 30.- Dépôts de salaisons:

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, resistants aux chocs et à surface lisse sur toute la hauteur susceptible d'être souillée; cette hauteur sera au moins de 1m,75 à partir du sol. Dans le reste de leur étendue, 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, soit recouvert d'une peinture vernissée de teinte claire. Les angles de raccordement des murs

3°- Toutes dispositions seront prises pour qu'il ne puisse y avoir, en cas d'accident tel que rupture de réoipient, déversement direct de matières [illegible] ou insalubres vers les égouts ou les milieux naturels tels que rivières ou lacs. Leur évacuation éventuelle en cas d'accident devra être conforme aux dispositions de l'article 33 du présent arrêté.
En cas d'évacuation intermittente d'eaux résiduaires, le rejet devra également être conforme aux prescriptions de l'article 33
4°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 Paragraphe 4
5°- Le sol, les murs, le plafond, ainsi que tous objets et matériel 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 qu'à l'article 27
7°- Le dépôt sera ventilé de façon telle que le voisinage ne soit pas incommodé par les odeurs.
8°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 9

ARTICLE 31.- Savonneries lorsqu'il n'est pas fait usage d'huiles de poisson ou de toute autre matière première mal odorante.

1°- L'atelier sera installé conformément au plan joint à la déclaration.
2°- Les chaudières seront placées à distance convenable des constructions occupées par des tiers. Les murs et planchers séparant l'atelier de saponification des constructions occupées par des tiers seront construits de manière que le voisinage ne soit pas incommodé par la pénétration de l'humidité.
3°- Le sol de l'atelier sera imperméable .
4°- Les buées provenant de la saponification seront évacuées au-dehors de manière que le voisinage n'en soit que incommodé.
5°- Les eaux résiduaires seront évacuées conformément aux prescriptions de l'article 33 du présent arrêté.
6°- Lorsque des fûts ayant contenu de l'huile sont brûles dans l'établissement, la combustion devra se faire de façon qu'il n'en résulte aucune incommodité pour le voisinage.
7°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 12.
8°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 13
9°- Mêmes dispositions qu'à l'article 27 paragraphe 11.

ARTICLE 32.- Elevage et engraissement industriels d'animaux de basse-cour dans les périmètres urbains.

1°- L'établissement sera situé et installé conformément au plan joint à la déclaration.
2°- Les murs et cloisons des locaux seront établis en maçonnerie pleine et revêtus de matériaux imperméables, durs résistants aux chocs et à surface lisse, sur toute la hauteur susceptible d'être souillés;
cette hauteur ne pourra être inférieure à 2 mètres. Dans le reste de leur étendue, 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 vernissée de teinte claire.
Les angles de raccordement des murs entre eux, avec les planfonds et avec le sol seront aménagés en gorge 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 et de lavage dans les conditions prévues par l'article 33 du présent arrêté.
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°- Les cages, volières, dans lesquelles serontplacés les animaux, seront construits en matériaux durs, résistants aux chocs, faciles à nettoyer et à désinfecter.
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 tout cette hauteur. Son sol sera imperméable, avec une pente suffisante pour assurer l'évacuation des eaux dans les conditions de l'article 33 du présent arrêté.
Les chaudières seront surmontées d'une hotte pour assurer l'évacuation des buées sans incommoder le voisinage.
Les aliments seront préparés à mesure des besoins. Il ne sera pas conservé d'aliments corrompus dans l'établissement ou dans ses annexes.

8°- La litière des animaux sera renouvelée au moins 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 parties de l'établissements seront tenues en constant état de propr 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 délais, envoyés dans un atelier d'équarissage autorisé ou à la fourrière municipale.

ARTICLE 33.- Evacuation des eaux résiduaires :

1°- Ces eaux seront évacuées dans le réseau public d'assainissement lorsqu'il existe; dans le cas contraire, elles seront évacuées dans un puits absorbant artificiel spécialement aménagé (puits filtant).

2°- Dans tous les cas, l'éffluent sera neutralisé à un pH compris entre 5,5 et 8,5. A titre exceptionnel, dans le cas ou la neutralisation est faite à l'aide de la chaux, le pH pourra être compris entre 5,5 et 9,5.

3°- L'éffluent sera ramené à une température inférieure ou au-plus égale à 35° centigrades.

4°- Sont interdits tous déversements de composés cycliques hydroxylés et de leurs dérivés halogénés.

5°- l'effluent ne contiendra aucun produit susceptible de dégager en égout, directement ou indirectement après mélange avec d'autres effluents, des gaz ou vapeurs toxiques ou inflammables.

6°- L'effluent sera débarrassé des matières flottantes et de tous produits susceptibles de nuire à la conservation des ouvrages.

7°- L'effluent ne contiendra pas plus de 50 milligrammes par litre de matières en suspension de toute nature.

8°- L'effluent devra présenter une demande biochimique d'oxygène inférieure ou au plus égale à 100 milligrammes par litre.

9°- L'effluent devra présenter une concentration en matières organiques telle que la teneur en azote total du liquide n'excède pas trente milligrammes par litre si on l'exprime en azote élémentaire, ou 40 milligrammes par litre si on l'exprime en ions ammonium.

V.- PENALITES.-

ARTICLE 34.- Les chefs, directeurs, ou gérants des établisements visés dans le présent arrêté qui auront contrevenu à ces dispositions seront passibles d'une amende de 200 à 1.200 francs et d'un emprisonnement de 2 à 10 jours, ou à l'une de ces deux peines seulement sans préjudice, en ce qui concerne les infractions à la police sanitaire des animaux, à l'arrêté réglementant l'inspection des viandes du Tchad et à la Loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes, des peines édictées par le décret du 2 Janvier 1927, le décret du 23 Avril 1913 et l'arrêté du 11 Octobre 1951.

ARTICLE 35.- Les chefs d'entreprise sont civilement responsables des condamnations prononcées contre leurs directeurs, gérants ou préposés.

..../...

ARTICLE 36.- Seront punis des mêmes peines tous ceux qui auront mis obstacle à l'accomplissement des devoirs des personnes chargées de l'inspection des établissements visés au présent arrêté.

ARTICLE 37.- Le Ministre de l'Agriculture peut prononcer la fermeture provisoire ou définitive d'un établissement classé au cas où après une première contravention, il serait constaté une nouvelle inobservation des conditions édictées à l'égard des industries auxquelles il se rattache.

ARTICLE 38.- Sont punis d'une amende de 500 à 1.200 francs, sans préjudice des dommages et intérêts qui pourront être alloués aux tiers, les industriels qui, en dehors du cas prévu à l'article 18 ci-dessus, exploitent sans autorisation un des établissements visés au classement du présent arrêté et qui continuent cette exploitation après l'expiration du délai qui leur aura été imparti, par un arrêté de mise en demeure pris par le Chef du Territoire pour la faire cesser.

VI.- DISPOSITIONS RELATIVES A L'EXECUTION DU PRESENT ARRETE.-

ARTICLE 39.- Les contraventions sont constatées par les procès-verbaux des personnes chargées de la surveillance de ces établissements qui, avant de dresser les dits procès-verbaux, mettront par écrit les chefs d'établissement, en demeure de se conformer dans un délai déterminé, aux prescriptions de l'arrêté auquel il aura été contrevenu.

Ces procès-verbaux sont dressés en double exemplaire, dont l'un est envoyé au parquet, l'autre à l'autorité administrative locale. Ils font foi, en Justice, jusqu'à preuve contraire.

ARTICLE 40.- Les Inspecteurs du travail et les Agents du Service d'Hygiène sont chargés de l'application des prescriptions et arrêtés existants concernant l'hygiène et la sécurité du personnel employé dans les établissements visés au présent arrêté.

ARTICLE 41.- La présente Délibération sera enregistrée, publiée au Journal Officiel de l'A.E.F. et communiqué partout où besoin sera./-

FORT-LAMY, le 29 Novembre 1957

LE PRESIDENT DE L'ASSEMBLEE

(é) SAHOULBA

(13)

REPUBLIQUE DU TCHAD

PRESIDENCE
DU CONSEIL SUPERIEUR MILITAIRE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE DE L'ELEVAGE, EAUX FORETS & PECHES

" UNITE – TRAVAIL – PROGRES "

VISAS : Elevages
Santé Publique
S.G.G.

DECRET N° 58 /PR/CSM/EL

Définissant et interdisant les abattages clandestins.

Le PRESIDENT DU CONSEIL SUPERIEUR MILITAIRE
CHEF DE L'ETAT
PRESIDENT DU CONSEIL DES MINISTRES,

Vu les résolutions du 15 Avril 1975

Vu l'Ordonnance n° 4 PR/CSM/SGG DU 5 Juin 1975 déterminant les règles de légalité générale.

Vu le décret n° 12 CSM du 12 Mai 1975 nommant les membres du Gouvernement provisoire, modifié par le décret n° 21 PR/CSM/SGG du 6 juin 1975.

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 7 Juin 1975.

D E C R E T E

ARTICLE 1°/ Est considéré comme abattage clandestin, tout abattage ou habillage d'animal de boucherie (bovins, ovins, cabris, porcins, chevaux etc.) qui a lieu en dehors de l'abattoir public, ou d'un abattoir privé autorisé.

ARTICLE 2°/ Les propriétaires et habitants qui élevent des animaux pour leur consommation personnelle ont cependant la faculté de les abattre chez eux pourvu que ce soit en un lieu clos et complètement isolé de la voie publique, sur laquelle le sang et les issues ne devront jamais être répandus.

ARTICLE 3°/ Cette même dispense est applicable aux abattages effectués lors des cérémonies rituelles reconnues par l'usage.

ARTICLE 4°/ Toute commercialisation de viandes abattues dans les conditions autorisées aux article 2 et 3 est interdite.

ARTICLE 5°/ Toute commercialisation de viandes abattues clandestinement est interdite.

ARTICLE 6°/ Toute viande abattue clandestinement, toute viande mise en vente ne portant pas l'estampille du Service d'Inspection Sanitaire Vétérinaire, sera immédiatement saisie et détruite dans les conditions réglementant l'Inspection des viandes au Tchad.

ARTICLE 7°/ Sont chargés de la répression des abattages clandestins, chacun en ce qui les concerne :

- les autorités préfectorales ou municipales ;
- les vétérinaires-inspecteurs et les contrôleurs du Service de l'Elevage et des Industries animales ;
- les autorités de police et de gendarmerie.

ARTICLE 8°/ Le présent décret est applicable dans toute localité où existe un abattage contrôlé administrativement.

ARTICLE 9°/ Le Ministre de l'Agriculture de l'Elevage Eaux Forêts & Pêches, ~~le Ministre de l'Intérieur et de la Sécurité~~ sont chargés, chacun en ce qui le concerne de l'application du présent décret qui sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République.

Fait à N'Djamena, le 23 Juin 1975

Par le Président du Conseil Supérieur Militaire
Le Secrétaire d'Etat à l'Agriculture, à l'Elevage,
aux Eaux, Forêts, Pêches & Chasses

MAHAMAT BACHAR

Le Président du Conseil Supérieur Militaire,

Le Général de Brigade
Félix MALLOUM N'GAKOUTOU BEY-VDI

Le Ministre de l'Intérieur et de la Sécurité

Colonel KAMARI DJIM N'GAKINAR

REPUBLIQUE DU TCHAD

UNITE – TRAVAIL – PROGRES

MINISTERE DE L'ELEVAGE

INSPECTION GENERALE ITINERANTE

ARRETE N°0387/ME/DG/01

portant création, attributions, composition et fonctionnement d'un Comité d'Etudes réglementaires et de Suivi de la Politique de l'Elevage (CESPEL)

LE MINISTRE DE L'ELEVAGE,

Vu la Constitution ;
Vu le Décret n° 406 /PR /2001 du 10 août 2001 portant nomination du Premier Ministre, chef du Gouvernement ;
Vu le Décret n° 410/PR/PM/2001 du 13 août 2001 portant nomination des membres du Gouvernement ;
Vu le Décret n° 295/PR/PM/SGG/2000 du 19 juillet 2000 portant structure générale du Gouvernement et ribution de ses membres ;
Vu le Décret n° 1236/PR/PM/91 du 6 décembre 1991 portant réorganisation du Ministère de l'Elevage ;

ARRÊTE :

Article 1er : Création et dénomination

Il est créé au sein du Ministère de l'Elevage un Comité d'Etudes réglementaires et de Suivi de la Politique de l'Elevage (CESPEL).

Le CESPEL est un organe collégial à vocation consultative, réunissant divers représentants de la société civile ainsi que des représentants de l'administration en charge de l'Elevage.

Article 2 : Attributions

Le CESPEL a pour missions :

- d'étudier tous projets de textes législatifs ou réglementaires nouveaux préparés par les services techniques administratifs du Ministère de l'Elevage, notamment dans les domaines de la santé animale, de l'hygiène et la qualité des denrées animales, des productions animales, de la commercialisation des animaux et de leurs produits, et de la gestion des ressources pastorales ;
- d'étudier et proposer au Ministre de l'Elevage toute modification de la réglementation existante afin d'en améliorer l'efficacité et la mise en application ;
- de réfléchir sur l'évolution de la politique en matière d'élevage ;
- de réfléchir sur la diversification des missions de service public pouvant être dévolues aux vétérinaires privés, et d'en étudier la faisabilité technique, réglementaire et budgétaire ;
- d'assurer le suivi de l'application des textes réglementaires.

Article 3 : Composition

Le CESPEL est composé comme suit :

1. Président : l'Inspecteur Général Itinérant du Ministère de l'Elevage

2. Vice-président : le Président de l'Ordre National des Vétérinaires du Tchad

3. Membres :

- le Directeur de l'Elevage et des Ressources Animales ;
- le Directeur de l'Organisation Pastorale ;
- le Président de l'Union des Vétérinaires Praticiens du Tchad ou son représentant ;
- un représentant des éleveurs transhumants ;
- un représentant des éleveurs sédentaires ;
- un représentant des négociants en bétail ;
- un représentant des importateurs-distributeurs de médicaments vétérinaires ;
- un représentant des professionnels de la boucherie ;
- un représentant de l'association des consommateurs.

rticle 4 : Fonctionnement

e CESPEL se réunit au moins une fois par trimestre, sur convocation écrite de son président. La convo-ation précise l'ordre du jour.

e secrétariat des réunions est assuré par le Directeur de l'Elevage et des Ressources Animales ou son :présentant.

e président du CESPEL peut inviter à participer aux réunions toute personne dont la compétence lui araît utile, ainsi que les responsables des services administratifs ayant préparé les projets de textes qui eront étudiés lors des réunions du comité.

rticle 5 :

es membres du CESPEL ne bénéficient d'aucune indemnité pour le temps passé et les déplacements écessités par les réunions.

rticle 6 :

'Inspecteur Général Itinérant du Ministère de l'Elevage est chargé de l'application du présent arrêté qui ntrera en vigueur à compter de la date de sa signature.

Fait à N'Djaména, le 17 OCT. 2001

Le Ministre de l'Elevage

MAHAMAT AHMAT CHOUA DOU

RÉPUBLIQUE DU TCHAD UNITÉ TRAVAIL PROGRÈS Le Ministre MINISTÈRE DE L'ÉLEVAGE

REPUBLIQUE DU TCHAD — UNITE-TRAVAIL-PROGRES

MINISTERE DE L'ELEVAGE

SECRETARIAT GENERAL

ARRETE N° 023 /ME/SG/2003

Portant création d'un Comité ad-hoc, chargé du contrôle de l'exportation du bétail sur pieds dans les postes de sortie du bétail

Le Ministre de l'Elevage,

Vu la Constitution,

Vu le Décret n° 265/PR/PM/2002 du 11 juin 2002 portant nomination du Premier Ministre Chef du Gouvernement;

Vu le Décret n°465/PR/PN/2002 du 14 novembre 2002, portant remaniement du Gouvernement;

Vu le Décret n°331/PR/PM/2002 du 26 juillet 2002 portant structure générale du Gouvernement et attributions de ses membres;

Vu les recommandations de la Mission du 24 au 28 février 2003, relative à la problématique de l'exportation du bétail sur pieds;

Arrête:

Article 1°: Il est crée un Comité ad-hoc chargé du contrôle de l'exportation du bétail sur pieds dans les postes de sortie du bétail pour une période de six mois.

Article 2: le Comité est composé de:

Dr Djibrine Kiram, Inspecteur Général — Président

Mr Ahmed Mohamed Nadif, Directeur Adjoint DDPAP — Vice-Président

Membres:

Dr Souleymane Abba Kellou, Directeur Adjoint de la DSPS

Dr Adam Hassan Yacoub, DSV

Dr Ramadane Ouaidou, DSV

Dr Mallah Yanguetana, DDPAP

Dr Mahamat Malloum, DSPS

Mr Haroun Issa Aldiresco, SG

Article 3 : Le Comité est chargé de déposer un rapport d'activités à la fin de chaque mission.

Article 4: Les frais de mission des membres du Comité sont pris en charge par le FNE.

Article 5: le Secrétaire Général et les Délégués Régionaux sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'exécution du présent arrêté qui prend effet pour compter de la date de sa signature et sera enregistré et publié partout où besoin sera.

Fait à N'Djaména, le10 mars 2003

Mahamat Allahou Taher

Ampliations:

FNE	1
Délégués	9
Secteurs d'Elevage	27
Archives	2

RÉPUBLIQUE DU TCHAD
MINISTERE de l'ELEVAGE
et de l'HYDRAULIQUE PASTORALE
DIRECTION GENERALE

UNITE-TRAVAIL-PROGRES

40

ARRETE N° 012 /MEHP/93
relatif au contrôle de la pharmacie vétérinaire

Le Ministre de l'Elevage et de l'Hydraulique Pastorale

Vu la Charte de Transition;
Vu l'Acte n° 002/CNS/93 du 05 Avril 1993 portant adoption de la Charte de Transition;
Vu le Décret n° 282/PR/93 du 09 Avril 1993 portant publication de la Charte de Transition;
Vu le Décret n° 283/PR/93 du 09 Avril 1993 portant nomination du Premier Ministre;
Vu le Décret n° 284/PR/93 du 10 Avril 1993 portant nomination des membres du Gouvernement;
Vu le Décret n° 320/PR/93 du 24 Juin 1993 portant remaniement du gouvernement;
Vu l'Ordonnance n° 015/PR/86 du 20 Septembre 1986 portant statut général de la fonction publique;
Vu la Loi n° 28 du 29 Décembre 1965 organisant l'exercice de la pharmacie;
Vu le Décret n° 1236/PR/ME/91 du 6 Décembre 1991 portant réorganisation du Ministère de l'Elevage;
Vu le Décret n° 384/PR/ME/91 du 31 Juillet 1991 portant réglementation de la profession vétérinaire au Tchad;
Vu le Décret n° 417/PR/ME/92 du 8 Août 1992 portant réglementation de la pharmacie vétérinaire;

A R R E T E

Article 1/ L'inspecteur Général Itinérant, assisté d'un chargé de mission spécialement désigné à cet effet, est chargé, en collaboration avec les services compétents du ministère chargé de la santé publique et du ministère chargé de la répression des fraudes, d'organiser, de coordonner et de superviser le contrôle, par les services extérieurs de la Direction de l'Elevage et des Ressources Animales, de l'application de la réglementation en matière de pharmacie vétérinaire.

Article 2/ Seuls peuvent exercer le contrôle de la pharmacie vétérinaire les agents du ministère chargé de l'élevage titulaires du diplôme de docteur-vétérinaire, ou d'un diplôme reconnu équivalent, ou d'un des diplômes cités à l'article 15 de la loi n° 28 susvisée, et occupant les fonctions de chef de Circonscription d'Elevage ou de Secteur vétérinaire, ou de leur adjoint.

Article 3/ Les agents exerçant le contrôle de la pharmacie vétérinaire prêtant serment devant le Tribunal de Première Instance de leur

Article 4/ Le contrôle de l'exécution des prescriptions des lois et règlements relatifs à la pharmacie vétérinaire est effectué dans les établissements exploités par les personnes physiques ou morales mentionnées aux articles 20, 25 et 26 du décret du 08 août susvisé, ainsi que dans tous les dépôts de médicaments vétérinaires en quelque main qu'ils se trouvent.

Les agents chargés du contrôle constituent après chaque visite d'un établissement autorisé un dossier d'inspection qui est déposé au ministère chargé de l'élevage.

Article 5/ Les agents des services extérieurs de la Direction de l'Elevage et des Ressources Animales répondant aux conditions mentionnées à l'article 2 du présent arrêté ont qualité pour rechercher et constater les infractions aux dispositions des textes réglementant la pharmacie vétérinaire.

Ils signalent, par le canal de la voie hiérarchique, les infractions aux règles constatées au chargé de mission de l'Inspection Générale Itinérante, qui en fait rapport au ministre chargé de l'élevage et lui propose l'application des sanctions prévues par la réglementation.

De plus, dans le cas où les infractions relevées sont susceptibles d'impliquer des poursuites pénales, le ministre chargé de l'élevage transmet le dossier au procureur de la République compétent.

Article 6/ Les prescriptions de l'article 19 de l'ordonnance du 20 Septembre 1986 susvisée continuent à s'appliquer aux agents chargés du contrôle de la pharmacie vétérinaire pendant un délai de cinq ans suivant la cessation de leurs fonctions.

Article 7/ Les agents contrôleurs dont les parents ou alliés jusqu'au quatrième degré inclusivement exploitent un établissement pharmaceutique doivent se faire suppléer par leurs collègues pour le contrôle des dits établissements.

Article 8/ Le présent arrêté qui prend effet à compter de la date de sa signature sera enregistré et publié partout ou besoin sera.

Fait à N'Djaména, le 14 Août 1993

Le Ministre de l'Elevage
et de l'Hydraulique Pastorale,

HASSAN FADOUL KITTIR

REPUBLIQUE DU TCHAD
******
PRESIDENCE DE LA REPUBLIQUE
******
PRIMATURE
******
MINISTERE DE L'ELEVAGE
ET DES RESSOURCES ANIMALES
******
INSPECTION GENERALE
******

Unité — Travail — Progrès
*****

Arrêté N°014/PR/PM/MERA/IG/2009
Portant interdiction d'exporter des femelles
et des jeunes de moins quatre ans, tous du gros bétail

Le Ministre de l'Elevage et des Ressources Animales,

Vu la Constitution ;

Vu le Décret N° 559/PR/2008 du 15 avril 2008, portant nomination d'un Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

Vu le Décret N° 620/PR/PM/2009 du 05 juin 2009, portant remaniement du Gouvernement ;

Vu le Décret N° 720 /PR/PM/2009 du 13 juillet 2009, portant structure générale du Gouvernement et attribution de ses membres ;

Vu le Décret N°68/PR/PM/2006 du 24 janvier 2006, portant organigramme du Ministère de l'Elevage ;

Vu l'Ordonnance N° 19/P.CSM/76 du 26 mai 1976, portant répression de la fraude du bétail à l'exportation ;

Vu l'Ordonnance N° 005/PR/MEHP/88 du 16 avril 1988, instituant des redevances sur les consultations et traitements cliniques et sur les vaccinations non obligatoires ;

Vu les nécessités de service ;

Sur proposition de l'Inspecteur Général,

ARRETE

Article 1 : Est interdite, sur toute l'étendue du territoire national, toute exportation de femelles et de jeunes de moins de quatre (4) ans, tous du gros bétail.

Article 2 : Le présent Arrêté abroge toutes les dispositions antérieures contraires, notamment l'écrit N° 97/PR/PM/ME/DG/DGDE/DPPIA/07 du 6 novembre 2007.

Article 3 : Le Secrétaire Général et les Délégués Régionaux d'Elevage sont chargés chacun en ce qui le concerne de l'application du présent Arrêté qui prend effet pour compter de la date de sa signature, sera enregistré et communiqué partout où besoin sera.

29 JUL 2009

Ampliations

SG/MERA
IG/MERA
DRE
FNE
Douanes
Synd. Export. Bétail

Dr Moctar Moussa Mahamat

ANNEXE 4

REPUBLIQUE DU TCHAD
****

UNITE – TRAVAIL – PROGRES
****

MINISTERE DES FINANCES
****

SECRETARIAT D'ETAT
****

DIRECTION GENERALE
****

Arrêté N° 087 /MF/SE/DG/2000
Portant nomination des superviseurs dans les bureaux spécialisés de dédouanement du bétail.

Le Ministre des Finances ;

/U le Décret N° 513/PR/PM/99 du 13 décembre 1999 portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement ;

/U le Décret N° 109/PR/PM/2000 portant remaniement du gouvernement ;

/U le Décret N° 325/PR/PM/MFEPAT du 1/08/97 portant organisation et ttribution du Ministère des Finances et de l'Economie ;

/U l'arrêté n° 086/MF/SE/DG/2000 du 14 avril 2000 ;

/U les nécessités de service ;

Arrête

Article 1er : sont nommés superviseurs aux bureaux spécialisés de édouanement du bétail les personnes ci-dessous :

MM : LAWANE IDRISS
AHMAT MOUSSA

Article 2 : les intéressés bénéficieront d'une rémunération fixée à 3% des ecettes effectivement encaissées, à prélever avant le versement au Trésor ublic.

rticle 3 : Le Directeur des Douanes et des Droits indirects est chargé de application du présent arrêté qui prend effet pour compter de la date de sa ignature.

RÉPUBLIQUE DU TCHAD * UNITÉ - TRAVAIL - PROGRÈS * MINISTÈRE DES FINANCES Ministre

Fait à N'Djaména, le 14 AVRIL 2000

MAHAMAT ALI HASSAN

1° Art. Principal ①

REPUBLIQUE DU TCHAD - UNITE-TRAVAIL-PROGRES -

PRESIDENCE DU CONSEIL SUPERIEUR MILITAIRE

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE,
EAUX - FORETS & PECHES.

(_/ISAS : (Elevage.
(Procureur Général.
(S.G.G.

(O)RDONNANCE N° 07/PR/CSM/EL.

Déterminant les peines applicables aux auteurs d'abattages clandestins.

LE PRESIDENT DU CONSEIL SUPERIEUR MILITAIRE
CHEF DE L'ETAT
PRESIDENT DU CONSEIL DES MINISTRES.

(/U les Résolutions du 15 Avril 1975;

(/U l'Ordonnance n° 4/PR/CSM/SGG du 5 Juin 1975, déterminant les règles de l'égalité Générale;

(/u le Décret n° 12/CSM du 12 Mai 1975, nommant les membres du Gouvernement Provisoire, modifié par le Décret n° 21/PR/CSM/SGG du 6 Juin 1975;

(/U le Décret n° 56/PR/CSM/EL du 23 Juin 1975 définissant et interdisant les abattages clandestins;

(/U le Conseil des Ministres entendu en sa séance du 7 Juin 1975;

(_) R D O N N E

ARTICLE 1er.- Seront punis d'un emprisonnement de 2 mois à 6 mois et d'une amende de 5.000 à 50.000 francs ou de l'une de ces deux peines seulement :

1°) - Ceux qui se seront rendus coupables d'abattages clandestins.

2°) - Ceux qui auront vendu ou mis en vente de la viande provenant d'abattages clandestins.

ARTICLE 2°.- En cas de récidive, la peine d'emprisonnement sera obligatoirement prononcée.

.../...

ARTICLE 3°.- Le Ministre de la Justice est chargé de l'Application de la présente Ordonnance qui abroge l'Ordonnance n° 27/PG du 22 Septembre 1960 réprimant les abattages clandestins et sera enregistrée et publiée au Journal Officiel de la République.

N'DJAMENA, le 23 Juin 1975.

P. Le Président du Conseil Supérieur Militaire.
Le Ministre de la Justice Garde des Sceaux.

(é) AMADY NATHE

LE PRESIDENT DU CONSEIL SUPERIEUR MILITAIRE LE GENERAL DE BRIGADE

(é) FELIX MALLOUM N'GAKOUTOU BEY-NDI

POUR COPIE CERTIFIEE CONFORME
LE CHEF DU SERVICE SANITAIRE VETERINAIRE

L. GOTINGAR KAYANGAR

N°66

PRESIDENCE DU
CONSEIL SUPERIEUR MILITAIRE

(2)

----oOo----

ORDONNANCE N° 19 /P.CSM/

Portant répression de la fraude du bétail à l'exportation.

LE PRESIDENT DU CONSEIL SUPERIEUR MILITAIRE
CHEF DE L'ETAT
PRESIDENT DU CONSEIL DES MINISTRES

(/U les Résolutions du groupe des Officiers du 15 Avril 1975 ;

(/U le Décret Nº 12/CSM du 12 Mai 1975 portant nomination des membres du Gouvernement Provisoire et son additif ;

(/U les règles de légalité générale ;

(/U le Décret Nº 40/PR/EL du 10 Février 1962 ;

(/U le Décret Nº 64/[illegible] Février 1974 portant règlementation de la commercialisation du bétail à l'intérieur de la République du Tchad et à l'exportation ;

LE CONSEIL DES MINISTRES entendu en sa séance du 21 Mai 1976.

O R D O N N E :

ARTICLE 1º - Constitue un crime toute exportation frauduleuse de bétail sur l'ensemble du territoire national.

ARTICLE 2º - Quiconque aura sciemment organisé, favorisé ou participé de quelque manière que ce soit à cette exportation sera puni de 10 à 20 ans de travaux forcés et d'une amende dont le montant ne pourra être inférieur au double de la valeur du bétail saisi.

ARTICLE 3º - Est interdite toute transaction et les auteurs seront déférés d'office.

ARTICLE 4º - La présente Ordonnance qui abroge toutes dispositions [illegible] sera publiée au Journal Officiel de la République./.-

N'DJAMENA, le 26 MAI 1976

Le Général Félix MALLOUM NGAKOUTOU BEY-NDI

AFRIQUE EQUATORIALE
FRANCAISE
-=-=-=-=-
TERRITOIRE DU TCHAD
-=-=-=-=-
MINISTERE DE L'AGRICULTURE
-=-=-=-=-=-

DELIBERATION n° 67/57

REGLEMENTANT L'INSPECTION DES VIANDES
ET DES DENREES FORAINES D'ORIGINE
ANIMALE DU TCHAD

L'ASSEMBLEE TERRITORIALE DU TCHAD,

VU le décret du I5 Janvier I9I0 portant création du Gouvernement Général de l'A.E.F. ;
VU le décret du I6 Octobre I946 portant réorganisation administrative de l'A.E.F. ;
VU l'Arrêté du 29 décembre I946 portant réorganisation administrative et territoriale de l'A.E.F. ;
VU le décret du 8 janvier I927 relatif à la police sanitaire des animaux en A.E.F., et les textes qui l'ont complété ;
VU le décret du I5 décembre I935 portant règlementation d'administration publique pour l'application en A.E.F. de la Loi du Ier août I905 sur la répression des fraudes promulgué en A.E.F. par Arrêté en date du I4 janvier I936 ;
VU le décret du 2 Novembre I935 portant amélioration et protection des cultures et de l'élevage de l'A.E.F. ;
VU l'Arrêté du 7 août I937 règlementant l'inspection des viandes en A.E.F., modifié par l'arrêté du 3 mai I952 ;
VU l'Arrêté du 2I février I952 portant classement et définissant les conditions d'ouverture et d'inspection des établissements de transformation et de traitement des produits d'origine animale ;
VU le décret du 6 Avril I946 portant organisation du Service de l'Elevage et des Industries animales des colonies ;
VU l'Arrêté du 7 Juillet I949 réorganisant le Service de l'Elevage et des Industries animales de l'A/E.F. ;
VU le décret du 9 octobre I926, portant règlementation du commerce, de l'emploi et de la détention des substances vénéneuses en A.E.F., promulgué par Arrêté du 24 Novembre I946 ;
VU le décret n° 57-458 du 4 avril I957 portant réorganisation de l'Afrique Occidentale Française et de l'Afrique Equatoriale Française ;
VU le décret n° 57-460 fixant les attributions des Chefs de territoire des Conseils de Gouvernement et des Assemblées Territoriales dans les Territoires de l'Afrique Occidentale Française et de l'Afrique Equatoriale Française ;
VU le décret n° 57-46I du 4 avril I957, déterminant les conditions d'institution et de fonctionnement des collectivités rurales en Afrique Occidentale Française et en Afrique Equatoriale Française ;
VU l'avis de la Chambre de Commerce consultée dans les conditions de l'article 33 de l'Arrêté du 23 décembre I945, règlementant le régime des Assemblées Consulaires de l'A.E.F. ;

Sur la proposition du Ministre de l'Agriculture ;

En sa séance du 29 Décembre I957

A A M E T E

La Délibération dont la teneur suit :

../...

I°- DISPOSITIONS GENERALES :

ART. Ier.- Les abattoirs publics et privés autorisés existants ou à créer sur le territoire du Tchad sont soumis à la présente réglementation générale.

ART. 2.- Il est interdit d'abattre ou d'habiller aucun animal de boucherie (bovins, ovins, caprins, porcins, chevaux, ânes, mulets, chameaux) destiné à la consommation, ailleurs qu'à l'Abattoir public, ou, à défaut, dans les Abattoirs privés autorisés.

La même interdiction s'applique à l'échaudage des têtes, pieds, viscères, tripes de boeufs, veaux, moutons et porcs, qui ne pourra s'opérer que dans les triperies des abattoirs autorisés.

ARTICLE 3.- Les propriétaires et habitants qui élèvent des animaux pour leur consommation personnelle ont la faculté de les abattre chez eux, pourvu que ce soit dans un lieu clos et complètement isolé de la voie publique, sur lequel le sang et les issues ne devront jamais être répandus.

Cette même disposition est applicable aux abatages effectués lors des cérémonies rituelles reconnues par l'usage, quelle que soit l'origine des animaux.

ARTICLE 4.- Au cas seulement où l'abattoir public ne possèderait pas d'installations spéciales pour l'abatage et l'habillage des porcs, les charcutiers patentés disposant à leur domicile d'une installation propre à cet usage et reconnue conforme, peuvent recevoir du Maire de la commune ou du chef de la circonscription territoriale intéressée et sur avis motivé du représentant autorisé du Chef du Service de l'Elevage, l'autorisation d'abattre à leur tuerie particulière, à charge pour eux de faire visiter les viandes abattues chez eux, et à leurs frais, par l'Inspecteur des viandes ou son Préposé.

ARTICLE 5.- Dans le cas exceptionnel où, par suite d'un accident ou d'un risque de mort non causé par l'existence d'une maladie contagieuse l'abatage immédiat serait nécessaire, il pourra être pratiqué d'urgence en dehors de l'abattoir, à charge pour le propriétaire de prévenir le Vétérinaire chargé de l'inspection des abattoirs qui sera, en l'occurence, seul juge de la destination à donner à la viande et aux sous-produits.

Après abatage d'urgence, le cadavre dépouillé, éviscéré et en quartiers pourra être transporté à l'abattoir pour y être inspecté, à condition qu'il soit accompagné de la totalité des viscères.

ARTICLE 6.- Tout bétail ne pourra être sacrifié à l'abattoir sans avoir été préalablement visité sur pied par le service d'Inspection des Viandes.

ARTICLE 7.- Quelqu'en soit le nombre, la circulation des animaux destinés aux abattoirs est interdite dans les principales rues des villes. Les itinéraires des animaux destinés aux abattoirs et les modalités d'acheminement de ces animaux seront déterminés par des règlements particuliers.

ARTICLE 8.- Les modalités règlementant l'entrée des animaux à l'abattoir et leur séjour dans les écuries et parcs d'attente feront également l'objet d'un règlement pris par les Directeurs

ARTICLE 9.- Le transport des viandes doit se faire dans des voitures parfaitement propres, à fond étanche. Si le véhicule n'a pas de toiture parfaitement installée, les viandes doivent être entièrement recouvertes de linges propres.

ARTICLE IO.- En contact avec les viandes, il est interdit de transporter les dépouilles et issues provenant du cinquième quartier. Les abats seront transportés en emballages spécialement utilisés à cet effet.

II.- T A X E S

ARTICLE II.- Les abattoirs seront classés par Arrêtés du Chef du Territoire en Conseil de Gouvernement, en quatre catégories :

a) Abattoirs publics industriels,
b) Abattoirs publics territoriaux,
c) Abattoirs municipaux,
d) Abattoirs privés.

abrogé et remplacé par loi n°25 du 6/12/61

Le Conseil de Gouvernement pourra promouvoir l'affermage ou la concession des abattoirs des trois premières catégories, dans les conditions fixées par les règlements en vigueur.

ARTICLE I2.- L'exploitation commerciale des viandes sera soumise aux droits et taxes dont le mode d'assiette et le taux seront fixés conformément à la législation en vigueur par délibération des Assemblées compétentes.

Les taxes perçues à l'occasion du fonctionnement des abattoirs municipaux seront déterminées dans les conditions prévues par l'Arrêté du 28 décembre I936, portant réorganisation des Communes Mixtes en A.E.F. et de la Loi du I8 Novembre I955, portant réorganisation municipale en Afrique Noire, ainsi que par tous textes modificatifs subséquents ; le taux de ces redevances sera fixé par délibération des commissions municipales ou par les Conseils Municipaux.

ARTICLE I3.- Le mode de perception et le bénéfice de ces redevances sont régis par les dispositions ci-après :

I°- Lorsqu'il s'agit d'abattoirs municipaux ou d'abattoirs privés situés à l'intérieur des périmètres des communes, les droits et taxes sont perçus par les budgets des communes et à leur profit.

2°- Lorsqu'il s'agit d'abattoirs publics territoriaux et d'abattoirs privés situés hors des périmètres des communes, ces redevances sont perçues par le budget du territoire et à son profit.

abrogé et remplacé par loi n°25

3°- Lorsqu'il s'agit d'abattoirs publics industriels, les droits et taxes sont perçus par ces établissements et reversés soit au budget des communes, soit au budget du territoire, selon que la gestion et l'entretien en sont assurés par le territoire ou les municipalités.

4°- Lorsqu'il s'agit d'abattoirs concédés ou affermés, les droits et taxes sont perçus par le concessionnaire et reversés soit au budget territorial, soit au budget municipal, selon que la concession ou l'affermage ont été octroyés par le territoire ou la commune.

4°- Lorsqu'il s'agit des abattoirs concédés ou affermés, les droits et taxes sont perçus par le concessionnaire et reversés soit au budget de l'Etat, soit au budget municipal, selon que la concession ou l'affermage ont été octroyés par l'Etat ou par la commune.

abrogé et remplacé par loi n°29 du 29.12.65

III - PERSONNEL - ATTRIBUTIONS

Article 14.- La direction et le contrôle des abattoirs publics ou municipaux, ainsi que le contrôle des abattoirs privés autorisés, relèvement du Ministère de l'Agriculture et sont assurés par le personnel du ministère.

Ce personnel peut comprendre : abrogé et remplacé par loi n°29 du 29.12.65

a) des Vétérinaires-Inspecteurs assermentés, auxquels seront confiées les fonctions de Directeurs d'abattoirs,
b) des Préposés assermentés, chargés de seconder les Vétérinaires Inspecteurs des viandes
c) un ou plusieurs Infirmiers ou Aides-Vétérinaires
d) un ou plusieurs employés de gestion et de comptabilité
e) du personnel technique suivant les besoins de l'installation

Article 15.- Dans les postes de brousse et les abattoirs secondaires de l'Etat, le personnel pourra être réduit à un vétérinaire-inspecteur, assisté de un ou plusieurs infirmiers ou aides-vétérinaires qui rempliront cumulativement les fonctions précisées à l'article ci-dessus, dans ceux dépourvus d'agents du Service de l'Elevage, le contrôle de salubrité sera assuré par le personnel du service de santé.

IV - DISPOSITIONS RELATIVES A L'ABATTAGE ET A L'INSTALLATION DES LOCAUX DE L'ABATTOIR

Article 16.- Les heures d'ouverture des salles d'abattage seront fixées par un règlement intérieur.

Article 17. Les locaux affectés à l'abattage seront répartis par le Directeur de l'abattoir entre les bouchers et charcutiers. Il en est de même des heures d'utilisation lorsqu'il s'agit d'abattage sur chaîne industrielle.

Article 18.- Les salles d'abattage sont pourvues par les soins de l'administration des appareils nécessaires à leur exploitation : treuils, écarteurs, transporteurs aériens, palans, câbles, pendoirs, etc... Les occupants sont tenus d'apporter dans l'emploi qu'ils font des appareils tous les soins d'un bon père de famille et restent responsables de toutes les détériorations qui proviendraient de leur fait ou de leur négligence.

Article 19.- Les bouchers, charcutiers, et en général toute personne qui veut se livrer à l'abattage du bétail, doivent être pourvus des instruments individuels nécessaires à l'exercice de leur profession, étaux, broches, couteaux, baquets, seaux etc... Ces ustensiles doivent porter tous, d'une façon apparente, une marque particulière à chaque propriétaire.

Article 20.- Le matériel et les ustensiles en usage dans l'abattoir doivent être tenus en parfait état de propreté par ceux qui les utilisent.

Article 21.- Les bouchers sont responsables des accidents ou dommages survenus du fait de leurs animaux.

Article 22.- On réduira au minimum les souffrances imposées aux animaux dans les manoeuvres de l'abattage. Tous actes de cruauté inutile envers les animaux pourront entraîner pour ceux qui s'en rendront coupables, l'interdiction temporaire ou définitive de l'entrée aux abattoirs, sans préjudice des peines édictées par la Loi du 2 Juillet 1950.

Article 23.- Partout où il existe une minorité musulmane, l'abattage rituel par égorgement sera accepté ; il se fera dans un emplacement réservé à cet effet dans la salle d'abattage.

Article 24.- Le soufflage des viandes, ou toute autre manoeuvre ayant pour but de donner à ces viandes une apparence de nature à tromper l'acheteur, sont des fraudes passibles des peines prévues par la Loi du 1er Août 1905.

Exceptionnellement, est autorisé le soufflage des chevaux, des veaux, des moutons et des chèvres en vue de leur dépouillement.

Article 25.- Les porcs doivent être abattus dans un local réservé à cet usage.

Article 26.- Le sang destiné à la fabrication du boudin doit être recueilli avec soin dans des récipients très propres.

Article 27.- Les peaux, suifs, graisses et autres matières provenant des animaux abattus ne doivent pas séjourner dans les halles d'abattage ; ils seront entreposés dans des locaux spécialement aménagés, ou livrés directement au commerce.

Article 28.- L'administration fournit aux tripiers, lorsqu'elles existent, les installations nécessaires à l'exploitation des triperies. Dans le cas contraire, les utilisateurs sont tenus de se procurer eux-mêmes le matériel nécessaire.

Article 29.- Les tripiers fournissent eux-mêmes le combustible pour l'échaudage et la cuisson des tripes, au cas où l'administration ne le leur fournirait pas. Dans le cas contraire, le combustible (ou la chaux dans le cas où les tripes sont blanchies par la chaux) est fourni suivant les tarifs qui feront l'objet de règlements ultérieurs.

P E A U X

Article 30.- L'administration met à la disposition des bouchers des cuves pour l'arsénicage des peaux, ainsi qu'un hangar-séchoir.

Les conditions de traitement de peaux à l'aide des produits arsenicaux et plus généralement de substances vénéneuses, seront conformes aux règles prévues par le décret du 9 Octobre 1926 portant règlement du commerce, de l'emploi et de la détention des substances vénéneuses en A.E.F., notamment son chapitre premier : régime des substances du tableau A, lesquelles sont destinées au commerce, à l'industrie ou à l'agriculture.

Article 31.- Les peaux devront porter une marque distincte et personnelle à chaque boucher. L'administration décline toute responsabilité concernant le non-marquage, les erreurs de marquage et les vols de peaux.

Article 32. Les bouchers sont tenus de fournir les produits chimiques nécessaires aux bains d'arsénicage. Au cas où l'administration fournirait des produits, des tarifs de vente seront fixés par le règlement intérieur.

V - MESURES GENERALES DE POLICE

Article 33.- L'entrée des abattoirs est interdite aux personnes qui n'y sont pas appelées par leur commerce ou leur travail. Ces personnes doivent être munies d'une autorisation délivrée par le Directeur de l'abattoir. Cette entrée sera interdite à toute personne en état d'ivresse ou dans une tenue malpropre.

Article 34.- Il est formellement interdit d'introduire des chiens dans l'enceinte de l'abattoir. Ceux qui y seront trouvés seront mis en fourrière, sans préjudice des poursuites qui seront intentées contre leurs propiétaires.

Article 35.- Les heures d'abattage dans les abattoirs publics seront déterminées et modifiées par décision du Directeur de l'Abattoir chaque fois que cela sera reconnu utile, suivant la saison et les besoins du service.

Article 36.- Aucune vente ou livraison de viande au détail à des particuliers ne peut être faite à l'abattoir.

Article 40.- Les bouchers, charcutiers, tripiers qui désirent loger leurs voitures à l'abattoir devront en demander l'autorisation au Directeur ; chaque voiture remise à l'abattoir sera marquée d'un chiffre spécial et son propriétaire acquittera un droit de stationnement.

VI - INSPECTION DES VIANDES

Article 41.- L'inspection des viandes dans les abattoirs est pratiquée par le Vétérinaire Inspecteur, Directeur, et les agents du service de l'Elevage dûment habilités et assermentés, ou, à défaut, par un médecin du service de santé. Ces agents ont seuls qualité pour appliquer le présent arrêté en ce qui concerne le classement et la saisie des viandes.

abrogé et remplacé par loi n°29 du 23.12.65

Article 42.- L'inspection se fera aux heures fixées pour chaque abattoir par un règlement intérieur.

Article 43.- Les bouchers et charcutiers sont tenus d'exécuter les incisions, découpages et prélèvements qui seront jugés nécessaires par le service de l'inspection.

A - DEFINITION DES QUALITES

1°) Boeuf

Article 44.- Les viandes consommables sont classées d'après le résultat de l'inspection en qualité ~~qualités~~, à savoir :

1°- Viande de qulité [illegible] : bovins de 4 à 6 ans, ayant un engraissement très bon et possédant les caractéristiques suivantes : masses musculaires développées, chair de couleur blanche, ferme, marbrée ou persillée, grain fin, présence de graisse interne blanche ou jaune beurre, rognons couverts grappé des plèvres, graisse de couverture abondante.

2°; Viande de qualité [illegible]: bovins de 4 à 8 ans, ayant un bon engraissement et possédant les caractéristiques suivantes : masses musculaires développées, chair de couleur blanche à grain fin, peu de marbré ou de persillé, graisse interne assez abondante mais ferme, blanche ou jaune-beurre, rognons partiellement couverts.

3°- Viande de qualité [illegible] : bovins de 4 à 8 ans et au-dessus ayant un engraissement médiocre ou insuffisant et possédant les caractéristiques suivantes: masses musculaires insuffisamment développées de teinte claire (jaune) ou foncée (sujets âgés), à grain grossier, plus ou moins lâche, peu ou pas de graisse interne localisée dans le bassin et en faible quantité, rognons découverts.

4°- Viande de qualité [illegible] : constituée par les viandes définies à l'article 66 et suivants, consommables après stérilisation ou non. Les viandes des qualités "B" et "C" sont réservées à la consommation sur place, à moins d'autorisation spéciale.

2°) Veau

Article 45.- Les viandes consommables sont classées d'après le résultat de l'inspection en deux qualités, à savoir :

1°- Viande de qualité "A" : animaux de deux à trois mois, ayant un bon engraissement et possédant les caractéristiques suivantes : chair à grain fin, de couleur rose pâle ou blanche, graisse interne abondante, rognon largement couvert.

2°- Viande de qualité "B" : animaux n'excédant pas trois mois ayant un engraissement moyen, chair rose plus foncée, rognon peu ou pas couvert.

abrogé et remplacé par la n°28 du 29.12.65

Article 46.- L'abattage des veaux ne sera autorisé que sur arrêté du Ministre de l'Agriculture autorisant l'abattage d'un nombre limité de veaux, en dérogation à l'arrêté du 29 Septembre 1928 interdisant l'abattage des bovins de moins de 4 ans.

3°- Moutons et Chèvres

Article 47.- Les viandes consommables sont classées d'après le résultat de l'inspection en quatre qualités, à savoir :

1°- Viande de qualité "PRIME" : animaux de moins de trois ans ayant un très bon engraissement, avec des caractéristiques suivantes : muscles développés, graisse interne abondante, ferme, blanche, présence de graisse de couverture, chair rouge-vif, ferme, rognons largement couverts.

2°- Viande de qualité "A" : animaux de moins de quatre ans, ayant un état d'engraissement assez marqué, avec les caractéristiques suivantes : muscles développés et fermes, graisse interne moins abondante, rognons couverts en partie.

3°- Viande de qualité "B" : animaux de tous âges, à masses musculaires maigres, peu de graisse interne, rognons découverts.

4°- Viande de qualité "C" : viande répondant aux conditions définies à l'article 66 et suivants et consommables après stérilisation ou non. Les viandes de qualité "B" et "C" sont réservées à la consommation sur place.

4°- Agneau et chevreau

Article 48.- Les agneaux sont qualifiés selon les indications données à l'article 47.

5°- Porcs

Article 49.- Les viandes consommables sont classées d'après le résultat de l'inspection en quatre qualités, à savoir :

1°- Viande de qualité "PRIME" : sujets castrés, de races importées ou métisses, de six mois à deux ans, ayant un bon engraissement et une viande rose pâle et ferme.

2°- Viande de qualité "A" : sujets de races importées ou métisses, de six mois à deux ans, avec des caractéristiques suivantes : chair rose pâle, ferme, graisse interne et lard de faible épaisseur.

3°- Viande de qualité "B" : sujets de toutes races, castrés ou non, présentant un engraissement insuffisant, chair plus foncée, moins ferme.

4°- Viande de qualité "C" : viandes répondant aux conditions définies à l'article 66 et suivants, consommables après stérilisation ou non.

6°) Cheval et âne

Article 50.- Les viandes consommables sont classées d'après le résultat de l'inspection en deux qualités, à savoir :

1°- Viande de qualité "A" : animaux d'âge moyen, en bon état d'entretien, d'engraissement très bon, avec les caractéristiques suivantes : musculature rebondie présence de graisse de couverture et de graisse interne.

2°- Viande de qualité "B" : sujets âgés, en moins bon état, avec les caractéristiques suivantes : musculature médiocre, graisse interne peu abondante.

Article 51.- L'article 50 n'interviendra que chaque fois qu'il aura été pris un arrêté du Ministre de l'Agriculture autorisant l'abattage des chevaux et des ânes, et le règlement. abrogé et remplacé par les n° 25 du 25 12 65

7°) Chameaux ← Dromad.

Article 52.- Les viandes consommables sont classées d'après le résultat de l'inspection en quatre qualités, à savoir :

1°- Viande de qualité "PRIME" : animaux de moins de trois ans, présentant un bon état d'engraissement, une chair ferme, une graisse interne abondante.

2°- Viande de qualité "A" : animaux de trois à sept ans, ayant travaillé ou non, présentant un état d'engraissement suffisant, masses musculaires développées, fermes, graisse interne réduite.

3°- Viande de qualité "B" : animaux de même âge, maigres, à masses musculaires insuffisamment développées, pas de graisse interne.

4°- Viande de qualité "C" : viande consommable après stérilisation ou non et répondant aux conditions définies à l'article 66 et suivants.

B - ESTAMPILLAGE

Article 53. La salubrité des viandes destinées à être vendues pour la consommation est constatée par l'apposition d'une estampille.

Article 54.- Aucune viande ne pourra sortir de l'abattoir si elle ne porte pas les estampilles justificatives de la visite de salubrité, et éventuellement la marque du pesage. Afin de faciliter le contrôle par les employés et par le public, aucune viande ne pourra être vendue, mise en vente, ou exposée en vue de la vente si elle n'est pas revêtue de l'estampillage du service de l'inspection. Les viandes de boeuf seront estampillées sur les pièces ci-après désignées : 1º muscles de l'encolure, 2º avant-bras, 3º épaule, 4º dos, 5º lombes, 6º côtes, 7º cuisse côté externe, 8º cuisse côté interne, 9º jambes.

Les viandes de veaux, porc, mouton et chèvre sur les pièces suivantes : 1º cuisse et gigot, 2º côtes, 3º poitrine, 4º épaule. Les viscères porteront une estampille ou marque spéciale.

Article 55.- Les viandes de chèvre et de cheval porteront, en outre, les estampilles à bloc "CHEV" et seront marquées respectivement sur les mêmes pièces que les viandes de mouton et de boeuf.

Article 56.- Les viandes de chameau seront marquées de l'estampille à bloc "CHAM" sur les mêmes pièces que les viandes de boeuf.

Article 57.- Les viandes classées à la catégorie "PRIME" et à la qualité "A" porteront l'estampillage à l'encre bleue, la distinction entre les deux qualités étant assurée par le mot "PRIME" en ce qui concerne la première. Les viandes classées à la qualité "B" porteront leur estampille à l'encre rouge. Les viandes classées à la qualité "C" seront estampillées à l'encre jaune.

Article 58.- La qualité "C" représente soit des viandes maigres consommables sans stérilisation, soit des viandes répondant aux conditions de l'Article 66 et suivants, stérilisées par ébullition ou congélation.

Article 59.- Toute viande reconnue impropre à la consommation sera saisie et détruite ou dénaturée, soit au moyen d'un mélange de sulfate de fer et de crésyl à 5 %, soit par tout autre procédé reconnu valable. Chaque saisie sera consignée sur un registre spécial et un certificat de saisie sera délivré aux ayants-droit qui en feront la demande, pour en faire ce que de droit. Le propriétaire pourra récupérer les graisses dénaturées et les employer à un usage industriel.

Article 60.- Les viandes saisies dénaturées seront détruites ou transformées sous la surveillance du service d'inspection, à l'abattoir soit transportées pour être enterrées par les soins de leurs propriétaires et sous la surveillance du service d'inspection à une profondeur suffisante, dans un emplacement réservé à cet effet et clôturé de façon qu'aucun animal ne puisse y pénétrer. L'accès de cet endroit est interdit aux particuliers, sauf en cas de nécessité.

Article 61.- En aucun cas, et sous aucun prétexte, une viande saisie ne pourra être jetée dans un cours d'eau.

Article 62.- Aucun organe ou partie d'organe, ainsi que les viscères, ne devront être enlevés de l'abattoir avant que les constatations aient été faites de leur état par le vétérinaire-inspecteur ou les contrôleurs et préposés, et que la viande correspondant à ces organes, parties d'organes et viscères n'ait été elle même visitée ou estampillée.

Article 63.- Les animaux entiers ou découpés en quartiers ne pourront être présentés au pesage que s'ils ont été préalablement visités ou estampillés.

Article 64.- L'apposition de fausses marques ou l'usage frauduleux de timbres authentiques exposent ceux qui s'en seront rendus coupables aux pénalités prévues par le Code Pénal.

Article 65.-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 des chambres frigorifiques, pendant 6 à 12 heures dans les abattoirs ne disposant pas de frigorifiques, et en fonction des conditions climatiques locales. Ces viandes seront estampillées d'une marque spéciale. Elles appartiennent toujours à leurs propriétaires, mais ceux-ci ne peuvent en disposer avant décision du service d'inspection.

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 du service de l'Elevage ou 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.

C - MOTIF DU CLASSEMENT DES VIANDES ET MOTIFS DE SAISIES

Maigreur

Article 66.- Dans le cas où un animal sera reconnu sain, en cas de maigreur la viande sera classée soit en qualité "B", soit en qualité "C" selon l'état de la carcasse.

Trypanosomiase

Article 67.- Les viandes provenant d'animaux reconnus atteints de trypanosomiase à son début, alors que la viande n'est pas hydrohémique, et dans ce cas seulement, seront classées en qualité "B". Dans les autres cas, elles seront classées en qualité "C" ou saisies, selon les lésions présentées.

Péripneumonie contagieuse des bovidés

Article 68.- Les viandes provenant d'animaux présentant des séquelles de péripneumonie contagieuse ancienne, alors que la viande sèche bien et n'est pas hydrohémique ni congestionnée ni fièvreuse, seront classées, et dans ce cas seulement, à la qualité "B" si elles répondent aux caractéristiques de celle-ci. Les viandes provenant d'animaux reconnus atteints de péripneumonie, soit à son début, soit à la période d'état, alors qu'elles sèchent bien, ne sont pas hydrohémiques, ni congestionnées, ni fièvreuses, seront classées dans la qualité "C".

Dans tous les autres cas, les viandes provenant d'animaux péripneumoniques seront saisies, dénaturées et détruites. Il en sera toujours ainsi pour tous les organes de la cavité thoracique, même si les viandes provenant d'animaux péripneumoniques sont classées à la qualité "B" ou à la qualité "C".

Cysticercose

Article 69.- Les viandes provenant d'animaux légèrement ou moyennement infestés de larves de taenia (cysticercose légère du boeuf et du porc) seront classées à la qualité "C" et livrées à la consommation après stérilisation par cuisson dans l'eau bouillante ou congélation. Dans le cas d'infestation massive, les animaux seront saisis en totalité, dénaturés et détruits.

Tuberculose

Article 70.- Les viandes provenant d'animaux tuberculeux, des espèces bovine, équine, porcine, sont saisies et exclues en totalité ou en partie de la consommation, ainsi qu'il est ci-dessous mentionné :

Saisie totale et destruction :

a - Lors de tuberculose caséeuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;

b - lors de tuberculose miliaire aiguë, avec foyers multiples ;

c - lors de tuberculose caséeuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires avec ramification rayonnée ;

d - lors de tuberculose caséeuse touchant les organes des deux cavités ou plusieurs organes d'une même cavité.

Des saisies partielles larges seront pratiquées dans tous les autres cas en fonction des lésions observées. Tout viscère siège d'une lésion tuberculeuse quelconque est saisi, dénaturé et détruit en totalité. La tuberculose d'un ganglion entraîne la saisie, la dénaturation et la destruction de l'organe ou de la région correspondant.

Article 71.- Les viandes provenant des saisies partielles d'animaux tuberculeux et qui seront reconnues suffisamment alibiles, pourront, après fragmentation de régions, élimination de toutes les parties suspectes et des os, ganglions, séreuses, gros vaisseaux, être classées à la qualité "C" et être traitées comme telles avec cette différence que l'ébullition devra durer trois heures entières au lieu de deux heures et que les morceaux ne devront pas excéder cinq cents grammes.

Article 72.- Les animaux des espèces autres que celles énumérées à l'article 70 et reconnus atteints de tuberculose seront saisis en totalité, dénaturés et détruits.

Article 73.- Le sang provenant des bovidés atteints de tuberculose devra être saisi, dénaturé et détruit dans tous les cas.

Peste bovine

Article 74.- Les viandes provenant d'animaux porteurs de lésions de peste bovine seront classés après stérilisation à la qualité "C".

Maladies contagieuses transmissibles à l'homme
(charbon symptomatique, charbon bactéridien, morve, rage, salmonelloses)

Article 75.- Les viandes provenant d'animaux atteints des maladies contagieuses transmissibles à l'homme énumées ci-dessus seront saisies et exclues de la consommation, dénaturées et détruites en totalité.

Article 76.- En cas de constatation d'une maladie ou d'une cause autre que celles prévues aux articles ci-dessus, le classement des viandes ou leur saisie sera laissé à la libre appréciation du vétérinaire-inspecteur qui devra conformer son action aux normes et techniques reconnues en tenant compte des conditions locales d'exercice.

VII - INSPECTION DES VIANDES DESTINEES A ETRE CONSERVEES PAR LE FROID

Dispositions générales

Article 77.-L'entrée des viandes et des produits préparés dans les Etablissements frigorifiques publics et privés autorisés, est soumise aux dispositions générales ci-dessous énumérées.

Article 78.-Les viandes et produits préparés d'origine animale destinés à être transportés au frigorifique ne pourront y être introduits s'ils ne portent l'estampillage du service d'inspection. Les viandes et produits préparés qui ne porteraient pas cette estampille pourront être considérés comme ayant été introduits frauduleusement et des procés-verbaux pourront être dressés contre leurs propriétaires pour infraction au présent arrêté. La saisie pourra éventuellement être prononcée.

Article 79.- Les viandes sorties du frigorifique ne pourront pas être réintroduites dans les chambres de stockage sauf dérogation exceptionnelle du service inspection et après une nouvelle inspection. Des chambres froides spéciales devront être réservées au stockage de ces viandes.

VIII - INSPECTION DES VIANDES ET DENREES FORAINES D'ORIGINE ANIMALE

Dispositions générales

Article 80.- Toutes les viandes dites "FORAINES" et les produits d'origine animale destinés à la consommation introduits sur le Territoire de la République du Tchad et dans les villes de ce territoire seront obligatoirement soumis à l'inspection de salubrité. Les viandes en carcasse doivent être revêtues de l'estampille de salubrité de l'abattoir d'origine et être accompagnées d'un certificat d'origine délivré au départ par le service d'inspection. Les viandes découpées, conditionnées, réfrigérées ou congelées doivent obligatoirement être accompagnées de ce certificat.

Article 81.- Tous les établissements de transformation ou de vente pour la consommation des denrées d'origine animale à l'état frais, à l'état de conserve ou de demi-conserve, doivent obligatoirement soumettre ces dites denrées du contrôle de salubrité, et notamment : toutes les viandes fraîches ou conservées provenant des animaux domestiques, des volailles et du gibier, quelles que soient leur transformation ou leur présentation, tous les produits frais et conservés de la mer et des cours d'eau, les oeufs frais ou conservés, tous les produits laitiers frais ou conservés, quelles que soient leur transformation ou leur présentation.

Article 82.- Le contrôle de salubrité sera assuré par le vétérinaire-inspecteur de l'abattoir ou son représentant dûment habilité, qui doivent être avertis des arrivages dans des plus brefs délais. Il aura lieu au plus tard six heures après pendant les heures du jour, ou le lendemain matin si les arrivages sont signalés après 16 heures.

Article 83.- Nul n'a le droit de mettre en vente, d'exposer en vue de la vente ou de vendre à qui que ce soit des plats cuisinés ou des charcuteries provenant de viandes qui n'auraient pas subi le contrôle de salubrité et n'en porteraient pas l'estampille, ou qui ne seraient pas accompagnées d'un certificat d'origine et de salubrité.

Article 84.- La totalité des produits doit être obligatoirement présentée à la visite de salubrité et aucune vente ne doit avoir lieu avant cette visite. En plus du certificat d'origine et de salubrité, la lettre du transport aérien et tous les documents concernant les denrées et permettant le contrôle des arrivages doivent être présentés au vétérinaire- inspecteur. L'inspection doit avoir lieu hors de la salle de mise en vente public et, autant que possible, à la lumière du jour. A l'issue de l'inspection, un certificat sanitaire (de salubrité ou de saisie) sera délivré par le service vétérinaire d'inspection.

IX - PENALITES

Article 85.- Les contraventions aux dispositions du présent arrêté relevant de la simple police seront punies d'un emprisonnement de 2 à 10 jours et d'une amende de 200 à 1 200 frs ou de l'une de ces deux peines seulement, sans préjudice, en ce qui concerne les infractions à la police sanitaire des animaux et à la Loi du 1er Août 1905 sur la répression des fraudes, des peines édictées par le Décret du 2 Janvier 1927 et le Décret du 23 Avril 1913. Toutefois, le fait pour un propriétaire de présenter à l'inspection dans un abattoir surveillé une viande qui serait reconnue corrompue, ou toxique, ou impropre à la consommation par le service d'inspection, suffit à démontrer la bonne foi dudit propriétaire et ne peut donner lieu à des poursuites.

rticle 86.- Quand il s'agit d'une première infraction, les contraventions aux dispositions du présent arrêté pourront faire l'objet d'une transaction immédiate. Le contrevenant aura la faculté d'effectuer sur le champ de paiement e la transaction entre les mains des agents verbalisateurs spécialement pourvus à et effet d'un carnet de quittances à souches, conformes à ceux utilisés en A.E.F. en application de la Loi du 7 janvier 1952 et du Décret du 17/9/1953. Le carnet comprend ne souche et deux volants. L'un est remis au contrevenant à titre de reçu, et 'autre transmis au Parquet. En ce qui concerne les infractions graves ou jugées telles par l'agent verbalisateur, la transaction pourra toujours être refusée par lui, et le Procés-Verbal transmis au Parquet pour poursuites éventuelles.

Article 87.- Le montant de la transaction est fixé uniformément à 600 frs (SIX CENTS FRANCS). Elle peut toujours être refusée par le contrevenant qui, dans e cas, se verra immédiatement dresser Procés-Verbal.

rcle 88.- Le présent Décret sera enregistré, publié au J.O. de la République du Tchad et communiqué partout où besoin sera.

Fait à Fort-Lamy, le 29 Novembre 1957

RÉPUBLIQUE DU TCHAD

UNITÉ - TRAVAIL - PROGRÈS

MINISTÈRE DE L'ÉLEVAGE

Direction Générale

N° 111 ME/DG/97

N'Djaména, le 20 JUIN 1997

Le Ministre de l'Élevage

à

Monsieur le Ministre de l'Intérieur, de la Sécurité et de la Décentralisation.
N'Djaména.

Au cours de ma récente tournée à l'intérieur de l'ensemble des préfectures du pays, il m'a été donné de relever que les fraudes sur la vente des médicaments vétérinaires continuent de connaître une ampleur certaine.

Diverses catégories d'individus violent la réglementation existant en la matière qui stipule que seules des personnes dûment habilitées, en fonction des compétences qui leur sont reconnues, ont le droit de vendre des médicaments autorisés.

Si des textes ont été ainsi pris, c'est parce qu'il n'est pas douteux que la vente de médicaments d'origine frauduleuse, ou incertaine, par des personnes incompétentes constitue un très grand danger pour nos concitoyens et pour notre économie.

D'une part, les médicaments inefficaces ou mal utilisés peuvent être la cause de pertes importantes dans nos effectifs animaux, entraînant des dommages, à la fois aux éleveurs, et aux capacités exportatrices du pays. D'autre part, ils sont susceptibles de générer des effets néfastes, voire des maladies, chez les consommateurs des produits provenant des animaux qui les ont reçu en traitement.

Enfin, tous ces circuits de vente échappent au paiement des diverses taxes et redevances (douanes, impôts) auxquelles sont soumis les opérateurs économiques qui agissent dans la légalité. Il en résulte une perte pour les recettes de l'État et une concurrence déloyale pour les entreprises, particuliers ou groupements établis légalement, pouvant les conduire jusqu'à la faillite.

Au regard de toutes ces conséquences extrêmement dommageables, j'ai décidé de faire intensifier les contrôles dans ce domaine par les

services de mon Département. Il s'agira donc de saisir les stock médicaments douteux présents sur les marchés, et de sanctionner t contrevenant pris en flagrant délit de vente non autorisée.

Ces actions ne peuvent se concevoir sans une collaboration de to les services concernés par la lutte contre les infractions, do bien évidemment, ceux qui relèvent du Département dont vous ave charge.

Je vous serais donc reconnaissant de notifier aux services pl sous votre autorité tout l'intérêt qui s'attache à lutter contre l fraudes dénoncées plus haut, et de leurs donner les instructi nécessaires pour qu'ils assistent les agents de l'élevage dans combat.

ABATTOIR FRIGORIFIQUE DE FARCHA
BP. 177 TEL. 52 98 61 N'DJAMENA

(12)

N°344 /AFF/97

/)/OTE CIRCULAIRE

Nous attirons l'attention de nos clients bouchers que les carcasses doivent être chargées, transportées et livrées dans des conditions hygièniques aux consommateurs. Or nous constatons avec amertume que certains bouchers ou aides au niveau des marchés négligent les règles d'hygiène au moment du déchargement.

Desormais toute carcasse trainées au sol sera saisie par les services d'hygiène et d'assainissement et d'assainissement et de santé publique vétérinaire.

Le boucher ne respectant pas ces consignes sera suspendu des activités de l'Abattoir.

A BON ENTENDEUR SALUT !

N'Djaména, le 20/08/97

Le Chef d'Inspection Sanitaire de l'AFF

Dr. MOBEAL BEASSEM.

AMPLIATIONS :

- Delegués des bouchers... 5
- Mairie..... 1
- Arrondissements..... 6
- S.Santé Publique Vet.... 1
- S.Assainissement Mairie. 1
- Archives..... 3

REPUBLIQUE DU TCHAD
MINISTERE DE L'ELEVAGE
DIRECTION GENERALE
DIRECTION DE L'ELEVAGE ET
DES RESSOURCES ANIMALES
SERVICE DE LA SANTE PUBLIQUE
VETERINAIRE
N° 32/SSPV/N'DJ.94

(11)

UNITE - TRAVAIL - PROGRE

Archive

NOTE CIRCULAIRE

A

L'intention des bouchers patentés exerçants dans l
differents marchés de N'Djaména.

Il est porté à la connaissance de tous les bouchers patentés que da
chaque marché de la ville de N'Djaména, une place spéciale a été attr
buée par la municipalité pour la vente de viandes provenant de l'abat
de Farcha.

Mais nous constatons avec amertume que les bouchers abandonnent ce
place au détriment d'autres marchands, préférant vendre leurs viandes
sur plateaux ou exposer sur les voies publiques, obstruant ainsi le
passage d'autres usagers.

Le Service de la Santé Publique Vétérinaire tient donc à porter à l
connaissance de tous les bouchers qu'à partir de maintenant toute ven
de viandes provenant de l'abattoir de Farcha ne peut s'effectuer que
dans des boucheries ou des places spéciales attribuées par la municip
lité. Toutes viandes vendues sur plateaux ou exposées sur des voies
publiques seraient saisies et l'Ordonnance N°077/PR/GSN/EL en date du
23 Juin 1975 sera appliquée à l'encontre des vendeurs.

Le Service de la Santé Publique Vétérinaire pour la ville de N'Dja
compte sur la bonne compréhension des interessés.

N'Djaména, le 19 Octobre 1994

Le Chef de Service de la Santé Publiq
Vétérinaire

Dr. N'GORBA MADJI

Ampliations
- Représentants des bouchers.....
- D.E.P.....
- Arrondissements.....
- Archives.....
- Mairie de la Ville (info).

RÉPUBLIQUE DU TCHAD

UNITÉ - TRAVAIL – PROGRÈS

MINISTÈRE DE L'ÉLEVAGE

DIRECTION GÉNÉRALE

DIRECTION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES

Projet

ARRÊTÉ N°.....déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans les abattoirs, et fixant les normes auxquelles doivent satisfaire ces établissements pour être agréés en vue de l'exportation des viandes

---

LE MINISTRE DE L'ÉLEVAGE,

Vu la Constitution ;

Vu le Décret n° .... du ..... portant nomination du Premier Ministre, chef du gouvernement ;

Vu le Décret n° ..... du ..... portant remaniement du gouvernement ;

Vu le Décret n° 295/PR/PM/SGG/2000 du 19 juillet 2000 portant structure générale du gouvernement et attribution de ses membres ;

Vu le Décret n° 557/PR/PM/2001 du 7 novembre 2001 portant réorganisation du Ministère de l'Elevage ;

Vu l'Ordonnance n° 005/PR/91 du 29 juin 1991 instituant la profession vétérinaire au TCHAD ;

Vu le Décret n° 284/PR/ME/91 du 31 juillet 1991 portant réglementation de la profession vétérinaire au TCHAD ;

Vu l'Arrêté n° 021/MEHP/93 du 14 octobre 1993 fixant les conditions d'attribution et d'exercice du mandat sanitaire ;

Vu la Délibération n° 66/57 du 29 novembre 1957 portant classement et définissant les conditions d'ouverture et d'inspection des établissements de transformation et de traitement des produits d'origine animale sur le Territoire du TCHAD, rendue exécutoire par l'arrêté n° 321/SG du 21 décembre 1957 ;

Vu l'Acte législatif n° 67/57 du 29 novembre 1957 modifié par la loi n° 29 du 29 décembre 1965 réglementant l'inspection sanitaire des viandes et des denrées foraines d'origine animale au TCHAD ;

Vu le Décret n° 3.337 du 25 février 1970 portant réglementation de l'importation et de la production des volailles ;

Vu le Décret n° 56/PR/CSM/EL du 2 juin 1975 définissant et interdisant les abattages clandestins ;

Vu le Décret n° 133/EL réglementant l'inspection des produits alimentaires d'origine animale autres que les viandes de boucherie ;

Vu le Décret n° ... du ..... organisant l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale sur le territoire de la République du TCHAD ;

ARRÊTE :

TITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES - DÉFINITIONS

Article 1er :

Le présent arrêté fixe :

- les conditions de l'inspection sanitaire et de salubrité dans les abattoirs autorisés au TCHAD pour la préparation des viandes fraîches, provenant d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine, cameline, équine et asine ainsi que leurs croisements ;

- les normes auxquelles ces abattoirs doivent satisfaire pour être agréés en vue de l'exportation des viandes fraîches qui y sont préparées.

Article 2 :

Pour l'application du présent arrêté, il faut entendre par :

- viandes : toutes les parties propres à la consommation des animaux cités à l'article 1er ;

- viandes fraîches : toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation. Toutefois, les viandes traitées par le froid, qu'elles soient réfrigérées ou congelées, sont à considérer comme viandes fraîches au sens du présent arrêté ;

- carcasse : le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, dépouillement, éviscération et ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et des mamelles, exception faite pour les porcins qui peuvent être présentés non dépouillés et les pieds non sectionnés ;

- abats : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse, telle que définie ci-dessus ;

- viscères : les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'oesophage.

TITRE II : CONDITIONS D'INSTALLATION ET D'ÉQUIPEMENT

Article 3 :

Les établissements visés à l'article 1er 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 dans l'abattoir jusqu'à sa sortie des viandes et des abats reconnus propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

Article 4 :

Les abattoirs doivent comporter au moins :

1) Des locaux appropriés de stabulation de façon à permettre la séparation des animaux par espèce et l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la possibilité maximale d'abattage pendant une journée de travail. Leurs murs et leurs sols doivent être résistants, imperméables et faciles à nettoyer et à désinfecter.

   Ces locaux doivent être équipés pour l'abreuvement des animaux et, si nécessaire, pour leur alimentation. Ils doivent avoir des réseaux d'évacuation appropriés pour l'écoulement des liquides vers des puisards siphonnés et grillagés.

   Ces locaux peuvent être établis à proximité des salles d'abattage et d'habillage, un sas devant toutefois séparer le local de stabulation et le local d'abattage correspondant.

2) Des locaux d'abattage et d'habillage 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 porcs. Toutefois, cet emplacement spécial n'est pas indispensable si l'abattage des porcs et celui des autres animaux se font à des moments différents ; mais dans ce cas, les opérations d'échaudage, d'épilage, de grattage et de brûlage doivent être réalisés sur des emplacements spéciaux nettement séparés de la chaîne d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 3 mètres de haut ;

3) Des locaux séparés, suffisamment vastes et exclusivement destinés :
- à la vidange, au nettoyage et au parage des estomacs et des intestins ; ce local doit être isolé de la salle d'abattage et des locaux à usage de triperie et de boyauderie, mais situé à proximité de ceux-ci ;
- à la transformation des boyaux et des tripes ;
- à la préparation et au nettoyage des abats autres que ceux visés aux tirets précédents, y compris un emplacement séparé permettant de garder les têtes suffisamment séparées des autres abats si ces travaux sont effectués dans l'abattoir.

4) Un emplacement séparé pour l'emballage des abats si ce travail est effectué dans l'abattoir.

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

6) Des locaux frigorifiques suffisamment vastes comportant des dispositifs, résistant à la corrosion, destinés à empêcher les viandes fraîches d'entrer en contact avec le sol ou les murs au cours de leur transport et de leur entreposage, et comportant obligatoirement :
- une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant de réaliser le ressuage des carcasses et abats de tous les animaux sacrifiés dans une journée de travail ;
- une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au stockage, sous régime du froid, des viandes et abats séjournant dans l'établissement au-delà de la journée qui suit celle au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage.

Les locaux visés sous 5) et 6) doivent comporter un sol en matériau imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et disposé de façon à permettre un écoulement facile de l'eau.

7) Un lazaret pour l'isolement des animaux vivants, malades ou suspects, et un local aménagé pour l'abattage de ces animaux.

8) Un local de consigne réfrigéré.

9) Un local destiné à la séquestration jusqu'à la livraison à l'équarrissage ou la destruction des viandes et abats saisis, ainsi que des déchets divers.

10) Un local convenablement aménagé et de surface suffisante mis à la disposition exclusive du service vétérinaire.
Chacun des locaux énumérés sous 7), 8), 9) et 10) est muni d'un système de fermeture à clef.

11) un local suffisamment équipé pour la recherche de trichines pour autant que cet examen soit réalisé dans l'établissement.

12) 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 de transport des animaux le cas échéant.

13) Des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel, comportant des cabinets d'aisance et des dispositifs pour le nettoyage des mains.

14) Des couloirs d'accès aux vestiaires et aux locaux de travail disposés de telle façon que le personnel en tenue de ville emprunte un cheminement différent de celui en tenue de travail.

Article 5 :

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 4 doivent en particulier être équipés :

1) De sols en matériau imperméable, imputrescible, rigoureusement étanche, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ces sols comporteront 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 à l'exception des locaux visés à l'article précédent sous 6) ;

2) De murs lisses, résistants et imperméables, enduits d'un revêtement lavable et clair jusqu'à une hauteur d'au moins trois mètres dans les locaux de réfrigération et de stockage ; les lignes de jonction des murs entre eux et avec le sol doivent être arrondies ou dotées d'une finition similaire ;

3) De portes en matériau inaltérable et, si elles sont en bois, recouvertes des deux côtés d'un revêtement lisse et imperméable ;

4) De matériaux d'isolation imputrescibles et inodores.

Article 7 :

Chaque établissement doit comporter :

1) Une installation assurant l'approvisionnement en eau sous pression, en quantité suffisante et, dans la mesure du possible, de qualité potable. Des postes d'eau sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux. Le douchage des carcasses après habillage et inspection n'est autorisé que dans le cas où l'eau utilisée à cet effet est potable.

2) 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 propre et de produits de nettoyage et de désinfection. Pour le nettoyage des outils, l'eau doit être à une température au moins égale à + 82°C.
Ces dispositifs doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées.

3) Des aménagements tels qu'ils assurent :
   - une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;
   - un éclairage naturel ou artificiel ne modifiant pas les couleurs, d'intensité suffisante.

4) des moyens permettant de contrôler toutes entrées et sorties de l'abattoir.

5) une nette séparation entre le secteur souillé et le secteur propre afin de protéger ce dernier contre toute contamination.

6) un dispositif tel que, après l'étourdissement, l'habillage soit pratiqué sur l'animal suspendu. Tout autre procédé devra faire l'objet d'une autorisation préalable du Ministre de l'Elevage. En aucun cas, l'animal ne doit entrer en contact avec le sol pendant l'habillage.

7) un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes.

8) des équipements de réfrigération permettant de maintenir dans les viandes les températures internes exigées par la réglementation en vigueur. Ces équipements doivent comporter un système d'écoulement raccordé à la canalisation des eaux usées et ne présentant aucun risque de contamination des viandes.

9) un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées répondant aux normes en vigueur.

10) des dispositifs de protection contre les insectes et les rongeurs.

Article 8 :

Dans tous les établissements d'abattage, le matériel doit être en matériau résistant à la corrosion, non susceptible d'altérer les viandes, facile à nettoyer et à désinfecter.

Il doit comprendre au moins :

1) un ou plusieurs appareils destinés à l'étourdissement des animaux avant la saignée et adaptés à chaque espèce ;

2) des récipients destinés à recueillir le sang ;

3) 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 ;

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

5) un dispositif spécial pour le nettoyage à l'eau chaude (+ 82° C) du matériel ;

6) des outils et équipements résistant à la corrosion répondant aux exigences de l'hygiène pour la manutention des viandes, notamment au cours des opérations de chargement et de déchargement ;

7) des récipients spéciaux, étanches, en matériaux inaltérables, munis d'un couvercle et d'un système de fermeture empêchant les personnes non autorisées d'y puiser, destinés à recevoir des viandes non destinées à la consommation humaine, ou un local fermant à clef destiné à recevoir ces viandes et abats si leur abondance le rend nécessaire ou s'ils ne sont pas enlevés et détruits à la fin de chaque journée de travail.

L'emploi du bois est interdit sauf dans les locaux où se trouvent uniquement des viandes fraîches emballées de manière hygiénique.

TITRE III : HYGIÈNE DU PERSONNEL

Article 9 :

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire. Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propre.

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 des animaux malades ou qui ont manipulé des viandes insalubres doivent immédiatement se laver et se désinfecter les mains et les bras.

Article 10 :

Un certificat médical est exigé de toute personne affectée au travail des viandes. Il atteste que rien ne s'oppose à cette affectation. Il doit être renouvelé tous les ans, et tenu à la disposition de l'agent chargé de l'inspection sanitaire lorsque ce dernier le demande.

TITRE IV : HYGIÈNE DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX

Article 11 :

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. Il ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée.

Le matériel et les instruments souillés et contaminés doivent être lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Les produits de nettoyage du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par la réglementation en vigueur. L'utilisation des détersifs, désinfectants et substances similaires doit être suivie d'un rinçage complet à l'eau potable des équipements et instruments de travail.

Article 12 :

Les locaux doivent être maintenus constamment en bon état de propreté.

La désinfection des étables, cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par mois, et chaque fois qu'une maladie contagieuse est constatée.

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.

Article 13 :

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.

Les moyens de lutte mis en œuvre, de même que les détersifs et les désinfectants utilisés, ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

TITRE V : HYGIÈNE DE L'ABATTAGE

Article 14 :

Tout animal de boucherie introduit dans les parcs de comptage ou dans les locaux de stabulation de l'abattoir doit être abattu, et ne peut sortir qu'à l'état de viande morte.

Article 15 :

Les animaux qui, au moment de l'examen clinique par le vétérinaire ou l'agent sanitaire 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.

Article 16 :

Ne doivent être conduits 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.

Les opérations de saignée, de dépouillement ou d'enlèvement des soies, d'habillage et d'éviscération doivent être réalisées de façon à éviter toute contamination de la viande.

Article 17 :

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.

Article 18 :

Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. La pratique du soufflage des carcasses en vu de faciliter l'enlèvement du cuir est interdite. Les porcs, s'ils ne sont pas dépouillés, doivent être immédiatement épilés.

Les cuirs et peaux, les cornes et onglons, doivent être transportés dans les salles qui sont réservées à cet effet dès que possible après la réalisation du dépouillement.

Article 19 :

L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard quarante-cinq minutes après l'étourdissement ou, en cas d'abattage imposé par un rite religieux, trente minutes 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 la vidange des viscères ne doivent être effectués qu'aux emplacements spécialement réservés à cet effet.

Le poumon, le cœur, le foie, le rein, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

Il est interdit de ficher les couteaux dans les viandes, de nettoyer ces viandes à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux.

Le soufflage des poumons est interdit. Toutefois, le soufflage 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.

Article 20 :

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.
Les viandes consignées ou saisies, les sous-produits non comestibles, les déchets doivent être placés aussitôt que possible dans les récipients ou les locaux prévus à cet effet.

Article 21 :

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 + 3°C.

TITRE VI : INSPECTION SANITAIRE ANTE MORTEM

Article 22 :

Les animaux doivent être soumis à l'inspection *ante mortem* le jour de leur arrivée à l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage si l'animal est resté en stabulation durant la nuit.
Les animaux à abattre doivent être mis au repos pendant une période suffisante, celle-ci ne peut être inférieure à vingt-quatre heures pour les animaux fatigués ou excités.

Article 23 :

Le vétérinaire inspecteur ou l'agent sanitaire doit procéder à l'inspection *ante mortem* dans des conditions d'éclairage convenables.

L'inspection doit permettre de préciser :

1) si les animaux sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ou s'ils présentent des symptômes ou se trouvent dans un état général permettant de craindre l'apparition d'une telle maladie ;

2) s'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général, susceptibles de rendre leurs viandes impropres à la consommation humaine. Au cours de l'inspection, une attention doit également être donnée à tout signe indiquant que des substances à effet pharmacologiques ont été administrées à l'animal ou que l'animal a consommé d'autres substances ayant pour effet de rendre leurs viandes nuisibles à la santé humaine ;

3) s'ils sont fatigués, excités ou blessés.

TITRE VII : INSPECTION SANITAIRE POST MORTEM

Article 24 :

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. Le détenteur de l'animale 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.

Article 25 :

Les reins doivent être complètement dégagés de leur enveloppe graisseuse et, en ce qui concerne les animaux des espèces bovine et porcine ainsi que des solipèdes, de leur capsule péri rénale.

Les carcasses des solipèdes, des porcs de plus de quatre semaines et des bovins de plus de six mois doivent être présentées à l'inspection découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale.

Si les besoins de l'inspection l'exigent, l'agent de contrôle sanitaire peut imposer la fente longitudinale de la tête et de la carcasse de tout animal.

Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à la découpe de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu. En ce qui concerne le sang, la défibrination manuelle est interdite. 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 l'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.

Article 26 :

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.

Article 27 :

1) L'inspection *post mortem* doit comporter :

a) l'examen visuel de l'animal abattu, en particulier des organes visés sous 2) ;

b) la palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, de la langue et de certains ganglions lymphatiques et, compte tenu des conclusions tirées par l'agent inspecteur, de l'utérus et de la mamelle ;

c) les incisions de certains organes et ganglions lymphatique. Si l'inspection visuelle ou la palpation de certains organes fait apparaître que l'animal est affecté de lésions pouvant contaminer les carcasses, les équipements, le personnel, ou les locaux, ces organes ne peuvent subir l'incision dans le local d'abattage ni dans aucune autre partie de l'établissement dans laquelle les viandes fraîches pourraient être contaminées ;

d) la recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur ;

e) au besoin, des examens de laboratoire portant notamment sur les résidus de substances à action pharmacologique ;

2) En outre, doivent être examinés 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 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. Dans le cas d'animaux des espèces bovine et porcine, les amygdales doivent être enlevées après inspection ;

c) le poumon, la trachée-artère, l'œsophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux, la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe ;

d) le péricarde et le cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et à 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 stomacaux et mésentériques ;

h) la rate ;

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

j) la plèvre et le péritoine ;

k) les organes génitaux ; chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale sauf s'il n'est pas utilisé pour la consommation humaine ; chez le verrat et le taureau, les ganglions inguinaux superficiels ;

l) la mamelle et ses ganglions lymphatiques ; chez la vache, les mamelles sont ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus galactophores sauf si elles ne sont pas utilisées pour la consommation humaine ;

m) la région ombilicale et les articulations des jeunes animaux ; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus doivent être systématiquement soumis à des incisions multiples et à un examen visuel. En cas de doute, doivent être également incisés dans les mêmes conditions les ganglions suivants : cervicaux superficiels, préscapulaires, axillaires, sus-sternaux, cervicaux profonds, costo-cervicaux, poplités, précruraux, ischiatiques, iliaques et lombo-aortiques, inguinaux superficiels.

Chez les ovins et les caprins, l'ouverture du cœur, le dégagement de la langue, l'incision des poumons et des bronches, ainsi que l'incision des ganglions lymphatiques ne doivent être pratiqués qu'en cas de doute, mais ces organes et ganglions lymphatiques doivent être examinés.

Chez les porcins, l'incision des ganglions lymphatiques de la tête, à l'exception du ganglion lymphatique sous-maxillaire, et l'incision des ganglions lymphatiques des poumons et du tractus gastro-intestinal, ainsi que des ganglions lymphatiques rénaux, ne doivent être pratiqués qu'en cas de doute, mais ces organes et ganglions lymphatiques doivent être examinés. L'incision des poumons prévue sous *c)* n'est pas nécessaire lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine.

3) Doivent en outre être effectuées systématiquement :

A - La recherche de la cysticercose :

a) sur les bovins de plus de six semaines, 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 paragraphe 2) alinéa *d)*, doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe ;
- des masséters externes, dans lesquels deux incisions doivent être pratiquées parallèlement au maxillaire inférieur ;
- des masséters internes (muscles ptérygoïdiens) qui doivent être incisés selon un seul plan ;
- du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée de la séreuse sur ses deux faces, sauf en ce qui concerne les veaux ;
- des surfaces musculaires de la carcasses 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 ;

B - La recherche de la distomatose sur les bovins, les ovins et les caprins par des incisions pratiquées sur la face stomacale du foie et intéressant les canaux biliaires, ainsi que, chez les bovins, par une incision profonde de la base du lobe de Spiegel ;

C - 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. Cependant, cet examen peut être remplacé par d'autres examens reconnus ;

D - La recherche de trichines sur les viandes fraîches provenant d'animaux de l'espèce porcine et comportant des muscles striés, sous le contrôle et la responsabilité de l'agent inspecteur.

Article 28 :

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 munie d'un plomb d'identification, ainsi que 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 l'agent inspecteur, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque sur la carcasse ou les abats.

TITRE VIII : CONCLUSIONS DE L'INSPECTION SANITAIRE – MOTIFS DE SAISIES

Article 29 :

Les viandes reconnues saines sans restrictions après l'inspection *post mortem* sont soumises à l'estampillage de salubrité conforme aux règles en vigueur, afin d'être livrées à la consommation humaine.

Article 30 :

1) Sont retirées de toute consommation pour être saisies et détruites en totalité :

   a) les viandes d'animaux porteurs de lésions de peste bovine ;

   b) les viandes provenant d'animaux atteints de fièvre aphteuse ;

   c) les viandes provenant d'animaux atteints de trypanosomose, présentant un caractère d'hydrohémie ;

   d) les viandes provenant de bovins atteints de péripneumonie contagieuse en phase évolutive, et dans tous les cas de péripneumonie, les organes de la cavité thoracique ;

   e) les viandes provenant d'animaux atteints de cysticercose, sauf dans le cas où elles sont soumises pendant au moins 3 semaines à une congélation de – 12°C permettant une destruction des parasites ;

   f) les viandes provenant d'animaux des espèces bovine, porcine, caprine, cameline atteints de tuberculose sous les formes suivantes :
   - tuberculose caséeuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendue à plusieurs organes ;
   - tuberculose miliaire aiguë ou avec foyers multiples ;
   - tuberculose caséeuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires avec ramification rayonnée ;

   g) le sang des bovins atteints de tuberculose quelle qu'en soit la forme ;

   h) les viandes d'animaux reconnus atteints des maladies zoonotiques suivantes : charbon bactéridien, charbon symptomatique, morve, rage, salmonelloses, rouget du porc ;

   i) les viandes septicémiques, congestionnées, hydrohémiques ou fiévreuses ;

   j) les viandes présentant des abcès ou des foyers purulents multiples ou étendus avec retentissement sur les ganglions satellites.

2) Les viandes présentant des lésions de tuberculose de type caséocalcaire et limitée à un organe ou un ganglion peuvent n'être soumises qu'à une saisie partielle large des organe ou région anatomique correspondants. Dans le cas d'une atteinte ganglionnaire d'un viscère thoracique ou abdominal, ce dernier sera saisi en totalité.

3) Dans tous les autres cas de maladies ou de lésions pathologiques observées sur les viandes, leur saisie totale ou partielle est laissée à l'appréciation de l'agent inspecteur selon les règles de l'art vétérinaire, en tenant compte des exigences de l'hygiène alimentaire et du risque potentiel pour la santé humaine.

Article 31 :

Les carcasses, parties de carcasses et abats jugés impropres à la consommation humaine ou insalubres doivent rester sous le contrôle direct du service d'inspection et placés dans le local de saisie fermé à clef.

Les viandes saisies partiellement ou en totalité sont détruites conformément aux dispositions des articles 59 et 60 de l'acte législatif n° 67/57 du 29 novembre 1957 modifié sus-visé.

TITRE IX : NORMES POUR L'EXPORTATION DES VIANDES

Article 32 :

Pour être agréés pour l'exportation des viandes, les abattoirs doivent respecter au minimum l'ensemble des dispositions prévues au présent arrêté.

En outre, les abattoirs ainsi que les viandes qui y sont préparées doivent être conformes aux normes sanitaires et qualitatives particulières qui peuvent être exigées le cas échéant par les pays importateurs.

L'agrément est délivré par le Ministre de l'Elevage sur demande du responsable de l'établissement, après avis favorable du Directeur des Services Vétérinaires. Un numéro d'agrément est attribué à l'établissement.

Article 33 :

Peuvent être livrées à l'exportation toutes les viandes provenant d'animaux reconnus sains à l'examen *ante mortem*, et trouvées propres à la consommation humaine à l'inspection *post mortem*.

Toutefois, sont exclues de la livraison à l'exportation :

- les viandes fraîches de porcs mâles non castrés ;
- les viandes fraîches d'animaux sur lesquels ont été constatés soit des lésions de tuberculose, soit un ou plusieurs cysticerques vivants ou morts, soit la présence de trichines pour les animaux de l'espèce porcine ;
- les viandes fraîches d'animaux abattus trop jeunes ;
- les parties de carasses ou les abats présentant des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations, des contaminations ou des altérations ;
- les têtes de bovins, partie de la musculature ou d'autres tissus de la tête, à l'exclusion de la langue et de la cervelle.

TITRE XI : DISPOSITIONS FINALES

Article 34 :

Le contrôle du respect des dispositions du présent arrêté et l'inspection sanitaire et qualitative des viandes sont réalisés par des agents de contrôle sanitaire recrutés parmi les personnes décrites à l'article 4 du décret n° ..... du ..... sus-visé, organisant l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale sur le territoire de la République du TCHAD.

Dans les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes, l'inspection est obligatoirement assurée par un vétérinaire fonctionnaire du Ministère de l'Elevage, éventuellement assisté par un ou plusieurs agents sanitaires fonctionnaires ou contractuels de ce Ministère.

Article 35 :

Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont passibles des peines prévues à l'article 27 du décret n° ..... du ..... sus-visé.

En outre, le non-respect des conditions ayant permis l'attribution d'un agrément pour l'exportation pourra entraîner la suspension, voire le retrait définitif de cet agrément de la part du Ministre de l'Elevage.

Dans le cas où le non-respect des dispositions réglementaires fait apparaître au niveau d'un abattoir un danger grave et persistant pour la santé publique, la fermeture de l'établissement concerné peut être décidée par arrêté du Ministre de l'Elevage, sans préjudice des sanctions pénales qui pourront être infligées par ailleurs.

Article 36 :

Sont abrogées toutes dispositions contraires à celles du présent arrêté, notamment les articles 14, 15, 24 (second alinéa), 30, 32, 41, 46, 66 à 76, 85 à 87 de l'Acte législatif n° 67/57 du 29 novembre 1957 modifié sus-visé.

Article 37 :

Le Directeur Général du Ministère de l'Elevage et le Directeur des Services Vétérinaires sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent arrêté, qui sera enregistré et publié au Journal Officiel de la République du TCHAD, et diffusé partout où besoin sera.

Fait à N'Djaména, le

LE MINISTRE DE L'ELEVAGE

(6)

RÉPUBLIQUE DU TCHAD

UNITÉ - TRAVAIL – PROGRÈS

PRÉSIDENCE DE LA RÉPUBLIQUE

MINISTÈRE DE L'ÉLEVAGE

Projet

DÉCRET N°.....
organisant l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale sur le territoire de la République du TCHAD

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE, CHEF DE L'ETAT

Vu la Constitution ;

Vu le Décret n° .....du ..... portant nomination du Premier Ministre, chef du gouvernement ;

Vu le Décret n° ..... du ..... portant remaniement du gouvernement ;

Vu le Décret n° 295/PR/PM/SGG/2000 du 19 juillet 2000 portant structure générale du gouvernement et attribution de ses membres ;

Vu le Décret n° 557/PR/PM/2001 du 7 novembre 2001 portant réorganisation du Ministère de l'Elevage ;

Vu l'Ordonnance n° 005/PR/91 du 29 juin 1991 instituant la profession vétérinaire au TCHAD ;

Vu le Décret n° 284/PR/ME/91 du 31 juillet 1991 portant réglementation de la profession vétérinaire au TCHAD ;

Vu l'Arrêté n° 021/MEHP/93 du 14 octobre 1993 fixant les conditions d'attribution et d'exercice du mandat sanitaire ;

Vu la Délibération n° 66/57 du 29 novembre 1957 portant classement et définissant les conditions d'ouverture et d'inspection des établissements de transformation et de traitement des produits d'origine animale sur le Territoire du TCHAD, rendue exécutoire par l'arrêté n° 321/SG du 21 décembre 1957 ;

Vu l'Acte législatif n° 67/57 du 29 novembre 1957 modifié par la loi n° 29 du 29 décembre 1965 réglementant l'inspection sanitaire des viandes et des denrées foraines d'origine animale au TCHAD ;

Vu le Décret n° 3.337 du 25 février 1970 portant réglementation de l'importation et de la production des volailles ;

Vu le Décret n° 56/PR/CSM/EL du 2 juin 1975 définissant et interdisant les abattages clandestins ;

Vu le Décret n° 133/EL du réglementant l'inspection des produits alimentaires d'origine animale autres que les viandes de boucherie ;

Sur proposition du Ministre de l'Elevage ;

Le Conseil des Ministres entendu en sa séance du ..... ;

DÉCRÈTE :

TITRE I : DISPOSITIONS GÉNÉRALES

Article 1er :

Le présent décret a pour objet l'instauration des principes de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale, destinés à la consommation sur le territoire de la République du TCHAD.

Article 2 :

Dans l'intérêt de la protection de la santé publique, sont obligatoires sur l'ensemble du territoire de la République du TCHAD :

- l'inspection sanitaire des animaux vivants présentés sur les foires, marchés ou expositions ;
- l'inspection sanitaire et qualitative avant et après abattage des animaux dont la chair doit être livrée au public en vue de la consommation ;
- le contrôle des conditions d'hygiène dans lesquelles ont lieu les abattages des animaux destinés à la consommation ;
- le contrôle de la salubrité et de la qualité marchande des denrées animales ou d'origine animale destinées à la consommation, que ce soit à l'entrée sur le territoire du Tchad ou à l'intérieur de ce territoire ;
- le contrôle des conditions d'hygiène dans lesquelles les denrées animales ou d'origine animale sont préparées et conservées, notamment dans les établissements de fabrication, lors de leur transport et lors de leur mise en vente.

Article 3 :

Sont soumis aux dispositions du présent décret :

1) les animaux dont la chair est destinée à être livrée au public en vue de la consommation, à savoir :

   a) les animaux dits de boucherie, c'est-à-dire les animaux vivant à l'état domestique des espèces bovine, ovine, caprine, porcine, cameline, ainsi que des espèces chevaline et asine et leurs croisements ;

   b) les volailles, c'est-à-dire tous oiseaux vivant à l'état domestique ;

   c) les lapins domestiques ;

   d) le gibier, c'est-à-dire les animaux d'espèces sauvages, élevés en captivité ou abattus en action de chasse ;

   e) les produits de la pêche (batraciens, poissons, mollusques et crustacés), qu'ils soient issus de la mer ou des eaux douces ;

   f) les mollusques et crustacés terrestres ;

2) les denrées animales, à savoir :

   a) les viandes, c'est-à-dire toutes les parties des animaux de boucherie, des volailles, des lapins, des gibiers, susceptibles d'être livrées au public en vue de la consommation ;

   b) les animaux mentionnés aux alinéas *e)* et *f)* du paragraphe 1) ci-dessus, qui sont présentés à la vente pour la consommation, vivants ou non, entiers ou découpés.

3) les denrées d'origine animale, à savoir :

   a) les produits comestibles élaborés par les animaux à l'état naturel, tels que le lait, les œufs et le miel, ou présentés à l'état transformé ;

   b) les denrées animales présentées à la vente après préparation, cuisson, traitement ou transformation, qu'elles soient mélangées ou non avec d'autres denrées d'origine animale ou végétale.

Article 4 :

L'inspection sanitaire et qualitative des animaux et denrées décrits à l'article 3 est réalisée par :

1) les agents fonctionnaires ou contractuels du Ministère de l'Elevage oeuvrant dans le domaine de la santé animale et de l'hygiène alimentaire au sein de la Direction des Services Vétérinaires et des services déconcentrés du Ministère de l'Elevage (Délégations Régionales de l'Elevage, secteurs d'élevage et postes vétérinaires) ;

2) les vétérinaires privés titulaires du mandat sanitaire prévu par l'Arrêté n° 021/MEHP/93 du 14 octobre 1993 sus-visé, lorsque les agents du Ministère de l'Elevage sont temporairement indisponibles dans la zone où est situé l'établissement à contrôler.

Article 5 :

Lorsque la zone où est situé l'établissement à contrôler est exempte de tout agent ou vétérinaire sanitaire relevant de l'autorité du Ministère de l'Elevage, l'inspection sanitaire et qualitative des denrées animales ou d'origine animale peut être confiée dans ce seul cas à un agent du Service de Santé relevant du Ministère de la Santé.

Article 6 :

1) Les personnes décrites à l'article 4 peuvent être assermentées. Elles sont sous la responsabilité, au niveau des Délégations régionales de l'élevage, d'un vétérinaire fonctionnaire du Ministère de l'Elevage.

2) Les personnes décrites à l'article 4 sont qualifiées, dans l'exercice de leurs fonctions, pour :

a) assurer l'application des mesures législatives et réglementaires de police sanitaire concernant les animaux vivants importés ou destinés à l'exportation, ceux présentés sur les foires, marchés ou expositions, ou ceux introduits dans les établissements d'abattage ;

b) interdire temporairement l'abattage pour la consommation d'un animal dont l'examen sanitaire doit être complété ou renouvelé ;

c) consigner toute denrée animale ou d'origine animale suspecte d'être impropre à la consommation, en vue d'en compléter ou d'en renouveler l'inspection, et pour effectuer sur ladite denrée tous prélèvements d'échantillons nécessaires à une analyse en laboratoire ;

d) déterminer les utilisations particulières auxquelles demeurent propres les denrées qui, sans être déclarées insalubres, ne peuvent être livrées en l'état à la consommation humaine ;

e) procéder à la saisie et au retrait de la consommation des denrées animales ou d'origine animale reconnues impropres à cette consommation.

Article 7 :

Les personnes décrites à l'article 4 ci-dessus ont libre accès de jour comme de nuit dans les abattoirs et leurs annexes, dans les marchés d'animaux, et dans tous les lieux où des denrées animales ou d'origine animales sont travaillées, transformées ou manipulées.

Elles ont accès de jour dans les lieux où ces mêmes denrées sont entreposées, stockées ou offertes à la vente par les personnes qui en font le commerce ou en assurent le transport.

En cas de nécessité, les personnes décrites à l'article 4 ci-dessus peuvent faire appel aux autorités de police, de douane ou de gendarmerie afin d'assurer la bonne exécution de leurs inspections et contrôles.

Article 8 :

Toute personne transportant des animaux vivants ou des denrées animales ou d'origine animale destinées à être livrées au public en vue de la consommation humaine ou animale est tenue, à toute réquisition des personnes décrites à l'article 4 ou des autorités de police, de douane ou de gendarmerie, de laisser visiter le chargement de son véhicule, de présenter tous documents, et de donner tous renseignements concernant l'origine et la destination des marchandises transportées.

Elle doit faciliter l'examen du chargement et apporter aux agents de contrôle l'aide nécessaire à cet examen.

TITRE II : HYGIÈNE DES ÉTABLISSEMENTS ET DU MATÉRIEL

Article 9 :

Les responsables des centres d'abattage et des établissements dans lesquels les denrées animales ou d'origine animale sont préparées, traitées, transformées, entreposées, exposées, mises en vente ou vendues sont tenus d'adresser une déclaration au Préfet de la zone administrative où est situé l'établissement.

Article 10 :

Les centres d'abattage et les établissements cités à l'article 9 doivent comporter des locaux ou des emplacements de travail en nombre suffisant, d'une superficie en rapport avec les activités exercées, et agencés de façon à permettre l'exécution du travail dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Ils doivent être convenablement éclairés, aérés et ventilés, faciles à nettoyer et à désinfecter. Ils sont approvisionnés en eau potable lorsque celle-ci est disponible, et ne doivent pas constituer un risque d'insalubrité pour les denrées du fait de leur aménagement, de la température qui y règne, ou par suite des opérations qui y sont pratiquées.

Article 11 :

Les centres d'abattage et les établissements cités à l'article 9 doivent être munis des dispositifs nécessaires à leur protection contre toute souillure éventuelle, et construits sans communication avec toute source d'insalubrité.

Ils doivent comporter des installations sanitaires permettant d'assurer le respect des conditions d'hygiène applicables au personnel.

Article 12 :

Les machines, ustensiles, instruments, ainsi que les récipients mis en contact avec les denrées doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter, et maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas constituer une source d'altération des denrées.

Article 13 :

Les enveloppes, conditionnements ou emballages des denrées animales ou d'origine animale ne doivent pas être employés ou réemployés dans des conditions telles que l'état sanitaire de ces denrées soit altéré.

TITRE III : HYGIÈNE DU PERSONNEL

Article 14 :

Les personnes appelées en raison de leur emploi à manipuler les denrées animales ou d'origine animale, tant au cours de leur collecte, préparation, traitement, transformation, conditionnement, emballage, transport, entreposage, que pendant leur exposition ou mise en vente, sont astreintes à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Article 15 :

La manipulation des denrées est interdite aux personnes susceptibles de les contaminer. Un arrêté signé du Ministre de l'Elevage et du Ministre de la Santé établira la liste des maladies et affections qui rendent ceux qui en sont atteints susceptibles de contaminer les denrées. Cet arrêté détermine les conditions dans lesquelles les exploitants des établissements décrits à l'article 9 sont tenus de faire assurer une surveillance médicale périodique de leur personnel en vue d'éviter tout risque de contamination des denrées.

TITRE IV : HYGIÈNE DES TRANSPORTS

Article 16 :

Les animaux vivants mentionnés à l'article 3 du présent décret doivent être transportés de sorte que leur état de santé et d'entretien ne soit pas altéré.

Article 17 :

Les moyens de transport utilisés pour les denrées animales ou d'origine animale ne doivent pas constituer, du fait de leur aménagement, de leur état d'entretien ou de leur chargement, un risque de contamination, d'altération ou de souillures pour ces denrées. Ils ne doivent pas être utilisés pour le transport simultané avec des animaux vivants ou des marchandises susceptibles d'altérer ou de contaminer lesdites denrées.

TITRE V : IMPORTATION ET EXPORTATION DES DENRÉES ANIMALES OU D'ORIGINE ANIMALE

Article 18 :

A leur entrée sur le territoire du TCHAD, les denrées animales ou d'origine animale, à l'exception de celles en transit international sans rupture de charge, font l'objet d'une inspection sanitaire et qualitative par les agents cités à l'article 4 ou par les agents des autres services habilités à cet effet.

Ces denrées doivent être accompagnées par un certificat sanitaire et de salubrité délivré par le pays d'origine attestant que lesdites denrées sont conformes aux normes prévues par le présent décret.

Article 19 :

Les inspections et contrôles à l'importation des denrées animales ou d'origine animale ont lieu dans des bureaux de douane ou dans des postes vétérinaires désignés par arrêté conjoint du Ministre de l'Elevage et du Ministre de l'Economie et des Finances.

Article 20 :

Peuvent être dispensées de l'inspection sanitaire et qualitative certaines denrées non destinées au commerce et dont la quantité ne dépasse pas un poids déterminé, notamment celles accompagnant les voyageurs pour leur usage personnel.

Article 21 :

Les denrées qui, au moment de leur inspection sanitaire à l'entrée sur le territoire tchadien, ne satisfont pas aux prescriptions sanitaires et de salubrité, tant en ce qui concerne leurs qualités propres que leurs conditions de transport ou d'emballage, sont refoulées.

Celles qui sont en outre reconnues corrompues ou toxiques, ou qui présentent un danger pour la santé humaine ou animale sont saisies par les agents habilités à cet effet. Les denrées saisies restent sous la surveillance des agents des douanes jusqu'après leur destruction ou dénaturation.

Article 22 :

Peuvent être autorisés à exporter tout ou partie de leur production les abattoirs et autres établissements de préparation visés à l'article 9 qui auront au préalable obtenu un agrément délivré par le Ministre de l'Elevage dans des conditions déterminées par arrêté, qui tiendront compte notamment des normes sanitaires et qualitatives exigées par les pays importateurs des denrées.

Article 23 :

Lorsque des denrées exportées sont refoulées vers le territoire du TCHAD, elles sont alors soumises au moment de leur réimportation aux mêmes dispositions que celles prévues aux articles 18 à 21.

TITRE VI : SANCTIONS DE L'INSPECTION

Article 24 :

Après inspection, les denrées animales ou d'origine animale peuvent être :

1) soit déclarées salubres : elles sont de ce fait autorisées à être livrées à la consommation. La conformité de denrées aux normes de salubrité peut être attestée par l'apposition, sur les denrées elles-mêmes, sur leur emballage ou leur conditionnement, d'une estampille ou marque de salubrité conforme à un modèle défini par arrêté du Ministre de l'Elevage ;

2) soit déclarées suspectes : elles sont alors, sur décision de l'agent de contrôle, mises en consigne dans un local spécialement prévu à cet effet ou dans un entrepôt de l'établissement dans lequel ont été inspectées ces denrées, sous la responsabilité de leur propriétaire ou détenteur. Un procès-verbal de mise en consigne est remis par l'agent de contrôle au propriétaire ou détenteur ;

3) soit déclarées insalubres : elles sont de ce fait saisies partiellement ou en totalité par l'agent de contrôle, et dénaturées ou détruites selon une méthode autorisée, aux frais du détenteur des denrées et sous la surveillance de l'agent ayant effectué la saisie. Un procès-verbal de saisie est remis par l'agent de contrôle au propriétaire ou détenteur, sans préjudice de la rédaction le cas échéant d'un procès-verbal de constatation d'infraction en vue de l'application des sanctions pénales prévues à l'article 27 du présent décret.

Article 25 :

Lorsque des denrées sont déclarées suspectes et mises en consigne conformément au 2) de l'article 24, l'agent de contrôle peut en prélever des échantillons en vue d'examens de laboratoire ou tous autres examens complémentaires permettant de préciser le degré de salubrité desdites denrées.

Pendant la durée de ces examens, et jusqu'à obtention des résultats, les denrées suspectes restent consignées sous la responsabilité de leur propriétaire ou détenteur. Ce dernier est tenu de prendre toutes les mesures permettant de garantir leur conservation, notamment leur placement sous température dirigée lorsqu'il s'agit de denrées périssables. En cas de refus ou d'impossibilité, les denrées concernées doivent être considérées comme impropres à la consommation et sont saisies par l'agent de contrôle selon les dispositions du 3) de l'article 24.

Article 26 :

Les agents chargés de l'inspection sanitaire des denrées peuvent autoriser sous certaines conditions, et après traitement adéquat, la livraison en vue de la consommation animale de certaines denrées reconnues impropres en l'état à la consommation humaine.

L'exposition et la mise en vente de denrées animales ou d'origine animale destinées à être commercialisées en vue de l'alimentation des animaux ne doit être effectuée que sur des emplacements particuliers signalés comme tels, et séparés de ceux qui sont destinés à l'exposition des denrées réservées à la consommation humaine.

TITRE VII : PÉNALITÉS

Article 27 :

Sans préjudice de l'application des peines plus élevées, notamment en application de la réglementation relative à la répression des fraudes, seront punis d'une amende de ... à .... FCFA et/ou d'une peine d'emprisonnement de ...à ....., ceux qui auront contrevenu aux obligations du présent décret et de ses arrêtés d'application.

TITRE VIII : DISPOSITIONS FINALES

Article 28 :

Des arrêtés du Ministre de l'Elevage, et le cas échéant des arrêtés conjoints des Ministres de l'Elevage, de la Santé et des Transports préciseront autant que de besoin les modalités d'application du présent décret, notamment en ce qui concerne les normes sanitaires et qualitatives applicables lors de la préparation, de la conservation, du transport, de l'entreposage et de la mise en vente des diverses catégories de denrées précisées à l'article 3 du présent décret.

Article 28 :

Le Ministre de l'Elevage, le Ministre de la Santé, le Ministre de l'Intérieur, le Ministre de l'Economie et des Finances, le Ministre des Transports sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret, qui sera publié au Journal Officiel de la République du Tchad et diffusé partout où besoin sera.

Fait à N'Djaména, le

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE

Idriss DEBY

P. le Président de la République,
Le Premier Ministre, Chef du Gouvernement

P. le Président de la République,
Le Ministre de l'Elevage

P. le Président de la République,
Le Ministre de l'Intérieur

P. le Président de la République,
Le Ministre de la Santé

P. le Président de la République,
Le Ministre de l'Economie et des Finances

P. le Président de la République,
Le Ministre des Transports