

cles 42 et suivants de la loi n° 55-61 du 4 décembre 1961 modifiée, portant Code des Investissements, pourront prévoir des dérogations à la présente loi ainsi que certaines modalités particulières de son application.

**Art. 13.** — Les conventions particulières déjà passées avec les entreprises minières et comportant des dispositions concernant la fiscalité minière demeurent expressément en vigueur.

**Art. 14.** — Sont abrogées, toutes dispositions contraires à la présente loi, et notamment le décret-loi n° 10/PM du 25 janvier 1961, relatif à la fiscalité minière.

**Art. 15.** — La présente loi sera exécutée comme loi de l'Etat.

Fait à Libreville, le 4 décembre 1965.

Pour le Président de la République  
absent et par délégation,

Le Vice-Président du Gouvernement  
chargé de la Justice,  
**Paul-Marie YEMBIT.**

Pour le Ministre de l'Economie Nationale,  
du Plan et des Mines,  
**Michel ABESOLO.**

Pour le Ministre des Finances en mission,  
Le Ministre de l'Economie Nationale,  
du Plan et des Mines chargé de l'intérim,  
**Michel ABESOLO.**

**LOI n° 15/65 du 22 décembre 1965**, relative à l'Inspection Sanitaire des denrées alimentaires, produits et sous-produits d'origine animale.

L'Assemblée Nationale a délibéré et adopté ;

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE GABONAISE,  
CHEF DU GOUVERNEMENT,

promulgue la loi dont la teneur suit :

#### TITRE PREMIER

#### DISPOSITIONS GENERALES

Établissements inspectés, produits inspectés, organisation de l'inspection.

**Article premier.** — Dans tous les établissements publics ou privés destinés :

1° A l'abattage des animaux de toutes espèces ;

2° A la préparation, à la transformation, à l'entreposage, à l'expédition ou à la vente de tous produits d'origine animale, notamment des viandes, abats et issues, produits de charcuterie, volailles, lapins, poissons, crustacés et mollusques, œufs, laits et produits dérivés, denrées présentées en boîtes de conserves, la surveillance technique de ces différentes opérations, le contrôle de la salubrité des locaux, le contrôle sanitaire des animaux, l'inspection sanitaire et de salubrité de tous produits sont obligatoires.

**Art. 2.** — L'utilisation de tous les établissements visés à l'article précédent sera soumise à une déclaration préalable au Service de l'Elevage et il est institué auprès de chacun d'eux un service de surveillance technique, de contrôle et d'inspection sanitaire et salubrité.

**Art. 3.** — Ce service ne peut être assuré que par un vétérinaire-inspecteur du Service de l'Elevage et des Industries animales.

Toutefois, lorsqu'il n'est pas possible de désigner un vétérinaire-inspecteur, le Directeur du Service de l'Elevage et des Industries Animales, peut désigner un autre agent de ce Service :

Assistant d'Elevage, infirmier-vétérinaire ou un agent du Service de Santé sur proposition conjointe du Directeur du Service de l'Elevage et du Directeur du Service de Santé.

**Art. 4.** — Les agents désignés pour assurer le service déterminé à l'article 3 ci-dessus doivent être assermentés et avoir qualité pour dresser procès-verbal pour toutes les infractions aux dispositions du présent règlement.

#### TITRE II

#### INSPECTION DES VIANDES

**1<sup>re</sup> section :** Inspecteur sanitaire et contrôle des animaux sur pieds.

**2<sup>me</sup> section :** Règlement de l'abattoir.

**3<sup>me</sup> section :** Inspection des animaux abattus.

**4<sup>me</sup> section :** Les viandes sous emballages.

**5<sup>me</sup> section :** Les viandes foraines.

**1<sup>re</sup> section :** Inspection sanitaire et contrôle des animaux sur pieds.

**Art. 5.** — L'inspection sanitaire des animaux sur pieds de toutes espèces, destinés à être abattus est obligatoire.

**Art. 6.** — Tous les animaux entrés dans un abattoir pour y être abattus, n'en doivent sortir qu'abattus, à l'exception des animaux visés à l'article 8 ci-dessous.

En cas de maladie ou de suspicion de maladie, l'abattage peut être retardé ou avancé. Lorsque la décision de retarder l'abattage a été prise, l'animal est isolé dans un lazaret. Le séjour d'un animal dans le lazaret ne peut dépasser 48 heures.

**Art. 7.** — Tout animal atteint ou suspect de maladie contagieuse, entré dans un abattoir, est immédiatement sequestré et abattu dans les locaux sanitaires de l'abattoir.

**Art. 8.** — L'abattage des femelles appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine est interdit, exception faite des femelles hors d'âge, stériles, impropres à la reproduction, accidentées ou encore atteintes ou suspectes de maladie contagieuse comme il est dit à l'article 7 ci-dessus.

**Art. 9.** — L'abattoir des jeunes appartenant aux espèces énumérées à l'article 8 est, en principe, interdit et ne peut être autorisé que par un arrêté pris par l'autorité locale sur la proposition du Directeur du Service de l'Elevage et des Industries animales. Cet arrêté fixera l'âge limite inférieur d'abattage et, pour chaque espèce, les pourcentages de jeunes à admettre dans les abattoirs.

**Art. 10.** — Si, pour des motifs d'abattage d'urgence, un animal est abattu hors de l'abattoir, et n'a pu être soumis à l'inspection sanitaire sur pieds : la viande, les abats et les issues de l'animal sacrifié ne peuvent être

livrés à la consommation ou mis en vente pour un usage industriel qu'après examen d'un agent du Service de l'Elevage et des Industries animales. Celui-ci reste seul juge de la destination à donner à la viande, aux abats, issues et sous-produits.

**2<sup>me</sup> section :** Règlement intérieur de l'abattoir.

a) Abattoir public.

**Art. 11.** — L'accès des abattoirs est interdit à toutes personnes autres que celles qui y sont appelées par leur commerce ou leur travail et à toute personne en état d'ivresse ou dans une tenue malpropre.

Une carte professionnelle sera établie par l'agent chargé de l'inspection des abattoirs et délivrée aux usagers par l'autorité administrative locale.

**Art. 12.** — Les heures d'abattage dans les abattoirs publics sont déterminées et modifiées chaque fois que cela est utile, compte tenu des saisons et des besoins du service, par une décision de l'agent chargé de l'inspection.

**Art. 13.** — Les usagers privés de l'abattoir sont tenus de procéder ou faire procéder au lavage de l'abattoir.

- 1° Dès après l'abattage et l'habillage ;
- 2° Dès l'enlèvement des carcasses et abats.

**Art. 14.** — L'entretien et la répartition des immeubles et locaux ainsi que l'entretien des outils et appareils de travail, autres que ceux appartenant en propre aux bouchers ou aux tueurs, sont à la charge de la municipalité ou de l'Administration. Cependant toute personne qui brise ou dégrade un objet quelconque faisant partie de l'équipement de l'abattoir, est tenue de le réparer ou de le remplacer à ses frais. Si le bris ou la dégradation sont commis sciemment, procès-verbal est dressé contre l'auteur du méfait.

**Art. 15.** — L'introduction de chiens dans l'enceinte de l'abattoir est interdite, ceux qui y sont trouvés sont mis en fourrière sans préjudice des poursuites qui seront dirigées contre les propriétaires.

**Art. 16.** — L'accès aux abattoirs peut être interdit temporairement ou définitivement aux personnes qui exercent publiquement et abusivement des mauvais traitements envers les animaux domestiques, sans préjudice des peines prévues par l'article 343, alinéa 11 du Code Pénal.

Pour les animaux abattus et destinés à l'alimentation de population de religion musulmane, le sacrifice par égorgement simple peut être autorisé.

**Art. 17.** — Les tueurs sont tenus de prêter leurs concours aux agents chargés de l'inspection, toutes les fois que les besoins du service l'exigent, pour l'examen et le découpage des viandes à inspecter.

**Art. 18.** — La non observation, par les usagers, du règlement intérieur de l'abattoir ou le refus de se plier aux exigences du service peut entraîner le retrait de la carte professionnelle et l'interdiction de l'accès de l'abattoir. Le retrait et l'interdiction seront temporaires. Ils pourront être définitifs lorsqu'il y aura récidive.

Un arrêté pris par l'autorité locale sur la proposition du Directeur du Service de l'Elevage et des Industries animales fixera pour chaque établissement, compte

tenu des possibilités locales, les conditions dans lesquelles devront s'effectuer le dépouillage, le découpage des carcasses et, d'une façon générale, toutes les opérations.

b) Abattoir privé.

**Art. 19.** — Le règlement intérieur de chaque abattoir privé autorisé doit, pour être valable, avoir été approuvé par le Directeur du Service de l'Elevage et des industries animales.

**3<sup>me</sup> section :** Inspection des animaux abattus.

**Art. 20.** — L'abattage de tout animal de boucherie en dehors de l'abattoir public est interdit dans le périmètre urbain des agglomérations possédant un établissement de ce genre.

Toutefois, les éleveurs et les habitants qui élèveront du petit bétail pour leur consommation personnelle et familiale conservent la faculté d'abattre chez eux.

Seuls sont autorisés à abattre des animaux de boucherie dans leurs abattoirs privés, les particuliers ou sociétés traitant d'importantes quantités de viandes, sous réserve que la construction desdits abattoirs ait été autorisée, que les projets d'installation, ainsi que les plans des locaux aient reçu l'approbation du Service de l'Elevage et des Industries animales.

**Art. 21.** — Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs publics ou des abattoirs privés agréés par l'Administration, doit faire l'objet d'une déclaration. La déclaration est faite au représentant de l'Administration et au Service de l'Elevage et des Industries animales. Quel que soit le lieu d'abattage, aucune partie de la viande, des abats ou issues ne peut être soustraite à l'inspection.

**Art. 22.** — L'inspection des viandes ne peut se faire que le jour.

**Art. 23.** — La présentation des animaux abattus, dans leur intégralité, est obligatoire au moment de la visite d'inspection. Cette visite a lieu en présence du boucher et avec son assistance.

**Art. 24.** — Après inspection, les viandes reconnues propres à la consommation sont marquées à l'aide d'une estampille.

**Art. 25.** — Les viandes provenant d'animaux légèrement infectés de larves de ténias (moins d'une larve par décimètre carré de coupe) ne peuvent être livrées à la consommation qu'après stérilisation. Les viandes fortement infectées seront saisies.

**Art. 26.** — Sont interdites l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte, pour l'alimentation humaine, des viandes ne portant pas l'estampille du Service de l'inspection des viandes.

En cas d'infraction à cette disposition, les viandes non estampillées sont confisquées et vendues, soit pour la consommation après inspection d'un vétérinaire-inspecteur, soit pour l'équarissage. Dans les deux cas, cette vente est faite au profit du Gouvernement.

**4<sup>me</sup> section :** Viandes présentées sous emballage.

**Art. 27.** — Les viandes présentées sous cellophane ou sous tout autre emballage similaire, ne peuvent

comprendre que des morceaux de 1<sup>er</sup> choix, débarrassés des tendons, aponévroses, gros vaisseaux, os, etc...

Ces viandes ainsi présentées ne doivent avoir subi aucun traitement (hachage, passage à l'attendrisseur ou à la stock-machine) susceptible de léser les fibres musculaires dans leur structure anatomique.

5<sup>me</sup> section : Inspection des viandes foraines.

**Art. 28.** — Les viandes, destinées à être réfrigérées, congelées ou transportées fraîches hors du périmètre normalement et directement desservi par l'abattoir, sont soumises aux mêmes règles d'inspection que les viandes fraîches destinées à être mises en vente dans le périmètre desservi normalement par l'abattoir.

**Art. 29.** — Les transporteurs et propriétaires de viandes, des espèces bovines, ovines et caprines, fraîches ou conservées par un procédé frigorifique, doivent présenter des animaux complets, soit entiers, soit découpés par moitié ou par quartiers suivant les usages de la boucherie. Les différents morceaux devront se juxtaposer exactement entre eux.

Toutefois, les morceaux de choix de l'espèce bovine et ovine peuvent être admis à l'état de pièces isolés.

**Art. 30.** — Une étiquette portant toutes les indications relatives au lieu, au jour et l'heure d'abattage, et les indications nécessaires à l'identification des produits est fixé par un fil plombé à chaque carcasse, moitié, quartier ou morceau expédié. Cette étiquette portera en outre, les noms de l'expéditeur et du destinataire.

**Art. 31.** — Les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de bœuf, de mouton, de chèvre ou de porc, ne peuvent être transportées que si elles sont accompagnées d'un certificat délivré par le Service de l'Élevage et des Industries animales du territoire de provenance, attestant :

1° Que ces marchandises proviennent en totalité d'animaux reconnus sains et exempts de toute maladie au moment de l'abattage ;

2° Qu'elles ne contiennent aucune substance anti-septique ;

3° Qu'elles ont été préparées dans des conditions répondant à toutes les exigences de l'Hygiène alimentaire.

**Art. 32.** — Le certificat prévu à l'article précédent du présent règlement doit contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits et s'appliquer sans aucun doute possible aux viandes présentées ; il reproduit notamment les noms de l'expéditeur et du destinataire ainsi que les marques apposées sur les emballages.

**Art. 33.** — Sont soumis à un examen de salubrité au moment de leur débarquement au lieu de consommation : les viandes et les abats de toute nature transportés frais, réfrigérés ou congelés. L'inspection ne peut s'opérer que de jour ou dans des conditions d'éclairage artificiel fixées par les autorités chargées du contrôle de salubrité.

**Art. 34.** — Les viandes ou abats transportés reconnus propres à la consommation, doivent être mis en consommation ou entreposés dans un frigorifique aussitôt après l'inspection de salubrité à l'arrivée.

**Art. 35.** — Les viandes foraines non estampillées sont confisquées, elles sont soumises à l'inspection de salubrité ; celles qui sont propres à la consommation sont vendues aux enchères ou cédées à un établissement de bienfaisance. Celles qui sont reconnues impropres à la consommation sont vendues à l'équarissage. Toutes ces opérations sont faites au bénéfice du Gouvernement.

**Art. 36.** — Les viandes foraines estampillées, reconnues propres à la consommation, mais non conformes au présent règlement (articles 30, 31 et 32) sont consignées en frigorifique à la disposition et aux frais de l'expéditeur ou vendues dans les mêmes conditions que les viandes non estampillées, reconnues propres à la consommation.

### TITRE III

#### MESURES REPRESSIVES

1<sup>re</sup> section : Saisies totales.

2<sup>me</sup> section : Saisies partielles.

3<sup>me</sup> section : Saisies d'abats.

4<sup>me</sup> section : Viandes stérilisées, dénaturation.

**Art. 37.** — Ne peuvent être vendues et livrées à la consommation, sont saisis et détruits : les viandes, abats et issues toxiques, corrompus, répugnants et non alibiles.

1<sup>re</sup> section : Saisies totales.

#### I. — VIANDES TOXIQUES OU MALADES

(Infections microbiennes et à ultra-virus)

##### Animaux morts accidentellement ou de maladie

**Art. 38.** — La chair et les organes des animaux morts accidentellement, dont la mort n'est pas suivie de saignée et d'éviscération immédiate, ou d'une maladie non contagieuse, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et dénaturés. La peau peut être commercialisée.

**Art. 39.** — La chair et les organes des animaux morts d'une maladie contagieuse, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation. Ils sont saisis en totalité et détruits.

La peau ne peut être commercialisée dans les cas suivants : charbon bactérien, charbon symptomatique, gales lymphangite épizootique, mélitococcie, morve.

Dans les autres cas, elle ne peut être livrée au commerce qu'après arsénicage et séchage, ou toute autre méthode de désinfection agréée par le Service de l'Élevage et des Industries Animales, les opérations doivent obligatoirement se dérouler dans un établissement surveillé.

##### Animaux abattus atteints de maladies

#### A. — Maladies non contagieuses.

**Art. 40.** — La chair et les organes des animaux abattus parce qu'atteints ou reconnus atteints après abattage, d'une maladie non contagieuse, quelle qu'elle soit, et des animaux non saignés ou saignés incomplètement, ne peuvent être livrés à la consommation, sont saisis en totalité et dénaturés lorsque la maladie a déterminé des lésions généralisées, l'altération fébrile ou dégénératrice du système musculaire, la maigreur accentuée, la cachevie ou l'hydrohémie.

La chair et les organes des animaux non saignés ou saignés incomplètement sont saisis en totalité et dénaturés.

La peau peut être commercialisée.

#### B. — Maladies contagieuses.

**Art. 41.** — La chair et les organes des animaux abattus, reconnus atteints d'une maladie contagieuse, infectieuse ou parasitaire, quelle qu'elle soit, ne peuvent être livrés à la consommation, sont saisis en totalité et détruits, sauf dans certains cas particuliers précisés aux articles 42, 43, 44 et 45 du présent règlement.

La peau peut être commercialisée dans le cas prévu et conformément aux règles énoncées à l'article 39 du présent règlement.

**Art. 42.** — Lorsque les animaux atteints de tuberculose appartiennent aux espèces herbivores et à l'espèce porcine, la saisie totale n'est prononcée que lorsque les viandes abattues présentent :

- a) De la tuberculose miliaire aiguë avec foyers multiples ;
- b) De la tuberculose caséuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;
- c) De la tuberculose caséuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires, caséification rayonnée.

Dans les autres cas, seuls les organes atteints et les abats sont saisis et détruits.

**Art. 43.** — Toutefois le sang d'animaux tuberculeux est saisi et détruit dans tous les cas.

**Art. 44.** — La chair des animaux atteints de péri-pneumonie peut être livrée à la consommation dans la zone infectée si l'état général des animaux malades est satisfaisant et si la viande ne présente aucune des altérations ou modifications énumérées à l'article 40. Les parties ou organes atteints sont saisis et détruits. Les abats sont saisis et détruits.

#### C. — Maladies parasitaires et néoplasies.

**Art. 45.** — Sont saisis en totalité et détruits, la chair et les organes des animaux atteints de maladies parasitaires et néoplasies suivantes :

**Ladrieries ou cysticercozes :** Bovine, ovine et caprine. La graisse interne (suif ou panne) et le lard sont vendus, si ces parties ne renferment pas de cysticerques.

**Trichinose :** Le lard et la graisse interne (panne), peuvent être vendus.

**Sarcosporidioses musculaires généralisées :** Actinomycose, actinomycose, botryomycose, aspergillose généralisées. Néoplasies généralisées et néoplasies malignes et envahissantes (carcinose, sarcomatose, mélanose, etc...).

Toutefois les viandes d'animaux atteints de ladrierie qui présentent moins d'un cysticerque par dm<sup>2</sup> de coupe peuvent être livrées à la consommation après stérilisation, conformément aux dispositions des articles de la cinquième section.

## II. — VIANDES CORROMPUES OU ALTERÉES

**Art. 46.** — Sont saisis en totalité et dénaturés, la chair et les organes des animaux de boucherie ou de charcuterie présentant une putréfaction généralisée imminente ou confirmée.

## III. — VIANDES REPUGNANTES

**Art. 47.** — Sont saisis en totalité et dénaturés, la chair et les organes des animaux de boucherie ou de charcuterie présentant un ictère accentué et persistant, des odeurs ou des saveurs anormales :

1° Par médicaments ou désinfectants (éther, asafoetida, essence de térébentine, camphre, phénols, crésols, etc...) ;

2° Par aliments (ail des prés, absinthe, poisson, viande putréfiée, tourteaux oléagineux rances, femu grec, etc...) ;

3° Par sécrétion et parasites (résorption, imprégnation urinaire, par rétention, rupture de la vessie ou par urémie, anurie, odeur sexuelle exagérée, cryptorchidie avec lésions uro-génitales chez le verrat, ascarides du veau, etc...) ;

4° Par enlèvement tardif des viscères abdominaux (odeur excrémentielle).

## IV. — VIANDES ALIBILES OU INSUFFISANCES

**Art. 48.** — Sont saisis en totalité et dénaturés les viandes et organes des animaux dans les états suivants :

— Foetal (foetus, avorton) ;

— Trop jeunes ;

— D'extrême maigreur (étisie, consommation) : disposition de la graisse et émaciation musculaire ;

— De cachexis avancée (essentielle, parasitaire, hémorragique, pathologique, etc...) aqueuse ou sèche ;

— D'hydrohémie accentuée (hydropisie du tissu conjonctif et de la graisse) ;

— De maigreur, cachexie ou hydrohémie commerciale, associées à un état morbide général (maladie aiguë ou chronique, rachitisme, etc...) ;

— De sclérose musculaire généralisée.

2<sup>me</sup> section : Saisie partielle.

## I. — VIANDES TOXIQUES

### A. — Maladies infectieuses.

**Art. 49.** — Dans les cas de maladies autres que celles qui entraînent la saisie totale, non accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie d'hydrohémie ou d'altération fébrile du système musculaire ou de complications septiques ou pyohémiques, la saisie est limitée aux organes du tissu malade et à la zone contiguë et correspondante.

Les parties ou organes atteints sont saisis et dénaturés.

**Art. 50.** — Dans les cas de lésions ou d'altérations localisées, traumatisme, inflammations, dégénéralions, des divers tissus (muscles, os, articulations, ganglions,