

Les viandes de toutes catégories ne pourront être vendues dans le public ou sur l'étal de boucherie qu'après stérilisation d'une heure au four ou à l'autoclave à une température de 110° C au moins ou ébullition de deux heures ou moins dans la marmite à feu ordinaire, la viande ayant été au préalable débitée en morceaux et ne dépassant pas le poids de cinq cents grammes.

La cuisson est considérée comme suffisante lorsque la viande a pris une couleur grisâtre pour le bœuf, gris blanchâtre pour le porc et que le jus qui s'en écoule à la coupe a perdu toute teinte rougeâtre.

Les viandes de la première catégorie, reconnues farcies ou infestées de cysticerques, sont éliminées de cette prescription et devront être détruites complètement.

Dans tous les cas, seule la reprise des lards gras (panne et lard du dos, à l'exclusion des lards maigres de poitrine) est autorisée sans stérilisation préalable.

Les viandes de la deuxième catégorie pourront être utilisées pour la préparation de charcuterie cuite broyée ou tamisée (mortadelle, saucisses cuites, cervelas, pâtés, etc...) et dont la cuisson aura été pratiquée dans les conditions prescrites précédemment. Les viandes de la troisième catégorie pourront être utilisées :

- soit pour la préparation du porc rôti ou autres préparations culinaires, en morceaux entiers passant obligatoirement par l'autoclave,
- soit par la congélation rapide à un minimum de 8° pendant huit jours, puis expéditions sous cette forme ou récupération après décongélation en une préparation destinée à être mangée crue (saucissons, saucisses fumées, jambons fumés, etc...)
- soit par la salaison en saumure à 25 % pendant trois semaines et à une température ne dépassant pas 20° ou par un salage par traitement vigoureux à sec pratiqué pendant huit jours consécutifs et répété au moins trois fois à quinze jours d'intervalle.

CHAPITRE IV DISPOSITIONS FINALES

Art. 7 — La saisie des viandes et abats ne donne lieu à aucune indemnisation.

Art. 8 — Chaque saisie est consignée sur un registre indiquant l'organe où portion d'organe sur lesquels elle porte, le motif de la saisie, et, autant que possible, le poids lorsqu'il s'agit de viande.

Un certificat de saisie peut être délivré aux intéressés qui en font la demande.

Art. 9 — Toutes infractions au présent arrêté sont constatées par des procès-verbaux et poursuivies conformément aux règlements en vigueur notamment l'article 40 de la loi n° 91.008 du 25 Juillet 1995 relative à la vie des animaux.

Art. 10 — Sont et demeurent abrogées toutes dispositions antérieures et contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté du 26 décembre 1930.

Art. 11 — Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera

DES ABATTOIRS, DES ETABLISSEMENTS DIVERS, DES TUERIES ET DES VEHICULES

DECRET N° 72-072 DU 28 MARS 1972 PORTANT RÉGLEMENTATION DE LA CRÉATION DES ABATTOIRS ET DÉFINISSANT LE CLASSEMENT ET LES RÈGLES DES GESTION DES ABATTOIRS PUBLICS

TITRE PREMIER CRÉATION D'ABATTOIRS

Art. 1^{er} — Toute nouvelle création d'abattoir et soumise à autorisation préalable du Ministère chargé de l'Elevage.

TITRE II CLASSIFICATION DES ABATTOIRS PUBLICS

Art. 2 — Les abattoirs publics existants ou à créer sont classés en abattoirs publics nationaux et en abattoirs publics municipaux.

Les abattoirs publics nationaux appartiennent à l'Etat et sont gérés par celui-ci ;

Les abattoirs publics municipaux appartiennent aux municipalités et sont gérés par ces dernières.

TITRE III DES ABATTOIRS PUBLICS NATIONAUX

Art. 3 — Un abattoir public national peut être créé, après enquête justifiant de son utilité et de sa rentabilité chaque fois que le volume d'activité envisagé lui donne une place prépondérante dans le domaine de l'exploitation des viandes.

L'abattoir public national a vocation pour traiter toutes les viandes abattues dans son périmètre dit «périmètre d'intervention de l'abattoir», qu'elles soient destinées à l'exportation ou à la consommation locale.

Art. 4 — La création d'un abattoir public national est décidée par voie de décret pris en conseil des Ministres qui définit en même temps le périmètre d'intervention dudit abattoir.

Art. 5 — L'exploitation d'un abattoir public national est assurée par un exploitant unique, établissement public de l'Etat, à caractère industriel et commercial doté de la personnalité civile et de l'autonomie financière, placé sous la tutelle du Ministre chargé de l'Elevage et du Ministre chargé des Finances.

Art. 6 — L'édification et l'exploitation de tout abattoir public national doivent se conformer aux règles et conditions du génie sanitaire et de l'hygiène applicables au milieu et au personnel exploitant se genre d'industrie insalubre.

Art. 7 — L'exploitation de tout abattoir public national comporte la prestation des services nécessaires à la transformation d'un animal vivant en denrée commercialisable. Elle est assurée par l'exploitant unique, seul habilité à exécuter, dans l'enceinte de l'abattoir, les opérations d'abattage et, le cas échéant sur demande de l'utilisateur, à louer les installations nécessaires au découpage, désossage, conditionnement, réfrigération ou congélation des viandes.

Toutefois, cet exploitant unique ne peut se livrer à la commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale.

L'exploitation d'un abattoir public national peut aussi comporter la prestation d'autres services ayant trait au commerce des animaux vivants, des viandes abats, issues ou sous-produits qui seront définis par le Ministre chargé de l'Elevage.

Sur accord du Ministre chargé de l'Elevage, dans les conditions fixées par les marchés administratifs de l'Etat, l'exploitant unique pourra, sous sa responsabilité propre, faire appel à des entreprises prestataires de services pour l'exécution de certaines opérations techniques.

Art. 8 — Les prestations de services effectuées par l'abattoir public national donnent lieu à perception de redevances ou droits suivant modes et taux qui sont arrêtés par le Ministre de tutelle.

Art. 9 — La mise en service d'un abattoir public national entraîne dans un délai maximum de trois mois à compter du jour de cette mise en service, la cessation d'activité et la fermeture définitive de toute tuerie particulière, abattoir public ou privé, situé dans le périmètre d'intervention dudit abattoir public national.

Art. 10 — Toute introduction de viande foraine dans le périmètre d'intervention d'un abattoir public national doit se faire par ledit abattoir ou elle est soumise à l'inspection de salubrité. L'abattoir public national perçoit les taxes et redevances afférentes aux services rendus.

Art. 11 — Est considérée comme viande foraine dans le périmètre d'intervention d'un abattoir public national, toute viande n'en provenant pas.

Art. 12 — Des arrêtés d'application du Ministre chargé de l'Elevage préciseront pour chaque abattoir public national les détails d'application du présent décret.

Des arrêtés conjoints du Ministre chargé de l'Elevage et du Ministre chargé des Finances préciseront les règles financières d'exploitation.

TITRE IV DES ABATTOIRS PUBLICS MUNICIPAUX

Art. 13 — Les abattoirs publics municipaux restent gérés par les Communes dans le cadre des lois et règlements en vigueur.

Art. 14 — Le Ministre chargé de l'Elevage, le Ministre chargé des Finances, le Ministre chargé de l'Intérieur, le Ministre chargé de la Justice et le Ministre chargé de la Santé Publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'application du présent décret qui sera publié au journal officiel de la République.

DÉCRET N° 97-1109 DU 04 SEPTEMBRE 1997 RELATIF À L'AGRÉMENT VÉTÉRINAIRE DES ÉTABLISSEMENTS DIVERS SE LIVRANT À L'ABATTAGE D'ANIMAUX, À LA CONSERVATION, PRÉPARATION, TRANSFORMATION ET AU TRANSPORT DES VIANDES, ABATS, ISSUES ET DENRÉES ALIMENTAIRES D'ORIGINE ANIMALE DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE

Art. 1^{er} — Au sens du présent décret, on entend par :

- *Agrément vétérinaire* : L'approbation ou l'autorisation d'exploiter un établissement accordé par les Services Vétérinaires Officiels.
- *Etablissement* : ensemble de bâtiments ou d'ateliers dans lesquels s'effectuent l'abattage d'animaux, la conservation, la préparation et la transformation des viandes et abats, et des denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 2 — Tout établissement se livrant, même partiellement, à l'abattage d'animaux des espèces bovine, porcine, ovine, caprine, volaille et gibier, à la préparation des viandes, abats et issues, à leur transformation en produits destinés à la consommation humaine doit recevoir l'agrément vétérinaire.

Art. 3 — Sont soumis au présent décret :

- les abattoirs ;
- les tueries ;
- les ateliers de découpe et de désossage ;
- les entrepôts frigorifiques ;
- les usines et les ateliers de préparation et de transformation des denrées alimentaires d'origine animale.

Art. 4 — L'agrément vétérinaire est accordé par l'Autorité compétente de l'Etat

Art. 5 — La Direction des Services Vétérinaires du ministère chargé de l'Elevage est désignée comme Autorité Compétente de l'Etat en matière d'agrément vétérinaire.

Art. 6 — Les conditions d'octroi de l'agrément vétérinaire, sont définies par arrêtés du ministère chargé de l'Elevage suivant les catégories ou types d'établissement et selon les catégories des denrées alimentaires ainsi préparées, fabriquées ou transformées.

Art. 7 — Les établissements agréés sont soumis au contrôle permanent d'un vétérinaire officiel pour s'assurer que les animaux ont été abattus, les viandes, abats, issues et produits traités, préparés et transportés conformément aux normes d'hygiène et de salubrité prévues par les textes réglementaires en vigueur.

Art. 8 — Un numéro ordre est attribué à chaque établissement agréé.

La mention : «Agrément Vétérinaire n°.....», doit être reproduite sur les diverses pièces accompagnant les produits exportés.

Art. 9 — Aucune viande, aucun produit alimentaire d'origine animale, ne peut être exporté s'il ne provient d'un établissement ayant reçu «l'agrément vétérinaire».

Art. 10 — Les conditions de transport de ces viandes et produits sont fixées par arrêté conjoint du Ministère chargé de l'Elevage et du ministère chargé des Transports.

Art. 11 — L'inobservation des conditions prescrites en application des dispositions du présent décret ou des textes pris pour son application, peut entraîner la suspension ou le retrait de l'agrément dont l'établissement fait l'objet.