

### Recherche des Salmonella

En cas d'expertise se conformer aux indications de la norme Afnor V 08-013. Dans les autres cas, utiliser la technique suivante :

Préenrichissement : s'effectue en eau peptonée tamponnée (voir annexe 2, 2.1), pendant quatre heures à 37° C ( $\pm 1^\circ$  C) pour les ovoproduits et ceux dont la teneur microbienne initiale est présumée importante, et pendant seize à vingt heures à 37° C ( $\pm 1^\circ$  C) dans les autres cas.

Le rapport entre la prise d'essai et le volume du milieu doit être 1/10.

Enrichissement : à partir du milieu de préenrichissement ; porter 2 ml :

Dans deux tubes de bouillon MullerKauffmann au tétrathionate et vert brillant (20 ml par tube).

Dans deux tubes de bouillon au sélénite (20 ml par tube).

Faire incuber à 43° C ( $\pm 1^\circ$  C) : un tube de bouillon au tétrathionate et un tube de bouillon au sélénite.

Isolement :

Après vingt-quatre heures et éventuellement quarante-huit heures d'incubation effectuer, à partir des milieux d'enrichissement, des isolements à la surface de géloses au vert brillant et au rouge de phénol et, si possible, à la surface d'un deuxième milieu sélectif.

Faire incuber les boîtes à 37° C ( $\pm 1^\circ$  C) pendant vingt heures ( $\pm$  deux heures). Si le développement est insuffisant, poursuivre l'incubation.

S'il y a présence de colonies caractéristiques ou douteuses, en repiquer un nombre suffisant et les soumettre aux essais biochimiques classiques.

Adresser les souches repiquées sur gélose nutritive au service des entérobactéries du laboratoire central d'hygiène alimentaire, 43, rue de Dantzig, 75015 Paris.

Nota. — Dans l'éventualité où l'analyse porte sur de nombreux échantillons d'un même lot, une technique simplifiée peut être mise en oeuvre. Elle comporte :

Préenrichissement (sans changement) ;

Enrichissement :

Un tube de bouillon tétrathionate incubé à 43° C ( $\pm 0,5^\circ$  C).

Isolement :

Sur gélose au vert brillant et rouge de phénol seulement.

### Remarques générales

Expression des résultats

Les résultats des dénombrements doivent être rapportés au gramme ou au ml. En cas de recherche, le poids ou le volume d'inoculum doit être précisé.

### Valeur de certains résultats

En milieu solide les dénombrements donnant un nombre de colonies inférieur à 10 ne peuvent conduire qu'à une approximation numérique de la contamination d'un gramme de produit. Dans ce cas, il convient d'exprimer le nombre de colonies observées pour l'inoculum réellement utilisé.

### Milieux de culture

Afin d'améliorer la fidélité des résultats, il est recommandé d'utiliser les milieux complets déshydratés ou des composants de base déshydratés et de suivre scrupuleusement les prescriptions du fabricant.

---

## ARRÊTÉ N° 4326/2000 DU 28 AVRIL 2000 RÉGLEMENTANT LES SAISIES ET LA NATURE DES STÉRILISATIONS OU PROCÉDÉS DE DESTRUCTION DES VIANDES MALSAINES.

---

**Art. 1<sup>er</sup>** — Le présent arrêté régit les saisies à l'inspection des viandes, et la nature des stérilisations ou procédés de destruction des viandes malsaines dans les abattoirs et tueries en application des dispositions des articles 7 et 8 du Décret n° 93-844 du 16 Novembre 1993 relatif à l'hygiène et qualité des aliments et produits d'origine animale.

**Art. 2** — L'inspection sanitaire de viandes est effectuée par les représentants qualifiés des Services Vétérinaires officiels ou, à défaut par les médecins, selon les dispositions de l'arrêté n° 3208/94 du 25 Juillet 1994 fixant les conditions de l'inspection sanitaire des animaux dans les abattoirs.

**Art. 3** — Les viandes et abats, objet d'une saisie, ne peuvent être destinés à la consommation humaine. Ils sont détruits ou transformés en vue d'une utilisation industrielle.

## **CHAPITRE PREMIER DE LA SAISIE TOTALE**

**Art. 4** — La saisie totale de la carcasse et des viscères est pratiquée dans les cas suivants pour les viandes présentant des altérations impropres à la consommation :

### **I — VIANDES TOXIQUES (Viandes et organes)**

#### **A. — Altérations dues à des infections microbiennes.**

1) Rage : Tous les animaux atteints de rage et les herbivores mordus depuis plus de 8 jours par un chien reconnu enragé ou suspect d'être atteint de rage.

2) Tuberculose :

a) Tuberculose bovine : la saisie totale est obligatoire quand la nature et retendue des lésions constatées sont les suivantes :

- Existence de lésions musculaires ou d'altérations des ganglions, lymphatiques intermusculaires, non limitées à une seule région ;
- Lésions miliaires coexistant sur deux parenchymes au moins ;
- Lésions miliaires coexistant sur un parenchyme et sur une des séreuses splanchniques ;
- Lésions miliaires étendues à deux séreuses splanchniques ;
- Lésions caséuses ou en voie de ramollissement portant à la fois sur les viscères des deux grandes cavités splanchniques avec altération de leurs séreuses ou d'un ganglion d'une autre région.

b) Tuberculose du porc et des autres animaux de boucherie : lésions tuberculeuses associées à un état de maigreur accentué ou à la cachexie, étendues aux principaux ganglions intermusculaires, ou ayant envahi à la fois les organes thoraciques et abdominaux ou les grandes séreuses ;

- Lésions de tuberculose miliaire thoracique ou abdominale de foyers étendus de ramollissement
- Lésions étendues dans les muscles ou les os.

c) Tuberculose de volailles et du gibier : saisie totale quelle que soit l'étendue des lésions.

- Charbons : Saisie totale avec destruction de la peau.
- Septicémie gangreneuse : saisie totale, avec destruction de la peau
- Tétanos : saisie totale, avec reprise de la peau
- Infection purulente : saisie totale, avec reprise de la peau.
- Maladies infectieuses diverses : ayant entraîné une altération fébrile du système musculaire, de la maigreur accentuée, de la cachexie, de l'hydrohémie, telles les septicémies hémorragiques, piroplasmoses, et anaplasmoses, la maladie caséuse de mouton, les infections typhoïdes, pneumonies gangreneuses, les lymphangites suppuratives, les dermites généralisées, les métrites suppurées, les arthrites infectieuses, les diarrhées aiguës colibacillaires ou pastereuliques, le choléra des volailles, les septicémies des poules, dindons et pigeons, la diphtérie aviaire, la maladie de Newcastle.

#### **B. - Altérations causées par des maladies parasitaires et néoplasies**

ladrerie bovine, porcine, ovine et caprine, avec autorisation de reprise des suifs, graisses et lards, lorsqu'ils ne renferment pas de cysticerques, cœnurose du lapin, actinomycoses, botryomycoses et aspergillooses généralisées, néoplasies malignes, envahissantes ou généralisées, etc...

#### **C. - Altérations causées par des états pathologiques non spécifiques :**

- Mort naturelle à la suite d'une maladie quelconque ;
- Mort accidentelle non suivie de saignée et d'éviscération immédiate ;

- Asphyxie, submersion, fulguration ;
- Empoisonnements ;
- Viande saignouse, fiévreuse ou fatiguée (surmenage)
- Maigreur accentuée, cachexie, hydrohémie ;
- Maladies accidentelles compliquées d'infection septicémique ou Lymphadénie, leucémie, myopathies, adénopathies, dégénérescence généralisée, etc...

## II. — VIANDES CORROMPUES (Viandes et organes)

Putréfaction généralisée imminente ou confirmée des viandes de boucherie, de charcuterie, de la volaille, du poisson et du gibier (sauf une certaine tolérance pour le gibier faisandé)

## III. — VIANDES REPUGNANTES (Viandes et organes)

Caractère accentué et persistant ;

Viandes à odeur ou saveur anormales, par médicaments ou désinfectants par aliments, par sécrétions et parasites (entre autres imprégnation urinaire, cryptorchidie chez le verrot, etc.) par enlèvement tardif des viscères abdominaux (odeur excrémentielle).

## IV. — VIANDES NON ALIBILES (Viandes et viscères)

Avortons trop jeunes dont les muscles sont fermes, flasques, la graisse interne grisâtre, ni consistante ni onctueuse, les rognons de coloration verdâtre ou violacée, les os longs grêles, flexibles et à moelle rouge foncé, boueuse ;

Extrême maigreur caractérisée par une émaciation musculaire et la disparition de la graisse interne et externe ou présentant un reste de graisse diffluite ne se coagulant pas par le ressuage ;

- Cachexie d'origine essentielle, parasitaire ou pathologique ;
- Hydroémie caractérisée par l'hydropsie du tissu conjonctif et de la graisse ;
- Sclérose musculaire généralisée.

## CHAPITRE II DES SAISIES PARTIELLES

**Art. 5** — Les saisies partielles sont pratiquées dans les cas suivants pour les viandes et abats présentant des altérations impropres à la consommation :

### I. — VIANDES TOXIQUES

#### A. — Maladies microbiennes et états pathologiques divers :

- Maladies non accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie, altérations fébriles musculaires ou de complication suppurée ;
- Saisie des organes ou tissus malades et de la région contiguë" à ces organes et tissus

#### 1) Tuberculose bovine :

- Lésions caséeuses d'un viscère d'une seule des deux grandes cavités splanchniques avec altération de la séreuse pariétale correspondante ;
- Lésions calcifiées ou fibreuses d'une seule ou des deux grandes cavités splanchniques avec altération des parois de celle-ci. La saisie porte alors soit sur la totalité de la paroi costale ou abdominale lésée, soit sur l'ensemble des masses musculaires qui enveloppent la cavité pelvienne, soit sur toute autre région portant des lésions tuberculeuses ;
- Tout organe ou région, siège d'une lésion tuberculeuse, même nettement délimitée, est saisi et détruit en totalité ; la tuberculose d'un ganglion entraîne la saisie et la destruction de l'organe ou de la région correspondante.

#### 2) Tuberculose du porc et des autres animaux de boucherie.

- Saisie partielle quand les lésions des viscères ou des séreuses sont très limitées et ne présentent ni la forme miliaire ni la forme caséeuse en foyer ;
- Saisie d'un organe quelle que soit l'étendue des lésions, même lorsqu'elles n'atteignent que les ganglions lymphatiques afférents.

3) Septicémies hémorragiques, mammites, pneumo-entérites infectieuses du porc, lymphangites localisées, eaux aux jambes, maladies de poitrine, de l'intestin, de l'appareil génito-urinaire, de l'appareil vasculaire non compliquée, etc...

#### **B. — Maladies parasitaires et néoplasies ;**

Lésions parasitaires ou néoplasiques localisées d'un tissu, d'un organe d'une séreuse non accompagnées de maigreur ou d'altérations fébriles du système musculaire.

#### **C. — Saisie des régions malades ou des organes atteints :**

- Botryomycoses, distomatose, strongylose, échinococcose, cysticercose du mouton et du lapin, cœnurose localisée, coccidiose, etc...
- Tumeurs fibreuses, kystes, mélanose localisée etc...

### **II. — VIANDES CORROMPUES**

Putréfaction localisée imminente ou confirmée entraînant l'élimination large des parties corrompues ou suspectes : putréfaction, rancissement, moisissement, fermentation acide, vieillissement, etc...des viandes salées, conservées, fumées, produits de charcuterie entraînant la saisie en entier de chaque pièce altérée.

### **III. — VIANDES REPUGNANTES**

Par suite d'altérations superficielles : envahissement par des œufs et larves d'insectes, colorations causées par des microbes chromogènes, viandes souillées par des matières digestives ou des matières purulentes entraînant l'enlèvement des parties superficielles dans tous les points altérés ou souillés, poumons remplis d'eau sale, de matières stomacales, de sang extravasé ; Organes génitaux et urinaires autres que le rein (matrice, vagin, testicules, pénis, mamelles et glandes annexes).

### **IV. — VIANDES NON ALIBILES**

Organes atrophiés, dégénérescence graisseuse, scléreuse, atrophique de certains organes, muscles ou groupe de muscles, œdèmes, suffisions, épanchements sanguins ou séreux, sclérodermie.

## **CHAPITRE III**

### **DE L'UTILISATION DES VIANDES SAISIES CONSOMMABLES APRES STERILISATION**

**Art. 6** — Les stérilisations et l'utilisation des viandes saisies consommables ne peuvent être pratiquées que dans les cas énumérés suivants :

#### **I — TUBERCULOSE BOVINE ET PORCINE**

Les viandes de bœuf tuberculeuses saisies qui sont reconnues suffisamment alibiles, après fragmentation des régions, élimination de toutes parties suspectes et des os, ganglions, séreuses et gros vaisseaux, peuvent être remises au propriétaire après stérilisation prolongée pendant une heure au moins soit dans l'eau bouillante, soit dans la vapeur, sous pression, sous contrôle de l'inspecteur sanitaire.

Les viandes de porc tuberculeuses en bon état de graisse et ne présentant ni lésions musculaires ni lésions ganglionnaires généralisées peuvent être stérilisées de la même façon.

Dans tous les cas, la cuisson est considérée comme suffisante lorsque la viande a pris, sous son influence, 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.

#### **II. — LADRERIE DES RUMINANTS ET DU PORC**

Les viandes reconnues ladres par un agent de l'inspection sanitaire seront divisées en trois catégories :

- Viandes fortement infestées : plus de 15 grains visibles après l'examen visuel et les coupes de l'inspection normale ;
- Viandes à infestation moyenne de 5 à 15 grains visibles après l'examen visuel et les coupes de l'inspection normale ;
- Viandes à infestation légère : au-dessous de 5 grains visibles après l'examen visuel et les coupes de l'inspection normale.

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<sup>er</sup>** — Toute nouvelle création d'abattoir et soumise à autorisation préalable du Ministère chargé de l'Elevage.