

REPUBLIQUE DU SENEGAL

MINISTERE DE L'AGRICULTURE

DIRECTION DE L'ELEVAGE

Décret 89-543 du 5 mai 1989 portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine.

LE PRESIDENT DE LA REPUBLIQUE

VU la Constitution, notamment en ses articles 37 et 65 ;

VU la loi N° 66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes, modifiée par la loi n° 71-09 du 21 janvier 1971 et notamment, en son article 23 ;

VU le décret n° 68-507 du 7 Mai 1968 réglementant le contrôle des produits destinés à l'alimentation humaine ou animale ;

VU le décret 68-508 du 7 Mai 1968 fixant les conditions de recherche et de constatations des infractions à la loi n° 66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes ;

VU le décret N°77-963 du 2 Novembre 1977 relatif à l'organisation et à la réglementation des professions touchant au commerce du bétail et de la viande ;

VU le décret n° 87-431 du 8 Avril 1987 portant organisation du Secrétariat d'Etat auprès du Ministre d'Etat, Ministre de l'Agriculture ;

VU l'arrêté municipal n° 378 du 20 Février 1941 réglementant le fonctionnement du Service sanitaire Vétérinaire de la Commune de Dakar ;

VU l'arrêté municipal n° 572 du 6 Septembre 1958 portant réglementation des abattages commerciaux ;

VU l'avis de la commission de contrôle des produits alimentaires en sa séance du 23 février 1989.

La cour suprême entendue en sa séance du 10 mars 1989 ;

Sur le rapport du Ministre délégué chargé des Ressources Animales.

DECRETE

TITRE I : DISPOSITION GENERALES

Article 1^{ER} : les animaux de boucherie et de charcuterie dont les viandes, abats et issues sont destinés à la transformation, à la commercialisation, ne peuvent être abattus que dans les abattoirs ou tueries agréés dans les conditions prévues à l'article 2. Ces animaux font l'objet d'une inspection sanitaire avant et après l'abattage dans les conditions fixées par le présent décret.

Article 2 : La création, la réorientation et l'agrandissement des établissements prévus à l'article précédent, sont soumis à l'agrément du Ministre chargé de l'Elevage, après avis du Directeur de l'Elevage.

Article 3 : Dans tous les établissements publics ou privés destinés :

1°) à l'abattage des animaux de toutes les espèces ;

2°) à la préparation, à la transformation, à l'entreposage, à la conservation, à l'expédition et à la vente des viandes, abats et issues, la surveillance technique des opérations, le contrôle de l'hygiène des locaux, le contrôle des animaux ainsi que l'inspection de salubrité des viandes sont obligatoires et assurés par les agents assermentés de la Direction de l'Elevage désignés à cet effet ainsi que les agents du Service d'Hygiène habilités et des autres administrations dotées d'un pouvoir de police judiciaires.

TITRE II : CONDITIONS DE PRESENTATION A L'INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX AVANT ET APRES L'ABATTAGE

CHAPITRE PREMIER

PRESENTATION DES ANIMAUX AVANT L'ABATTAGE : L'INSPECTION *ANTE MORTEM*

Article 4 : Tout animal avant d'être abattu, doit être présenté à l'inspection sanitaire par son propriétaire au son détenteur. Ces animaux doivent être soumis à un repos et une diète hydrique pendant au moins 12 heures. L'inspection doit être renouvelée immédiatement avant l'abattage. Les propriétaires ou détenteurs d'animaux sont tenus d'apporter leur aide en vue de faciliter la tâche à l'inspecteur.

Article 5 : Lors de l'inspection *ante mortem*, l'agent procédera à la vérification des documents sanitaires de l'animal, au relevé de son signalement et à l'examen clinique des animaux suspects ou malades. L'inspection ante mortem ne doit être pratiquée qu'à la lumière du jour ou sous un éclairage artificiel adéquat.

Article 6 : l'inspection sanitaire avant l'abattage doit être effectuée selon les méthodes de l'examen clinique qui doit porter sur :

- 1°) l'état général de l'animal pour notamment déceler les signes d'agitation, de fièvre ou de fatigue consécutive au transport ;
- 2°) l'appareil locomoteur ;
- 3°) l'état des téguments et des orifices naturels ;
- 4°) l'appareil respiratoire, notamment les caractères des mouvements respiratoires et l'état des premières voies ;
- 5°) l'appareil digestif en particulier la cavité buccale et l'apparence des matières fécales ;
- 6°) l'appareil cardio-vasculaire ;
- 7°) l'appareil génito-urinaire, spécialement l'état de la mamelle et l'utérus chez les femelles, ainsi que les caractères de l'urine.

CHAPITRE II

CONTROLE DES CONDITIONS HYGIENIQUES DE PREPARATION ET DE STOCKAGE DES VIANDES

Article 7 : Les opérations d'abattage et d'habillage des animaux ainsi que la conservation des carcasses et du cinquième quartier doivent faire l'objet d'une surveillance ininterrompue du service vétérinaire d'inspection. Cette surveillance doit également porter sur l'environnement de ces produits.

Article 8 : La saignée doit être rapide et complète. De ce fait, les animaux doivent être suspendus immédiatement après.

Article 9 : Chez les porcs où le sang est généralement destiné à l'alimentation, la récolte doit se faire dans les récipients propres. Le sang des animaux malades ne doit pas être mélangé à celui des animaux sains.

Article 10 : Sauf pour le porc, le dépouillement complet des animaux abattus est obligatoire. Les porcs non dépouillés doivent être épilés soit par échaudage, soit par flambage, soit à l'aide de ces deux méthodes.

Le soufflage des animaux avant le dépouillement est interdit sauf usage d'installations spéciales ou de matériels agréés.

Article 11 : dans toutes les espèces, l'éviscération doit être effectuée sans délai après la saignée et loin du sol. Cette éviscération doit être totale pour toutes les espèces et intéresser en particulier les mamelles, le rectum, l'anus, la vessie et l'appareil génital.

Article 12 : les carcasses des bovins adultes, porcs et solipèdes, doivent être présentées à l'inspection découpées en « demis » par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Lorsque l'inspection l'exige, l'inspecteur pourra imposer la fente longitudinale des autres animaux.

Article 13 : les viscères de même que la tête et la langue quand ils sont détachés de la carcasse, doivent être placés à proximité de celle-ci et comporter, le cas échéant, ainsi que ladite carcasse, une marque ou un signe particulier permettant de reconnaître leur appartenance commune à un même animal.

Les reins, dans toutes les espèces doivent rester à la carcasse et être dégagés de leur enveloppes.

Article 14 : Le douchage des carcasses après la fente est obligatoire. Il doit être réalisé avec de l'eau potable. L'utilisation de torchons pour le nettoyage des carcasses lors de ce douchage est interdite

Article 15 : La réfrigération des carcasses et abats de bovins qui est obligatoire doit être poursuivie tant au niveau des véhicules de transport qu'au niveau des points de vente à la consommation. Pendant le transport, les quartiers doivent être suspendus. Les abats ne doivent pas être entreposés sur le plancher.

Article 16 : Les lésions pouvant exister sur une carcasse, les abats ou les issues ne peut être ni enlevées, ni masquées avant la présentation à l'inspection.

A moins qu'il s'agisse d'opérations exigées par le service vétérinaire d'inspection, il est interdit avant l'apposition de l'estampille de salubrité.

1°) d'enlever une partie quelconque de l'animal abattu ou de la soumettre à un traitement quel qu'il soit, sauf le battage en ce qui concerne le sang recueilli pour des usages alimentaires,

2°) de procéder à la fragmentation de la carcasse ou d'y prélever des organes.

CHAPITRE III

L'INSPECTION POST- MORTEM

Article 17 : Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs publics ou privés agrés par l'Etat, doit faire l'objet d'une demande préalable adressée au Service Régional de l'Elevage. Quel que soit le lieu d'abattage, aucune partie de la viande, des abats ou des

issues, ne peut être soustraite à l'inspection qui doit toujours précéder toute transformation en vue de la consommation.

Article 18 : Les viscères sont soumis à un examen visuel complété par la palpation et, si besoin est, par l'incision.

Des incisions exploratrices sur la carcasse, les abats et les issues peuvent être pratiquées par l'agent d'inspection qui peut exiger la découpe de certaines pièces ou régions lorsque ces opérations sont indispensables à la réalisation de son travail.

L'exploration des ganglions doit toujours compter des incisions multiples pratiquées selon le grand axe de chaque ganglion.

Article 19 : L'inspection *post-mortem* comportera l'examen :

- 1°) du sang
- 2°) de la tête, de la gorge, des ganglions lymphatiques rétro-pharyngiens et mandibulaires. La langue devra être dégagée afin de permettre une exploitation détaillée de la bouche et de l'arrière bouche ;
- 3°) des poumons, de la trachée et les principales ramifications bronchiques doivent être fendues longitudinalement et le poumon incisé en son tiers postérieur ;
- 4°) du péricarde et du cœur ;
- 5°) du diaphragme, du foie, de la vésicule biliaire, des canaux biliaires de même que les ganglions sus-hépatiques, rétro-hépatiques et pancréatiques ;
- 6°) du tube digestif, des ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques ;
- 7°) de la rate
- 8°) des reins et de leurs ganglions lymphatiques ainsi que la vessie ;
- 9°) des organes génitaux ;
- 10°) de la mamelle et de ses ganglions lymphatiques ;
- 11°) des différentes parties de la carcasse et surtout du tissu conjonctif.

Article 20 : Chez le bovin, il est procédé à l'incision systématique des ganglions lymphatiques mentionnés à l'article 19.

En cas de doute, sont également incisés les ganglions cervicaux profonds, poplités, précruraux ischiatiques, iliaques et lombo-aortiques

Chez les bovins âgés de plus de six semaines, il doit être procédé :

1°) à la recherche de la cysticerose au niveau :

- * de la langue qui fait l'objet d'une incision musculaire longitudinale ;
- * de l'œsophage après l'avoir dégagé de la trachée ;
- * du cœur par une incision longitudinale traversant la cloison interventriculaire ; cette incision est complétée par deux fentes effectuées en deux points opposés des oreillettes à la pointe ;
- * des masseters externes et internes qui subissent chacun au moins deux incisions crânio-caudales sensiblement parallèles au bord inférieur du maxillaire inférieur.

2°) à la recherche de la distomatose par des incisions pratiquées sur face caudale du foie, au niveau des gros canaux biliaires et par une incision profonde de la base du lobe de Spiegel.

Chez les vaches, l'utérus est incisé longitudinalement et les mamelles seront ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'au sinus galactophores.

Chez les veaux, l'inspecteur doit examiner particulièrement la région ombilicale et les articulations qui seront incisées en cas de suspicion d'arthrite.

Article 21 : Chez les ovins et les caprins, le foie doit être examiné de la même façon que les bovins.

L'ouverture de cœur et l'incision des ganglions lymphatiques, sauf les ganglions poplités et prescapulaires, ne doivent être effectuées qu'en cas de suspicion d'un état pathologique.

Article 22 : Chez les équidés, dans le but de rechercher la morve, il est procédé à un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, du sinus nasal et de ses ramifications après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.

Article 23 : Chez les porcs, il est procédé :

- 1°) à la recherche de la cysticercose par l'exploration des surfaces musculaires mises à nu, 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 ;
- 2°) à l'examen trichinoscopique quand les animaux sont suspectés d'être atteints de trichinose.

Article 24 : Lorsque l'inspection *post-mortem* de la carcasse et des abats ne permet pas de prendre une décision immédiate sur la salubrité de la carcasse et des abats, notamment lorsque les prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, l'animal abattu est consigné pendant 24 heures au moins.

Dans ce cas, la carcasse, les viscères et les issues doivent être placés dans un local spécial réfrigéré permettant d'en assurer la bonne conservation.

Article 25 : pendant la durée de la consigne, il est interdit à quelconque, sauf au vétérinaire inspecteur, d'effectuer un prélèvement quelconque sur les diverses parties de l'animal qui ont été consignées.

Article 26 : A l'issue de l'inspection *post-mortem*, les carcasses reconnues propres à la consommation sont estampillées. Un certificat de salubrité pourra être délivré en cas de nécessité.

TITRE III : DES SAISIES

CHAPITRE I

LES SAISIES TOTALES

Article 27 : Les viandes cadavériques ainsi que la chair et les organes des animaux morts accidentellement sont saisis en totalité et dénaturés.

Article 28 : Sont saisis et détruits en plus des abats et issues :

- les viandes morveuses ;
- les viandes charbonneuses ;
- les viandes salmonelliques ;
- les viandes irradiées ;
- les viandes équineuses et à rouget aigu ;
- les viandes brucelliques, péripneumoniques et pasteurelliques dans les cas aigus ;
- les viandes saigneuses, septicémiques ;
- les viandes pyohémiques dans les cas généralisés ;
- les viandes empoisonnées ;
- les viandes néoplasiques accompagnées d'une cachexie ;

- les viandes fœtales ;
- les viandes rabiques quand l'animal a été abattu entre 8 jours et 3 mois après la morsure ;
- les carcasses présentant une maigreur accentuée, une amyotrophie ou une infiltration séreuses (viandes cachectiques).

Article 29 : La saisie totale doit être effectuée lorsque les animaux de boucherie et de charcuterie présentent les formes de tuberculose suivantes :

- tuberculose miliaire, aiguë avec foyers multiples ;
- tuberculose caséuse avec foyers de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;
- tuberculose exsudative ;
- tuberculose occulte avec atteinte ganglionnaire;
- tuberculose caséuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires à caséification rayonnée ;
- tuberculose ayant entraîné la maigreur et l'amyotrophie.

Article 30 : La chair et les organes atteints des animaux ayant contracté les maladies parasitaires suivantes sont saisis en totalité et détruits ou enfouis :

- ladrerie bovine et porcine (plus de deux cysticerques par décimètre carré). La graisse interne (panne et suif) ainsi que le lard sont rendus si ces parties ne renferment pas de cysticerques.
- trichinose en cas d'infection massive

Toutefois, les viandes ladres et trichinées peuvent dans certains cas (lésions discrètes) être rendues à leurs propriétaires, conformément aux dispositions des articles 31, 32, 33.

CHAPITRE II LES SAISIES PARTIELLES

Article 31 : Dans les cas autres que ceux prévus au chapitre précédent, la saisie est limitée aux organes atteints et à la zone contiguë.

Article 32 : Sont saisis, dénaturés et enfouis :

- les muscles ou groupes de muscles présentant de la dégénérescence grasseuse, vitreuse ou atrophique ;
- les organes ou parties de la carcasse présentant des abcès, des tumeurs, des lésions inflammatoires congestives ou oedémateuses ;
- les parties de la carcasse présentant des souillures, des blessures ou des hématomes ;
- le foie atteint de stéatose.

CHAPITRE III VIANDE CONSOMMABLE APRES ASSAINISSEMENT

Article 33 : Les viandes appartenant aux espèces bovine et ovine présentant une cysticerose discrète peuvent être livrées à la consommation après assainissement.

Ces viandes qui doivent être suffisamment alibiles après élimination de toutes parties suspectes, des os, ganglions, séreuses et gros vaisseaux seront découpées en morceaux ne dépassant pas 1 kg.

Article 34 : L'assainissement qui doit être obligatoirement réalisé sous surveillance vétérinaire, peut se faire soit :

- par cuisson prolongée pendant 1 heure à 1 heure 30 minutes,
- par congélation à au moins - 10°C pendant au moins dix jours,
- par salage dans une solution concentrée de NaCl à 25% pendant vingt et un jours.

CHAPITRE IV

DENATURATION ET DESTRUCTION

Article 35 : Les viandes et abats impropres à la consommation ou dépourvus de qualités substantielles sont tailladés ou dénaturés en présence de l'agent chargé de l'inspection avant d'être enfouis ou livrés à la l'équarrissage, aux frais des propriétaires.

Article 36 : Il est interdit de déterrer, de détenir en tout lieu, de vendre les viandes, abats et issues saisis ou dénaturés par le service d'inspection.

TITRE IV : DISPOSITIONS FINALES

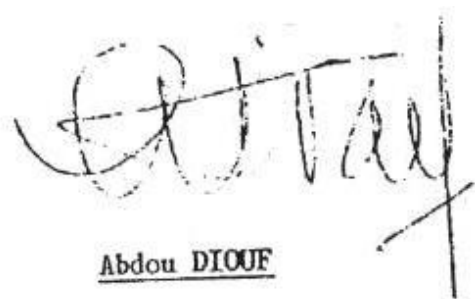
Article 37 : Toute saisie partielle ou totale de la carcasse et ou du cinquième quartier, pourra être ordonnée dans les conditions prévues à l'article 3 de la loi n° 66-48 du 27 Mai 1966.

Article 38 : les infractions aux dispositions du présent décret sont passibles des sanctions prévues par la loi n°66-48 du 27 Mai 1966 relative au contrôle des produits alimentaires et à la répression des fraudes.

Article 39 : Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent décret, notamment, l'arrêté municipal n° 378 du 20 février 1941 réglementant le fonctionnement du service sanitaire de la Commune de Dakar, l'arrêté municipal n° 572 du 6 septembre 1958 portant réglementation des abattages commerciaux et fixant les conditions dans lesquelles les viandes peuvent être exposées ou mises en vente sur le territoire de la Commune de Dakar.

Article 40 : Le Garde des Sceaux, Ministre de la Justice, le Ministre de l'Intérieur, le Ministre de l'Economie et des Finances, le Ministre du Commerce et le Ministre Délégué auprès du Ministre du Développement Rural, chargé des Ressources Animales, sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution des dispositions du présent décret qui sera publié au Journal Officiel.

Fait à Dakar, le 5 Mai 1989



Abdou DIOUF