

Décret N° 81-1453 du 10 novembre 1981, relatif à l'abattage des animaux de boucherie et l'inspection sanitaire de leurs viandes et abats.

Nous Habib Bourguiba, Président de la République Tunisienne;

Vu le décret du 10 octobre 1919, sur la répression des fraudes dans le commerce des marchandises et des falsifications des denrées alimentaires ou des produits agricoles ou naturels;

Vu la loi n° 66-84 du 26 juillet 1966, réglementant l'abattage des animaux de boucherie, la circulation et la commercialisation de leurs viandes et abats, ensemble les textes qui l'ont modifiée ou complétée;

Vu la loi n° 70-26 du 19 mai 1970, relative aux modalités de fixation des prix et à la répression des infractions en matière économiques;

Vu la loi n° 75-33 du 14 mai 1975, portant promulgation de la loi organique des Communes;

Vu le décret n° 77-647 du 5 août 1977, portant attributions du Ministère de l'Agriculture;

Vu le décret n° 77-648 du 5 août 1977, portant organisation du Ministère de l'Agriculture et notamment son article 16;

Vu l'avis des Ministres de l'Intérieur, de l'Economie Nationale, de l'Agriculture et de la Santé Publique;

Décrétons :

Article Premier. — Dans tout établissement à l'abattage des animaux en vue de l'alimentation humaine, il est institué un Service d'Inspection vétérinaire chargé du contrôle et de l'inspection qualitative et sanitaire des abattages.

Ce service est assuré par un ou plusieurs Médecins Vétérinaires qui peuvent être assistés par un ou plusieurs préposés sanitaires.

Il est interdit à toute autre personne de se livrer à des activités relatives à cette inspection.

Art. 2. — Les Médecins Vétérinaires chargés du service de contrôle et de l'inspection qualitative et sanitaire des abattages doivent, en ce qui concerne leurs attributions techniques, en référer au Ministère de l'Agriculture, et appliquer les instructions qui leur sont données par le Département.

Art. 3. — Les Médecins Vétérinaires inspecteurs d'abattoirs sont seuls qualifiés pour :

1) Effectuer la visite sur pied des animaux avant d'autoriser leur abattage;

2) Assurer l'application des mesures de Police Sanitaire concernant le contrôle des abattages;

3) Procéder à l'inspection sanitaire des carcasses d'animaux abattus d'urgence pour cause de maladie ou d'accident;

4) Prononcer la saisie des viandes reconnues impropres à la consommation humaine;

5) Etablir tous documents officiels relatifs à la salubrité des viandes et organes, notamment les certificats de saisie et les certificats destinés à accompagner les viandes foraines.

Art. 4. — Les preposes sanitaires, auxiliaires instruits des techniques de l'inspection des viandes et abats sont recrutés parmi les agents spécialisés du Ministère de l'Agriculture et sont placés sous l'autorité du Médecin Vétérinaire inspecteur des abattoirs.

A ce titre, ils sont habilités à contrôler les abattages, à inspecter les viandes et abats et à pratiquer la saisie des organes atteints de maladies parasitaires. Toutefois le contrôle de salubrité des viandes provenant d'animaux abattus d'urgence pour cause de maladie ou d'accident ne peut être effectué que par le Médecin Vétérinaire inspecteur de l'abattoir.

Les préposés sanitaires sont en outre chargés du contrôle de l'application des mesures générales d'hygiène à l'intérieur de l'abattoir. Ils ont libre accès de jour et de nuit à l'abattoir et ses annexes, y compris le marché des animaux vivants.

Art. 5. — Les modalités d'estampillage des viandes seront définies par arrêté des Ministres concernés.

Les règles d'hygiène générale à assurer dans les abattoirs et leur environnement seront fixées par arrêté des Ministres concernés.

Art. 6. — Les Médecins Vétérinaires sont habilités à exercer le contrôle de l'hygiène des abattoirs industriels des volailles et des établissements traitant ou transformant des produits d'origine animale.

Art. 7. — Les opérations d'abattage et d'habillage des animaux doivent faire l'objet d'une surveillance ininterrompue du Service d'Inspection Vétérinaire prévu à l'article 1er.

Pour toutes les espèces animales, l'habillage des animaux abattus est obligatoire et l'éviscération doit être effectuée sans délai après le dépouillement.

Les carcasses d'équidés, de bovidés et de camélidés doivent être découpées en « demis » par fente longitudinale de la colonne vertébrale.

Les viscères, ainsi que la tête, lorsqu'ils sont détachés de la carcasse, doivent être placés à proximité de celle-ci et munis, le cas échéant, d'une marque ou d'un signe particulier permettant de reconnaître leur appartenance commune à un même animal.

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

Art. 8. — Les lésions pouvant exister sur la carcasse et les abats ne peuvent être ni enlevées, ni marquées, ni incisées avant la présentation à l'inspection.

Les viandes et abats consignés en vue d'un examen complémentaire doivent être transportés, dans les meilleurs délais, à la salle réfrigérée de consigne de l'abattoir ou, à défaut, dans un local réfrigéré désigné par le Président de la Municipalité. La température de réfrigération doit être de + 1° à + 4°.

Les agents du Service d'Inspection Vétérinaire ont pouvoir de procéder sur les carcasses et les viandes à tout prélèvement qu'ils estiment nécessaire à une analyse au laboratoire. Ces prélèvements feront l'objet d'un procès-verbal qui sera signé conjointement par le Médecin Vétérinaire inspecteur de l'abattoir et par le propriétaire de la carcasse consignée.

Art. 9. — La saisie des viandes et organes est prononcée par le Médecin Vétérinaire inspecteur, en présence du propriétaire des animaux et avec indication verbale des motifs.

Le préposé sanitaire est toutefois habilité à effectuer la saisie des organes, à l'exclusion absolue des viandes

La saisie des viandes et organes fera l'objet d'un procès-verbal de saisie signé par le Médecin Vétérinaire inspecteur de l'abattoir

Si les viandes ou les organes saisis présentent un danger grave pour la santé publique, ils sont dénaturés et détruits sans délai, et un procès-verbal de destruction signé par le Médecin Vétérinaire inspecteur de l'abattoir en sera établi.

Dans le cas contraire, les viandes et les organes saisis seront conservés, dans la salle réfrigérée de saisie, pendant un délai de vingt quatre heures à une température de réfrigération de + 0° pour permettre au propriétaire des animaux de venir les reconnaître et d'exercer éventuellement ses droits à la contre-expertise légale. Passé ce délai, les viandes et les organes saisis seront dénaturés et détruits, et un procès verbal de destruction signé par le Médecin Vétérinaire Inspecteur de l'abattoir en sera établi.

Art. 10. — Les motifs de saisie totale ou partielle des viandes et abats et les destinations qui en découlent seront fixés par Arrêté du Ministre de l'Agriculture.

Art. 11. — L'abattage d'urgence des animaux malades ou accidentés, en vue de la consommation publique, ne peut être pratiqué que dans un abattoir dont l'inspection est assurée par un Médecin Vétérinaire.

L'abattage est réputé d'urgence lorsque l'animal risque de mourir avant que l'inspection puisse être effectuée dans les conditions normales, lorsque l'aggravation d'un état pathologique risque de compromettre la valeur de la viande ou lorsqu'il s'agit d'un cas fortuit mettant en péril la vie de l'animal.

Art. 12. — Toutefois, en cas d'accident et si l'extrême urgence est expressément établie par un certificat vétérinaire, l'abattage peut avoir lieu en dehors d'un abattoir. Le propriétaire de l'animal abattu doit alors, sans délai, déclarer cet abattage et remettre le certificat vétérinaire de l'abattoir le plus proche du lieu d'abattage.

La saignée, le dépouillement et l'éviscération doivent alors être effectués immédiatement après l'abattage et, dans tous les cas, sur le lieu même de l'abattage. Les estomacs et les intestins sont vidés et placés dans un récipient.

Après ces opérations, le Médecin Vétérinaire inspecteur de l'abattoir où la déclaration d'abattage a été faite, délivre un laissez-passer en vue du transport de la carcasse et de tous les abats à l'abattoir, où les opérations d'inspection seront effectuées conformément aux dispositions du présent décret.

Art. 13. — Tout médecin vétérinaire conseillant l'abattage d'un animal pour cause de maladie ou d'accident est tenu d'établir un certificat mentionnant le motif de l'envoi à l'abattoir et la médication éventuellement utilisée.

Ce certificat sera remis au Service Vétérinaire de contrôle et de l'inspection qualitative et sanitaire des abattages au moment de l'introduction des animaux dans l'abattoir. Ce Service autorise alors l'abattage après avoir constaté que l'animal est encore vivant.

Art. 14. — L'inspection sanitaire des carcasses et abats provenant d'animaux abattus d'urgence pour cause de maladie ou d'accident ne peut être effectuée que par le Médecin Vétérinaire inspecteur de l'abattoir dans lequel ces viandes ont été transportées ou préparées.

La décision d'estampillage attestant que la viande est propre à la consommation humaine ne peut intervenir qu'après un délai d'au moins vingt quatre heures après l'abattage, délai pendant lequel les carcasses et abats seront entreposés dans la salle réfrigérée de

consigne ou, à défaut, dans un local réfrigéré désigné par le Président de la Municipalité.

Les estomacs et intestins des animaux abattus d'urgence hors d'un abattoir ne peuvent en aucun cas être destinés à la consommation humaine. Ils seront incinérés si l'abattoir est équipé d'un incinérateur ou, dans le cas contraire, dénaturés à l'aide d'une solution commerciale de crésylol.

Les viandes d'animaux abattus d'urgence pour cause de maladie, sauf si elles ont fait l'objet d'une saisie totale immédiate, doivent être soumises à un examen bactériologique dans un des laboratoires agréés.

Art. 15. — Toute infraction aux dispositions de l'un des articles du présent décret sera punie conformément aux dispositions de l'article 8 de la loi n° 66-64 du 26 juillet 1966, de celles de la loi n° 70-26 du 19 mai 1970 et de celles du décret du 10 octobre 1919.

Art. 16. — Les Ministres de l'Intérieur, de l'Economie Nationale, de l'Agriculture et de la Santé Publique sont chargés, chacun en ce qui le concerne, de l'exécution du présent décret qui sera publié au Journal Officiel de la République Tunisienne.

Fait à Tunis, le 10 novembre 1981

P. le Président de la République Tunisienne
et par délégation
Le Premier Ministre

Mohamed MZALI