

REPUBLIQUE DE CAMEROUN
Paix-Travail-Patrie

**MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES

REPUBLIC OF CAMEROON
Peace-Work-Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES**

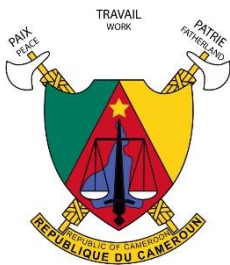
SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

**CONTROLE SANITAIRE OFFICIEL DES VIANDES DE
VOLAILLES
(Manuel des Procédures)**

Février 2015

**PROJET MTF/CMR/034/STF « APPUI A L'AMELIORATION DU CONTRÔLE DES MALADIES
TRANSFRONTALIERES DU BETAIL OBJET DU COMMERCE »**



SOMMAIRE

<i>Liste des abréviations et acronymes</i>	5
<i>PREFACE</i>	11
<i>PARTIE I : APERCU SUR LE SECTEUR DES VIANDES DE VOLAILLES</i>	12
1. Données sur le secteur	12
1.1 Effectifs	12
1.2. Production de viande de volailles	13
1.3 Consommation	14
1.4 Importation	14
1.5 Exportation	15
1.6 Transformation	15
2. Organisation de la filière des viandes de volailles	15
2.1 Circuits de commercialisation du vif	15
2.2 Abattage industriel de volailles	15
2.3 Abattages contrôlés	15
2.4 Abattages non contrôlés	16
<i>PARTIE II : ORGANISATION DES SERVICES VETERINAIRES</i>	12
1. Désignation de l'autorité compétente	Error! Bookmark not defined.
2. Organigramme et chaîne de commandement	Error! Bookmark not defined.
2.1. Missions de la Direction des Services Vétérinaires à l'échelle centrale	Error! Bookmark not defined.
2.2. Missions des services déconcentrés (régionaux)	Error! Bookmark not defined.
2.3. Chaîne de commandement	Error! Bookmark not defined.
2.4. Inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique	Error! Bookmark not defined.
3. Personnel	Error! Bookmark not defined.
3.1. Effectif et qualification	Error! Bookmark not defined.
3.2. Formation continue et recyclage	Error! Bookmark not defined.
4. Autres intervenants dans le contrôle alimentaire	Error! Bookmark not defined.
<i>PARTIE III : PROCEDURE D'AGREMENT SANITAIRE VETERINAIRE DES ABATTOIRS INDUSTRIELS DE VOLAILLES, DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES ET DES ETABLISSEMENTS DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION DES VIANDES</i>	21
1. Dispositions réglementaires :	21
2. Modalités d'octroi de l'agrément sanitaire vétérinaire	21
2.1 Demande initiale	21
2.2. Renouvellement et retrait de l'agrément sanitaire vétérinaire	22
3. Liste des abattoirs et des établissements agréés	22
<i>PARTIE IV : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL DES ABATTOIRS INDUSTRIELS DE VOLAILLES, DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES ET DES ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DE VIANDES DE VOLAILLES</i>	23
1. Dispositions réglementaires	23
2. Contrôle des abattoirs industriels de volailles	23
2.1 Fiche d'audit sanitaire des abattoirs industriels de volailles	23
2.2 Décisions de l'Autorité vétérinaire	23
2.3. Equipements d'abattage	25
3. Contrôle des entrepôts frigorifiques de viandes de volailles	28
3.1 Fiche d'audit sanitaire des entrepôts frigorifiques	28
3.2 Décisions de l'Autorité vétérinaire	28
4. Contrôle des établissements de découpe et de transformation de viandes	31

4.1	Fiche d'audit sanitaire des établissements de découpe et de transformation de viandes de volailles	31
4.2	Décisions de l'Autorité vétérinaire	31
PARTIE V : PROCEDURES D'INSPECTION SANITAIRE DES VIANDES DE VOLAILLES AU STADE DE L'ABATTAGE ET DU TRANSPORT		36
1.	Dispositions réglementaires	36
2.	Personnel en charge de l'inspection sanitaire des viandes	36
3.	Inspection sanitaire des viandes d'animaux de boucherie au stade de l'abattage	36
3.1	Inspection sanitaire ante mortem	36
3.1.1	Modalités de l'inspection	36
3.1.2	Décisions du Vétérinaire officiel :	39
3.2.	Surveillance des opérations d'abattage-habillage	39
3.2.1	Modalités de la surveillance	39
3.2.2	Décisions du Vétérinaire Officiel	40
3.3	Inspection post mortem	41
3.3.1	Modalités de l'inspection	41
3.3.2	Décisions du Vétérinaire officiel	41
4.	Contrôle des conditions de transport	42
4.1	Dispositions réglementaires	42
4.2	Modalités du contrôle	42
4.3	Sanctions :	42
PARTIE VI : PLANS DE SURVEILLANCE ET DE VERIFICATION DE LA QUALITE SANITAIRE DES VIANDES ET DES PRODUITS DE VOLAILLES MIS SUR LE MARCHE		43
1.	Dispositions réglementaires	43
2.	Plan de surveillance	43
2.1.	Substances interdites et résidus de médicaments vétérinaires	43
2.1.1	Généralités	43
2.1.2.	Plan d'échantillonnage	43
2.1.3	Résultats et décision	45
2.1.3.1	Substances interdites	45
2.1.3.2	Dépassement de LMR	45
2.2	Contrôle des dioxines et des PCB	45
2.2.1	Généralités	45
2.2.2	Méthode d'échantillonnage	46
2.2.3	Résultats et décision	46
3.	Plan de vérification de la qualité bactériologique des viandes et des produits de volailles	47
3.1	Méthode d'échantillonnage	47
3.2	Résultats et décision	47
4.	Contrôle de la qualité microbiologique de l'eau	49
4.1	Dispositions réglementaires	49
4.2	Méthode d'échantillonnage	49
4.3	Résultats et décisions	49
PARTIE VII : TRACABILITE – NOTIFICATION ET RETRAIT – SAISIE		50
1.	Dispositions réglementaires	50
2.	Exigences en matière de traçabilité et d'étiquetage	50
2.1.	A l'abattoir	50
2.2.	Dans les entrepôts frigorifiques	50
2.3.	Dans les ateliers de découpe et de transformation	50
3.	Notification - retrait	50
4.	Saisie et destruction	51

4.1.	Disposition réglementaires _____	51
4.2.	Modalités _____	51
4.2.1.	Saisie pour destruction _____	51
4.2.2	Saisie conservatoire (consigne) _____	51
4.3	Documents administratifs _____	51

PARTIE VIII : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL A L'IMPORTATION ET DE CERTIFICATION INTERNATIONALE A L'EXPORTATION _____ 54

1.	Dispositions réglementaires _____	54
2.	Contrôle officiel à l'importation _____	54
2.1.	Modalités _____	54
2.1.1.	Contrôle documentaire _____	54
2.1.2.	Contrôle d'identité _____	55
2.1.3.	Contrôle physique _____	55
2.2.	Décisions du Vétérinaire Officiel _____	56
3.	Contrôle officiel à l'exportation _____	59
3.1.1.	Etablissement d'origine agréé _____	59
3.1.2.	Certification initiale de la marchandise _____	59
3.1.3.	Certification internationale au poste d'inspection frontalier _____	59

ANNEXE _____ 63

LISTE DES TEXTES LEGISLATIFS ET REGELEMENTAIRES REGISSANT LE CONTROLE ET L'INSPECTION SANITAIRE DES VIANDES DE VOLAILLES _____ 63

I.	TEXTES LEGISLATIFS _____	63
II.	TEXTES REGLEMENTAIRES _____	63

Liste des abréviations et acronymes

ACDIC :	Association Citoyenne de Défense des Intérêts Collectifs
BPH :	Bonnes Pratiques d'Hygiène ;
BPF :	Bonnes Pratiques de Fabrication ;
CPC :	Centre Pasteur du Cameroun ;
DAE/MINFI :	Division des Affaires Economiques/Ministère des Finances ;
DAOA :	Denrée Alimentaire d'Origine Animale
DREPIA :	Délégation Régionale de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales ;
DJA :	Dose Journalière Admissible
DSEPIA	Document de Stratégie du Sous-secteur de l'Elevage, des Pêches et des Industries animales
DSV :	Direction des Services Vétérinaires ;
FAO :	Organisation des Nations Unies pour l'Alimentation et l'Agriculture ;
FIFO:	First in first out
GIC:	Groupement d'Initiative Commune
HACCP:	Hazard Analysis Critical and Control Point System
INS :	Institut National de la Statistique ;
ISV	Inspection Sanitaire Vétérinaire ;
JEFCA :	Comité mixte FAO/OMS d'experts sur les additifs alimentaires ;
JMPR :	Réunion conjointe FAO/OMS sur les résidus des pesticides ;
LMR :	Limites Maximales de résidus ;
MINADER :	Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural ;
MINCOMMERCE :	Ministère du Commerce ;
MINEPIA :	Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales ;
MINEPDED :	Ministère de l'Environnement et de la Protection de la Nature et du Développement Durable ;
MINMIDT :	Ministère des Mines, de l'Industrie et du Développement Technologique ;
MINFI :	Ministère des Finances ;
OIE :	Organisation Mondiale de la Santé Animale ;
OMC :	Organisation Mondiale du Commerce ;
OMS :	Organisation Mondiale de la Santé ;
PIB :	Produit Intérieur Brut
SIFAC :	Syndicat National Interprofessionnel de la Filière Avicole du Cameroun
SPS :	Sanitaires et Phytosanitaires (Accords sur les mesures) ;
TEC :	Tarif Extérieur Commun ;
TISV :	Taxe d'Inspection Sanitaire Vétérinaire
UE	Union Européenne
VSM :	Viande séparée mécaniquement

GLOSSAIRE

Abattage : l'ensemble des opérations de mise à mort par saignée et de préparation des animaux de boucherie et des volailles en vue de leur consommation sous forme de viandes.
Abattage clandestin : toute opération de mise à mort et de préparation d'un animal de boucherie ou de volailles qui n'a pas eu lieu dans un abattoir ou un établissement destiné à cet usage et agréé par l'autorité administrative.
Abats : organes internes et externes issus de l'abattage et la préparation des animaux de boucherie et des volailles et destinés à la consommation humaine.
Animaux de boucherie : animaux domestiques appartenant aux espèces bovine (y compris les buffles), ovine, caprine, caméline, porcine, équine et asine ainsi que leur croisement.
Abattoir : établissement public ou privé dûment autorisé par l'autorité administrative pour la mise à mort et la préparation des animaux de boucherie et des volailles.
Agréé : signifie officiellement agréé, accrédité ou enregistré par l'autorité vétérinaire ;
Animal : comprend tous les animaux domestiques ou sauvages, terrestres et aquatiques ;
Aliment pour animaux : tout produit destiné à la nutrition ou l'alimentation des animaux ;
Analyse des risques : désigne la démarche comprenant l'identification des dangers, l'appréciation du risque, la gestion du risque et la communication relative au risque. (Code sanitaire pour les animaux terrestre - OIE) ou Evaluation des risques : un processus reposant sur des bases scientifiques et comprenant quatre étapes : l'identification des dangers, leur caractérisation, l'évaluation de l'exposition et la caractérisation des risques (Règlement européen N°178 / 2002) ;
Audit : examen méthodique et indépendant visant à déterminer si les activités et les résultats y afférents sont conformes aux dispositions préétablies (check-list) et si ces dispositions sont mises en œuvre de façon effective et permettent d'atteindre les objectifs ;
Autocontrôle : ensemble des mesures prises par les exploitants pour veiller à ce que les produits qu'ils gèrent répondent, à tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution, aux prescriptions légales en matière de sécurité alimentaire, de qualité des produits et de traçabilité, et pour garantir le respect effectif de ces prescriptions.
Autorité compétente : l'autorité centrale d'un État, légalement désignée, pour organiser les contrôles officiels.
Autorité vétérinaire : désigne l'autorité gouvernementale comprenant des vétérinaires et les auxiliaires vétérinaires en charge de la santé animale, du bien-être des animaux, du contrôle sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et de la certification vétérinaire internationale.
Auxiliaire vétérinaire : un agent habilité par l'autorité vétérinaire et travaillant sous l'autorité et la responsabilité d'un vétérinaire officiel.
Bateau congélateur : tout bateau, de pêche ou non, à bord duquel sont congelés les produits de la pêche, le cas échéant après les premières étapes de préparation (saignée, étêtage, éviscération, enlèvement des nageoires et, si nécessaire, conditionnement et/ou emballage)
Bonnes pratiques d'hygiène (BPH) : les conditions et mesures nécessaires pour prévenir ou maîtriser la contamination des denrées alimentaires aux étapes de la production, de la transformation et de la distribution.
Denrée alimentaire : toute substance traitée, partiellement traitée ou brute, destinée à la consommation humaine, et englobant les boissons, les gommes à mâcher et toutes les substances utilisées dans la fabrication, la préparation et le traitement des aliments, à l'exclusion des substances employées uniquement sous forme de médicaments, de cosmétiques ou de tabac ;

<p>Carcasse : l'ensemble musculo-squelettique résultant de la mise à mort et de la préparation d'un animal de boucherie ou d'une volaille</p>
<p>Centre d'emballage des œufs : un établissement où les œufs de consommation sont classés et emballés selon leur qualité et leur calibre.</p>
<p>Certificat vétérinaire international : certificat établi conformément aux dispositions sur la notification et l'information épidémiologiques de l'organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE) et décrivant les exigences auxquelles répondent les marchandises exportées en matière de santé animale et/ou de santé publique.</p>
<p>Certification : procédure par laquelle les organismes de certification officiels et les organismes officiellement agréés donnent, par écrit ou de manière équivalente, l'assurance que des denrées alimentaires ou des systèmes de contrôle des denrées alimentaires sont conformes aux exigences spécifiées. La certification des aliments peut, selon le cas, s'appuyer sur toute une série de contrôles prévoyant l'inspection continue sur la chaîne de production, l'audit des systèmes d'assurance qualité et l'examen des produits finis (selon le <i>Codex Alimentarius</i>) ;</p>
<p>Certificat sanitaire de salubrité : désigne l'attestation délivrée par les services officiels de contrôle garantissant la conformité d'une denrée alimentaire à la réglementation en vigueur.</p>
<p>Communication sur les risques : échange interactif, tout au long du processus d'analyse des risques, d'informations et d'opinions sur les risques, les facteurs liés aux risques et les perceptions des risques, entre les responsables de leur évaluation et de leur gestion, les consommateurs, l'industrie, les milieux universitaires et les autres parties intéressées, et notamment l'explication des résultats de l'évaluation des risques et des fondements des décisions prises en matière de gestion des risques ;</p>
<p>Consigne : c'est l'opération administrative visant à l'interdiction temporaire du libre usage d'une denrée animale en vue d'en compléter l'examen de salubrité ;</p>
<p>Consommateur : toute personne physique ou morale qui achète ou offre d'acheter, utilise ou est bénéficiaire en tant qu'utilisatrice finale, d'un bien, service ou technologie, quelle que soit la nature publique ou privée, individuelle ou collective des personnes ayant produit, facilite leur fourniture ou leur transmission.</p>
<p>Contrôle officiel: toute forme de contrôle effectué par l'autorité compétente pour vérifier le respect de la législation relative aux aliments pour animaux et aux denrées alimentaires ainsi que des dispositions concernant la santé animale et le bien-être des animaux</p>
<p>Danger : un agent biologique, chimique ou physique présent dans les denrées alimentaires ou les aliments pour animaux, ou un état de ces denrées alimentaires ou aliments pour animaux, pouvant avoir un effet néfaste sur la santé ;</p>
<p>Denrée alimentaire : substance ou produit transformé, partiellement transformé ou non transformé, destiné à être ingéré ou raisonnablement susceptible d'être ingéré par l'être humain ;</p>
<p>Denrée alimentaire d'origine animale : les produits présentés en l'état ou transformés, issus des animaux terrestres ou aquatiques et destinés à la consommation humaine ;</p>
<p>Docteur vétérinaire : désigne toute personne ayant accompli un cycle complet d'études supérieures vétérinaires et obtenu un diplôme de Doctorat Vétérinaire d'Etat ou d'Université ou un diplôme équivalent reconnu par l'Etat en application des dispositions en vigueur en matière d'enseignement supérieur ;</p>
<p>Etape : procédure, opération ou stade de la chaîne alimentaire (y compris les matières premières), depuis la production primaire jusqu'à la consommation finale ;</p>
<p>Etablissement : Tout bâtiment ou toute zone où les aliments sont manipulés ainsi que leurs environs relevant de la même direction ;</p>
<p>Etiquetage : ensemble des informations figurant sur le produit et/ou son emballage, destinées à l'information du consommateur ;</p>



<p>Exploitation : désigne tout établissement dans le cas d'un élevage en plein air, tout milieu dans lequel des animaux sont détenus, élevés ou manipulés de manière permanente ou temporaire, à l'exception des cabinets ou cliniques vétérinaires. Le terme "exploitation" prend en compte notamment les lieux d'élevage, de négoce, de marchés et de centres de rassemblement, abattoirs et centres d'insémination artificielle.</p>
<p>Filière : ensemble des acteurs qui, par leurs activités successives autour d'un produit ou d'une catégorie de produits définis, contribuent notamment à produire, transformer, stocker, transporter et commercialiser ce produit.</p>
<p>Gestion des risques : processus consistant à mettre en balance les différentes politiques possibles en consultation avec toutes les parties intéressées, en tenant compte de l'évaluation des risques et d'autres facteurs ayant une importance sur la protection de la santé des consommateurs et la promotion de pratiques commerciales loyales et, au besoin, à choisir les mesures de prévention et de contrôle appropriées ;</p>
<p>Habillage : opérations pratiquées après la saignée pour transformer l'animal de boucherie en carcasse et abats</p>
<p>HACCP : désigne la méthode HACCP (« Hazard Analysis and Critical Control Point » : analyse des dangers, points critiques pour leur maîtrise) est une démarche qui permet de définir, évaluer et maîtriser les dangers physiques, chimiques ou biologiques qui menacent la salubrité des aliments.</p>
<p>Hygiène alimentaire : ensemble des conditions et mesures nécessaires pour assurer la sécurité et la salubrité des aliments à toutes les étapes de la chaîne alimentaire (et garantir qu'ils conviennent à la consommation humaine).</p>
<p>Identification des animaux : désigne à la fois l'identification et l'enregistrement des animaux soit à l'échelle individuelle, à l'aide d'un identifiant unique, soit collectivement par rapport à leur unité épidémiologique ou groupe d'appartenance, à l'aide d'un identifiant de groupe unique.</p>
<p>Inspection vétérinaire : l'examen de tout aspect lié aux aliments pour animaux, aux denrées alimentaires, à la santé animale et au bien-être des animaux en vue de s'assurer qu'il est conforme aux prescriptions de la législation sanitaire en vigueur</p>
<p>Laboratoire agréé/accrédité : désigne un laboratoire officiellement agréé, sur base de ses performances, pour procéder à des examens d'échantillons (éventuellement officiels). Il peut, en outre, être « accrédité » selon la norme ISO 17025 ;</p>
<p>Législation : ensemble des lois, décrets, règlements, directives et autres arrêtés administratifs adoptés par les pouvoirs publics ;</p>
<p>Mandat sanitaire : On entend par mandat sanitaire l'acte par lequel l'administration vétérinaire confie à un vétérinaire exerçant à titre libéral l'exécution d'opérations de prophylaxie collective, de police sanitaire pour la lutte contre les maladies réputées légalement transmissibles des animaux de surveillance épidémiologique et de contrôle des denrées d'origine animale.</p>
<p>Médicaments : désignent les produits d'origine chimique ou biologique destinés à agir médicalement sur l'organisme humain ou animal, ou présentés comme tels, et servant notamment à diagnostiquer, à prévenir ou à traiter des maladies, des blessures et des handicaps ; le sang et les produits sanguins sont considérés comme des médicaments.</p>
<p>Norme : limite fixée réglementairement et document établi par consensus et approuvé par un organisme reconnu, qui fournit, pour des usages communs et répétés, des règles, des lignes directrices ou des caractéristiques, pour des activités ou leurs résultats, garantissant un niveau d'ordre optimal dans un contexte donné.</p>
<p>Notification en matière vétérinaire : procédure par laquelle l'Autorité vétérinaire porte à la connaissance des autorités vétérinaires sous-régionales et internationales compétentes, l'apparition d'une maladie, d'une infection ou la survenance d'un événement épidémiologique, conformément aux dispositions du Code des animaux terrestres et aquatiques de l'OIE.</p>

<p>Oeufs de consommation : les œufs dans leur coquille, à l'exclusion des œufs cassés, incubés ou cuits qui sont produits par des oiseaux d'élevage et qui sont propres à la consommation humaine directe ou à la préparation d'ovo-produits.</p>
<p>Opérateur économique : toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, fabrication, préparation, traitement, emballage, conditionnement, transport, manutention ou de vente d'animaux, produits animaux, produits d'origine animale ou d'aliments, de denrées ou produits alimentaires.</p>
<p>Ovo-produits : les produits transformés résultant de la transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges ou d'une nouvelle transformation de ces produits transformés.</p>
<p>Police sanitaire : désigne l'ensemble des mesures hygiéniques, médicales, légales et réglementaires destinées à prévenir l'apparition ou la diffusion des maladies réputées contagieuses. Elle définit les épizooties, la prophylaxie légale et le mandat sanitaire ainsi que les réactions obligatoires et/ou volontaires.</p>
<p>Poste frontalier : Désigne tout aéroport, tout port, tout poste ferroviaire ou routier ouvert aux échanges internationaux de marchandises où il peut être procédé à des inspections vétérinaires à l'importation et à l'exportation ;</p>
<p>Principe de précaution : dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer un niveau élevé de protection de la santé, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.</p>
<p>Produits de la pêche: tous les animaux marins ou d'eau douce (à l'exception des mollusques bivalves, des échinodermes vivants, des tuniciers vivants et des gastéropodes marins vivants et de tous les mammifères marins, reptiles et grenouilles), sauvages ou d'élevage, y compris toutes les formes et parties comestibles de ces animaux.</p>
<p>Produit frais de la pêche: tout produit de la pêche non transformé, entier ou préparé, y compris les produits conditionnés sous vide ou en atmosphère modifiée, qui n'a subi aucun traitement autre que la réfrigération en vue de sa conservation.</p>
<p>Produits d'origine animale : ce sont : (i) le sang et dérivés ; (ii) l'engrais organiques à base de produits d'origine animale ; (iii) les cuirs et peaux ; (iv) les ongles, les sabots, les cornes pour trophées ou musées ; (v) la laine, les soies, et poils ; (vi) les sécrétions glandulaires externes.</p>
<p>Réseau : mise en relation et en complémentarité des ressources humaines, matérielles, financières ou d'information.</p>
<p>Risque : probabilité qu'un danger engendre un effet considéré comme «néfaste» à la santé du consommateur (risque sanitaire) ou à celle des plantes (risque phytosanitaire). La détection des facteurs de risque et l'analyse des risques permettent généralement de prévoir leurs conséquences sur la santé. Le risque alimentaire désigne le risque auquel est exposé le consommateur en s'alimentant.</p>
<p>Saisie : c'est l'opération administrative interdisant le libre usage d'une denrée animale et ayant pour conséquence soit son retrait définitif de la consommation humaine, soit son retrait temporaire de la consommation permettant de lui faire subir un traitement approprié dit assainissement avant de la remettre dans le circuit commercial ;</p>
<p>Salubrité des aliments : assurance que les aliments conviennent à la consommation humaine conformément à l'usage prévu.</p>
<p>Sécurité sanitaire des aliments : Assurance que les denrées alimentaires ne véhiculent pas d'agents (dangers) pouvant nuire à la santé du consommateur.</p>
<p>Sous-produits animaux (rejoint la définition des coproduits) : ce sont les cadavres entiers (ou parties) d'animaux ou les produits d'origine animale non destinés à la consommation humaine, y compris les ovules, les embryons et le sperme.</p>

<p>Traçabilité : capacité à retracer, à travers toutes les étapes de la production, de la commercialisation, de la transformation et de la distribution, le cheminement des animaux de commerce, des animaux reproducteurs, des denrées alimentaires, des aliments pour animaux, et de toute autre substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires ou les aliments pour animaux.</p>
<p>Viandes : toutes les parties comestibles des animaux de boucherie et des volailles, comprenant la carcasse et les abats.</p>
<p>Viande fraîche : viandes n'ayant subi aucun traitement de conservation autre que la réfrigération, la congélation ou la surgélation, y compris les viandes conditionnées sous vide ou sous atmosphère contrôlée ;</p>
<p>Viscères : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage et, pour les oiseaux, le jabot ;</p>
<p>Vétérinaire : désigne une personne enregistrée ou ayant reçu un agrément délivré par l'organisme statutaire vétérinaire d'un pays pour y exercer la médecine des animaux ou la science vétérinaire.</p>
<p>Vérification : l'opération consistant à vérifier, par un examen et la présentation d'éléments objectifs, s'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;</p>
<p>Vétérinaire officiel : désigne un vétérinaire habilité par l'Autorité vétérinaire à accomplir les tâches officielles en matière de santé animale, de bien-être des animaux et de certification internationale des animaux et des denrées alimentaire d'origine animale.</p>
<p>Volailles : les oiseaux d'élevage, y compris les oiseaux qui ne sont pas considérés comme domestiques, mais qui sont élevés en tant qu'animaux domestiques, à l'exception des ratites.</p>

PREFACE

Quatre manuels de procédures ont été élaborés au profit des Vétérinaires Officiels du MINEPIA en charge de l'inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique. Ces manuels ont pour objectif d'harmoniser les procédures de contrôle officiel et les décisions à prendre dans le jugement de la qualité sanitaire de quatre denrées de base : les produits de la pêche, les viandes d'animaux de boucherie, les viandes de volailles et les œufs.

Le présent manuel constitue le référentiel d'inspection sanitaire vétérinaire des viandes de volailles. Après un bref aperçu sur le secteur des viandes blanches et sur l'organisation des Services Vétérinaires, ce manuel traite des protocoles de contrôle sanitaire spécifiques à chaque étape de la filière des viandes de volailles ; depuis le stade de l'abattage jusqu'au stade de la mise à la consommation finale ou de l'exportation.

Ce document technique s'appuie sur les dispositions réglementaires en vigueur au plan national mais qui, pour le besoin, ont été actualisées eu égard de l'évolution des exigences et des normes sanitaires qui régissent, présentement, les échanges internationaux de produits alimentaires.

PARTIE I : APERCU SUR LE SECTEUR DES VIANDES DE VOLAILLES

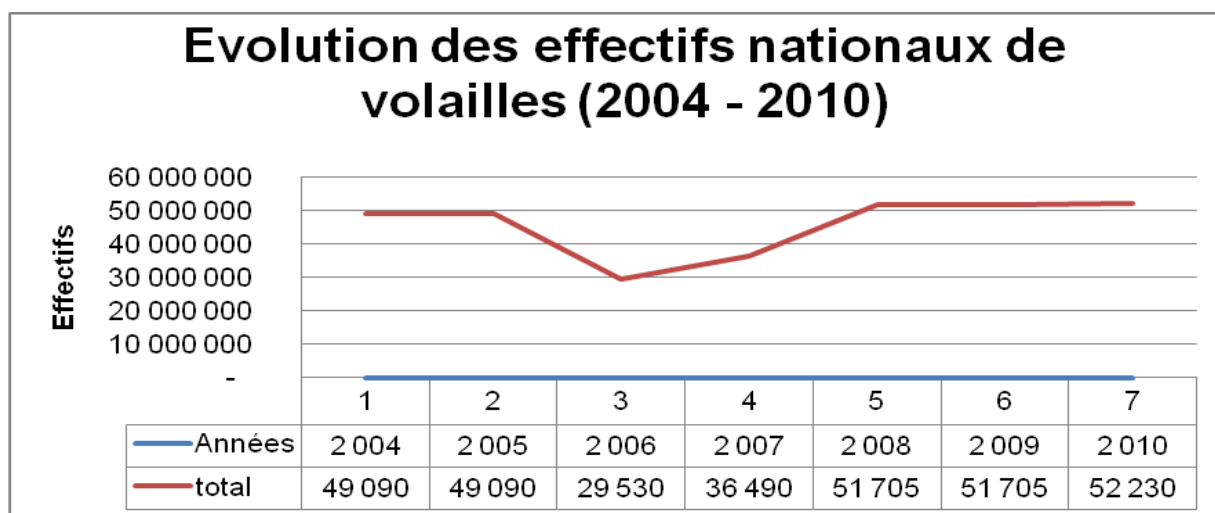
1. Données sur le secteur

Bien que sa contribution totale au PIB soit estimée à moins de 1%, le secteur de la viande de volaille représente cependant une composante essentielle de sécurité alimentaire et une source de revenus agricole non négligeable. Le secteur génère un bénéfice net annuel estimé à 15 milliards de FCFA et couvre 14% des besoins de la population en protéines animales (BM/FAO).

1.1 Effectifs

Les effectifs nationaux de poulets sont estimés aujourd'hui à 52 080 000 sujets dont 25 000 000 de poulets de race traditionnelle, 23 700 000 poulets de chair de race améliorée, 3 000 000 de pondeuses, 300 000 parentaux-chair de réforme et 80 000 parentaux-ponte de réforme (source : IPAVIC, 2010).

La figure 1 illustre l'évolution des effectifs de volailles de de 2004 à 2010. La courbe présente une inflexion correspondant à l'apparition de l'Influenza Aviaire Hautement Pathogène en février 2006.



Source : Ngatchou et Teleu, *Revue du secteur avicole du Cameroun (FAO)*

Figure 1: Evolution des effectifs nationaux de volailles (2004 - 2010)

Le secteur avicole est divisé en secteur moderne et en secteur traditionnel. Ce dernier est dominant.

L'élevage avicole traditionnel est surtout pratiqué dans les régions septentrionales (Adamaoua, Nord, Extrême-Nord) et celles de l'ouest et du Nord-Ouest, tandis que l'essentiel des activités des élevages avicoles industriels et semi-industriels se déroule dans trois grands bassins (Centre, Littoral, Ouest) et de plus en plus dans la Région du Sud-ouest sans doute du fait de sa proximité avec Douala qui est un très grand centre de consommation.

Le tableau 1 ci-après, indique la distribution des exploitations en fonction des effectifs des volailles par région.

Tableau 1 : Répartition des exploitations avicoles par région et par taille

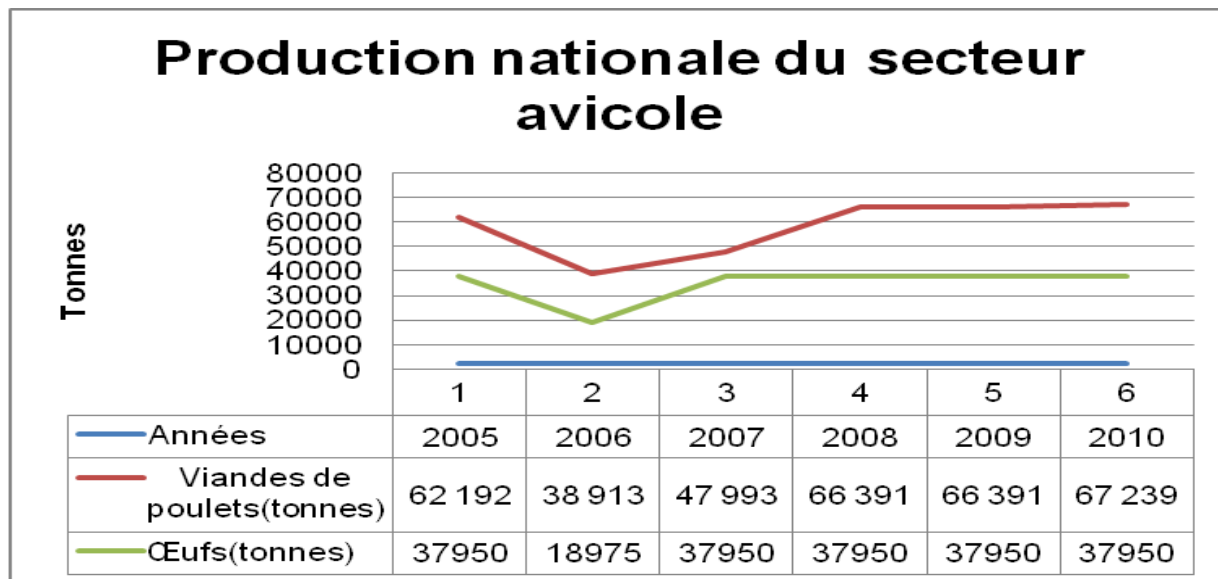
Types de producteurs	Effectifs (taille de l'exploitation)	Localisation géographique
Industriels (Accouveurs, très grands producteurs) : secteur I	Supérieur à 10 000	Régions de l'Ouest, Centre, Littoral, Sud-ouest ; zones urbaines et périurbaines
Grands producteurs : secteur II	Entre 5 000 et 10 000	Régions de l'Ouest, Centre, Littoral, Sud-ouest ; zones périurbaines
Moyens et petits producteurs : secteur III	Entre 500 et 5000	Provinces de l'Ouest, Centre, Littoral, Sud-ouest, Nord-Ouest ; zones périurbaines
Producteurs villageois : secteur IV	En moyenne 5 poules/1coq	Etendue du territoire ; zones rurales

Source : Ngatchou, *Analyse de la filière avicole : Schéma Directeur pour le Développement des Filières de l'Élevage au Cameroun* (2010)

1.2. Production de viande de volailles

Le déficit en viande de volaille au Cameroun est estimé aujourd'hui à 40 000 tonnes et ce déficit serait de 98 000 tonnes en 2015. Pour le combler, il faudrait un apport supplémentaire de 24 millions de volailles sur pied, avec un accroissement annuel de 1,2 millions de têtes par an, si l'on ne veut pas recourir aux importations.

Les quantités de viandes de volailles produites de 2005 à 2010 sont consignées dans la figure 2 ci-après.



Sources : Ngatchou et Teleu, *Revue du secteur avicole du Cameroun* (FAO)

Figure 2 : Production nationale du secteur avicole

1.3 Consommation

En dehors du mode d'abattage (abattage rituel musulman notamment), il n'existe ni tabous, ni d'interdits pour la consommation du poulet et des œufs. Toutefois, l'usage des poulets de l'élevage villageois obéit aux normes culturelles de chaque tradition.

Le Document de Stratégie du Sous- Secteur de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales (MINEPIA, 2011) évalue la consommation de viande de volailles à 2kg/habitant/an.

Les rôtisseurs et les « braiseurs » sont les principaux acquéreurs de la production avicole. Ces activités se sont développées au Cameroun au cours des dix dernières années.

Le poulet fumé est aussi une forme de consommation. Il fait l'objet de commerce de proximité et la livraison est faite sur commande.

1.4 Importation

L'attrait des consommateurs pour les coupes de poulets importées est essentiellement dû à son bas prix de vente. Le tableau 2 ci-dessous donne l'évolution des importations de poulets congelés de 2001 à 2008.

Tableau 2 : Importation des viandes de poulets de 2001 à 2008

Années	Quantités (tonnes)	Valeur (millions de FCFA)
2001	7 432	4 872
2002	16 556	10 852
2003	23 086	15 133
2004	39 098	25 629
2005	8 627	5 655
2006	3 413	2 237
2007	3 358	2 201
2008	0,18	0,12

Source : Ministère du Commerce

De 2001 à 2004 les quantités de poulets congelés importés ont progressé face à une demande croissante et à une production locale stationnaire qui subissait encore les effets de la dévaluation du franc CFA et l'augmentation des prix des principaux intrants importés (maïs, tourteau de soja, prémix, médicaments vétérinaires). A la suite de la campagne menée par l'ADIC et le SIFAC pour l'interdiction des importations de poulets congelés, le Gouvernement institue en 2004 un minimum taxable de 1000 FCFA/Kg ; ce qui a conduit à la chute brutale des importations en 2005. L'apparition de la grippe aviaire en 2006 dans de nombreuses régions du monde a contribué à la suspension des importations. Néanmoins les marchés sont approvisionnés par des circuits informels à partir des pays voisins notamment le Gabon et la Guinée-équatoriale.

1.5 Exportation

Seules de petites quantités de volailles sont exportées au Gabon et surtout en Guinée-équatoriale via la localité frontalière de Kye-Ossi.

1.6 Transformation

La transformation de la viande de volaille est une activité peu développée dans la chaîne de valeur de cette catégorie de viande.

2. Organisation de la filière des viandes de volailles

2.1 Circuits de commercialisation du vif

La figure 3 qui suit indique les principaux circuits de commercialisation du vif de la filière volailles au Cameroun.

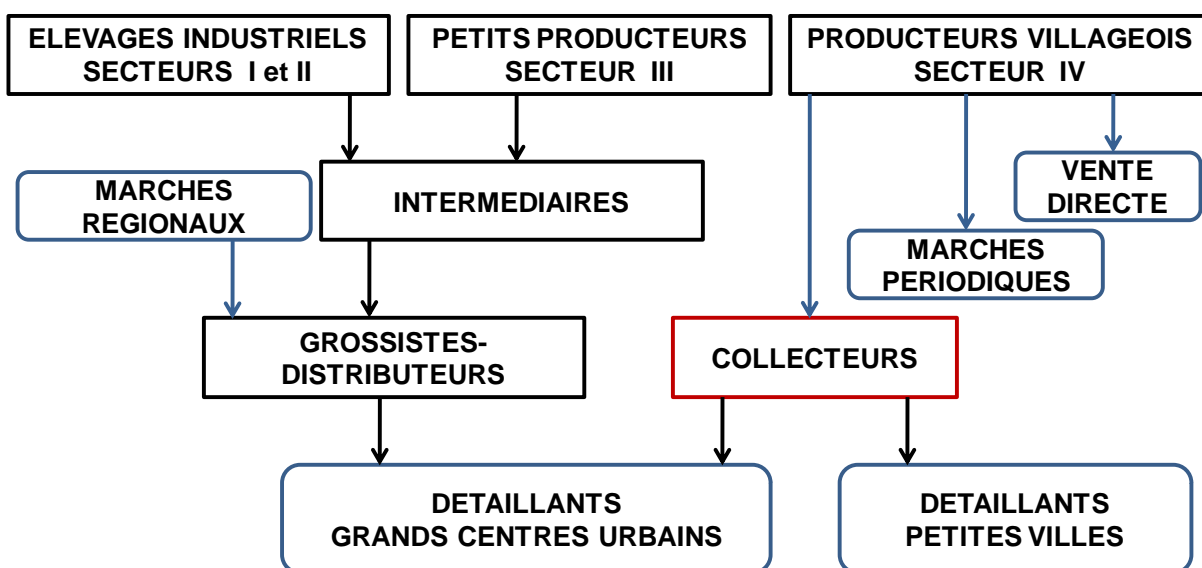


Figure 3 : Circuits de commercialisation du vif dans la filière « volailles »

2.2 Abattage industriel de volailles

Les abattoirs de volailles sont très peu nombreux. Les volailles sont pour l'essentiel abattues sur la place du marché des abatteurs artisans.

Les frais d'abattage qui sont élevés semblent être le principal frein au développement des abattoirs industriels ; ce d'autant plus que ce secteur d'activité est concurrencé par le poulet congelé importé.

Deux abattoirs de volailles modernes existent actuellement à Yaoundé et à Douala. Mais ils fonctionnent de façon irrégulière en fonction de la disponibilité en poulets vifs. Ces abattoirs sont équipés d'une chaîne d'abattage moderne, de tunnel de congélation, de chambres froides de stockage et de véhicules frigorifiques pour la distribution.

2.3 Abattages contrôlés

Les données sur les abattages contrôlés figurent dans le tableau 3 ci-après.

Tableau 3 : Abattages contrôlés de volailles par région (têtes)

Régions	Poulets de chair	Poulets villageois	Coquelets	Autres	Total
Adamaoua	16 800	6 598	0	0	23 398
Centre	91 288	0	0	0	91 288
Est	25 024	0	0	0	25 024
Ex-Nord	27 206	171 730			198 936
Littoral	459	3	117	1 182 278	1 182 857
Nord	73 800	0	0	0	73 800
Nord-Ouest	420 320	0	0	0	420 320
Ouest	444 440	0	0	0	444 440
Sud	103 856	0	0	0	103 856
Sud- Ouest	ND	ND	ND	ND	-
Total	592 761	178 331	117	1 182 278	2 563 919

Sources : Rapport d'activités MINEPIA 2012

2.4 Abattages non contrôlés

Sur tous les grands marchés, il existe des abatteurs artisans et plumeurs qui travaillant dans des conditions hygiéniques assez déplorable. Les poulets sont nettoyés à 100 FCFA l'unité. Il est difficile d'estimer les quantités des poulets issus des abattages non contrôlés.

PARTIE II : ORGANISATION DES SERVICES VETERINAIRES

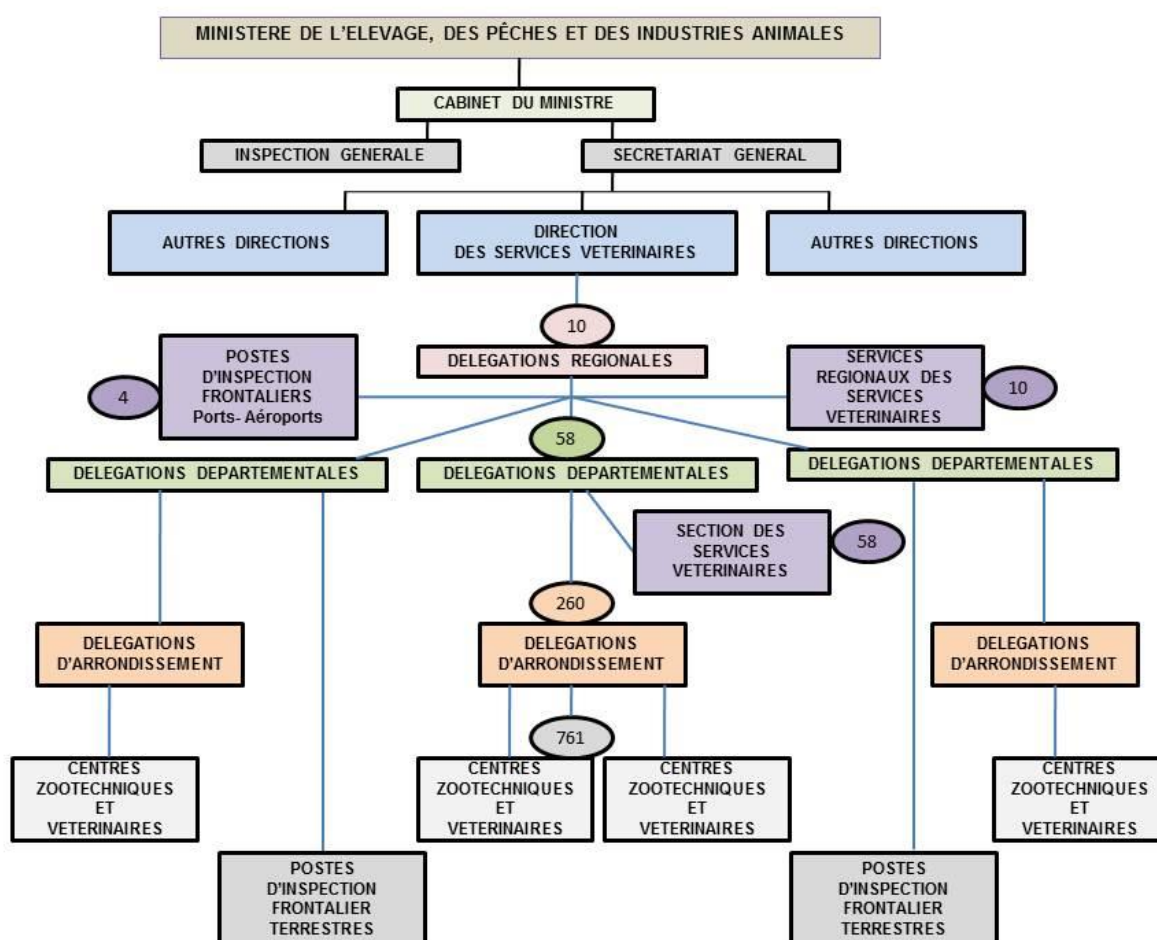
1. Désignation de l'autorité compétente

Par ses attributions la Direction des Services Vétérinaires du MINEPIA est l'Autorité Compétente (AC) en charge, officiellement :

- de l'inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique,
- de l'agrément sanitaire des unités de pêche et des établissements qui entreposent, qui traitent ou qui transforment les denrées alimentaires d'origine animale et halieutique,
- de l'agrément sanitaire des véhicules de transport des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique,
- de l'inspection sanitaire à l'importation et à l'exportation et de la certification sanitaire internationale des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique.

2. Organigramme et chaîne de commandement

Le MINEPIA a été réorganisé par décret n° 2012/382 du 14 septembre 2012. L'organigramme qui suit décrit l'organisation des Services Vétérinaires et indique les nombre de structures qui lui sont rattachés.



Sources : MINEPIA

La chaîne de commandement est verticale telle qu'elle figure dans l'organigramme ci-dessus. Il est donc donné de constater que la ligne de commande n'est pas directe car tout passe par le

Secrétariat Général et la Direction des Services Vétérinaires n'a pas de lien direct avec les services vétérinaires déconcentrés.

2.1. Missions de la Direction des Services Vétérinaires à l'échelle centrale

La Direction des Services Vétérinaires (DSV) est chargée de l'élaboration, du suivi et de l'exécution de la politique, de la stratégie et des programmes gouvernementaux en matière de protection sanitaire et de santé publique vétérinaire (Décret N° 2012/382 du 14 Septembre 2012). Plus spécifiquement, elle est chargée entre autres (article 52, alinéa 1) :

- de l'élaboration et du contrôle de l'application de la réglementation en matière de protection sanitaire et d'inspection sanitaire vétérinaire ;
- de la police sanitaire vétérinaire ;
- **de l'inspection sanitaire vétérinaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique** et de la lutte contre les zoonoses ;
- du suivi et du contrôle du mouvement des animaux et des produits d'origine animale et halieutique ;
- de l'instruction des dossiers d'autorisation de création et d'autorisation d'ouverture des établissements d'exploitation en matière d'élevage, de pêches et d'industries animales ;
- de l'instruction des dossiers d'avis technique sur l'importation ou l'exportation des denrées d'origine animale et halieutique en liaison avec les administrations concernées.

2.2. Missions des services déconcentrés (régionaux)

Les services régionaux du MINEPIA en matière d'élevage, de pêches et d'industries animales et halieutiques sont assurés dans les dix (10) régions du Cameroun par une Délégation Régionale qui regroupe des Délégations Départementales, elles-mêmes subdivisées en Délégations d'Arrondissement qui ont sous leurs tutelles des Centres zootechniques et vétérinaires, des Centres de pêche et des Postes de contrôle de pêche. Chaque Délégation Départementale est dotée d'une section des services vétérinaires.

Les postes d'inspection sanitaire vétérinaire installés aux frontières assurent l'inspection des animaux sur pied et des denrées d'origine animale et halieutique à l'import et à l'export ; la certification des documents relatifs aux produits d'origine animale et halieutique à l'import, à l'export et au transit ; et l'inspection des denrées alimentaires au niveau des abattoirs industriels.

2.3. Inspection sanitaire des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique

L'article 5 de la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 régit l'Inspection Sanitaire Vétérinaire et stipule qu'elle est assurée par un responsable assermenté et qualifié des services vétérinaires.

3. Personnel

3.1. Effectif et qualification

Les personnels du MINEPIA qui assurent l'ISV sont assermentés.

Au niveau central, la DSV compte 13 cadres supérieurs (Docteurs vétérinaires) appuyés par 04 infirmiers vétérinaires.

Les services déconcentrés comptent 10 Délégués Régionaux (Docteurs vétérinaires) ; 10 chefs de services régionaux des services vétérinaires (Docteurs vétérinaires) ; 58 délégués départementaux (Docteurs vétérinaires et Ingénieurs des Industries Animales) ; 58 Chefs de section des services vétérinaires (Infirmiers vétérinaires).

Sur 365 Délégations d'Arrondissement, 260 sont actuellement pourvus de responsables. Il en est de même pour les Centres Zootechniques et Vétérinaires dont 761 sur 774 disposent de responsables à leur tête. Ceux-ci sont des infirmiers vétérinaires, des techniciens d'élevage, des techniciens des industries animales, des techniciens de pêche ou des techniciens d'aquaculture. Cette catégorie de personnel est formée dans les trois Centres Nationaux de Formation Zootechnique, Vétérinaires et Halieutique que compte le pays.

Deux docteurs vétérinaires supervisent l'ISV à l'abattoir de Yaoundé et un à l'abattoir de Douala. Dans le cadre de la circulation internationale des DAOA, 04 Docteurs ont été nommés respectivement aux postes d'inspection sanitaire vétérinaire du Port Autonome de Douala, de l'aéroport international de Douala, de l'aéroport international de Yaoundé Nsimalen, et de l'aéroport international de Garoua.

L'ISV est assurée aux postes d'inspections frontaliers terrestres par les responsables territorialement compétents.

3.2. Formation continue et recyclage

Le MINEPIA établit un plan de formation continue et de recyclage au profit du personnel relevant des Services Vétérinaires en charge de l'inspection sanitaire vétérinaire.

La Direction des Services Vétérinaires veille à ce que :

- le plan de formation soit organisé annuellement,
- le plan de formation précise le nombre de sessions et les thèmes planifiés annuellement,
- le plan de formation précise les intervenants et les participants par session de formation.

4- Autres Ministères intervenant dans le contrôle sanitaire des aliments

Les responsables des services d'hygiène du Ministère de la Santé Publique mis à la disposition des municipalités procèdent sur les marchés, au contrôle de l'hygiène générale (propreté des locaux, certificat de visite médicale etc.) et entrent souvent en conflit de compétence avec les services vétérinaires ; les contrôleurs de prix du Ministère du Commerce vérifie la conformité des instruments de mesure et des prix.

Quant au Ministère de l'Environnement et du Développement Durable (MINEPDED), il contrôle la conformité des établissements aux normes environnementales. Le tableau 4 ci-après résume d'un point de vue législatif et réglementaire, les rôles qui incombent aux différentes administrations dans le contrôle des denrées alimentaires.

Tableau 4 : Domaines d'intervention des services de contrôle alimentaire

Maillon de la chaîne	Objet du contrôle	Responsable
Production	Conformité technique des installations	MINEPIA
	Conformité des installations aux normes environnementales	MINEPDED
	Situation par rapport au fisc	- MINFI - Mairies
	Hygiène générale, salubrité des locaux, santé du personnel	MINSANTE
Transformation	Conformité technique des installations	MINEPIA
	Qualité du produit fini	MINEPIA
	Hygiène générale, salubrité des locaux, santé du personnel	MINSANTE
	Conformité des installations aux normes environnementales	MINEPDED
	Situation par rapport au fisc	- MINFI - Mairies
Transport	Conformité technique de moyens de transport (norme de température)	MINEPIA
	Santé du personnel	MINEPIA
Commercialisation	Conformité technique des installations de commercialisation (norme de température, sols, murs, gestion des déchets, etc.)	MINEPIA
	Hygiène générale, salubrité des locaux, santé du personnel	MINSANTE MINEPIA
	Qualité sanitaire des produits commercialisés	MINEPIA
	Conformité des instruments de mesure et des prix	MINCOMMERCE
	Santé du personnel	MINEPIA MINSANTE
	Situation par rapport au fisc	- MINFI - Mairies

PARTIE III : PROCEDURE D'AGREMENT SANITAIRE VETERINAIRE DES ABATTOIRS INDUSTRIELS DE VOLAILLES, DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES ET DES ETABLISSEMENTS DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION DES VIANDES

1. Dispositions réglementaires :

Loi n°98/015 du 14 juillet 1998 relative aux établissements classés dangereux, insalubres et incommodes.

Loi n° 96/012 du 05 août 1996 portant loi cadre relative à la gestion de l'environnement

Décret n° 75/527 du 16 juillet 1975 portant réglementation des établissements d'exploitation en matière d'élevage et des industries animales

Décret n°99/818/PM du 09 novembre 1999 fixant les modalités d'implantation et d'exploitation des établissements classés dangereux, insalubres et incommodes.

Arrêté n°0070/MINEP du 03 septembre 2005 fixant les différentes catégories d'activités dont la réalisation est soumise à une EIE ou à la réalisation d'un audit environnemental

Texte fixant les modalités d'octroi de l'agrément sanitaire vétérinaire aux établissements qui entreposent, qui traitent ou qui transforment les denrées alimentaires d'origine animale et halieutique

Texte fixant les normes techniques et sanitaires des abattoirs industriels de volailles, des entrepôts frigorifiques, des établissements de découpe et de transformation des viandes de volailles

2. Modalités d'octroi de l'agrément sanitaire vétérinaire

2.1. Demande initiale

L'agrément sanitaire vétérinaire est délivré aux abattoirs industriels de volailles et aux établissements entreposant ou transformant les viandes de volailles qui satisfont aux exigences de la réglementation en vigueur.

A cet effet, la procédure d'agrément sanitaire comporte les étapes suivantes :

- Une demande adressée aux Services Vétérinaires territorialement compétents,
- Un dossier technique d'agrément sanitaire comportant, respectivement, les plans de l'abattoir ou de l'établissement schématisant les flux, la description des locaux et des équipements, des modalités de travail, des capacités de stockage des matières premières et des produits finis, du mode d'approvisionnement en eau, des bonnes pratiques d'hygiène, du système HACCP, de la traçabilité et du plan d'autocontrôle basé sur les analyses de laboratoires ; ce dossier technique devant être validé par les Services Vétérinaires territorialement compétents.
- Une visite d'audit de conformité de l'hygiène de l'établissement (Cf. Fiche d'audit Partie IV - Point 2.1) effectuée par les Services Vétérinaires territorialement compétents en présence d'un représentant de l'administration centrale (Direction des Services Vétérinaires).

Lorsque le rapport de validation du dossier technique et le rapport d'audit sont, tous deux favorables, la Direction des Services Vétérinaires délivre une attestation d'agrément sanitaire vétérinaire qui indiquera :

- Le nom de l'abattoir ou de l'établissement,
- Le code d'agrément : 2 lettres (XX) correspondant à la nature de l'activité : produits de la pêche, produits carnés,...) et 2 chiffres (00) correspondant à l'identification de la région,
- La nature des activités pour laquelle l'établissement a été agréé (exemple : découpe et transformation de viandes, ...)
- La date et la validité de l'agrément sanitaire.

2.2. Renouvellement et retrait de l'agrément sanitaire vétérinaire

L'agrément sanitaire vétérinaire est délivré pour une période de 12 mois et est renouvelé annuellement sur la base d'un audit documentaire et d'un audit de conformité effectués par les services vétérinaires régionaux.

Le retrait est prononcé :

- Lorsqu'au deuxième avertissement adressé par les services vétérinaires, les actions correctives préconisées ne sont pas mises en œuvre,
- Lors de manquement grave dans le respect des règles d'hygiène au point de mettre en danger la santé du consommateur.

3. Liste des abattoirs et des établissements agréés

Les Services Vétérinaires du MINEPIA tiennent une liste actualisée des abattoirs industriels de volailles, des entrepôts frigorifiques et des établissements de découpe et de transformation des viandes de volailles agréés.

PARTIE IV : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL DES ABATTOIRS INDUSTRIELS DE VOLAILLES, DES ENTREPOTS FRIGORIFIQUES ET DES ETABLISSEMENTS DE TRANSFORMATION DE VIANDES DE VOLAILLES

1. Dispositions réglementaires

Décret n° 86/711 du 14 juin 1986 fixant les modalités de l'inspection sanitaire vétérinaire.

Texte fixant les normes techniques et sanitaires des abattoirs industriels de volailles, des entrepôts frigorifiques, des établissements de découpe et de transformation des viandes de volailles.

2. Contrôle des abattoirs industriels de volailles

2.1 Fiche d'audit sanitaire des abattoirs industriels de volailles

Les abattoirs industriels de volailles sont soumis à l'agrément sanitaire conformément à la procédure définie dans la partie III : « Procédures d'agrément sanitaire vétérinaire ».

L'audit de conformité initial ou de renouvellement annuel est réalisé en référence aux dispositions du texte *fixant les normes techniques et sanitaires des abattoirs industriels de volailles, des entrepôts frigorifiques, des établissements de découpe et de transformation des viandes de volailles* en ce qui concernent les exigences en locaux et en équipements ainsi que les exigences en matière d'hygiène de fonctionnement.

Outre les visites d'audit annuel, le Vétérinaire Officiel doit, de façon périodique, vérifier :

- la mise en œuvre effective des plans de maintenance des locaux et des équipements,
- la mise en œuvre effective des plans de maîtrise sanitaire : hygiène et formation du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles,
- le suivi du plan d'autocontrôle comportant les analyses de laboratoires de l'eau utilisée pour le douchage des carcasses.

A cet effet, le Vétérinaire Officiel s'appuie sur la fiche d'audit ci-après.

2.2 Décisions de l'Autorité vétérinaire

En cas de non-respect des normes de fonctionnement ou des normes d'hygiène au point de compromettre la sécurité sanitaire des viandes, le Vétérinaire Officiel pourrait être amené à :

- dresser des avertissements ou retirer l'agrément sanitaire ;
- proposer aux autorités compétentes la fermeture de l'abattoir.

MINEPIA Direction des Services vétérinaires	FICHE D'AUDIT SANITAIRE ABATTOIR INDUSTRIEL DE VOLAILLES		Réf : Date : Révision :
Audit initial <input type="checkbox"/>	Audit de renouvellement <input type="checkbox"/>		
Espèces abattues :	Capacité journalière :		
Localisation :	Gestionnaire :		
Exigences	C	N.C	Observations
1. Emplacement et impact sur l'environnement			
L'abattoir est situé loin des zones de pollution, des zones inondables et des zones d'habitation			
L'abattoir est accessible par routes carrossables			
L'abattoir a procédé à une étude d'impact sur l'environnement			
L'abattoir maîtrise la gestion des eaux usées et des déchets organiques (sang, intestins et saisies de viandes)			
2. Approvisionnement en eau potable			
L'abattoir dispose d'une source d'eau potable du réseau public ou d'une autre source d'eau équipée d'un système de potabilisation validé, en quantité suffisante pour le douchage des carcasses, le lavage des équipements, du matériel, des véhicules de transport des viandes et des locaux Toutefois, à titre exceptionnel, une installation fournissant de l'eau non potable peut être utilisée pour la production de vapeur, la lutte contre les incendies ou le refroidissement des machines frigorifiques sous réserve que les conduites installées soient clairement différenciées de celles utilisées pour les conduites d'eau potable.			
3. Exigences structurelles			
L'abattoir est clôturé ; permettant un contrôle facile des entrées et des sorties et empêchant l'accès aux animaux errants			
Les locaux sont aménagés de façon à assurer le principe de la marche en avant, sans entrecroisement des circuits et une séparation nette entre le secteur propre et le secteur souillé.			
3.1. Section « volailles vivantes »			
L'abattoir dispose : - d'un local ou d'un emplacement couvert, suffisamment vaste, muni d'un quai, facile à nettoyer et à désinfecter, pour la réception et l'inspection <i>ante mortem</i> des volailles - d'un local ou un emplacement pour le nettoyage et la désinfection des cages servant à la livraison des volailles vivantes - d'une aire réservée au nettoyage et à la désinfection des véhicules de transport des volailles vivantes ou des viandes, - d'un local ou d'un emplacement couvert facile à nettoyer et à désinfecter réservé aux volailles malades et suspects			
3.2. Section « abattage »			
L'abattoir dispose : - d'une salle d'accrochage et d'un couloir de saignée, totalement séparés - de la salle d'échaudage et de plumaison, elle-même, totalement séparée, - de la salle d'éviscération et de lavage des carcasses			

- et d'un local de traitement des abats			
3. 3. Section « stockage et expédition »			
L'abattoir dispose : - de locaux pour le stockage frigorifique des viandes, - d'un local pour le stockage des emballages, - d'une salle de conditionnement et d'expédition			
3. 4. Autres			
L'abattoir dispose, en outre : - d'un local pour le lavage et la désinfection des caisses et des chariots, - d'un local pour le stockage des produits de nettoyage et désinfection, - d'un local réfrigéré pour le stockage des déchets organiques et des saisies, - de locaux sanitaires réservés au personnel manipulateur, - d'un local aménagé et fermant à clé pour les services vétérinaires			
3.5. Caractéristiques des locaux			
Les locaux réservés à l'abattage de volailles répondent aux caractéristiques suivantes : - les sols sont construits en matériaux résistants aux chocs physiques, antidérapants et faciles à nettoyer, - les murs, jusqu'à une hauteur de deux mètres, sont recouverts d'un enduit résistant aux chocs physiques, lisse et apte à être nettoyé et désinfecté ; le raccordement entre murs et sols est en gorge arrondie. - les plafonds sont conçus de sorte à éviter les infiltrations et l'accumulation de poussière.			
4. Exigences en équipements			
4.1. Equipements d'abattage			
L'abattoir dispose au moins : - d'une chaîne d'abattage conçue de façon à permettre le déroulement continu du processus d'abattage, - de crochets, de chariots, de bacs et autres équipements résistants à la corrosion.			
4.2. Equipements frigorifiques			
L'abattoir dispose : - d'un tunnel de ressuyage frigorifique des carcasses et de chambres froides positives si l'abattoir expédie des carcasses réfrigérées, - d'un Spin-Schiller pour le refroidissement des carcasses de volailles avant la congélation : La température de l'eau des bacs d'immersion, mesurée aux lieux d'entrée et de sortie des carcasses ne dépasse pas respectivement +16°C et + 4°C. Le débit d'eau minimal pour l'ensemble du procédé est supérieur ou égale à 2,5 litres par carcasse de 2,5 Kg ou moins. - d'un tunnel de congélation et de chambres froides négatives d'entreposage si l'abattoir expédie des carcasses congelées,			
4.3. Autres équipements			
L'abattoir dispose d'un système de ventilation efficace et d'un éclairage suffisant			
Les fenêtres sont munies de moustiquaires pour la protection contre les insectes volants et autres volatils.			
L'abattoir dispose : - d'un nombre suffisant de points d'eau placés le plus près possible des postes de travail pour le nettoyage et la désinfection des mains et des couteaux, - de postes d'eau potable sous pression pour le douchage des carcasses ainsi que pour le nettoyage des locaux			

Dans les locaux d'abattage, le sol permet l'écoulement facile des eaux de lavage vers des points de captage munis obligatoirement de grilles et de siphons. Les eaux usées sont, par la suite, acheminées vers les bassins de décantation ou la station d'épuration situés à l'extérieur de ces locaux.			
L'abattoir dispose d'installations pour le nettoyage du matériel et des équipements			
Les locaux sanitaires sont équipés en nombre approprié de vestiaires, de douches et toilettes fonctionnelles et disposent d'un sas d'hygiène équipé d'un pédiluve et d'un système permettant le lavage et la désinfection des mains avant l'accès aux locaux de travail			
Les portes sont en matériau inaltérable facile à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter.			
4. Bonnes pratiques d'abattage			
Sauf en cas d'abattage rituel, les animaux sont préalablement étourdis par un procédé électrique ou par tout autre procédé approuvé par l'autorité vétérinaire.			
La saignée est complète et suit immédiatement l'étourdissement. L'abattage rituel musulman est pratiqué conformément aux dispositions des Directives générales de la Commission du Codex Alimentarius pour l'utilisation du terme « Halal » (CAC/GL 24-1997)			
L'eau du bac d'échaudage est renouvelée à chaque cycle d'abattage			
La plumaison est immédiate et complète			
L'éviscération est effectuée sans délai. Après l'inspection, les viscères sont immédiatement séparés de la carcasse et les parties impropres à la consommation sont évacuées hors des locaux d'abattage.			
Le douchage des carcasses se fait à l'aide d'une eau potable sous pression, et ce, afin d'éliminer toutes les souillures superficielles. L'utilisation d'additifs ou d'eau chlorée est subordonnée à une autorisation préalable de l'autorité vétérinaire.			
Les viandes de volaille (carcasses et abats) sont immédiatement refroidies de sorte à abaisser le plus rapidement possible la température à cœur en dessous de +4°C pour les viandes réfrigérées et de -18°C pour les viandes congelées.			
5. Bonnes pratiques d'hygiène			
Le personnel respecte les règles d'hygiène en matière de propreté corporelle et vestimentaire : - le personnel porte des vêtements de travail appropriés et propres. - le personnel se lave les mains au moins à chaque reprise du travail. - le personnel respecte les interdictions de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage. - le personnel subit un contrôle médical régulier. (Le certificat d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires est exigé pour tout le personnel entrant en contact avec les viandes) - les mesures nécessaires ont été prises pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer			
Les locaux, les équipements et les ustensiles sont maintenus en parfait état d'entretien et de propreté. Un programme de nettoyage et de désinfection est préétabli et appliqué systématiquement à la fin de chaque cycle de travail. Il comprend : - Le protocole de lavage des locaux, - Le protocole de nettoyage et de désinfection des équipements et des ustensiles, - Le protocole de lavage et de désinfection des véhicules de transport de viandes. Les produits de nettoyage et de désinfection sont approuvés par l'autorité vétérinaire.			

L'abattoir fait l'objet d'un entretien général, au moins une fois par an.			
Les déchets organiques sont évacués des locaux de travail à la fin de chaque cycle d'abattage. Si, à l'abattoir, l'enlèvement n'est pas quotidien, il y a lieu de prévoir un local spécifique réfrigéré pour la collecte et l'entreposage des déchets organiques. Un emplacement spécialement aménagé et équipé doit être prévu pour le dépôt des plumes et des intestins. Les abords de l'abattoir est maintenus constamment propres.			
L'accès à l'enceinte de l'abattoir est interdit aux chiens, chats et autres animaux errants. La destruction des rongeurs, des insectes et de toute autre vermine est systématique. Les moyens de lutte chimique (raticides, insecticides,...) utilisés n'affectent la salubrité des viandes.			
6. Exigences en matière de traçabilité			
Le gestionnaire de l'abattoir tient à jour un registre ou un système équivalent de traçabilité pour les lots de volailles abattus et les quantités de viandes livrées.			
7. Autocontrôles			
Les enregistrements sont à jour concernant la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire			
Les enregistrements sont à jour concernant les relevés de températures			
Les analyses de laboratoires sont régulièrement réalisées pour vérifier la qualité de l'eau			
Conclusion de l'audit :			
Favorable	<input type="checkbox"/>	Défavorable	<input type="checkbox"/>
Actions correctives		Echéance	
Nom du Vétérinaire Officiel :		Date et signature :	

3. Contrôle des entrepôts frigorifiques de viandes de volailles

3.1 Fiche d'audit sanitaire des entrepôts frigorifiques

Les entrepôts frigorifiques de viandes de volailles sont soumis à l'agrément sanitaire conformément à la procédure définie dans la partie III : « Procédures d'agrément sanitaire vétérinaire ».

L'audit de conformité initial ou de renouvellement annuel est réalisé en référence aux dispositions de du texte *fixant les normes techniques et sanitaires des abattoirs industriels de volailles, des entrepôts frigorifiques, des établissements de découpe et de transformation des viandes de volailles* en ce qui concernent les exigences en locaux et en équipements ainsi que les exigences en matière d'hygiène de fonctionnement.

Outre les visites d'audit annuel, le Vétérinaire Officiel doit, de façon périodique, vérifier :

- la mise en œuvre effective des plans de maintenance des locaux et des équipements,
- la mise en œuvre effective des plans de maîtrise sanitaire : hygiène et formation du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles,
- le système de traçabilité,
- le suivi du plan d'autocontrôle comportant les relevés de températures et éventuellement les analyses de laboratoires.

A cet effet, le Vétérinaire Officiel s'appuie sur la fiche d'audit ci-après.

3.2 Décisions de l'Autorité vétérinaire

En cas de non-respect des normes de fonctionnement ou des normes d'hygiène au point de compromettre la sécurité sanitaire des viandes, le Vétérinaire Officiel pourrait être amené à :

- dresser des avertissements ou retirer l'agrément sanitaire,
- proposer aux autorités compétentes la fermeture de l'entrepôt.

<p align="center">MINEPIA Direction des Services vétérinaires</p>	<p align="center">FICHE D'AUDIT SANITAIRE ENTREPOT FRIGORIFIQUE DE VIANDES</p>		<p>Réf : Date : Révision :</p>	
<p>Audit initial <input type="checkbox"/></p>		<p>Audit de renouvellement <input type="checkbox"/></p>		
<p>Nom de l'établissement :</p>		<p>Capacité de stockage :</p>		
<p>Localisation :</p>		<p>Nom du propriétaire :</p>		
<p>Exigences</p>	<p>C</p>	<p>N.C</p>	<p>Observations</p>	
<p>1. Exigences structurelles</p>				
<p>L'entrepôt est situé loin des zones de pollution et des zones inondables</p>				
<p>L'entrepôt est accessible par routes carrossables</p>				
<p>L'entrepôt est clôturé ; permettant un contrôle facile des entrées et des sorties et empêchant l'accès aux animaux errants.</p>				
<p>Les locaux d'entreposage sont aménagés de façon à assurer le principe de la marche en avant.</p>				
<p>Les revêtements du sol sont bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. La pente du sol permet une évacuation adéquate des eaux de surface.</p>				
<p>Les surfaces murales sont bien entretenues, faciles à laver et, au besoin, à désinfecter. À cet effet, l'utilisation de matériaux étanches, non absorbants, lavables et non toxiques est requise.</p>				
<p>Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus sont construits et œuvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirables.</p>				
<p>Les fenêtres et autres ouvertures sont conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur sont, en cas de besoin, équipées d'écrans de protection contre les insectes facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres restent fermées et verrouillées pendant la manipulation des viandes.</p>				
<p>Les portes sont en matériau inaltérable, faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter.</p>				
<p>Des locaux sanitaires sont réservés au personnel manipulateur n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.</p>				
<p>2. Exigences en équipements</p>				
<p>L'entrepôt dispose d'un système de ventilation efficace et d'un éclairage suffisant.</p>				
<p>L'entrepôt est approvisionné en eau potable ou est équipé d'un système de potabilisation de l'eau approuvé.</p>				
<p>Les locaux sanitaires sont équipés en nombre approprié de vestiaires, de douches et de toilettes fonctionnelles et disposent d'un système permettant le lavage et la désinfection des mains avant l'accès aux locaux d'entreposage.</p>				
<p>Les additifs, les désinfectants, les raticides et les insecticides sont entreposés séparément dans des locaux ou des armoires fermant à clef.</p>				

L'établissement dispose de chambres froides positives pour l'entreposage des viandes réfrigérées et de chambres froides négatives pour l'entreposage des viandes congelées équipées de système d'affichage extérieur et d'enregistrement des températures de conservation.			
3. Bonnes pratiques d'entreposage			
Les viandes réfrigérées sont maintenues en continue à une température à cœur de +4°C			
Les viandes congelées sont maintenues en continue à une température à cœur de -18°C			
Les viandes congelées ne sont pas être entreposées à même le sol mais sont gerbées sur palettes afin d'éviter l'écrasement des viandes ou de leurs emballages			
Les chambres froides négatives sont régulièrement entretenues pour éviter la formation excessive de givre.			
Le système de stockage préconisé permet un roulement efficace du stock en respectant la règle du FIFO (First in, first out)			
Lors de déchargement ou de chargement les fluctuations de la température à cœur ne dépassent pas 2°C pour les viandes réfrigérées et 3°C pour les viandes congelées.			
4. Bonnes pratiques d'hygiène			
Le personnel respecte les règles d'hygiène en matière de propreté corporelle et vestimentaire : - le personnel porte des vêtements de travail appropriés et propres. - le personnel respecte les interdictions de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux d'entreposage. - le personnel subit un contrôle médical régulier. (Le certificat d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires est exigé pour tout le personnel entrant en contact avec les viandes) - les mesures nécessaires ont été prises pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer			
Un programme de nettoyage et désinfection des locaux est établi. Les produits de nettoyage et de désinfection utilisés sont approuvés par l'Autorité vétérinaire.			
Un programme de lutte contre les nuisibles est établi et vérifié ; les produits utilisés sont agréés			
5. Exigences en matière de traçabilité			
Le responsable de l'établissement tient à jour un registre ou un système équivalent de traçabilité pour les quantités de viandes réceptionnées (origine des produits) et les quantités livrées (liste des destinataires).			
Les lots des viandes réceptionnés par le responsable de l'établissement sont obligatoirement accompagnés des documents sanitaires prouvant que les produits ont été soumis au contrôle sanitaire vétérinaire.			
6. Autocontrôles			
Les enregistrements relatifs aux relevés de température sont à jour.			
Les analyses de laboratoires sont réalisées pour vérifier la qualité des viandes réceptionnées.			
Conclusion de l'audit :			
Favorable	<input type="checkbox"/>	Défavorable	<input type="checkbox"/>

Actions correctives	Echéance
<p>Nom du Vétérinaire Officiel : _____ Date et signature : _____</p>	

4. Contrôle des établissements de découpe et de transformation de viandes

4.1 Fiche d'audit sanitaire des établissements de découpe et de transformation de viandes de volailles

Les établissements de découpe et de transformation des viandes sont soumis à l'agrément sanitaire conformément à la procédure définie dans la partie III : « Procédures d'agrément sanitaire vétérinaire ».

L'audit de conformité initial ou de renouvellement annuel est réalisé en référence aux dispositions du texte *fixant les normes techniques et sanitaires des abattoirs industriels de volailles, des entrepôts frigorifiques, des établissements de découpe et de transformation des viandes de volailles* en ce qui concernent les exigences en locaux et en équipements ainsi que les exigences en matière d'hygiène de fonctionnement.

Outre les visites d'audit annuel, le Vétérinaire Officiel doit, de façon périodique, vérifier :

- la mise en œuvre effective des plans de maintenance des locaux et des équipements,
- la mise en œuvre effective des plans de maîtrise sanitaire : hygiène et formation du personnel, nettoyage et désinfection, lutte contre les nuisibles,
- le système de traçabilité,
- le système H.A.C.C.P
- le suivi du plan d'autocontrôle comportant les relevés de températures et éventuellement les analyses de laboratoires.

A cet effet, le Vétérinaire Officiel s'appuie sur la fiche d'audit qui suit ci-après.

4.2 Décisions de l'Autorité vétérinaire

En cas de non-respect des normes de fonctionnement ou des normes d'hygiène au point de compromettre la sécurité sanitaire des viandes, le Vétérinaire Officiel pourrait être amené à :

- prélever des échantillons pour vérifier la qualité des viandes transformées,
- dresser des avertissements ou retirer l'agrément sanitaire,
- proposer aux autorités compétentes la fermeture de l'établissement.

MINEPIA Direction des Services vétérinaires	FICHE D'AUDIT SANITAIRE ETABLISSEMENTS DE DECOUPE ET DE TRANSFORMATION DES VIANDES DE VOLAILLES			Réf : Date : Révision :
Audit initial <input type="checkbox"/>	Audit de renouvellement <input type="checkbox"/>			
Nature de l'activité :		Capacité :		
Localisation :		Nom du propriétaire :		
Exigences	C	N.C	Observations	
1. Exigences structurelles				
L'établissement est situé loin des zones de pollution et des zones inondables				
L'établissement est clôturé ; permettant un contrôle facile des entrées et des sorties et empêchant l'accès aux animaux errants				
Les locaux sont aménagés de façon à assurer le principe de la marche en avant et une séparation nette entre le secteur propre et le secteur souillé.				
Les sols sont construits en matériaux résistants aux chocs physiques, antidérapants, faciles à nettoyer et sont dotés d'une pente suffisante pour faciliter l'écoulement des eaux de lavage.				
Les murs, jusqu'à une hauteur de deux mètres, sont recouverts d'un enduit résistant aux chocs physiques, lisse et apte à être nettoyé et désinfecté ; le raccordement entre murs et sols doit être en gorge arrondie.				
Les plafonds, faux plafonds (ou, en l'absence de plafonds, la surface intérieure du toit) et autres équipements suspendus sont construits et œuvrés de manière à empêcher l'encrassement et à réduire la condensation, l'apparition de moisissure indésirable et le déversement de particules.				
Les fenêtres et autres ouvertures sont conçues de manière à prévenir l'encrassement. Celles qui peuvent donner accès sur l'environnement extérieur sont, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection contre les insectes, facilement amovibles pour le nettoyage. Lorsque l'ouverture des fenêtres entraînerait une contamination, les fenêtres restent fermées et verrouillées pendant la transformation ;				
Les portes sont en matériau inaltérable faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter.				
2. Locaux spécifiques				
Un local aménagé, fermant à clé, affecté au service d'inspection vétérinaire				
Des locaux sanitaires sont réservés au personnel manipulateur n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail				
Un local pour le stockage des emballages neufs				
Un local réfrigéré pour le stockage des déchets de viandes				
Un local pour le nettoyage des équipements et du matériel				
Un local ou un sas réfrigéré pour la réception des viandes (matières premières)				
Un local ou un sas réfrigéré pour l'expédition des produits finis				
Pour les établissements de découpe et d'emballage des viandes : - Un local climatisé à +12°C pour le désossage et la découpe des carcasses, - Un local climatisé à +12°C pour le conditionnement et l'étiquetage des viandes découpées.				
Pour les établissements de transformation : - Un local climatisé à +12°C pour le hachage, le barattage et l'embossage, - un local réservé spécifiquement aux opérations de salage, de séchage et de fumage,				

- un local de tranchage et de conditionnement des produits finis, - un local pour le stockage et la préparation des additifs et ingrédients.			
4. Exigences en équipements			
L'établissement dispose d'un système de ventilation efficace et d'un éclairage suffisant			
L'établissement est approvisionné en eau potable ou est équipé d'un système de potabilisation de l'eau approuvé			
Les locaux de travail disposent d'un nombre suffisant de postes lave-mains équipés de distributeurs de savon et de désinfectants			
Les outils de travail (tables de découpe, récipients, bandes transporteuses, couteaux) sont constitués de matériaux résistants à la corrosion et facilement lavables			
L'établissement dispose d'installations pour le nettoyage des outils, du matériel et des équipements			
Les locaux de travail disposent d'un nombre suffisant de conteneurs étanches réservés pour les déchets de viandes, devant être évacués à l'issue de chaque journée de travail.			
Les locaux sanitaires sont équipés en nombre approprié de vestiaires, de douches et toilettes fonctionnelles et disposent d'un sas d'hygiène équipé d'un pédiluve et d'un système permettant le lavage et la désinfection des mains avant l'accès aux locaux de travail			
L'établissement dispose d'équipements frigorifiques d'une puissance suffisante pour assurer une congélation rapide des produits			
L'établissement dispose de chambres froides positives pour l'entreposage des produits frais et de chambres froides négatives pour l'entreposage des produits congelés équipées de système d'enregistrement des températures de conservation			
L'établissement dispose d'une aire de lavage des camions frigorifiques destinés au transport des viandes.			
4. Bonnes pratiques de fabrication			
Les viandes utilisées proviennent d'abattoir agréé ou d'un autre établissement de découpe agréé.			
Les viandes réfrigérées sont entreposées à une température comprise entre 0°C et +4°C et les viandes congelées sont conservées à une température à cœur de -18°C.			
Pour les besoins de la transformation, la décongélation des viandes est réalisée en chambre froide à + 4°C.			
Après l'opération de hachage, les produits sont soumis à un traitement de stabilisation ou de cuisson dans un délai de moins de deux (2) heures.			
Seuls les additifs alimentaires autorisés sont utilisés en particulier les sels nitrites.			
Lors de fumage, le bois utilisé est naturel, n'est pas traité chimiquement et ne confère aucun risque sanitaire aux produits fumés.			
Les emballages utilisés sont aptes à l'usage alimentaire.			
Les désinfectants et les raticides et insecticides sont entreposés séparément dans des locaux ou des armoires fermant à clef.			
3. Bonnes pratiques d'hygiène			
Le personnel respecte les règles d'hygiène en matière de propreté corporelle et vestimentaire : - le personnel porte des vêtements de travail appropriés et propres. - le personnel se lave les mains au moins à chaque reprise du travail. - le personnel respecte les interdictions de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail et d'entreposage. - le personnel subit un contrôle médical régulier. (Le certificat d'aptitude à manipuler les denrées alimentaires est exigé pour tout le personnel entrant en contact avec les viandes)			

- les mesures nécessaires ont été prises pour écarter du travail et de la manipulation des produits de la pêche les personnes susceptibles de les contaminer - le personnel est soumis périodiquement à des séances de formation et de sensibilisation à l'hygiène			
Un programme de nettoyage et désinfection des locaux et du matériel ; les produits de nettoyage et de désinfection utilisés sont approuvés par l'Autorité vétérinaire.			
Un programme de lutte contre les nuisibles est établi et vérifié ; les produits utilisés sont agréés.			
4. Exigences en matière de traçabilité et d'étiquetage			
Le responsable de l'établissement tient à jour un registre de traçabilité pour les quantités de viandes réceptionnées et les quantités traitées ou transformées.			
Les lots de viandes réceptionnées par le responsable de l'établissement sont obligatoirement accompagnés des documents sanitaires prouvant qu'ils ont été soumis au contrôle sanitaire vétérinaire.			
Le responsable de l'établissement doit apposer une marque d'identification sur les produits finis emballés avant qu'ils ne soient mis sur le marché. Cette identification doit être lisible, indélébile et aisément déchiffrable, mentionnant, entre autre, la date de fabrication, la date limite de conditionnement, le N° du lot et la liste des additifs incorporés.			
5. Système H.A.C.C.P			
Le responsable de l'établissement a mis en place et applique des procédures permanentes ayant pour objectifs : <ul style="list-style-type: none"> - d'identifier tout danger qu'il y a lieu d'éliminer, d'éviter ou de réduire à un niveau acceptable. - d'identifier les points critiques dont un contrôle est indispensable pour éliminer ou éviter le danger alimentaire ou le réduire à un niveau acceptable. - d'établir, aux points critiques, les limites critiques qui différencie l'acceptabilité de l'inacceptabilité pour la prévention, l'élimination ou la réduction des dangers identifiés. - d'établir et appliquer des procédures de surveillance efficaces des points critiques. - d'établir les actions correctives à mettre en œuvre lorsque la surveillance révèle qu'un point critique n'est pas maîtrisé. Le responsable de l'établissement établit des procédures pour vérifier l'efficacité de ces mesures Le responsable de l'établissement établit des documents écrits et des dossiers pour prouver l'application effective des ces mesures et pour faciliter l'exécution des opérations de contrôle sanitaire vétérinaire. Les exploitants conservent ces documents pendant toute la durée de vie des produits transformés.			
6. Autocontrôles			
Les enregistrements sont à jour concernant la mise en œuvre du plan de maîtrise sanitaire.			
Les enregistrements sont à jour concernant les relevés des températures de conservation.			
Les enregistrements sont à jour concernant l'utilisation des additifs ;			
Les analyses de laboratoires sont régulièrement réalisées pour vérifier la qualité de l'eau, des matières premières et des produits finis			
Conclusion de l'audit :			
Favorable <input type="checkbox"/>		Défavorable <input type="checkbox"/>	
Actions correctives			Echéance

Nom du Vétérinaire Officiel :	Date et signature :

PARTIE V : PROCEDURES D'INSPECTION SANITAIRE DES VIANDES DE VOLAILLES AU STADE DE L'ABATTAGE ET DU TRANSPORT

1. Dispositions réglementaires

Décret n° 86/711 du 14 juin 1986 fixant les modalités d'inspection sanitaire vétérinaire

Texte fixant les normes techniques et sanitaires des abattoirs industriels de volailles, des entrepôts frigorifiques, des établissements de découpe et de transformation des viandes de volailles

2. Personnel en charge de l'inspection sanitaire des viandes

Les abattoirs agréés sont placés sous contrôle vétérinaire permanent. Le Service d'inspection vétérinaire est composé, obligatoirement, d'un Vétérinaire inspecteur à plein temps et, au minimum, de (03) trois auxiliaires vétérinaires initiés aux techniques de l'inspection sanitaire des viandes de volailles qui seront affectés de la manière suivante : un chargé de l'inspection *ante mortem* et de la surveillance de la réception et de l'accrochage des volailles vivantes et deux au poste de l'inspection post mortem des carcasses et des abats au poste d'éviscération. Les auxiliaires vétérinaires ont le droit de consigne ; les saisies sanitaires des viandes ne peuvent être prononcées que par le vétérinaire inspecteur.

3. Inspection sanitaire des viandes d'animaux de boucherie au stade de l'abattage

Conformément aux exigences du Code d'usages d'hygiène pour la viande (CAC/RCP 58-2005) du Codex Alimentarius qui fait référence au niveau international, l'inspection sanitaire des viandes de volailles comporte trois (3) temps essentiels :

- l'inspection des volailles vivantes ou inspection *ante mortem*,
- la surveillance des opérations d'abattage-habillage,
- l'inspection *post mortem*.

3.1 Inspection sanitaire ante mortem

3.1.1 Modalités de l'inspection

Le Vétérinaire officiel, ou son axillaire, doit, au moment de la réception des volailles vivantes, procéder :

- à la vérification des documents sanitaires : le «Certificat sanitaire d'abattage » ou à défaut la « Fiche sanitaire d'élevage », selon les modèles suivants.
- à la conformité des lots réceptionnés : engin de transport, nombre de cages, nombre de sujets par cage, poids total vif, l'homogénéité du lot et l'heure d'arrivée,
- à l'examen de l'état général des volailles vivantes par lot et à vérifier le taux de mortalité,
- à la vérification du nettoyage et de la désinfection des camions et des cages après chaque usage à l'aide de produits approuvés.

Le Vétérinaire officiel, ou son axillaire, doit remplir et garder en archive la fiche d'inspection sanitaire de chaque lot abattu comprenant l'ensemble des informations citées ci-dessus.

Modèle de « Certificat Sanitaire d'abattage »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

BP 930 - Tel : 222 31 09 28



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES

SECRETARIAT GENERAL

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

CERTIFICAT SANITAIRE D'ABATTAGE N° _____	
IDENTIFICATION DES VOLAILLES	
Espèce	
Nombre	
Age	
TRANSPORT	
Mode de transport	
Nombre par cage	
PROVENANCE	
Adresse de l'élevage	
N° du bâtiment	
DESTINATION	
Abattoir de	
N° d'agrément sanitaire	
CERTIFICATION	
<p>Le Vétérinaire Officiel, soussigné, certifie que les volailles désignées ci-dessus, ont fait l'objet d'une inspection sanitaire ante mortem dans l'élevage d'origine, au terme de laquelle elles ont été reconnues saines et que leurs antécédents pathologiques et thérapeutiques permettent leur abattage pour la consommation humaine.</p>	
Date :	Nom et Prénom :
Lieu :	Cachet officiel :

Modèle de « Fiche sanitaire d'élevage »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DE L'ELEVAGE, DES PECHES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

BP 930 - Tel : 222 31 09 28



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES**

SECRETARIAT GENERAL

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

FICHE SANITAIRE D'ELEVAGE DE VOLAILLES		
IDENTIFICATION DE L'ELEVAGE		
Nom du centre d'élevage :		
Adresse :		
Département :		Région :
CARACTERISTIQUES ZOOTECHNIQUES		
Type de production :		
Effectifs mis en place :		
Date de mise en place :		
Alimentation :		
GMQ :		Poids moyen à l'abattage :
Taux de mortalité :		
SUIVI SANITAIRE		
Vaccination		
Nom commercial du vaccin	Date de vaccination	Nom du Vétérinaire
Evénements pathologiques		
Maladies	Types de traitement	Dates et délai d'attente
Date d'enlèvement :		Signature du Chef du Centre :

3.1.2 Décisions du Vétérinaire officiel :

Ne peuvent pas être abattues à des fins de consommation humaine :

- les cadavres et les agonisants,
- les sujets accidentés,
- les lots de volailles présentant les signes cliniques d'une maladie infectieuse généralisée. Les volailles suspectes seront mises en consigne dans l'attente des résultats de l'autopsie ou d'analyses de laboratoires.

3.2. Surveillance des opérations d'abattage-habillage

3.2.1 Modalités de la surveillance

Le Vétérinaire Inspecteur, assisté de ses axillaires, a pour mission de surveiller le bon déroulement des opérations d'abattage-habillage en vérifiant la mise en œuvre effective des bonnes pratiques d'hygiène et des bonnes pratiques d'abattage au niveau des points critiques décrits dans le tableau 7 et identifiés sur le diagramme d'abattage (fig. 4):

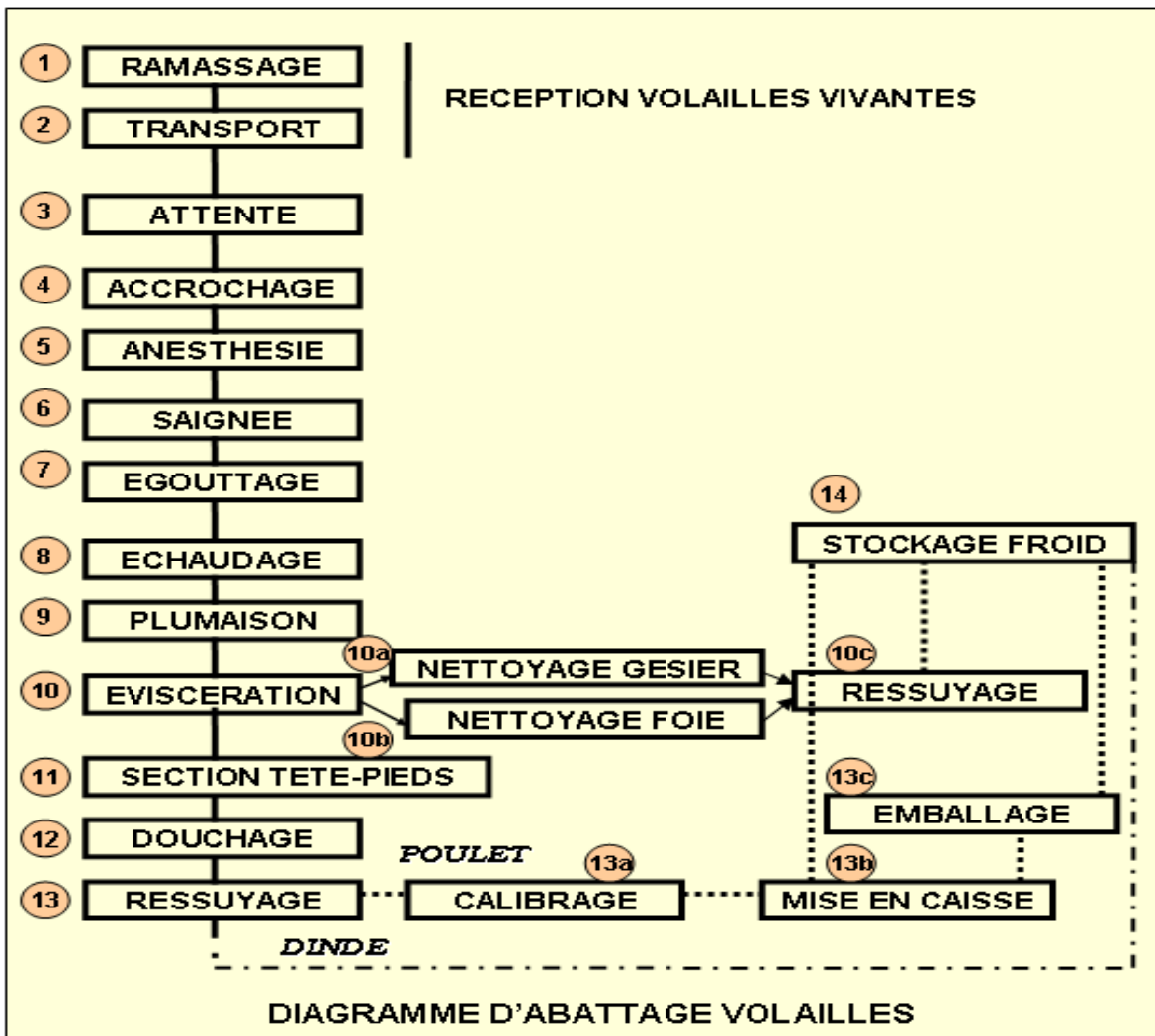


Figure 4 : Diagramme d'abattage industriel de volailles

Tableau 7 : Points de surveillance de la chaîne d'abattage industriel de volailles

Etapes	Points de surveillance
Transport des volailles vivantes	Taux de chargement des cages (10 à 12 sujets/cage) Camion protégé Transport de nuit
Accrochage et électro-anesthésie	Interdire l'accrochage des cadavres. Vérifier le bon fonctionnement de l'appareil (Fréquence, Voltage et Ampérage, Test de réveil.)
Saignée	Vérifier que l'abattage est immédiat après réception. Vérifier que la saignée est complète (égouttage suffisant) Exiger la présence de stérilisateurs de couteaux à ce poste. Vérifier que les volailles non ou mal saignées sont saisies en totalité
Echaudage	Vérifier que les volailles excessivement échaudées sont saisies en totalité. Vérifier que l'emploi de désinfectants ou d'autres produits non autorisés n'affectent la salubrité des viandes Exiger le nettoyage et la désinfection du bac d'échaudage à la fin de la journée et le renouvellement total de l'eau toutes les 8 heures.
Plumaison	Vérifier que la plumaison est immédiate et complète. Vérifier que les volailles mal plumées ; déchiquetées par les plumeuses sont retirées et destinées à la découpe
Eviscération	Vérifier que l'éviscération se réalise sans délai. Vérifier la qualité de l'éviscération (éclatement d'intestins, souillures fécales, ...)
Traitement des abats	Contrôler les conditions de collecte, de vidange des gésiers et de lavage des abats
Finition et lavage des carcasses	Vérifier la pression des buses de lavage des carcasses. S'assurer que l'eau de lavage ne contient pas de produits désinfectants non autorisés
Ressuyage frigorifique des carcasses	Vérifier que la T° à la sortie des tunnels est <+4°C (à cœur) et que les surfaces des carcasses sont bien séchées par le froid (non humides)

3.2.2 Décisions du Vétérinaire Officiel

En cas de non respect des normes de fonctionnement ou des normes d'hygiène au point de compromettre la sécurité sanitaire des viandes, le Vétérinaire Officiel pourrait être amené à :

- consigner les carcasses et prélever des échantillons en vue de vérifier la qualité bactériologique des viandes,
- saisir les carcasses en cas de risques (mauvaise éviscération, additifs non autorisés,...) sanitaire
- dresser des avertissements ou retirer l'agrément sanitaire en cas de récurrence ou de manquements graves au respect de l'hygiène.

3.3 Inspection post mortem

3.3.1 Modalités de l'inspection

Le Vétérinaire officiel, assisté de ses auxiliaires, doit mettre en place un protocole d'inspection, de sorte que « pour chaque lot abattu, toutes les volailles subissent un examen post mortem ».

Outre l'inspection sanitaire qui est assurée par les auxiliaires vétérinaires de façon continue sur la chaîne d'abattage, le Vétérinaire officiel doit prélever un échantillon de 30 sujets par lot de volailles abattues au poste d'éviscération en vue d'un examen anatomo-pathologique approfondi de la carcasse, des viscères et des cavités abdominale et thoracique.

De même, en cas de consignation ou de déclassement prononcés par les auxiliaires, le Vétérinaire officiel doit valider la décision de saisie.

3.3.2 Décisions du Vétérinaire officiel

« Sont déclarées impropres à la consommation humaine, et saisies en totalité, les volailles dont l'inspection post mortem révèle l'un des cas suivants » (Tableau 8) :

Tableau 8 : Motifs de saisie totale

Motifs	Saisie totale
Mort résultant d'une cause autre que l'abattage	X
Souillures généralisées	X
Lésions et ecchymoses	X
Consistance, couleur, odeur, saveur anormales	X
Putréfaction	X
Cachexie	X
Hydrohémie	X
Ascite	X
Ictère	X
Maladies infectieuses généralisées (bactériennes ou virales)	X
Aspergillose, toxoplasmose	X
Parasitisme sous-cutané ou musculaire	X
Tumeurs malignes ou multiples	X
Leucose	X
Intoxication	X

« Sont déclarées impropres à la consommation humaine et saisies les parties des volailles abattues qui présentent des lésions ou des contaminations localisées n'affectant pas la salubrité du reste de la viande » (tableau 9) :

Tableau 9 : Motifs de saisie partielle

Origine	Motifs de déclassement	
Origine <i>ante mortem</i>	Elevage	Ampoules du bréchet
	Accident de transport ou d'accrochage	Hématomes traumatiques
		Fractures ou luxations
Origine <i>post mortem</i>	Accident d'échaudage	Brûlures légères de la peau
	Accident de plumaison	Persistance de plumes
		Déchirure de la peau / des muscles
	Défaut de réglage de la scie	Persistance des pattes

Les viandes reconnues impropres à la consommation humaines seront saisies et détruites selon le point 4 de la partie VII du présent manuel.

4. Contrôle des conditions de transport

4.1 Dispositions réglementaires

Décision fixant les modalités d'agrément sanitaire des véhicules destinés au transport des denrées alimentaires d'origine animale

4.2 Modalités du contrôle

Le Vétérinaire Officiel doit s'assurer que les véhicules destinés au transport des viandes de volailles sont conformes aux règles d'hygiène fixées par la réglementation en vigueur. A cet effet, le Vétérinaire Officiel doit vérifier que :

- les véhicules sont agréés* pour le transport frigorifique des viandes de volailles,
- les parois internes des véhicules de transport sont propres, lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter,
- les véhicules sont régulièrement nettoyés et désinfectés et ne sont utilisés que pour le transport exclusif des viandes,
- les véhicules de transport sont équipés de dispositifs permettant d'assurer le maintien d'une température à l'intérieur du véhicule de +4 °C (+/- 2°C) pour les viandes réfrigérées et de -18°C (+/-3°C) pour les viandes congelées.

4.3 Sanctions :

(*) : Le véhicule de transport doit disposer d'une « Attestation de conformité » conformément à la réglementation en vigueur. Lorsque le véhicule n'est pas agréé ou lorsque les conditions d'hygiène ou de conservation font défaut, le Vétérinaire Officiel interdira le transport des viandes et peut saisir les autorités compétentes concernées pour un retrait du permis de transport.

(**) : Les Services vétérinaires peuvent agréer, à titre transitoire, pour le transport en ville des viandes de volailles en véhicules isothermes, si la durée du transport ne dépasse pas deux (2) heures.

PARTIE VI : PLANS DE SURVEILLANCE ET DE VERIFICATION DE LA QUALITE SANITAIRE DES VIANDES ET DES PRODUITS DE VOLAILLES MIS SUR LE MARCHÉ

1. Dispositions réglementaires

Décision établissant les plans de surveillance et de vérification de la qualité des viandes de volailles mises sur le marché

Décision les conditions d'ouverture et d'habilitation des Laboratoires d'analyse des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique.

Décision N° /MINEPIA fixant les critères microbiologiques des viandes et produits de volailles

2. Plan de surveillance

La Direction des Services Vétérinaires, en tant qu'Autorité Compétente, a mis en place un plan de surveillance annuel des viandes de volailles mises sur le marché. Ce plan vise le contrôle des substances interdites et les résidus de médicaments vétérinaires ainsi que le contrôle des dioxines et des PCB.

2.1. Substances interdites et résidus de médicaments vétérinaires

2.1.1 Généralités

Une Décision du MINEPIA rappelle le cadre législatif couvrant les règles relatives à l'utilisation des médicaments vétérinaires et des pesticides (composés organophosphorés et substances à double usage) ainsi les procédures d'interdiction de l'utilisation des hormones et des substances bêta-agonistes pour stimuler la croissance des animaux de boucherie et des volailles

2.1.2. Plan d'échantillonnage

En vue de surveiller l'occurrence des substances interdites et la prévalence des résidus de médicaments vétérinaires, un plan annuel d'échantillonnage de denrées alimentaires d'origine animale, en particulier les viandes de volailles, qui indique la fréquence des prélèvements conformément à la Directive 96/23/CE du 29 avril 1996 (Tableau 10), réparti au niveau des 10 régions du Cameroun.

Tableau 10 : Fréquence des prélèvements (Directive 96/23/CE du 29 avril 1996)

Poulets de chair, poules de réforme, dindes, autres volailles

<p>Pour chaque catégorie de volaille considérée (poulets de chair, poules de réforme, dindes et autres volailles), le nombre minimal d'échantillons annuels doit être au moins égal</p>	<p><u>200 tonnes de la production annuelle</u> (poids mort), avec un <u>minimum de cent échantillons pour chaque groupe de substances</u> si la production annuelle de la catégorie d'oiseaux considérée <u>est supérieure à 5 000 tonnes</u>.</p>
<p>Groupe A (Substances ayant un effet anabolisant et substances non autorisées)</p> <p>1) Stilbènes, dérivés de stilbènes et leurs sels et esters 2) Agents antithyroïdiens 3) Stéroïdes 4) Resorcylic Acid Lactones (y compris Zeranol) 5) bêta-agonistes</p>	<p>50% des échantillons 1/5^{ème} dans les élevages 4/5^{ème} à l'abattoir</p> <p>Minimum 5% annuel Minimum 5% annuel Minimum 5% annuel Minimum 5% annuel Minimum 5% annuel</p>
<p>Groupe B (Médicaments vétérinaires et contaminants)</p> <p>1) B1 : Substances antibactériennes, y compris sulfamides, quinolones 2) B2 : Autres médicaments vétérinaires a) Anthelminthiques b) Anticoccidiens, y compris nitroimidazoles c) Carbamates et pyréthroïdes d) Tranquillisants e) Anti-inflammatoires non stéroïdiens (AINS) f) Autres substances exerçant une activité pharmacologique 3) B3 : Autres substances et contaminants environnementaux a) Composés organochlorés, y compris PCB's b) Composés organophosphorés c) Éléments chimiques d) Mycotoxines e) Colorants f) Autres</p>	<p>50% des échantillons</p> <p>30% 30% 10%</p>

2.1.3 Résultats et décision

2.1.3.1 Substances interdites

A la suite d'une prise d'échantillons et en cas de confirmation d'un traitement illégal, les sujets reconnus positifs sont, sans délai, mis à mort sur place ou conduits directement à l'abattoir en vue d'un abattage immédiat. Les animaux abattus sont saisis et leurs produits sont dénaturés à la charge du contrevenant qui fera, en plus, l'objet de poursuites pénales.

2.1.3.2 Dépassement de LMR

Tout résultat mettant en évidence un dépassement de la limite maximale de résidus de substances autorisées entraîne le retrait de la consommation humaine des viandes contaminées et le déclenchement d'une enquête épidémiologique pour établir les mesures correctives nécessaires.

Les LMR des médicaments vétérinaires sont disponibles à partir du lien du site du *Codex Alimentarius* : <http://www.codexalimentarius.net/vetdrugs/data/vetdrugs/index.html?lang=fr>

Cette page contient un index des médicaments vétérinaires : « *En cliquant sur un médicament vétérinaire, l'utilisateur accède à une page contenant des informations concernant les utilisations admissibles du médicament vétérinaire, établies par le Codex. Cette page fournit également des informations sur la classe fonctionnelle du médicament vétérinaire et un lien vers la (les) monographie (s) de résidus relatives au JECFA (Comité mixte FAO/OMS d'experts des additifs alimentaires) ».*

Ces LMR figurent, également, dans le document de la *Commission du Codex Alimentarius* :

Limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments - Mises à jour à la trente-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2012), en annexe du présent manuel.

2.2 Contrôle des dioxines et des PCB

2.2.1 Généralités

Les dioxines constituent un groupe de composés chimiquement apparentés qui sont des polluants organiques persistants dans l'environnement. La dioxine a pour appellation chimique la *tétrachloro-2, 3, 7, 8 dibenzo-para-dioxine (TCDD)*. On emploie souvent le terme de «dioxines» pour une famille de *polychlorodibenzo-para-dioxines (PCDD)* et *polychlorodibenzofurane (PCDF)* apparentés sur le plan structurel et chimique. Le terme recouvre aussi certains *polychlorobiphényles (PCB)* de type dioxine, dotés de propriétés toxiques similaires. On a identifié quelque 419 composés apparentés à la dioxine mais on considère que seulement trente d'entre eux ont une toxicité marquée, la TCDD étant la plus toxique.

Plus de 90% de l'exposition humaine passe par l'alimentation, principalement la viande, les produits laitiers, les poissons et les fruits de mer. De nombreuses autorités nationales ont mis en place des programmes pour surveiller l'approvisionnement alimentaire.

2.2.2 Méthode d'échantillonnage

Il n'existe pas de recommandations particulières concernant l'échantillonnage. Le nombre d'échantillons à prélever est fonction de la taille du lot et de son origine.

2.2.3 Résultats et décision

Dans le cas d'importation et dans certains contextes épidémiologiques, il est demandé aux Vétérinaires Officiels de vérifier que les viandes, avant leur mise sur le marché, ne renferment pas des teneurs en Dioxines et en PCB supérieures à celles fixées par la réglementation en vigueur.

Les analytes recherchés et leurs quantités exprimées en en équivalents toxiques de l'OMS en appliquant les TEF-OMS (facteurs d'équivalence toxique 1997) sont consignés dans le tableau suivant :

Denrées alimentaires	Teneurs maximales somme des dioxines et des furanes (OMS-PCDD/F-TEQ)	Teneurs maximales somme des dioxines et des furanes et des PCB de type dioxine (OMS-PCDD/F-PCB-TEQ)
Viandes et produits à base de viandes de volailles à l'exclusion des abats	1,75 pg/g	3,0 pg/g
Foie	4,5 pg/g	10,0 pg/g

Règlement (UE) N ° 1259/2011 du 2 décembre 2011 modifiant le règlement (CE) N° 1881/2006 en ce qui concerne les teneurs maximales en dioxines, en PCB de type dioxine et en PCB autres que ceux de type dioxine des denrées alimentaires

PCB : polychlorobiphényles **PCDD** : polychlorodibenzo-para-dioxine **PCDF** : polychlorodibenzofuranes

3. Plan de vérification de la qualité bactériologique des viandes et des produits de volailles

3.1 Méthode d'échantillonnage

Le Vétérinaire Officiel peut réaliser des prélèvements sur les matières premières, les produits en l'état ou les produits à base de volailles en vue de vérifier leur qualité bactériologique. Il est recommandé au Vétérinaire Officiel de prélever 05 échantillons par lot homogène.

3.2 Résultats et décision

Deux catégories de critères sont retenues :

- *les critères de sécurité* : ils regroupent les bactéries pathogènes pour le consommateur ; leur présence nécessite le retrait et la destruction du produit. Parmi ces bactéries figurent les « *Salmonella* » pour les viandes et les produits à base de viande et « *Listeria monocytogenes* » pour les produits de la charcuterie cuite tranchés prêts à la consommation directe.

- *les critères d'hygiène des procédés* : ils regroupent les bactéries banales qui témoignent du respect des bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication ou qui renseignent sur la durabilité des produits. Parmi ces bactéries figurent la « Microflore aérobie mésophile totale », « *Escherichia coli* bêtaglucoronidase positive », « Staphylocoques à coagulase positive non entérotoxigènes » et les « Anaérobies sulfite-réducteurs ». Leur présence n'entraîne pas automatiquement le retrait du lot de produits analysés.

L'interprétation des résultats se fera en tenant compte de la notion de variabilité analytique et de classes de qualité, selon l'approche suivante :

- i. pour « *les critères de sécurité* », selon un plan à deux classes soit :
 - qualité satisfaisante : lorsque tous les échantillons ($n=5$) donnent un résultat inférieur à la valeur m ($c=0$)
 - qualité non satisfaisante : lorsque au moins un échantillon sur les 5 donne un résultat supérieur à la valeur m ($c>1$).
- ii. pour « *les critères d'hygiène des procédés* », selon un plan à trois classes soit :
 - qualité satisfaisante : lorsque tous les échantillons ($n=5$) donnent un résultat inférieur à la valeur m ($c=0$)
 - qualité acceptable : lorsque, au maximum, 2 échantillons ($c=2$) donnent des valeurs comprises entre m et M
 - qualité non satisfaisante : lorsque plus de 2 échantillons ($c>2$) donnent des valeurs comprises entre m et M ou, au moins un échantillon sur les 5 donne un résultat supérieur à la valeur M .

Critères de sécurité des viandes et produits de volailles

Catégorie	Critères	Plan d'échantillonnage		Limites	
		n	c	m	
Toutes catégories de viandes et de produits de volailles	<i>Salmonella</i>	5	0	Absence / 25g*	
Produits de la charcuterie à base de viandes de volailles tranchés, consommés sans cuisson préalable	<i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	Absence / 25g	

(*) : Pour les carcasses : 25 g en profondeur dans les muscles pectoraux

Critères d'hygiène des procédés des viandes et produits à base de viande de volailles

Catégorie	Critères	Plan d'échantillonnage		Limites	
		n	c	m	M
Carcasse et pièces découpées conditionnées ou non, réfrigérées ou congelées (**)	<i>Flore aérobie mésophile totale</i>	5	2	1.10 ⁴ ufc/g	1.10 ⁵ ufc/g
				1.10 ⁵ ufc/g	1.10 ⁶ ufc/g
				1.10 ⁴ ufc/g	1.10 ⁵ ufc/g
Viandes hachées, produits à base de viande hachée et VSM	<i>E.coli</i> <i>βglucoronidase +</i>	5	2	10 ufc/g	100 ufc/g
Produits de la charcuterie cuite				<i>Staphylocoque à coagulase +</i>	5
Produits de la charcuterie cuite	<i>Anaérobie sulfite - réducteurs</i>	5	2		

Source : Règlement (CE) N° 2073/2005 du 15 novembre 2005 relatif aux critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

n : nombre d'unités constituant l'échantillon, c : nombre maximum de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M pour le nombre d'unités n réalisé m : limite inférieure M : limite supérieure ufc : unité formant colonie

(**) : Pour les carcasses et les pièces de découpe avec peau, les critères FAMT, *E. coli* et *S. coagulase+* se rapportent aux prélèvements de peau

4. Contrôle de la qualité microbiologique de l'eau

4.1 Dispositions réglementaires

Une décision du MINEPIA rend obligatoire le contrôle de la qualité bactériologique de l'eau destinée à l'usage agro-alimentaire dans le secteur des viandes et des produits de volailles et fixe les critères microbiologiques. Cette décision stipule que l'approvisionnement en eau peut être assuré par le réseau national de distribution de l'eau de boisson ou par une source d'eau privé, moyennant un dispositif de décontamination de l'eau approuvé.

4.2 Méthode d'échantillonnage

Le Vétérinaire Officiel peut réaliser des prélèvements d'eau en vue de vérifier sa qualité bactériologique. Il est recommandé au Vétérinaire Officiel de prélever, au moins une fois par an, 01 échantillon (500ml) à partir de la source principale et à partir de chaque point d'eau utilisé dans les abattoirs, les entrepôts frigorifiques et les ateliers de transformation.

4.3 Résultats et décisions

Les critères suivants sont retenus :

Critères bactériologiques de l'eau à l'usage agroalimentaire dans le secteur des viandes et des produits carnés

Critères	Valeurs limites
Flore aérobie à 22°C	100 / ml
Flore aérobie à 37°C	20 / ml
<i>Escherichia coli</i>	0 / 100 ml
Entérocoques	0 / 100 ml
<i>Clostridium perfringens</i>	0 / ml

En cas de dépassement, en particulier pour les critères *E.coli*, Entérocoques et *Cl.perfringens* l'exploitant doit cesser l'utilisation de l'eau contaminée dans l'attente de procéder à la décontamination. La réutilisation de cette source d'eau est subordonnée à deux analyses consécutives favorables.

1. Liste des laboratoires d'analyses habilités

Une décision du MINEPIA fixe la liste des laboratoires habilités à réaliser les analyses pour vérifier la qualité sanitaire des viandes et des produits carnés.

PARTIE VII : TRACABILITE – NOTIFICATION ET RETRAIT – SAISIE

1. Dispositions réglementaires

Texte à prendre relatif à la traçabilité, à l'étiquetage, à la notification et au retrait des denrées alimentaires d'origine animale ou halieutiques non conformes

2. Exigences en matière de traçabilité et d'étiquetage

Les professionnels du secteur des viandes de volailles sont tenus d'établir des procédures à même de garantir la traçabilité et l'identification des produits à toutes les étapes de la filière.

2.1. A l'abattoir

Au terme de l'inspection sanitaire, le Vétérinaire Officiel délivrera un certificat de salubrité qui mentionnera respectivement :

- les espèces et les quantités abattues en conformité avec les données enregistrées dans les registres de l'abattoir,
- le propriétaire ou l'abatteur
- le N° d'agrément de l'abattoir,
- la destination des produits,
- la date et la signature du Vétérinaire Officiel

2.2. Dans les entrepôts frigorifiques

Les exploitants des entrepôts frigorifiques doivent mettre à la disposition des Services vétérinaires les registres indiquant avec précision l'état des stocks et les documents sanitaires des différents lots de viandes importées.

Les emballages des viandes entreposées doivent porter, obligatoirement, l'étiquette de l'établissement du pays d'origine avec mention de l'espèce, du N° du lot, de la date de congélation et de la date limite de consommation.

2.3. Dans les ateliers de découpe et de transformation

Les exploitants des établissements de transformation doivent mettre à la disposition des Services vétérinaires les registres (ou un système équivalent) indiquant avec précision les quantités de viandes réceptionnées et l'état des stocks des pièces découpées et des produits transformés.

Les produits découpés et transformés doivent, obligatoirement, être emballés et porter une étiquette mentionnant le nom de l'établissement et son N° d'agrément sanitaire, le nom de l'espèce, le N° du lot, la date de fabrication et la date limite de consommation.

Les données enregistrées doivent permettre de faire le lien entre l'identification des viandes (matière première) et les N° de lot des pièces découpées et des produits transformés.

3. Notification - retrait

Les exploitants des entrepôts frigorifiques et des établissements de transformation doivent mettre en place une procédure de notification et de retrait de produits non conformes.

Cette procédure engage les exploitants à procéder au rappel de tous produits révélés non conformes, à informer de manière effective les destinataires ou les acheteurs et l'Autorité vétérinaire dès lors qu'il y a commercialisation de produits pouvant mettre en cause la santé des consommateurs.

4. Saisie et destruction

4.1. Disposition réglementaires

Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire

Décret n° 86/711 du 14 juin 1986 fixant les modalités d'inspection sanitaire vétérinaire

4.2. Modalités

4.2.1. Saisie pour destruction

Les viandes et produits de volailles reconnus impropres à la consommation humaine sont saisis et dénaturés, conformément à la réglementation en vigueur. L'article 6 Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire stipule que « les denrées alimentaires d'origine animale ou halieutique soumises à l'inspection sanitaire vétérinaire et ne répondant ni à des normes d'hygiène admises, ni à la qualité marchande requise sont saisies, dénaturées, détruites, déclassées ou refoulées selon le cas ».

4.2.2 Saisie conservatoire (consigne)

En cas de doute ou en cas de besoin de recourir à des examens de laboratoire pour vérifier la qualité sanitaire d'une denrée alimentaire d'origine animale ou halieutique, le Vétérinaire Officiel peut procéder à une saisie conservatoire. Cette mesure ne peut être envisagée que dans le cas où le propriétaire dispose de moyens de conservation adéquats, à l'exemple d'un abattoir qui dispose d'une chambre froide, car les délais nécessaires aux analyses de laboratoires sont parfois supérieurs à la durée de vie du produit consigné.

4.3 Documents administratifs

Suite à une opération de saisie et de destruction, le Vétérinaire Officiel établit un document administratif officiel intitulé « Procès-verbal de destruction ».

A cet effet, il y a lieu d'actualiser le modèle de « Procès -Verbal de destruction », en copie ci-jointe, en insérant une rubrique supplémentaire qui précise la méthode de destruction. La réglementation en vigueur ne prévoit pas d'indemnisation en cas de saisie.

Modèle de Procès-Verbal de Saisie Conservatoire

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

BP 930 - Tel : 222 31 09 28



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES

SECRETARIAT GENERAL

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

PROCES VERBAL DE SAISIE CONSERVATOIRE N° _____MINEPIA/SG/DREPIA-CE

L'an deux mille quinze et ledu mois de

Nous :

-
-
-

Assistés de:

-
-

Avons procédé ce jour, conformément :

- A la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation de l'inspection sanitaire vétérinaire ;
- Au décret n° 86/711 du 14 Juin 1986 fixant les modalités d'inspection sanitaire vétérinaire

A la saisie conservatoire de :

.....
.....
.....
.....

Appartenant à :

.....
.....

Pour causes :

.....
.....
.....

Etaient présents :

Modèle de Procès-Verbal de Destruction

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

BP 930 Tel : 222 31 09 28



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES

SECRETARIAT GENERAL

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

PROCES VERBAL DE DESTRUCTION N° _____ MINEPIA/SG/DREPIA-CE

L'an deux mille quinze et ledu mois de

Nous :

-
-
-

Assistés de :

-
-

Avons procédé ce jour, conformément :

- A la loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation de l'inspection sanitaire vétérinaire ;
- Au décret n° 86/711 du 14 Juin 1986 fixant les modalités d'inspection sanitaire vétérinaire

A la destruction des produits ci-après :

.....
.....
.....
.....

Appartenant à :

.....
.....

Pour causes :

.....
.....
.....

Mode de destruction :

Destruction par dénaturation à l'aide des produits répulsifs	
Destruction par enfouissement avec utilisation de chaux vive	
Destruction par incinération :	

Ont signé :

PARTIE VIII : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL A L'IMPORTATION ET DE CERTIFICATION INTERNATIONALE A L'EXPORTATION

1. Dispositions réglementaires

Loi n°006/ du 16 avril 2001 portant nomenclature et règlement zoo-sanitaire des maladies réputées légalement contagieuses à déclaration obligatoire (titre IV : « de la police sanitaire aux frontières »)

Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 réglementant l'Inspection Sanitaire Vétérinaire

Une décision du MINEPIA relative aux procédures de contrôle officiel à l'importation et à la certification internationale à l'exportation des denrées alimentaires d'origine animale et halieutique

2. Contrôle officiel à l'importation

2.1. Modalités

L'article 82 de la Loi n°006/ du 16 avril 2001 stipule que « dans l'intérêt de la recherche des maladies réputées contagieuses et dont la nomenclature est fixée à l'article 3 de la présente loi, sont soumis en tout temps à une visite sanitaire vétérinaire à l'importation :

- Les animaux vivants :
- Les produits finis d'origine animale ou halieutique destinés à l'alimentation humaine ou animale.
- Les produits bruts d'origine animale ou halieutique, notamment : cuirs, peaux, plumes, laines, poils, soies, organes destinés à diverses préparations, aux produits opothérapiques, semences animales, miel.
- Les intrants : farines, viandes, farines de poissons, poudre d'os.

L'article 83 de cette même Loi n°006/ du 16 avril 2001 précise que « la visite sanitaire est effectuée par un responsable qualifié et assermenté des Services Vétérinaires ».

Le protocole d'inspection sanitaire à l'importation repose sur trois étapes :

- le contrôle documentaire,
- le contrôle d'identité,
- et le contrôle physique.

2.1.1. Contrôle documentaire

Il consiste à vérifier les certificats ou les documents d'accompagnement du lot de denrées importées. Il s'agit d'un contrôle systématique quelle que soit la destination douanière du lot.

Les modalités d'applications se résument à vérifier :

- i) la destination : destination douanière (libre pratique ; transit ; entrée en zone franche, transbordement) ; destination communautaire unique
- ii) l'origine (pays et /ou région autorisés, établissement autorisé),
- iii) l'authentification du document (conformité au modèle officiel ; respect de la langue ; version originale en un seul feuillet entièrement complétée ; signature du vétérinaire officiel avec

nom, qualité et autorité représentée ; tampon officiel ; couleur différente du noir ; date de certification cohérente)

- iv) la conformité avec la déclaration : dans tous les cas et quelle que soit la destination douanière, ce contrôle doit établir la correspondance entre les documents présentés ci-dessus et les renseignements fournis à l'avance par l'intéressé au chargement et doit permettre de vérifier que les garanties requises soient bien apportées par le pays exportateur.

2.1.2. Contrôle d'identité

Il s'agit de vérifier par inspection visuelle la concordance entre les certificats et le lot de denrées importées. Il s'agit d'un contrôle systématique quelle que soit la destination douanière du lot. Il permet de s'assurer que les produits sont conformes aux données figurant sur les documents qui les accompagnent.

Les modalités d'application consistent à vérifier :

- i) les immatriculations des conteneurs et des scellés
- ii) le produit lui-même (nature, poids, quantité),
- iii) et les marques de salubrité identifiant le pays et l'établissement d'origine.

2.1.3. Contrôle physique

Il consiste à s'assurer que le produit réponde aux exigences de la législation camerounaise et qu'il est propre à être utilisé aux fins prévues par le certificat.

Les modalités d'application consistent :

- i) à vérifier les conditions de transport et de conservation : conformité des conteneurs ou des cabines frigorifiques des véhicules de transport, température de conservation par consultation des systèmes d'enregistrement électronique ou graphique (disque d'enregistrement), en particulier, pour les denrées congelées ou par mesure directe à l'aide d'un thermomètre à sonde,
- ii) à vérifier l'intégrité physique des emballages et la conformité de l'étiquetage,
- iii) à vérifier, en cas de doute, sur un échantillon représentatif et non destructif, les caractéristiques organoleptiques (odeur, couleur, consistance) des produits,
- iv) à procéder à des prélèvements (5 échantillons par lot homogène) en vue d'analyses de laboratoire (microbiologiques ou toxicologiques), sauf si la marchandise est déjà accompagnée de bulletins d'analyses établis par des laboratoires accrédités ou si la marchandise provient d'un pays reconnu équivalent par les autorités vétérinaires camerounaises conformément à l'Accord SPS de l'OMC, mais aussi d'un établissement agréé par les services vétérinaires du pays d'origine.

2.2. Décisions du Vétérinaire Officiel

Lors de contrôle favorable et en vue de permettre le dédouanement de la marchandise, le Vétérinaire Officiel du poste d'inspection frontalier délivre un document sanitaire intitulé « Certificat sanitaire de mise à la consommation » conformément au modèle suivant.

Dans le cas d'un contrôle défavorable (avaries de transport, marchandise non conforme suite à l'examen organoleptique ou aux analyses de laboratoire) la prise de décision peut être :

- i) le refoulement (réexpédition vers le pays d'origine avec moyen de transport identique dans un délai de 50 jours) ; et dans ce cas le Vétérinaire Officiel doit établir un certificat sanitaire de refoulement conformément au modèle suivant.
- ii) destruction par incinération (en cas danger sanitaire) ou par les autres moyens et établissement d'un PV de destruction conformément au point 4 « Saisie et destruction » de la partie VII : TRACABILITE – NOTIFICATION ET RETRAIT – SAISIE
- iii) Tous les frais sont à la charge de l'opérateur.

Modèle de « Certificat Sanitaire de Mise à la Consommation »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
 Paix – Travail – Patrie

MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES

SECRETARIAT GENERAL

DELEGATION REGIONALE DU CENTRE

BP 930 - Tel : 222 31 09 28



REPUBLIC OF CAMEROON
 Peace – Work – Fatherland

MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES

SECRETARIAT GENERAL

REGIONAL DELEGATION OF CENTER

CERTIFICAT SANITAIRE DE MISE A LA CONSOMMATION

N° _____ MINEPIA/SG/DREPIA-CE

IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE	
Nature	
Marque commerciale	
Quantité	
Nombre de colis	
N° des lots	
Date limite de consommation	
CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION	
Mode de transport	
Température de conservation	
ORIGINE	
Pays	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	
DESTINATAIRE	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	
CERTIFICATION	
<p>Le Vétérinaire Officiel, soussigné, certifie que les produits, désignés ci-dessus, ont fait l'objet d'une inspection sanitaire vétérinaire au terme de laquelle ils ont été reconnus propres à la consommation humaine</p>	
Date :	Nom et Prénom :
Lieu :	Cachet officiel :

Modèle de « Certificat Sanitaire de Refoulement »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

CERTIFICAT SANITAIRE DE REFOULEMENT N° _____

IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE

Nature	
Marque commerciale	
Quantité	
Nombre de colis	
N° des lots	
Date limite de consommation	

CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION

Mode de transport	
Température de conservation	

ORIGINE

Pays	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	

DESTINATAIRE

Pays	
Etablissement	
Adresse	

CERTIFICATION : MOTIFS DE REFOULEMENT

Le Vétérinaire Officiel, soussigné, certifie que les produits, désignés ci-dessus, ont fait l'objet d'une inspection sanitaire vétérinaire au terme de laquelle ils ont été reconnus impropres à la consommation humaine en raison des motifs suivants :

.....
.....

Date : _____ **Nom et Prénom :** _____

Lieu : _____ **Cachet officiel :** _____

3. Contrôle officiel à l'exportation

Les articles 98 et 99 de la Loi n°006/ du 16 avril 2001 stipulent respectivement que :

« En cas d'exportation, la visite sanitaire est effectuée par un responsable qualifié des Services Vétérinaires ».

« La visite sanitaire ne peut avoir lieu que de jour. En cas d'exportation par voie aérienne, maritime ou fluviale, l'embarquement des animaux et produits d'origine animale n'est autorisé qu'après présentation au service des douanes du certificat délivré par le responsable des Services Vétérinaires chargé de la visite.

Le protocole arrêté est le suivant :

- Etablissement d'origine agréé
- Certification initiale de la marchandise
- Certification internationale au poste d'inspection frontalier.

3.1. Etablissement d'origine agréé

Conformément aux dispositions des normes internationales qui régissent les échanges internationaux de produits alimentaires, l'autorité vétérinaire n'autorise l'exportation qu'à partir d'établissements agréés. Ainsi, sont habilités à exporter les viandes et produits carnés uniquement les abattoirs et les établissements de transformation agréés par les Services Vétérinaires.

3.2. Certification initiale de la marchandise

Lors d'une opération d'exportation, le Vétérinaire Officiel, territorialement compétent, est saisi par l'exploitant pour procéder à la certification initiale de la marchandise sur la base d'une vérification:

- de la qualité sanitaire des matières premières utilisées,
- des conditions d'hygiène de la production,
- des autocontrôles et éventuellement des résultats d'analyses de laboratoire,
- des modalités de conditionnement, d'emballage, d'étiquetage, de conservation et de transport de la marchandise.

Il délivre, à cet effet, un certificat sanitaire initial pour l'exportation selon le modèle qui suit.

3.3. Certification internationale au poste d'inspection frontalier

Au poste d'inspection frontalier, le Vétérinaire Officiel (désigné par décision du Ministre de l'Elevage) a pour mission de :

- vérifier les conditions de transport de la marchandise,
- vérifier la conformité du certificat initial délivré par le vétérinaire officiel territorialement compétent par rapport à la marchandise expédiée et en garde une copie en archive.

Il délivre, à cet effet, un certificat sanitaire international pour l'exportation selon le modèle qui suit.

Modèle de « Certificat Sanitaire Initial pour l'exportation »

REPUBLIQUE DU CAMEROUN
Paix – Travail – Patrie

**MINISTERE DE L'ELEVAGE, DES PECHEES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES



REPUBLIC OF CAMEROON
Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

CERTIFICAT SANITAIRE INITIAL POUR L'EXPORTATION N° _____

IDENTIFICATION DE LA MARCHANDISE

Nature	
Marque commerciale	
Quantité	
Nombre de colis	
N° des lots	
Date limite de consommation	
CONDITIONS DE TRANSPORT ET DE CONSERVATION	
Mode de transport	
Température de conservation	
ORIGINE	
Etablissement	
Adresse	
N° d'agrément sanitaire	
DESTINATAIRE	
Pays	
Etablissement	
Adresse	
CERTIFICATION	

Le Vétérinaire Officiel, soussigné, certifie que les produits, désignés ci-dessus, ont fait l'objet d'une inspection sanitaire vétérinaire qui a permis de vérifier :

- la qualité sanitaire des matières premières utilisées,
- les conditions d'hygiène de la production,
- les autocontrôles et les résultats d'analyses de laboratoire,
- les modalités de conditionnement, d'emballage, d'étiquetage, de conservation et de transport.

Les produits, désignés ci-dessus, sont reconnus propres à la consommation humaine et peuvent, de ce fait, être exportés.

Date : _____ **Nom et Prénom :** _____

Lieu : _____ **Cachet officiel :** _____

Modèle de certificat vétérinaire applicable au commerce international de produits d'origine animale*

REPUBLIQUE DU CAMEROUN

Paix – Travail – Patrie

**MINISTRE DE L'ELEVAGE, DES PECHES
ET DES INDUSTRIES ANIMALES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DES SERVICES VETERINAIRES



REPUBLIC OF CAMEROON

Peace – Work – Fatherland

**MINISTRY OF LIVESTOCK, FISHERIES
AND ANIMAL INDUSTRIES**

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

I.1. Expéditeur : Nom : Adresse :		I.2. Numéro de référence du certificat :	
		I.3. Autorité vétérinaire :	
I.4. Destinataire : Nom : Adresse :			
I.5. Pays d'origine : Code ISO* :		I.6. Zone ou compartiment d'origine :	
I.7. Pays de destination :		I.8. Zone ou compartiment de destination :	
I.9. Lieu d'origine : Nom : Adresse :			
I.10. Lieu de chargement :		I.11. Date de départ :	
I.12. Moyens de transport :		I.13. Poste frontalier prévu :	
Wagon <input type="checkbox"/> Navire <input type="checkbox"/> Avion <input type="checkbox"/> Véhicule routier <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/> Identification :		I.14. Numéro(s) des permis de la CITES :	
I.15. Description de la marchandise :		I.16. Code marchandise (code HS) :	
		I.17. Quantité totale :	
I.18. Température du produit : <input type="checkbox"/> Congelée <input type="checkbox"/> Réfrigérée <input type="checkbox"/> Ambiante		I.19. Nombre total d'unités emballées :	
I.20. Identification des conteneurs / numéro des scellés :		I.21. Nature de l'emballage :	
I.22. Marchandises certifiées à des fins de : Alimentation animale <input type="checkbox"/> Consommation humaine <input type="checkbox"/> Transformation <input type="checkbox"/> Usage technique <input type="checkbox"/> Autres <input type="checkbox"/>			
I.23.			
I.24. Identification des marchandises :			
Nature de la marchandise :		Espèce (nom scientifique) :	
Type de traitement :			
Numéro d'agrément des établissements :			
Nombre d'unités emballées		Numéro de lot / datage :	
		Poids net :	
Le vétérinaire officiel soussigné certifie que les produits d'origine animale désignés ci-dessus satisfont aux conditions suivantes :			

Vétérinaire officiel :

Nom et adresse (en lettres capitales) :

Titre et qualité :

Date :

Signature :

Cachet officiel :

() : Modèle de certificat vétérinaire établi par l'OIE (Code sanitaire pour les animaux terrestre 2014)*

ANNEXE

LISTE DES TEXTES LEGISLATIFS ET REGLEMENTAIRES REGISSANT LE CONTROLE ET L'INSPECTION SANITAIRE DES VIANDES DE VOLAILLES

I. TEXTES LEGISLATIFS

1. Loi n°006/ du 16 avril 2001 portant nomenclature et règlement zoo-sanitaire des maladies réputées légalement contagieuses à déclaration obligatoire (titre IV : « de la police sanitaire aux frontières »)
2. Loi n° 2000/017 du 19 décembre 2000 portant réglementation l'Inspection Sanitaire Vétérinaire
3. Loi n° 96/012 du 05 août 1996 portant loi cadre relative à la gestion de l'environnement
4. Loi n°98/015 du 14 juillet 1998 relative aux établissements classés dangereux, insalubres et incommodes

II. TEXTES REGLEMENTAIRES

1. Décret n° 75/527 du 16 juillet 1975 réglementant les établissements d'exploitation en matière d'élevage et des industries animales
2. Décret n°99/818/PM du 09 novembre 1999 fixant les modalités d'implantation et d'exploitation des établissements classés dangereux, insalubres et incommodes
3. Décret n° 86/711 du 14 juin 1986 fixant les modalités d'inspection sanitaire vétérinaire
4. Décret n° 2005/05/0577/PM du 23 février 2005 fixant les modalités de réalisation des études d'impact environnemental
5. Arrêté n°0070/MINEP du 03 septembre 2005 fixant les différentes catégories d'activités dont la réalisation est soumise à une EIE ou à la réalisation d'un audit environnemental

III. NORME CODEX

Commission du Codex Alimentarius : Limites maximales de résidus de médicaments vétérinaires dans les aliments - Mises à jour à la trente-cinquième session de la Commission du Codex Alimentarius (juillet 2012)