

REPUBLIQUE DE CAMEROUN
Paix-Travail-Patrie

**MINISTERE 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**

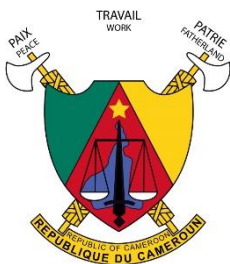
SECRETARIAT GENERAL

DIRECTORATE OF VETERINARY SERVICES

**CONTROLE SANITAIRE OFFICIEL DES ŒUFS
DE CONSOMMATION
(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

Liste des abréviations et acronymes	4
PREFACE	10
PARTIE I : APERÇU SUR LE SECTEUR DES ŒUFS DE CONSOMMATION	11
1. Effectifs des pondeuses	11
2. Production	11
3. Consommation	11
4. Commercialisation	11
1. Exportation	13
2. Importation	13
PARTIE II : ORGANISATION DES SERVICES VÉTÉRINAIRES	Error! Bookmark not defined.
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.
PARTIE III : PROCEDURE D'AGREMENT SANITAIRE VÉTÉRINAIRE DES CENTRES D'EMBALLAGE DES ŒUFS DE CONSOMMATION	11
1. Dispositions réglementaires :	Error! Bookmark not defined.
2. Modalités d'octroi de l'agrément sanitaire vétérinaire	Error! Bookmark not defined.
2.1 Demande initiale	Error! Bookmark not defined.
2.2 Renouvellement et retrait de l'agrément sanitaire vétérinaire	Error! Bookmark not defined.
3. Liste des centres d'emballage agréés	Error! Bookmark not defined.
PARTIE IV : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL DES CENTRES D'EMBALLAGE DES ŒUFS DE CONSOMMATION	18
1. Dispositions réglementaires	18
2. Contrôle des centres d'emballage des œufs de consommation	18
2.1 Fiche d'audit sanitaire des centres d'emballage	18
2.2 Décisions de l'Autorité vétérinaire	18
1. Dispositions réglementaires	21
2. Inspection sanitaire des œufs de consommation	21
2.1 Modalités de l'inspection	21
2.1.1 Au niveau des centres d'emballage	21
2.1.2 Au stade de la vente	21
2.2 Décisions du Vétérinaire officiel :	26
3. Contrôle des conditions de transport	26
3.1 Dispositions réglementaires	26
3.2 Modalités du contrôle	26
3.3 Sanctions :	26
1. Dispositions réglementaires	27

2.	Plan de surveillance	27
2.1	Substances interdites et résidus de médicaments vétérinaires	27
2.1.1	Généralités	27
2.1.2	Plan d'échantillonnage	27
2.1.3	Résultats et décision	28
2.1.3.1	Substances interdites	28
2.1.3.2	Dépassement de LMR	28
2.2	Contrôle des dioxines et des PCB	29
2.2.1	Généralités	29
2.2.2	Méthode d'échantillonnage	29
2.2.3	Résultats et décision	29
3.	Plan de vérification de la qualité bactériologique des œufs de consommation	30
3.1	Méthode d'échantillonnage	30
3.2	Résultats et décision	30
4.	Contrôle de la qualité microbiologique de l'eau	30
4.1	Dispositions réglementaires	30
4.2	Méthode d'échantillonnage	30
4.3	Résultats et décisions	30
PARTIE VII : TRACABILITE – NOTIFICATION ET RETRAIT – SAISIE		32
1.	Dispositions réglementaires	32
2.	Exigences en matière de traçabilité et d'étiquetage	32
3.	Notification - retrait	32
4.	Saisie et destruction	32
4.1.	Disposition réglementaires	32
4.2.	Modalités	32
4.2.1.	Saisie pour destruction	32
4.2.2.	Saisie conservatoire (consigne)	33
4.3	Documents administratifs	33
1.	Dispositions réglementaires	36
2.	Contrôle officiel à l'importation	36
2.1.	Modalités	36
2.1.1.	Contrôle documentaire	36
2.1.2.	Contrôle d'identité	37
2.1.3.	Contrôle physique	37
2.2.	Décisions du Vétérinaire Officiel	38
3.	Contrôle officiel à l'exportation	41
3.1.1.	Etablissement d'origine agréé	41
3.1.2.	Certification initiale de la marchandise	41
3.1.3.	Certification internationale au poste d'inspection frontalier	41
ANNEXE		46
Liste des textes législatifs et réglementaires régissant le contrôle et l'inspection sanitaires des œufs de consommation.		46
I.	TEXTES LEGISLATIFS	46
II.	TEXTES REGLEMENTAIRES	46
III.	NORMES CODEX	46

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 ;
IPAVIC :	Interprofession Avicole du Cameroun
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 Interprofessionnel des Aviculteurs du Cameroun
SPS :	Sanitaires et Phytosanitaires (Accords sur les mesures) ;
TEC :	Tarif Extérieur Commun ;
TISV :	Taxe d'Inspection Sanitaire Vétérinaire
UE	Union Européenne

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 ;
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>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</p>

<p>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>Œufs 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>

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.

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.

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.

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 ;

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.

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.

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.

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.

Réseau : mise en relation et en complémentarité des ressources humaines, matérielles, financières ou d'information.

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.

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 ;

Salubrité des aliments : assurance que les aliments conviennent à la consommation humaine conformément à l'usage prévu.

Sécurité sanitaire des aliments : Assurance que les denrées alimentaires ne véhiculent pas d'agents (dangers) pouvant nuire à la santé du consommateur.

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.

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.

Viandes : toutes les parties comestibles des animaux de boucherie et des volailles, comprenant la carcasse et les abats.

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 ;

Viscères : les organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne, ainsi que la trachée et l'œsophage et, pour les oiseaux, le jabot;

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.

Vérification : l'opération consistant à vérifier, par un examen et la présentation d'éléments objectifs, s'il a été satisfait à des exigences spécifiées ;

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.

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.

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 œufs de consommation. Après un bref aperçu sur le secteur et sur l'organisation des Services Vétérinaires, ce manuel traite des protocoles de contrôle sanitaire spécifiques à chaque étape de la filière des œufs de consommation ; depuis le stade de la ponte 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 ŒUFS DE CONSOMMATION

Au Cameroun, toutes les composantes de l'aviculture (intensive et semi-intensive ; traditionnelle ; non conventionnelle) sont productrices d'œufs de consommation. Les secteurs de production intensive et semi-intensive sont concentrés surtout dans la région de l'Ouest, mais également dans les régions du Littoral et du Centre. La production du secteur traditionnel qui compte 70% des effectifs nationaux de volailles, bien que modeste, est surtout utilisée pour la reproduction et une petite partie comme ingrédient médicinal dans la pharmacopée traditionnelle. Celle-ci est répartie sur l'ensemble du territoire national. Il en est de même pour les œufs de caille dont l'élevage reste encore marginal et se pratique surtout dans les zones urbaines et périurbaines.

1. Effectifs des pondeuses

D'après une étude réalisée en 2010 par Ngatchou et Teleu dans le cadre de la réactualisation de la revue du secteur avicole du Cameroun (FAO), le pays compte 3 millions de pondeuses environ.

2. Production

D'après la même source, la production d'œufs en 2010 était estimée à 37 950 tonnes, soit l'équivalent de 690 000 000 d'œufs (poids standard de l'œuf de 55 g). Les poules pondeuses reformées après 12 mois de ponte ou plus sont vendues sur pied et entre le circuit des poulets de chair.

3. Consommation

D'après le Document de Stratégie du Sous-secteur de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales (2011), la sous-filière « ponte » de l'aviculture au Cameroun fournit en moyenne, 25 œufs / habitant /an.

4. Commercialisation

Au niveau des fermes, le ramassage se fait 2 ou 3 fois par jour ; les œufs sont triés, calibrés et mis dans des alvéoles en carton contenant 30 unités. Une structure comme la SPC (Société des Provenderies du Cameroun) dispose d'infrastructures de triage et de calibrage automatique, alors que dans la majorité des cas le calibrage est manuel. Cette dernière opération aboutit à la classification des œufs en fonction de leur poids et de leur valeur marchande : code BO (plus petit) ; PO (petit) ; MO (moyen) ; GO (gros).

Les gros producteurs installent dans les grandes métropoles (Douala et Yaoundé) des grossistes en régime de gérance libre avec contrat verbal. Ceux-ci ravitaillent les détaillants et ont le droit de transaction avec d'autres producteurs. Dans ce système le producteur assure ou non les frais de transport des marchandises ; ce qui a des répercussions sur le prix de vente au détaillant. Enfin, des ristournes sont reversées au grossiste lorsque le producteur fixe lui-même le prix de cession au détaillant.

Les petits producteurs assurent le plus souvent leurs transactions à la ferme où les détaillants se ravitaillent régulièrement.

Les grandes surfaces, les hôtels et les boulangeries/pâtisseries ont aussi des contrats de livraison avec des producteurs. De plus en plus une catégorie de demi-grossistes utilisant des portes-charges (pousse-pousse) sillonnent les quartiers pour ravitailler les petites boutiques et les petits restaurateurs. Dans toutes les grandes agglomérations, des vendeurs ambulants d'œufs bouillis sont nombreux. Le tableau 1 ci-après fait la situation de la vente des œufs au Cameroun en 2013

Tableau n ° 1 : vente des œufs dans certaines régions

Région	Quantités	Prix unitaire moyen (FCFA)	Ressources générées (FCFA)
Adamaoua	4 382 000	90	394 380 000
Centre	40 234 052	60	2 414 043 120
Extrême-Nord	5 411 080	90	486 997 200
Est	ND	ND	-
Littoral	21 897 030	75	1 642 277 250
Nord	5 462 123	100	546 212 300
Nord-Ouest	10 158 551	75	761 891 325
Ouest	235 193 760	66	15 522 788 160
Sud	6 002 008	75	450 150 600
Sud-Ouest	9 922 260	76	754 091 760
Total	338 662 864		22 972 831 715

Sources : Rapport annuels DREPIA 2013. (ND : données non disponibles)

Le diagramme fonctionnel de la filière « œufs de consommation » est synthétisé dans la figure1 ci-après.

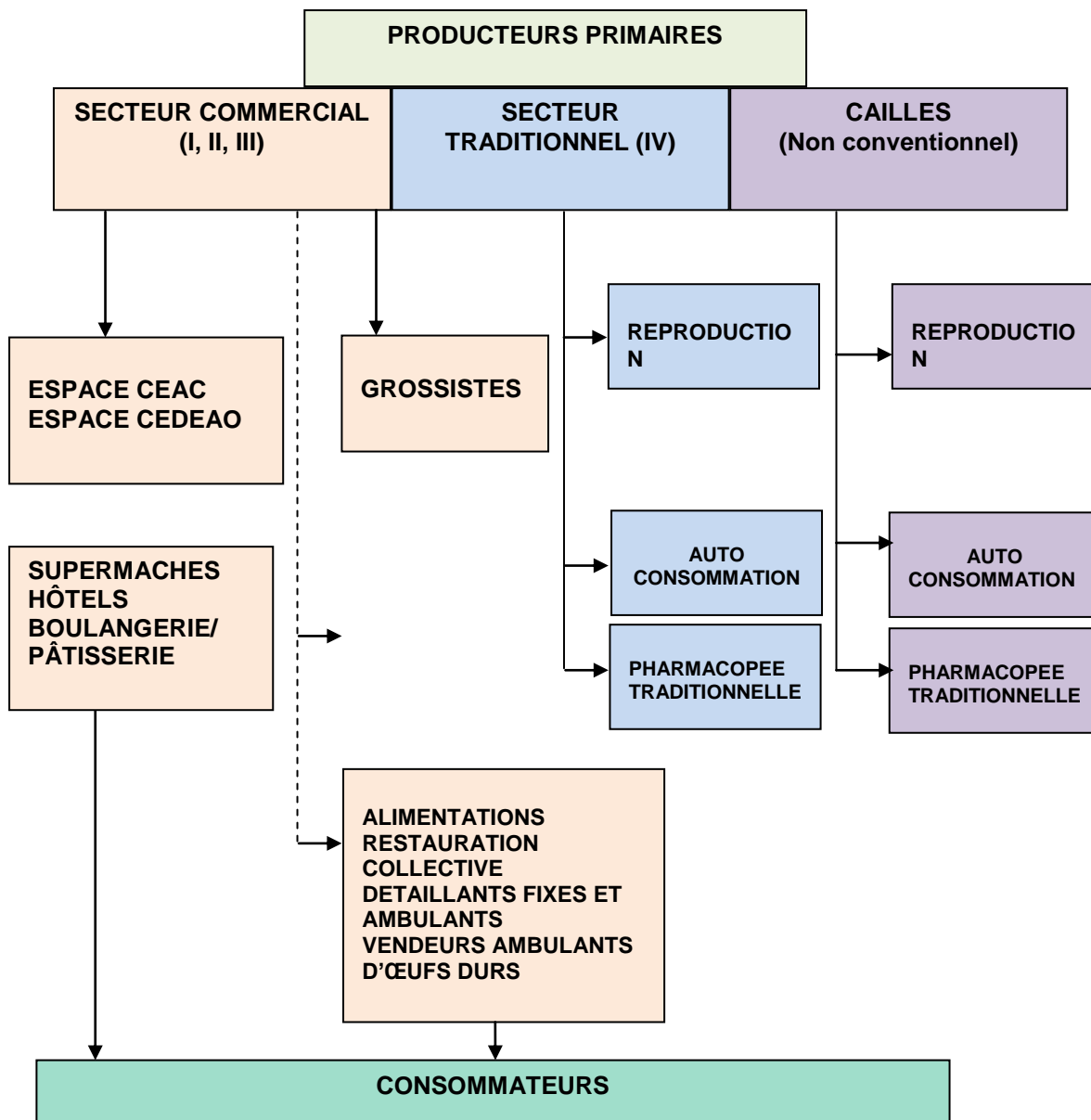


Figure 1 : Schéma organisationnel de la filière des œufs de consommation

1. Exportation

En dehors de 30 000 œufs exportés vers le Ghana à partir de la région du Nord-Ouest et un nombre indéterminé d'œufs exportés vers la RCA à partir de la région de l'Est, les données sur les exportations de produits de l'aviculture ne sont pas disponibles. Il faut cependant noter que les populations des pays voisins (Congo, Gabon, Guinée Equatoriale) se ravitaillent en volailles et leurs produits sur les marchés frontaliers de la Région du Sud.

2. Importation

Des échanges de proximités ont lieu au niveau des villages frontaliers notamment le long de la frontière avec le Tchad à l'Extrême-Nord.

PARTIE II : ORGANISATION DES SERVICES VETERINAIRES

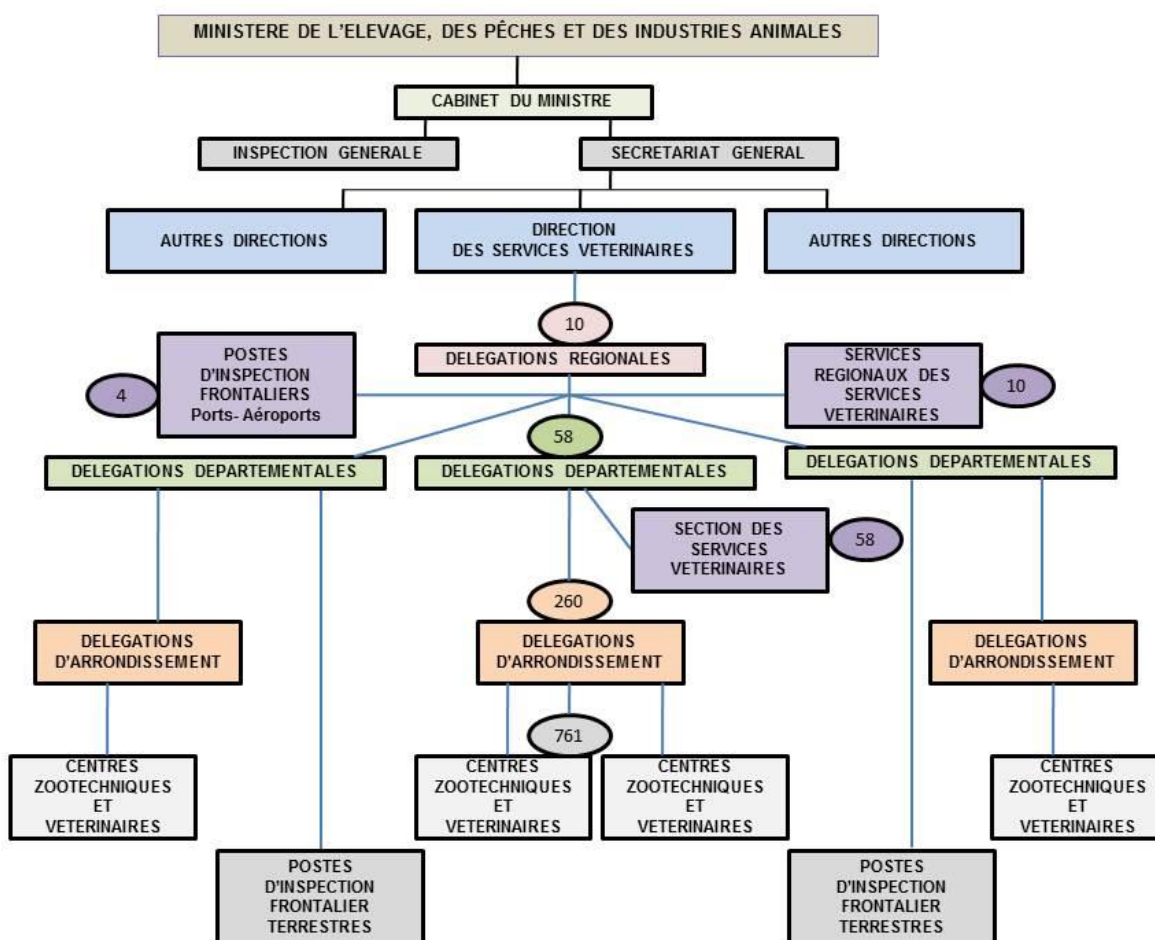
1. Désignation de l'autorité compétente

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 doté 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 IV : PROCEDURES DE CONTROLE OFFICIEL DES CENTRES D'EMBALLAGE DES OEUFS DE CONSOMMATION

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 centres d'emballage des œufs de consommation

2. Contrôle des centres d'emballage des œufs de consommation

2.1 Fiche d'audit sanitaire des centres d'emballage

Les centres d'emballage des œufs de consommation 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 centres d'emballage des œufs de consommation 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 et des œufs mis à la vente.

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

MINEPIA Direction des Services vétérinaires	FICHE D'AUDIT SANITAIRE CENTRE D'EMBALLAGE D'ŒUFS DE CONSOMMATION			Réf : Date : Révision :
Audit initial <input type="checkbox"/>	Audit de renouvellement <input type="checkbox"/>			
Nom de l'établissement :		Capacité journalière :		
Localisation :		Nom de l'exploitant :		
Exigences	C	N.C	Observations	
1. Exigences structurelles				
Le centre est situé loin des zones de pollution et des zones inondables				
Le centre est accessible par routes carrossables				
Le centre 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 avec séparation de l'aire de réception des œufs, les locaux de tri et de conditionnement et les locaux d'entreposage et d'expédition				
Le centre dispose d'un local spécifique pour le stockage des emballages neufs (alvéoles, ...)				
Les revêtements du sol doivent être bien entretenus, faciles à nettoyer et, au besoin, à désinfecter. La pente du sol doit permettre une évacuation adéquate des eaux de surface.				
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.				
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.				
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.				
Les portes sont en matériau inaltérable, faciles à nettoyer et, en cas de besoin, à désinfecter.				
Des locaux sanitaires sont réservés au personnel manipulateur n'ouvrant pas directement sur les locaux de travail.				
2. Exigences en équipements				
Le centre dispose d'un système de ventilation efficace et d'un éclairage suffisant.				
La température des locaux de travail ne dépasse pas +20°C				
Le centre est approvisionné en eau potable ou est équipé d'un système de potabilisation de l'eau approuvé.				
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.				
Les désinfectants, les raticides et les insecticides sont entreposés séparément dans des locaux ou des armoires fermant à clef.				
Le centre dispose d'une mireuse semi-automatique ou automatique et d'une calibreuse				

PARTIE V : PROCEDURES D'INSPECTION SANITAIRE DES OEUFS DE CONSOMMATION

1. Dispositions réglementaires

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

Décision fixant les normes qualitatives et sanitaires des œufs de consommation

2. Inspection sanitaire des œufs de consommation

2.1 Modalités de l'inspection

2.1.1 Au niveau des centres d'emballage

Le Vétérinaire officiel, ou son axillaire, doit procéder à la vérification :


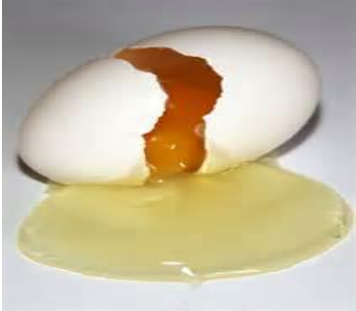



- des opérations de tri qualitatif pour la recherche des « œufs anormaux », en se référant au tableau N° 5,
- des opérations de calibrage, en se référant au tableau 6,
- des opérations de classement en catégories de fraîcheur, en se référant au tableau 7,
- des modalités de conditionnement et d'entreposage des œufs emballés, en se référant au tableau N° 8.

2.1.2 Au stade de la vente

Le Vétérinaire officiel, ou son axillaire, doit procéder à la vérification :

- de la conformité des modalités d'emballage et d'étiquetage, conformément aux exigences spécifiées dans le tableau 8,
- l'absence d'anomalies éventuelles sur les œufs tels qu'elles ont été répertoriées dans le tableau 5,
- des conditions de conservation selon qu'il s'agisse d'œufs frais ou d'œufs réfrigérés, conformément aux exigences spécifiées dans le tableau 8.

Tableau 5 : Caractérisation des œufs anormaux

Anomalies	Caractéristiques
<p>Œufs sales</p>	<p>Traces de sang ou de fientes</p>  <p>Trace de sang</p>
<p>Œufs cassés</p>	 <p>Extériorisation du contenu de l'œuf</p>
<p>Œufs fêlés</p>	<p>Microfissures</p>  <p>Œuf fêlé au mirage</p>
<p>Coquille déformée</p>	 <p>Œuf à coquille ondulée</p>
	 <p>Œuf à coquille molle</p>



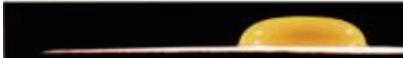

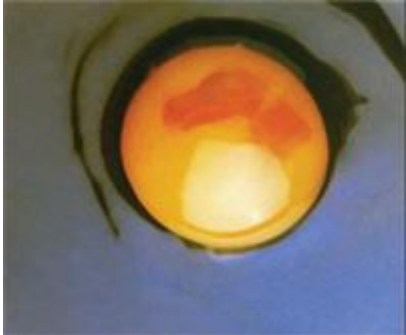

	 <p data-bbox="885 392 1209 425">Œuf à coquille rugueuse</p>
Blanc aqueux	  <p data-bbox="906 779 1189 813">Liquéfaction du blanc</p>
Jaune taché	 <p data-bbox="963 1169 1131 1202">Tache brune</p>
	 <p data-bbox="936 1585 1158 1619">Tache de viande</p>
	 <p data-bbox="948 2011 1147 2045">Tache de sang</p>

Tableau 6 : Calibrage des œufs

Calibre	Code	Poids
Plus petit	BO	Moins de 45 grammes
Petit	PO	45 à 52 grammes
Moyen	MO	53 à 60 grammes
Gros	GO	Plus de 60 grammes

Tableau 7 : Catégories de fraîcheur des œufs de consommation

Catégorie	« Extra-frais »	« Frais »	« B »
Chambre à air	≤ 4 mm immobile	≤ 6 mm immobile	> 6 mm
Blanc d'œuf	Clair limpide gélatineux sans corps étranger	Clair limpide gélatineux sans corps étranger	Clair limpide gélatineux sans corps étranger
Jaune d'œuf	Sans contour apparent au mirage, sans corps étranger, centré	Sans contour apparent au mirage, sans corps étranger, centré	Visible au mirage sous forme d'ombre, sans corps étranger

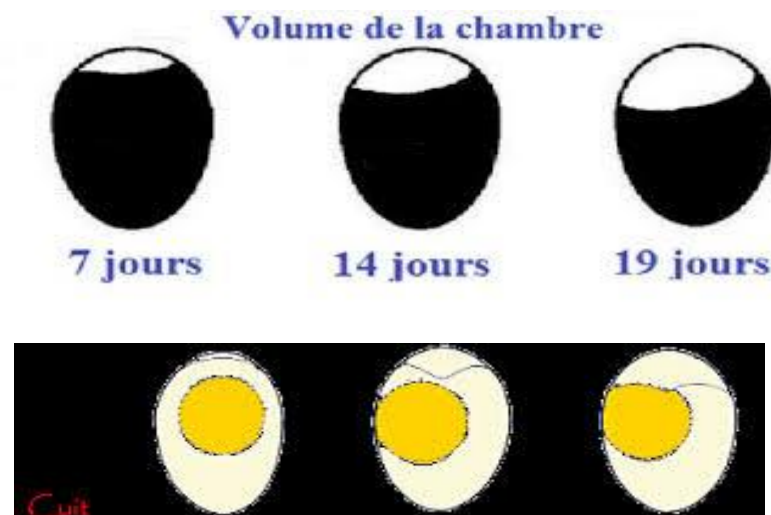


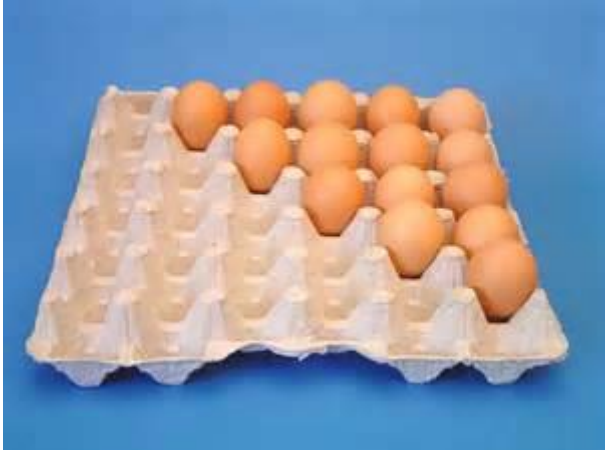


Tableau 8 : Conditionnement –Etiquetage – Entreposage

Critères	Exigences
<p>Conditionnement</p>	<p>Alvéoles</p>  <p>6 œufs</p>  <p>12 œufs</p>  <p>30 œufs</p>
<p>Etiquetage</p>	<p>Code du centre d’emballage Calibre Catégorie de fraîcheur Date de ponte Date d’emballage</p>
<p>Conservation</p>	<p>Œufs frais : 5°C à 20°C (maximum 28 jours)</p>

2.2 Décisions du Vétérinaire officiel

Ne peuvent être remis à la consommation humaine directe, les œufs :

- qui présentent des anomalies externes ou internes,
- qui ne sont pas conformes aux catégories de poids et de fraîcheur,
- qui ne sont pas conformes aux normes d'emballage et d'étiquetage.

Les œufs interdits à la vente sont saisis et détruits selon la procédure qui a été décrite dans la partie VII : TRACABILITE – NOTIFICATION ET RETRAIT – SAISIE : point 4.

Toutefois, dans certains cas (manque de fraîcheur, défaut de calibrage de poids, défaut d'étiquetage,...) les lots en question peuvent être destinés à l'industrie de transformation en ovo-produits.

3. Contrôle des conditions de transport

3.1 Dispositions réglementaires

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

3.2 Modalités du contrôle

Le Vétérinaire Officiel doit s'assurer que les véhicules destinés au transport des œufs 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 des œufs frais ou réfrigérés,
- 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 œufs,
- 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 œufs réfrigérés.

3.3 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 œufs 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 œufs 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 ŒUFS DE CONSOMMATION MIS SUR LE MARCHE

1. Dispositions réglementaires

Décision établissant les plans de surveillance et de vérification de la qualité des œufs mis sur le marché

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

Décision fixant les normes qualitatives et sanitaires des œufs de consommation

2. Plan de surveillance

La Direction des Services Vétérinaires en tant qu'Autorité Compétente met en place un plan de surveillance annuel de la qualité des œufs mis 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 à prendre 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 est établi et réparti au niveau des 10 régions du Cameroun en particulier les œufs. Ce plan indique la fréquence des prélèvements conformément au tableau 9 suivant.

Tableau 9 : Fréquence des prélèvements des œufs

Groupe d'analyte	Analyte recherché	Nombre d'échantillons
Substances interdites	Chloramphénicol	25
	Nitrofuranes	25
	Nitroimidazoles	25
Antimicrobien	Antibiotiques	25
Total		100

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 lots reconnus positifs sont, sans délai, saisis et 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 œufs contaminés 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)
Cœufs de poule	2,5 pg/g	5,0 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 œufs de consommation

3.1 Méthode d'échantillonnage

Le Vétérinaire Officiel peut réaliser des prélèvements sur les œufs de consommation dans les centres d'emballage ou au stade de la vente 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

Le critère « Salmonella » retenu en tant que critère de sécurité pour les œufs en coquille, est à rechercher dans le jaune d'œuf (vitellus).

Critères de sécurité des viandes et produits de volailles

Catégorie	Critères	Plan d'échantillonnage		Limites
		n	c	m
Œufs en coquille	Salmonella	5	0	Absence / 25g*

(*) : Recherche dans le vitellus

L'interprétation des résultats se fera 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).

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 DAOA

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

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 exploitants des centres d'emballage des œufs de consommation sont tenus d'établir des procédures à même de garantir la traçabilité et l'identification des produits. A cet effet, ils doivent mettre à la disposition des Services vétérinaires les registres indiquant avec précision l'état des stocks et les élevages d'origine des œufs.

Les conditionnements doivent porter, obligatoirement, l'étiquette de l'établissement avec mention :

- Code du centre d'emballage
- Calibre de poids
- Catégorie de fraîcheur s'il s'agit d'œuf frais, ou dans le cas contraire « œuf réfrigéré »
- Date de ponte
- Date d'emballage

3. Notification - retrait

Les exploitants des centres d'emballage des œufs de consommation 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 œufs 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'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 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

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 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

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 

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	
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	
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.

3.1.1. 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 œufs uniquement les centres d'emballage agréés par les Services Vétérinaires.

3.1.2. 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.

3.1.3. 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 : Type de traitement :	Espèce (nom scientifique) :
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 LÉGISLATIFS ET RÉGLEMENTAIRES RÉGISSANT LE CONTRÔLE ET L'INSPECTION SANITAIRES DES ŒUFS DE CONSOMMATION.

Il n'existe pas de textes spécifiques, mais l'on se réfère aux lois et règlements ci-après.

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

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

III. NORMES 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)