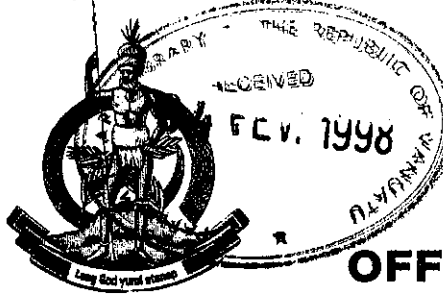


RÉPUBLIQUE  
DE  
VANUATU



REPUBLIC  
OF  
VANUATU

JOURNAL OFFICIEL

OFFICIAL GAZETTE

19 JANVIER 1998

NO. 2

19 JANUARY 1998

SONT PUBLIES LES TEXTES SUIVANTS

ARRETES

REGLEMENT NO. 12 DE 1994 SUR  
L'INDUSTRIE DE LA VIANDE  
(ETABLISSEMENTS AGREES)

NOTIFICATION OF PUBLICATION

ORDERS

STATE OF EMERGENCY ORDER NO. 3 OF  
1998

STATE OF EMERGENCY ORDER NO. 4 OF  
1998

STATE OF EMERGENCY (AMENDMENT) ORDER  
NO. 5 OF 1998

STATE OF EMERGENCY ORDER NO. 6 OF  
1998

CONTENTS

PAGE

LEGAL NOTICE

1

**RÉPUBLIQUE DE VANUATU**

**LOI NO. 5 DE 1991 SUR L'INDUSTRIE DE LA VIANDE**

**RÈGLEMENT NO. 12 DE 1994 SUR L'INDUSTRIE DE LA VIANDE**  
**(ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS)**

Prévoyant la construction et l'hygiène des établissements, l'abattage d'animaux et de volaille; l'inspection sanitaire des animaux et de la viande de ces animaux ; la santé et de l'hygiène de la viande et de la viande de volaille ; la santé et l'hygiène des personnes employées dans les établissements ; l'exportation de la viande et de la viande de volaille, le transport de la viande et de la viande de volaille et les fins connexes.

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DES FORÊTS, DE L'ÉLEVAGE ET DES  
PÊCHES,**

VU les pouvoirs que lui confère l'article 28 de la Loi N°. 5 de 1991 sur l'Industrie de la Viande,

**ARRÊTE:**

**TITRE I**

**DISPOSITIONS PRÉLIMINAIRES**

**DÉFINITIONS**

1. Dans le présent Règlement, sauf interprétation différente dictée par le contexte :

"Loi" désigne la Loi N°. 5 de 1991 sur l'Industrie de la Viande ;

"Agent compétent" désigne l'agent défini par l'article 1 de la Loi ;

"Viande fraîche" désigne, la viande y compris la viande emballée sous vide ou empaquetée sous atmosphère contrôlée n'ayant subi aucun traitement autre que le traitement frigorigène pour la conservation ;

"Moyens de transport" désigne les parties des véhicules à moteur, des véhicules ferroviaires et des avions réservées au fret et les cales de bateaux ou les conteneurs pour le transport terrestre, maritime ou aérien ;

"Abat" désigne la viande fraîche autre que la carcasse, même si elle reste naturellement rattachée à la carcasse ;

"Vétérinaire agréé" désigne l'agent vétérinaire alors responsable de l'inspection sanitaire et du contrôle dans les établissements ;

"Conditionnement" désigne le placement de la viande fraîche emballée ainsi que son premier emballage dans un second paquet ou récipient ;

"Autorité vétérinaire" désigne le Service vétérinaire défini à l'article 1 de la Loi ;

"Viscère" désigne les abats des cavités thoraciques, abdominales et pelviennes y compris la trachée et l'oesophage ;

"Emballage" désigne la protection de la viande fraîche à l'aide d'un premier emballage ou d'un premier récipient en contact direct avec la viande fraîche concernée comme le premier emballage ou récipient lui même.

## **APPLICATION**

2. 1) Les Titres 2, 3, 4, 5, 6 et 8 et l'article 40 du Titre 9 s'appliquent à tous les établissements agréés et à toute viande et viande de volaille destinées à l'exportation.
- 2) Les Titres 7 et 9, excepté l'article 40 s'appliquent à toute les boucheries exerçant une activité dans des zones règlementées, ou distribuant de la viande ou de la viande de volaille en vu de la revente dans les zones règlementées et à toutes les conserveries.

## **TITRE 2**

### **CONDITIONS GÉNÉRALES**

#### **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT**

3. L'exploitant d'un établissement agréé doit à tout moment veiller à ce que l'établissement respecte les conditions prévues à l'article 4.

#### **CONDITIONS GÉNÉRALES DES ÉTABLISSEMENTS AGRÉÉS**

4. 1) Chaque établissement doit, dans les salles où la viande fraîche ou la viande fraîche de volaille sont produites, traitées et entreposées, disposer d'un plancher imbrifuge facile à nettoyer et à désinfecter, imputrécible, et posé de manière à faciliter le drainage des eaux ; l'eau doit être canalisée vers des rigoles prévues à cet effet, munies des grilles et de siphons permettant d'empêcher les odeurs.
- 2) Chaque établissement doit disposer :
  - a) dans le cas des salles citées aux alinéa c) et d) du paragraphe 1) de l'article 6, au paragraphe a) de l'article 9 et aux paragraphes a) et i) de l'article 11, d'un plancher imbrifuge, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrécible et posé de manière à faciliter le drainage des eaux ;

- b) dans le cas des locaux cités aux paragraphes a) et i) de l'article 11, munis d'un dispositif permettant de faire évacuer les eaux ;
  - c) dans le cas des salles citées aux paragraphes b) et i) de l'article 11, le plancher doit être imbrifugé et imputrescible ;
  - d) des murs lisses, résistants, imperméables d'un revêtement lavable et de couleur claire d'une hauteur d'au moins deux mètres et d'au moins trois mètres dans les salles d'abattoir ; dans les chambres froides et les entrepôts, les murs doivent être revêtus au moins jusqu'à la hauteur d'entreposage. La partie du mur aux jonctions du plancher doit être arrondie ou finie d'une façon similaire excepté dans les salles citées au paragraphe b) et i) de l'article 11 ;
  - e) des portes d'une matière résistante à la corrosion et inoxydables et ayant un revêtement sur les deux côtés lorsqu'elles sont en bois ;
  - f) des matériels isolants, imputrescibles et inodores ;
  - g) d'une ventilation adéquate et, si nécessaire, d'un bon système d'extraction de vapeur ;
  - h) d'un éclairage naturel ou artificiel adéquat qui ne doit pas déformer les couleurs ;
  - i) d'un toit propre et facile à nettoyer ou d'une couverture ayant une surface intérieure qui remplit ces conditions.
- 3) Chaque établissement doit avoir :
- a) le plus près possible des postes de travail, un nombre suffisant d'installations de nettoyage à l'eau chaude ;
  - b) des robinets à commande autre que manuelle ;
  - c) pour le lavement des mains, de l'eau courante chaude et froide ou prémélangée à une température appropriée, des produits de nettoyage et de désinfection et des serviettes à main qui ne doivent être utilisées qu'une fois ;
  - d) des installations de désinfection d'outillage avec alimentation en eau chaude d'une température d'au moins 83 degrés celsius.
- 4) Chaque établissement doit disposer :
- a) de dispositif appropriés pour la protection contre les invasions d'animaux tels que les insectes et rongeurs ;

- b) des instruments et du matériel de travail tels que les tables de coupe, d'une table munie de surface de coupe amovible, des récipients, des tapis roulants et les scies composées de matières résistantes à la corrosion, ne risquant pas de décolorer la viande et facile à nettoyer et à désinfecter. L'utilisation du bois est interdite excepté dans les salles réservées uniquement à l'entreposage de la viande fraîche sous emballage hygiénique ;
  - c) des installations résistant à la corrosion et des équipements répondant aux normes d'hygiène pour :
    - i) le traitement et la manutention de la viande ou de la viande de volaille ;
    - ii) l'entreposage des récipients de viande de volaille de manière à éviter qu'ils n'entrent pas en contact direct avec le plancher ou les murs.
  - d) des installations pour la manutention hygiénique et la protection de la viande ou de la viande de volaille lors du chargement ou du déchargement;
  - e) des récipients étanches spéciaux et inoxydables munis de couvercles et fermetures conçues de manière à empêcher le déplacement d'un contenu par des personnes non autorisées ; conserver la viande ou la viande de volaille non destinée à la consommation humaine ou à une salle pouvant être fermée à clef ; ou de la viande ou viande de volaille et abat lorsque la quantité de ces marchandises en justifie l'établissement ou si la viande ou la viande de volaille ou les abats ne sont pas déplacés ou détruits à la fin de chaque journée de travail. Lorsque cette viande ou viande de volaille est déplacée à l'aide de canalisations, celles-ci doivent être construites et installées de façon à éviter tout risque de contamination de la viande fraîche ou de la viande de volaille.
- 5) Chaque établissement doit disposer :
- a) d'installations de réfrigération pour maintenir la température intérieure de la viande ou de la viande de volaille au niveau requis par le présent Règlement. Ces équipements doivent inclure un système de condensation sans aucune possibilité de contamination de la viande ou de la viande de volaille ;
  - b) une distribution pressurisée d'eau potable ;
  - c) une distribution d'eau non-potable pour la production de la vapeur, la lutte contre l'incendie et le refroidissement des équipements de réfrigération ; à condition que les conduites installées à cet effet ne soient pas utilisées pour le transport d'eau servant à d'autres fins ne présentant aucun risque de contamination pour la viande fraîche et de la viande de volaille.

## **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT**

5. L'exploitant d'un abattoir agréé est tenu de veiller à ce que l'établissement se conforme à tout moment aux normes citées à l'article 6.

## **NORMES DES ABATTOIRS AGRÉÉS**

6. 1) Chaque abattoir doit :

- a) disposer d'un abri adéquat ou d'un enclos de passage, ombragé pour les animaux ;
- b) être équipé des installations nécessaires à l'abreuvement et à l'affouragement des animaux et, si nécessaire, d'un système convenable d'évacuation des eaux vers des égouts munis d'un siphon ;
- c) disposer d'un lieu séparé pour l'emballage des abats lorsque l'abattoir exerce cette activité ;
- d) disposer de locaux fermant à clé ou d'enclos ombragés pour les animaux malades ou soupçonnés de maladie et réservés à l'abattage de ces animaux, au stockage de la viande conservée et de la viande saisie ;
- e) disposer de chambres de prérefrigération et de locaux de réfrigération suffisamment grands, équipés d'installations résistant à la corrosion et conçues de manière à éviter le contact entre la viande et le plancher ou les murs lorsqu'elle est déplacée ou entreposée ;
- f) disposer de moyens de contrôle de l'entrée et de la sortie de l'abattoir ;
- g) disposer d'une séparation nette entre les parties salies et propres du bâtiment de façon à protéger cette dernière de la contamination ;
- h) disposer du matériel nécessaire permettant de procéder dès l'abattage, à la dépouille, dans la mesure du possible, de la carcasse suspendue, à l'aide dudit matériel. L'animal suspendu ne doit en aucun cas entrer en contact avec le plancher lors de la dépouille ;
- i) disposer d'un système de rails suspendues aux fins du traitement ultérieur de la viande ;
- j) disposer d'une section spéciale, lorsque les bouses sont entreposées dans l'enceinte de l'abattoir ;
- k) disposer de hangars et de fosses réservés au déchargement du fumier avec des murs et des planchers étanches et conçues de façon à permettre l'écoulement vers des sorties convenables ;

- 6) Les conduites d'eau non potable doivent être nettement différenciées de celles utilisées pour l'eau potable ;
- 7) Chaque établissement doit disposer :
  - a) d'une distribution adéquate d'eau potable chaude ;
  - b) d'un système d'écoulement des eaux sales conforme aux normes d'hygiène ;
  - c) d'une salle fermant à clé suffisamment équipée et réservée exclusivement aux autorités vétérinaires ;
  - d) de salles suffisamment grandes et faciles à nettoyer dans lesquelles la viande fraîche peut être stockée à 12 degrés Celsius ou moins ;
  - e) des installations permettant la réalisation efficace et à tout moment des inspections vétérinaires prévues au présent règlement ;
  - f) d'un nombre suffisant de vestiaires munis de face, de murs et de planchers lisses lavables et hydrofuges, de lavabos, de douches et de cabinets d'aisances munis d'une chasse d'eau ;
  - g) un emplacement équipé d'installations adéquates pour le nettoyage et la désinfection des moyens de transport.
- 8) Les cabinets d'aisance cités à l'alinéa f) du paragraphe 7) ne doivent pas donner directement sur les salles de travail.
- 9) Les bassins de lavage cités à l'alinéa f) du paragraphe 7) doivent disposer d'une alimentation en eau froide et chaude ou prémélangée à une température appropriée de matériels de nettoyage et de désinfection des mains et de serviettes à main qui ne doivent être utilisées qu'une seule fois.
- 10) Les lavabos ne doivent pas être munis de robinets pouvant être fermés et ouverts à la main ou par le bras.
- 11) Un nombre suffisant desdits lavabos doit être prévu à proximité de cabinets d'aisances.
- 12) Les alinéas e), f) et g) du paragraphe 7) ne s'appliquent pas aux établissements de traitement ou d'entreposage de volaille.

### TITRE 3

### NORMES DES ABATTOIRS AGRÉÉS

- b) la conception et le fonctionnement de la machine doivent empêcher de manière efficace toute contamination de la viande fraîche ;
  - c) un extracteur d'air doit être installé et doit fonctionner de façon à éliminer les odeurs et tout risque de contamination par la dispersion dans l'air de particules ;
  - d) les équipements doivent être munis d'un dispositif à circuit fermé pour l'évacuation des eaux résiduaires et du contenu des boyaux vers le système d'écoulement des eaux sales ;
  - e) le circuit d'acheminement des estomacs en amont et en aval des équipements doit être à la fois séparé et éloigné du circuit d'acheminement de la viande fraîche ;
  - f) les estomacs doivent immédiatement être déplacés hygiéniquement après être vidés et nettoyés ;
  - g) le personnel qui manipule les estomacs ne doit pas manipuler d'autre viande fraîche. Le personnel qui manipule les estomacs ne doit pas avoir accès aux autres viandes fraîches.
- 6) Les murs et les planchers des abattoirs doivent être construits de matériel imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter.

#### **ABATTAGE D'ANIMAUX MALADES**

7. 1) Sous réserve du paragraphe 2), les animaux malades ou les animaux soupçonnés de maladies doivent être abattus dans des locaux réservés à cet effet.
- 2) Les animaux prévus au paragraphe 1) :
- a) peuvent être abattus dans les mêmes locaux cités au paragraphe 6) que d'autres animaux à condition que les dates d'abattage soient différentes ; ou
  - b) peuvent être abattus le même jour dans les mêmes locaux que d'autres animaux à condition que ;
    - i) l'abattage desdits animaux malades ou soupçonnés de maladie ait lieu après l'abattage des autres animaux ; et
    - ii) des mesures soient prises pour empêcher la contamination de la viande qui provient d'animaux.
- 3) Lorsque les animaux sont abattus conformément à l'alinéa b) du paragraphe 2) ; les locaux doivent être nettoyés et désinfectés sous la supervision du vétérinaire agréé avant d'être utilisés pour l'abattage d'autres animaux.



- l) disposer d'un système d'écoulement des eaux sales convenable avec des siphons pour la rétention des matières solides. Aucune prise d'air frais ou ouverture d'un tuyau ne doit être située à l'intérieur de tout abattoir ;
  - m) s'assurer que les eaux d'écoulement des installations de réfrigération ne présentent aucun risque de contamination de la viande.
- 2) Les locaux d'abattage d'un abattoir doivent être suffisamment spacieux pour permettre l'exécution satisfaisante du travail.
- 3) Dans les abattoirs où les porcs et d'autres animaux sont abattus, un lieu spécial doit être réservé à l'abattage de porcs. Ce lieu spécial n'est pas indispensable lorsque l'abattage de porcs et celui des autres espèces animales ont lieu à des moments différents ; à condition que le dépilage, l'échaudage, le drayage et le passage à la flamme se fassent dans des endroits consacrés à cette fin séparés de la chaîne d'abattage par un espace ouvert d'au moins 5 mètres ou par une cloison d'au moins 3 mètres de haut.
- 4) Tout local d'abattage doit disposer de salles séparées, suffisamment spacieuses et exclusivement réservées :
  - a) au nettoyage de l'estomac et des intestins ;
  - b) à la boyauderie si elle a lieu à l'intérieur de l'abattoir ;
  - c) à la préparation et au nettoyage des issues autres que celles citées aux paragraphes a) et y compris un endroit séparé pour le stockage des têtes situées à une distance suffisante des autres issues, lorsque ces activités sont entreprises à l'intérieur de l'abattoir hors de la chaîne d'abattage ;
  - d) au stockage de dépouilles, de cornes, des sabots et des poils de porc lorsqu'ils ne sont pas enlevés de l'abattoir le jour de l'abattage.
- 5) Le paragraphe a) de l'article 4 n'exige pas une salle séparée lorsque le nettoyage des boyaux et des intestins a lieu au moyen d'équipements mécaniques à circuit fermé munis d'un système de ventilation et répondant aux conditions suivantes :
  - a) les équipements doivent être installés et aménagés de façon à ce que le travail de séparation d'intestins et de boyaux et celui de nettoyage de boyaux soient exécutés hygiéniquement. De tels équipements doivent être placés dans un lieu clairement séparé de la viande exposée par une cloison s'élevant du plancher à une hauteur d'au moins 3 mètres et cernant la zone où ces travaux sont entrepris ;

## **TITRE 4**

### **INSTALLATIONS DE DÉCOUPAGE POUR EXPORTATION**

#### **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT**

8. L'exploitant d'une installation agréée de découpage pour exportation doit à tout moment s'assurer que ladite installation est conforme aux dispositions de l'article 9.

#### **NORMES DES INSTALLATIONS DE DÉCOUPAGE POUR EXPORTATION**

9. Chaque installation agréée de découpage pour exportation doit :
- a) disposer de chambres de prérefrigération ou de réfrigération assez grandes pour la conservation de la viande, et lorsque la viande conditionnée est stockée dans l'établissement, d'une chambre conditionnée, séparée pour la viande emballée ;
  - b) disposer d'une salle de découpage, de désossement et d'emballage et munie d'un thermographe et d'un téléthermographe ;
  - c) disposer d'une salle de conditionnement, sauf si les conditions prévues à cet effet au paragraphe 9) de l'article 21 sont remplies ; et
  - d) d'une salle de stockage de matériels de conditionnement et d'emballage.

## **TITRE 5**

### **ENTREPÔTS FRIGORIFIQUES AGRÉÉS POUR EXPORTATION**

#### **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT**

10. L'exploitant d'un entrepôt frigorifique agréé pour exportation doit à tout moment s'assurer que ledit entrepôt est conforme aux dispositions de l'article 11.

#### **DES CHAMBRES FROIDES AGRÉÉES POUR EXPORTATION**

11. En plus des normes citées à l'article 4, les entrepôts frigorifiques agréés pour exportation servant à l'entreposage de la viande fraîche :

- a) conformément au paragraphe 2 de l'article 30 doivent :
  - i) disposer de chambres de prérefrigération ou de locaux de réfrigération suffisamment grands et faciles à nettoyer, dans lesquelles la viande fraîche

- peut-être stockée aux températures spécifiées au paragraphe 2) de l'article 30 ;
- ii) disposer d'un thermographe ou d'un téléthermographe dans chaque zone de stockage ;
- b) conformément au paragraphe 8) de l'article 30 doivent :
- i) disposer de salles suffisamment grandes et faciles à nettoyer dans lesquelles la viande fraîche peut être stockée à une température citée au paragraphe 8) de l'article 30 ;
  - ii) disposer d'un thermographe ou d'un téléthermographe dans chaque zone de stockage.

## **TITRE 6**

### **ABATTOIRS AVICOLES**

#### **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT**

12. L'exploitant d'un abattoir avicole agréé doit à tout moment s'assurer que ledit abattoir est conforme aux dispositions de l'article 13.

#### **CONDITIONS DES ABATTOIRS AVICOLES AGRÉÉS**

13. 1) La saignée de chaque volaille doit être fait de façon à ce que le sang ne cause pas de contamination de la viande de volaille.
- 2) Chaque volaille doit être complètement plumée immédiatement après l'abattage.
- 3) L'éviscération doit être faite immédiatement après le plumage de chaque volaille de façon à éviter la contamination. Chaque carcasse doit être ouverte de façon à ce que les cavités et tous les viscères puissent être inspectés.
- 4) Après inspection, selon le cas, les viscères doivent être séparés immédiatement de la carcasse et les parties impropres à la consommation humaine doivent être tout de suite éliminées. Les viscères ou les fragments de viscères restant dans la carcasse doivent, à l'exception des reins, être extraits dans des conditions d'hygiène acceptables.
- 5) La viande de volaille ne doit pas être gonflée ni nettoyée à l'aide d'un tissu et les carcasses ne doivent pas être remplies d'abats autres que les abats comestibles de volaille abattue dans le même abattoir avicole.

- f) L'exploitation de chaque appareil de prérefrigération par immersion et la tâche constituant la suite de la chaîne production dans l'établissement doivent être exécutés de façon à s'assurer que les carcasses de volailles soient réduites à une température n'excédant pas 4 degrés Celsius dans les délais les plus brefs.

## TITRE 7

### BOUCHERIES

#### NORMES D'EXPLOITATION DES BOUCHERIES

14. Nul ne peut exploiter une boucherie dans une zone réglementée ou vendre ou distribuer de la viande ou de la viande de volaille pour la revente dans une zone réglementée sauf s'il :
- a) détient la patente commerciale utile ;
  - b) tient sa boucherie conformément aux dispositions de l'article 15 ;
  - c) s'assure que toute personne employée pour le traitement ou la manutention de la viande fraîche ou de la viande de volaille peut prouver par un certificat médical, qu'il n'y a aucun empêchement à cet emploi. Le certificat médical doit être renouvelé chaque année.

#### CONSTRUCTION D'UNE BOUCHERIE

15. 1) Chaque boucherie doit se conformer aux dispositions de toutes les lois en vigueur qui régissent la construction des boucheries.
- 2) Sans préjudice à la portée générale des dispositions précédentes, chaque boucherie doit remplir les conditions suivantes :
- a) les murs intérieurs doivent être lisses, solides et imperméable d'une couleur claire un revêtement lavable atteignant une hauteur d'au moins deux mètres, la hauteur de stockage des prérefrigérateurs et réfrigérateurs ;
  - b) le plancher doit être imbrifuge, facile à nettoyer et à désinfecter, imputrescible et posé de manière à faciliter l'écoulement des eaux. L'eau doit être conduite vers des égoûts construits de manière à évacuer cette eau dans un puisard situé à l'extérieur des locaux. Chaque égoût et puisard doivent être fermés et protégés contre l'accès de tout animal ou toute personne et aménagé de façon à éviter toute nuisance ;
  - c) les locaux doivent être munis d'un système de ventilation adéquat et, si nécessaire, d'un dispositif convenable d'extraction de vapeur ;

- 6) La viande de volaille détenue pour inspection, la viande de volaille déclarée impropre à la consommation humaine ou excluse de la consommation humaine, ainsi que les plumes et les déchets doivent être traités de manière hygiénique et déposés dès la première occasion dans des salles, lieux, installations ou récipients adaptés.
- 7) Les carcasses de la viande fraîche de volaille soumises à la prérefrigération par immersion doivent immédiatement après l'éviscération et l'inspection, s'il y en a, être complètement lavées par arrosage à l'eau et être en suite trempées sans délai. Le lavage par arrosage aux fins du présent paragraphe doit être fait au moyen d'un appareil qui lave efficacement aussi bien l'intérieur que l'extérieur des surfaces des carcasses.
- 8) Les appareils de prérefrigération par immersion dans un abattoir avicole doivent satisfaire les conditions suivantes :
  - a) les carcasses destinées à la prérefrigération doivent être propulsées dans une direction opposée à l'écoulement d'eau à travers un ou plusieurs réservoirs dans lesquels l'eau ou l'eau et la glace sont continuellement renouvelées ;
  - b) lorsque l'appareil par immersion de prérefrigération au point d'immersion est en marche, l'eau doit être maintenue à une température n'excédant pas 16 degrés Celsius et au point de la sortie finale des carcasses à une température n'excédant pas + 4 degrés Celsius ;
  - c) L'appareil par immersion de prérefrigération doit être exploité d'une manière permettant d'assurer que les carcasses ne restent pas :
    - i) plus d'une demi-heure dans la première partie de l'appareil ou, lorsque les appareils sont dotés de plus d'un réservoir, dans le premier réservoir et ;
    - ii) plus longtemps que prévu dans le reste de l'appareil ;
  - d) Chaque pièce de l'appareil prérefrigération par immersion doit être vidée, nettoyée et désinfectée chaque fois qu'il s'avère nécessaire à la fin d'une période de travail, et au moins une fois dans chaque période de 24 heures de marche ;
  - e) Chaque installation de prérefrigération par immersion doit être muni d'appareils correctement étalonnés pour permettre d'enregistrer la température de l'eau à l'entrée et à la sortie des carcasses ;

- d) ne peut exister aucun espace entre les murs et le toit ; le toit doit être constitué d'une manière solide et imperméable, et l'intérieur du toit doit être propre et facile à nettoyer ;
- e) tout espace permettant l'accès de la lumière ou de la ventilation de l'extérieur, doit être protégé par des grillages anti-insectes et, lorsqu'il convient, être protégés des grilles pour empêcher l'entrée des bêtes nuisibles ;
- f) toute viande et viande de volaille doivent être conservées sur des crochets ou dans des récipients en matière résistant à la corrosion et doit être protégée des insectes ;
- g) un nombre suffisant d'installation de nettoyage et de désinfection des mains et des outils de nettoyage à l'eau chaude doit être prévu le plus près possible des postes de travail ;
- h) les locaux ne doivent pas être situés dans un rayon de 5 mètres de tout dépôt d'ordures, station d'élevage ou tout autre local susceptible de provoquer la contamination de la viande.

#### **CONSERVATION DE LA VIANDE DANS LES BOUCHERIES**

- 16 1) La viande fraîche et la viande de volaille doivent être réfrigérée avant d'être vendues et doivent être conservées à une température intérieure constante :
- a) pour la viande en carcasse et en morceaux, à une température n'excédant pas + 7 degrés Celsius ;
  - b) pour la viande de volaille, à une température n'excédant pas + 4 degrés Celsius ;
  - c) pour les abats, à une température n'excédant pas + 3 degrés Celsius.
- 2) Les carcasses doivent être gardées suspendues avec une circulation adéquate d'air autour de chaque carcasse.
- 3) La viande et la viande de volaille congelées doivent être conservées à une température intérieure constante de -12 degrés ou moins et ne peuvent par la suite être stockées à une température plus élevée.
- 4) Aucune viande ou viande de volaille ne doit être congelée avant d'être mise en vente lorsqu'elle est destinée à la vente en tant que viande ou viande de volaille frigorifiée.

- 5) Lorsqu'une boucherie ne dispose pas d'une chambre froide conforme aux dispositions des paragraphes 1), 2) et 3), toutes les carcasses doivent être stockées dans un entrepôt frigorifique.
- 6) Chaque boucherie doit être équipée d'appareils de réfrigération efficaces à l'endroit où les morceaux de viande sont découpés pour la vente. Lesdits morceaux doivent être conservés à une température intérieure n'excédant pas + 7 degrés Celsius avant d'être mis en vente et n'excédant pas + 15 degrés Celsius lorsqu'ils sont exposés pour la vente.
- 7) Toutes les carcasses en attente de conditionnement en conserve doivent être stockées dans un entrepôt frigorifique et conservées à une température intérieure n'excédant pas + 7 degrés Celsius.

### **HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS À L'INTÉRIEUR DES BOUCHERIES**

17. 1) Une propreté absolue est exigée pour les membres du personnel, les locaux et les équipements à l'intérieur d'une boucherie.
- 2) Le personnel, notamment celui d'une boucherie, doit porter des vêtements de travail et un couvre - chef propres, et, le cas échéant, un protège cou.
- 3) Aucun animal ne doit entrer ni être introduit à l'intérieur des locaux de la boucherie. Les rongeurs, insectes et autres bêtes nuisibles doivent être systématiquement détruits.
- 4) Le matériel et les instruments utilisés pour la viande et la viande de volaille doivent être propres et en bon état.
- 5) Nul ne doit fumer à l'intérieur de toute salle de travail ou de stockage.
- 6) Les locaux de la boucherie, les instruments et les équipements à l'intérieur de la boucherie ne doivent servir à d'autres fins que celle de l'exploitation de la viande et de la viande de volaille.
- 7) Les instruments de découpage de la viande ou de la viande de volaille doivent être utilisés uniquement pour le découpage de la viande ou la viande de volaille.
- 8) Ni la viande, ni la viande de volaille ni leur récipient ne doivent entrer en contact direct avec le plancher.
- 9) Les personnes susceptibles de contaminer la viande ou la viande de volaille ne sont pas autorisées à traiter ni à manipuler la viande.
- 10) Toutes les ordures doivent être mises dans un récipient doté d'un couvercle qui doit être vidé et lavé quotidiennement.

## **INSPECTION DES BOUCHERIES ET DE LA VIANDE S'Y TROUVANT**

18. Le Chef vétérinaire doit organiser des inspections régulières des boucheries par les agents compétents des autorités vétérinaires.

## **TRANSPORT DE LA VIANDE ET DE LA VIANDE DE VOLAILLE VERS LES BOUCHERIES**

19. 1) Nul ne doit transporter, ou faire transporter ou permettre que soit transportée la viande ou la viande de volaille vers une boucherie, un entrepôt frigorifique, une conserverie, ou tout autre lieu servant à la préparation ou à la vente de la viande ou de la viande de volaille, sauf dispositions de l'article 31.
- 2) Lorsque la durée du parcours prévu est supposée dépasser 15 minutes, la viande fraîche et la viande de volaille doivent être transportées avec un moyen de transport conçu et équipé de façon à ce que la température prescrite à l'article 31 soit maintenue pendant la totalité du parcours.
- 3) Les morceaux de viande et les abats conditionnés transportés à l'intérieur ou en dehors d'une zone réglementée doivent porter une marque sanitaire apposée par un agent compétent sur le lieu d'emballage de façon à ce qu'elle soit détruite lorsque l'emballage est ouvert.

## **TITRE 8**

### **HYGIÈNE**

#### **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT, ETC. CONCERNANT L'HYGIÈNE DU PERSONNEL, DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS.**

20. 1) L'exploitant ainsi que toute personne y travaillant, d'un établissement agréé doivent à tout moment s'assurer que l'hygiène du personnel, des locaux et des équipements restent conformes aux dispositions du présent titre.
- 2) Chaque exploitant doit s'assurer que :
- a) les personnes employées dans l'établissement sont vêtues d'habits de travail et d'un couvre-chef propres et, si nécessaire, d'un cache-cou ;
  - b) toute personne engagée pour l'abattage des animaux ou pour le traitement ou la manutention de la viande ou de la viande de volaille se lave et se désinfecte les mains plusieurs fois pendant la journée de travail et à chaque reprise ;



- c) toute personne ayant été en contact avec des animaux malades ou de la viande ou de la viande de volaille contaminés, immédiatement après, se lave soigneusement les mains à l'eau chaude et ensuite les désinfecte ;
  - d) nul ne fume à l'intérieur des salles de travail ni dans les salles de stockage ;
  - e) Aucun animal ne doit pénétrer dans l'établissement sauf, d'une part les animaux destinés à l'abattage, dans le cas des abattoirs et abattoirs avicoles et, d'autre part dans le cas de l'enceinte des abattoirs, les animaux nécessaires à leur exploitation.
  - f) les rongeurs, insectes et autres animaux nuisibles sont systématiquement détruits ;
  - g) le matériel et les appareils utilisés pour le traitement de la viande et la viande de volaille sont propres et en bon état. Ce matériel et ces appareils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois pendant la journée de travail, à la fin de la journée de travail et avant d'être réutilisés lorsqu'ils ont été salis ;
  - h) le matériel de découpage de la viande doit être utilisé uniquement pour le découpage de la viande ;
  - i) ni la viande, ni la viande de volaille, et leur récipient n'entre en contact direct avec le plancher ;
  - j) aucune sciure ou toute autre substance similaire n'est laissée ou ne reste sur le plancher dans toute salle de travail ou entrepôt frigorifique de viande fraîche ;
  - k) il est interdit aux personnes susceptibles de contaminer la viande ou la viande de volaille, de traiter ou de manutentionner lesdites viandes ;
  - l) les détergents, les désinfectants et les substances similaires sont utilisés de façon à ce que les appareils, le matériel de travail, la viande fraîche ou la viande de volaille ne soient pas affectés. L'utilisation de tels substances doit être suivie du rinçage rigoureux du matériel et des outils de travail à l'eau potable.
- 3) Sous réserve du paragraphe 4), l'eau potable doit être utilisée à tous les fins dans un établissement.
- 4) Chaque établissement doit disposer d'une distribution d'eau non potable pour la production de la vapeur, la lutte contre l'incendie et le refroidissement des appareils de réfrigération à condition que les conduites installées à cet effet ne soient pas utilisées pour l'adduction d'eau utilisée à d'autres fins et ne présentent aucun risque de contamination de la viande ou de la viande de volaille fraîches.

- 5) Les conduites d'eau non potable doivent être clairement distinguées de celles utilisées pour l'eau potable.
- 6) Toute personne employée pour le traitement ou la manutention de la viande ou de la viande de volaille doit prouver par un certificat médical qu'il n'y a aucun empêchement à son égard concernant cet emploi.
- 7) L'alinéa h) du paragraphe 2) ne s'applique pas au matériel de transport utilisé dans les salles citées à l'alinéa b) i) du paragraphe 11).

### **CONTRÔLE RÉGULIER**

21. 1) L'exploitant ou son représentant doit effectuer d'une façon régulière des contrôles sur les conditions générales de l'hygiène de la production dans son établissement y compris au moyen de contrôles microbiologiques.
- 2) De tels contrôles doivent comprendre les ustensiles, les installations et les machines à toutes les étapes de la production et, si nécessaire, les produits.
- 3) L'exploitant doit, sur demande des autorités vétérinaires, informer le chef vétérinaire de la nature, de la fréquence et des résultats des contrôles effectués avec le nom du laboratoire examinateur, si nécessaire.
- 4) Le chef vétérinaire doit de temps en temps aviser l'exploitant de la nature des contrôles exigés, de leur fréquence ainsi que des méthodes de prélèvement et d'examen microbiologique.
- 5) Le chef vétérinaire doit régulièrement analyser ou faire analyser les résultats des contrôles cités au paragraphes 1), 2), 3) et 4). Le chef vétérinaire doit, en fonction de ces analyses, effectuer ou faire effectuer plus d'examens microbiologiques à tous les niveaux de production ou sur les produits.
- 6) Un rapport est établi sur les résultats de toute analyse effectuée et les conclusions ainsi que les recommandations dudit rapport sont communiquées à l'exploitant. Ce dernier est tenu de respecter les recommandations visant l'amélioration de l'hygiène.
- 7) Ce paragraphe ne s'applique pas aux abattoirs avicoles.

### **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT, ETC. CONCERNANT L'HYGIÈNE LORS DE L'ABATTAGE**

22. L'exploitant d'un abattoir agréé et toute personne y travaillant doit à tout moment s'assurer que l'abattage et le découpage des animaux sont conformes aux dispositions de l'article 23.

### **L'HYGIÈNE LORS DE L'ABATTAGE ET DU DÉCOUPAGE**

- 23.
- 1) Tout animal introduit dans les locaux d'abattage d'un abattoir agréé pour l'abattage doit être abattu immédiatement et la saignée, l'écorchement ou le dépilage, le dépouillement et l'éviscération doivent être faits immédiatement en vue d'éviter toute contamination de la viande.
  - 2) Tout animal prévu au paragraphe 1) doit être assomé d'une façon efficace et humaine avant la saignée, sauf si la permission est accordée par le vétérinaire agréé dans le but de se conformer aux exigences des pratiques religieuses reconnues concernant l'abattage, s'il y en a.
  - 3) Tout animal doit être entièrement saigné et le sang destiné à la consommation humaine doit être collecté dans un bac parfaitement propre. Ce sang ne doit être agité qu'avec des instruments conformes aux règles d'hygiène.
  - 4) L'écorchement immédiat et complet est obligatoire pour les animaux abattus, excepté le porc.
  - 5) Lorsque les porcs non écorchés sont immédiatement dépilés dans des produits de dépilage, à condition qu'ils soient ensuite rigoureusement rincés à l'eau potable.
  - 6) L'éviscération d'un animal abattu doit être faite immédiatement et entièrement au plus tard dans les 45 minutes qui suivent l'abattage ou dans le cas des abattages rituels, une demi-heure après la saignée.

Les poumons, le coeur, le foie, les reins, la rate, le médiastin, la tête, la langue, l'appareil digestif et toute autre partie exigés pour l'inspection peuvent être détachés ou rester attachés à la carcasse par leur tissu ligamenteux naturel.

- 7) Lorsque les parties citées au paragraphe 6) sont détachées elles doivent être numérotées ou marquées d'une façon quelconque pour permettre de reconnaître qu'elles appartiennent à une carcasse déterminée. Ces parties doivent rester près de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection.
- 8) Le penis peut être immédiatement éliminé s'il ne présente aucun symptôme pathologique ni aucune lésion.
- 9) Les reins de toute espèces animaux abattus doivent être retirés des graisses qui les recouvrent aux fins de l'inspection citée au paragraphe 1).
- 10) La capsule peri-rénale des bovins, suidés et solipèdes doit être retirée pour l'inspection citée au paragraphe 7).
- 11) Les instruments utilisés lors de l'abattage ou l'éviscération d'un animal ou d'une volaille ne doivent pas être laissés dans la viande.
- 12) Le nettoyage de la viande au moyen :

- a) de l'essuyage à l'aide d'un torchon ;
  - b) de l'essuyage à l'aide d'autres matières ; ou
  - c) du gonflement.  
est interdit.
- 13) Les carcasses des solipèdes et des bovins âgés de plus de 6 mois doivent être présentées aux autorités vétérinaires pour inspection. Lesdites carcasses doivent être découpées en longueur en deux demi-carcasses le long de la colonne vertébrale.
- 14) Le Vétérinaire agréé peut exiger que toute tête ou carcasse soient découpées dans le sens de la longueur, s'il l'estime nécessaire aux fins de l'inspection.
- 15) Aucune carcasse ne doit être découpée, ni aucune partie d'un animal abattu ne doit être déplacée ou traitée avant la fin de l'inspection.
- 16) La viande détenue ou saisie, les estomacs, les intestins et les produits dérivés non-comestibles doivent être placés le plutôt possible dans des installations adaptées.
- 17) Lorsque le sang ou les abats de plusieurs animaux sont collectés dans le même récipient avant la fin de l'autopsie, tout le contenu doit être condamné lorsque la carcasse des animaux en question est déclarée impropre à la consommation humaine.

#### **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT, ETC. CONCERNANT LA VIANDE DESTINÉE AU DÉCOUPAGE ET À L'EXPORTATION**

24. L'exploitant, d'un établissement agréé et toute personne y travaillant doivent à tout moment s'assurer que la viande destinée au découpage reste conforme aux dispositions de l'article 25.

#### **VIANDE DESTINÉE A L'EXPORTATION**

25. 1) Lorsque la viande est destinée à l'exportation, le découpage de ladite viande en morceaux plus petits qu'une demi-carcasse découpée en trois coupes saines, le désossement ou le découpage en tranche des foies des bovins aux fins de ladite exportation, doivent être faits dans une installation de découpage agréée pour l'exportation.
- 2) L'exploitant d'une installation de découpage agréée pour exportation ou son agent doivent :
- a) aider le vétérinaire officiel à superviser l'établissement et lorsque toute manipulation est estimée nécessaire par le vétérinaire agréé, l'exploitant ou son employé doivent mettre à la disposition de ce vétérinaire officiel, les matériels nécessaires ;
  - b) sur demande, informer le vétérinaire officiel de la provenance de la viande fournie à l'établissement de découpage pour exportation.

- 3) La viande d'animaux abattus dans un établissement autre qu'un abattoir agréé ou la viande n'ayant pas été déclarée propre à la consommation humaine suite aux inspections "effectuées avant et après l'abattage" en vertu du présent règlement ne doivent pas être placées dans un établissement de découpage pour exportation.
- 4) Toute viande fraîche destinée au découpage doit être introduite progressivement et de la façon prévue dans des salles appropriées cités au paragraphe b) de l'article 9. Aussitôt que la viande est découpée et, selon le cas, conditionnée, elle doit être transférée dans la salle citée au paragraphe a) de l'article 9.
  - a) Lors du découpage, du désossement, de l'emballage et du conditionnement de la viande, la température intérieure doit être maintenue à + 7 degrés Celsius ou moins.
  - b) Lors du découpage, la température de la salle de découpage ne doit pas excéder + 12 degrés Celsius.
  - c) Lors du découpage en tranches, de l'emballage et du conditionnement du foie des bovins, la température intérieur doit être maintenue à + 3 degrés Celsius ou moins.
- 6) Nonobstant le paragraphe 5) la viande peut être découpée à l'état chaud, à condition que :
  - i) ladite viande soit directement transférée des locaux d'abattage à la salle de découpage ;
  - ii) les locaux d'abattage et la salle de découpage soient situés dans le même groupe de bâtiments et suffisamment près l'un de l'autre pour que la viande y soit transférée en une seule opération ;
  - iii) Le découpage de telle viande soit fait immédiatement après le transfert.
- 7) Aussitôt que la viande citée au paragraphe 6) est découpée et, selon le cas, conditionnée elle doit être immédiatement transférée vers une chambre froide appropriée.
- 8) Le découpage de la viande doit être fait de manière à éviter que la viande soit salie. Les esquilles d'os et les caillots de sang doivent être retirés de cette viande.
- 9) Toute viande provenant du découpage et non destinée à la consommation humaine doit être collectée et conservée dans les installations citées à l'alinéa e) du paragraphe 4) de l'article 4 comme au fur et à mesure qu'elle est découpée.

## **OBLIGATION DE L'EXPLOITANT, ETC. CONCERNANT L'EMBALLAGE ET LE CONDITIONNEMENT.**

26. L'exploitant d'un établissement et toute personne y travaillant, doivent à tout moment s'assurer que l'emballage et le conditionnement de la viande fraîche de volaille sont conformes aux dispositions de l'article 27.

### **EMBALLAGE ET CONDITIONNEMENT DE LA VIANDE FRAÎCHE**

27. 1) L'exploitant doit s'assurer que les caisses d'emballage, les cartons et toute autre matière convenable utilisés pour le conditionnement de la viande fraîche et de la viande fraîche de volaille :
- a) sont conformes à toutes les règles et d'hygiène ;
  - b) ne modifient pas les caractéristiques organoleptiques de la viande et de la viande de volaille ;
  - c) ne soient pas capables de transmettre à la viande ou la viande de volaille des substances nuisibles à la santé humaine ;
  - d) soient assez solides pour assurer une protection efficace de la viande ou de la viande de volaille lors du transport et de la manutention.
- 2) Les caisses d'emballages, les cartons ou toute matière convenable utilisés pour le conditionnement de la viande fraîche et de la viande fraîche de volaille ne doivent pas être réutilisés pour le conditionnement de la viande ou la viande de volaille sauf si ces caisses, cartons ou autres matières convenables sont constitués de matières résistant à la corrosion et faciles à nettoyer et ont été préalablement nettoyés et désinfectés.
- 3) Les morceaux de viande fraîche, la viande de volaille ou les issues doivent, immédiatement après le découpage, être emballés conformément aux normes d'hygiène.
- 4) Les morceaux de viande ou la viande de volaille et les issues (mis à part les morceaux de la graisse solide extérieure et du ventre du porc) doivent être couverts d'un emballage protecteur lorsqu'ils sont transportés sauf si la viande, la viande de volaille ou les abats restent suspendus pendant la durée entière du transport.
- 5) Tout emballage cité au paragraphe 4) doit être transparent et incolore et être conforme aux alinéas b) et c) du paragraphe 1) et ne doit pas être réutilisé pour l'emballage de la viande ou de la viande de volaille.
- 6) Les tranches de foie des bovins doivent être emballées individuellement.
- 7) Un emballage ne doit contenir que les tranches d'un seul organe sous sa forme originale.

- 8) La viande ou la viande de volaille emballées doivent être conditionnées.
- 9) Les activités de découpage, de désosserment, d'emballage et de conditionnement peuvent avoir lieu dans la même salle sous réserve des conditions suivantes :
  - a) la salle doit être suffisamment grande et disposée de manière à ce que l'hygiène de l'activité soit assurée ;
  - b) le produit emballé et conditionné doit être enveloppé dans un troisième emballage ; ce troisième emballage doit être protégé de toute dégradation durant le transport vers l'établissement et stocké dans des conditions hygiéniques dans une salle séparée à l'intérieur de l'établissement ;
  - c) les salles de stockage des matériels d'emballage doivent être entièrement protégées de la poussière et des bêtes nuisibles et l'air qu'elles contiennent ne doit pas communiquer avec celui des salles contenant des substances pouvant contaminer la viande fraîche ou la viande de volaille ;
  - d) la matière de conditionnement ne doit pas être stockée sur le sol ;
  - e) les unités de conditionnement doivent être assemblées dans des conditions hygiéniques avant d'être introduites dans la salle ;
  - f) les unités de conditionnement doivent être introduites dans la salle dans des conditions salubres et utilisées immédiatement. Le personnel chargé de la manutention de la viande fraîche et de la viande de volaille ne doit pas toucher les moyens de conditionnement ;
  - g) la viande ou la viande de volaille doivent être placées dans les salles de stockage prévues à cet effet.
- 10) Les unités de conditionnement citées dans le présent paragraphe ne doivent contenir que de la viande découpée ou de la viande de volaille provenant de la même espèce animale.

#### **PRÉAVIS AUX AUTORITÉS VÉTÉRINAIRES**

28. 1) L'exploitant d'un établissement agréé doit donner aux autorités vétérinaires un préavis d'au moins 24 heures du jour, et de l'heure du découpage ou de l'expédition de la viande fraîche destinée à l'exportation ou à partir de toute installation de découpage pour exportation ou tout entrepôt frigorifique.
- 2) Suite au préavis cité au paragraphe 1) les autorités vétérinaires doivent faire en sorte que toute viande destinée à l'exportation soit supervisée :

- a) lors du découpage et de l'expédition de tout local de découpage pour exportation conformément aux dispositions de l'article 29 ;
- b) lors de l'admission et de l'expédition de l'entrepôt d'exportation conformément aux dispositions de l'article 30.

### **CONTRÔLE SANITAIRE DE LA VIANDE DECOUPÉE ET STOCKÉE**

29. 1) Les salles de découpage pour l'exportation et les chambres froides agréées pour exportation doivent être supervisées par un vétérinaire agréé. Ledit vétérinaire doit être prévenu dans un délai favorable du découpage de la viande destinée à l'exportation.
- 2) Le vétérinaire officiel peut être assisté d'inspecteurs de viande lors de la supervision d'un établissement cité au paragraphe 1). Cette supervision doit inclure :
- a) la supervision de l'entrée et de la sortie de la viande fraîche destinée à l'exportation ;
  - b) l'inspection sanitaire de la viande fraîche destinée à l'exportation se trouvant dans les établissements cités au paragraphe 1) ;
  - c) l'inspection sanitaire de la viande fraîche destinée à l'exportation, avant le découpage et lorsqu'elle quitte les établissements cités au paragraphe 1) ;
  - d) l'établissement et la délivrance de certificats sanitaires ;
  - e) la supervision et la propreté des locaux, des installations et des instruments cités aux articles 20 et 21, et l'hygiène du personnel, y compris leur habillement ;
  - f) tout prélèvement nécessaire aux essais de laboratoire, par exemple ceux permettant de détecter la présence de microbes nuisibles ou d'additifs nuisibles ou d'autres substances chimiques non autorisés. Les résultats desdits essais doivent être enregistrés dans un registre ;
  - g) toute autre supervision que le vétérinaire officiel considère nécessaire pour la conformité au présent règlement.

### **ENTREPOSAGE**

30. 1) L'exploitant d'un établissement agréé doit à tout moment s'assurer que les dispositions du présent article sont observées.



- 2) La viande fraîche ou la viande fraîche de volaille doivent être immédiatement réfrigérées après "l'autopsie" et conservées à une température intérieure constante :
  - a) de + 7 degrés Celsius au moins pour les carcasses et les morceaux de viande ;
  - b) de + 3 degrés Celsius au moins pour les issues ; et
  - c) de + 4 degrés Celsius au moins pour la viande de volaille.
- 3) Toute viande fraîche ou viande fraîche de volaille destinées à la congélation doivent être prises ou provenir directement d'une salle d'abattage agréée d'un abattoir avicole agréé ou, d'un établissement d'abattage agréé, selon le cas.
- 4) La viande fraîche ou la viande fraîche de volaille ne peuvent être congelées dans les salles du même établissement sauf lorsque la viande ou la viande de volaille ont été obtenues ou découpées ou dans une chambre froide agréée à l'aide du matériel approprié.
- 5) Lorsqu'ils sont destinés à la congélation, les morceaux plus petits que les carcasses, les demi-carcasses, ou les quartiers et les abats doivent être congelés sans délai après le découpage, sauf si la maturation est requise pour des raisons de santé, auquel cas, lesdites carcasses, demi-carcasses ou quartiers et abats doivent être congelés immédiatement après la maturation.
- 6) Toute carcasse, demi-carcasse et tout quartier destinés à la congélation doivent être congelés sans délai abusif après une période de stabilisation.
- 7) Toute viande découpée ou viande de volaille destinées à la congélation doivent être congelées sans délai abusif après le découpage.
- 8) La viande ou la viande de volaille congelées doivent atteindre à une température interne de - 12 degrés Celsius ou au moins et ne doivent pas être par la suite stockées à une température plus élevée.
- 9) Toute viande fraîche ou viande de volaille soumises à un procédé de congélation doivent porter une indication du mois et de l'année de leur congélation.
- 10) Aucun autre produit pouvant nuire à l'hygiène de la viande ou de la viande de volaille ou les contaminer ne doit être stocké dans les salles citées à l'article 11, sauf si la viande ou la viande de volaille sont conditionnées et stockées séparément.
- 11) La température de conservation des salles de stockage citées à l'article 11 doit être enregistrée.

## TRANSPORT DE LA VIANDE

31. 1) Nul ne doit transporter, ou faire transporter ou permettre que soit transportée toute viande destinée à l'exportation, sauf si le transport de ladite viande se fait conformément aux dispositions du présent article.
- 2) La viande fraîche ou la viande fraîche de volaille doivent être transportée par un moyen d'un transport désigné et équipé de manière à ce que les températures citées à l'article 30 soient maintenues pendant la totalité du parcours.
- 3) Ces moyens de transport destinés au transport de la viande ou de la viande de volaille doivent être conformes aux conditions suivantes :
- a) les surfaces intérieures ou toute partie pouvant entrer en contact avec la viande ou la viande de volaille doivent être constituées d'une matière résistant à la corrosion et ne pouvant pas altérer les caractéristiques organoleptiques de la viande ou de la viande de volaille ou les rendre nocives à la santé humaine ;
  - b) les surfaces citées à l'alinéa a) doivent être lisses, et faciles à nettoyer et à désinfecter ;
  - c) être munis de moyens efficaces pour la protection de la viande ou de la viande de volaille contre les insectes et la poussière et être imperméable ;
  - d) ces moyens de transport doivent, pour le transport des carcasses, mi-carcasses ou quartiers et la viande découpée et non conditionnée, être dotés d'installations résistant à la corrosion servant à la suspension de la viande à hauteur suffisante de façon à ce que la viande ne touche pas le plancher.
- 4) L'alinéa d) du paragraphe 3) ne s'applique pas à :
- a) la viande congelée dans un emballage hygiénique; ni à
  - b) la viande transportée par voie aérienne à condition que des installations adoptées résistant à la corrosion soient prévues pour le chargement, le transport et le déchargement hygiénique de la viande.
- 5) Tout moyen de transport destiné au transport de la viande ou de la viande de volaille ne peut être utilisé :
- a) pour le transport d'animaux vivants ;
  - b) pour le transport de tout produit susceptible de nuire à l'hygiène ou de contaminer de la volaille ou la viande de volaille ;

- c) pour le transport des estomacs, sauf si lesdits estomacs sont nettoyés et échaudés ;
  - d) pour le transport des têtes et des pieds sauf si lesdites têtes et lesdits pieds dépouillés ou échaudés et dépilés.
- 6) La viande fraîche ou la viande fraîche de volaille ne peuvent être transportées par un moyen de transport ou dans des récipients qui ne soient pas propres et désinfectés.
- 7) Les carcasses, demi-carcasses et quartiers (mis à part la viande ou la viande de volaille congelées et conditionnées conformément aux normes d'hygiène) doivent être accrochés lors du transport sauf si lesdites carcasses et demi-carcasses et lesdits quartiers sont transportés par voie aérienne.
- 8) Les autres morceaux et les issues doivent lors du transport :
- a) être suspendus ; ou
  - b) être placés sur des supports s'ils ne sont pas emballés ni placés dans des récipients résistant à la corrosion.
- 9) Lesdits supports, emballages ou récipients cités à l'alinéa b) du paragraphe 8) doivent être conformes aux normes d'hygiène.
- 10) Les viscères doivent à tout moment lors du transport être transportées dans un emballage solide imbrifuge et sulfurisé qui ne peut être réutilisé qu'après nettoyage et désinfection.
- 11) Le vétérinaire agréé qui peut être assisté par des inspecteurs de viande désignés pour l'assister par les autorités vétérinaires doit s'assurer avant l'expédition de toute viande ou viande de volaille que les véhicules ou les récipients de transport et les conditions de chargement sont conformes aux normes d'hygiène du présent article.

#### **INSPECTION SANITAIRE ET MARQUAGE**

32. 1) Nul ne peut abattre, ou laisser abattu ou permettre que soit abattu tout animal avant que l'inspection "préalable" ait été effectuée par leurs autorités vétérinaires et à satisfaction ni lorsqu'un motif empêchant l'abattage est identifié.
- 2) Le chef vétérinaire doit veiller à ce que chaque animal à abattre dans un abattoir agréé subisse une inspection sanitaire "préalable à l'abattage" conformément à l'article 33.

### INSPECTION SANITAIRE "PRÉALABLE"

33. 1) Tout animal destiné à l'abattage dans un abattoir agréé doit subir une inspection "préalable" :
- a) le jour de son arrivée à l'abattoir ; ou
  - b) avant le début de l'abattage quotidien ; ou
  - c) immédiatement avant l'abattage, lorsque les animaux ont passé la nuit dans les locaux ou champs d'attente.
- 2) L'exploitant de l'abattoir ou son agent doit aider le chef vétérinaire lors de toute tâche exigée par la réalisation de l'inspection sanitaire préalable et toute tâche connexe.
- 3) Chaque animal destiné à l'abattage doit porter une marque d'identification permettant à l'abattoir agréé, aux autorités vétérinaires ou au chef vétérinaire de déterminer l'origine de la bête.
- 4) Le chef vétérinaire doit effectuer l'inspection sanitaire "préalable" conformément à l'usage et à l'aide d'un éclairage convenable.
- 5) L'inspection sanitaire "préalable" doit déterminer si les animaux :
- a) souffrent d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ;
  - b) manifestent des symptômes d'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux ;
  - c) sont dans un état indiquant qu'une maladie transmissible à l'homme et aux animaux peut survenir ;
  - d) manifestent des symptômes de toute autre maladie ou tout autre trouble susceptible de rendre leur viande impropre à la consommation humaine ;
  - e) ont été traité à l'aide de substances ayant des effets pharmacologiques ou ont consommé toute autre substance pouvant rendre leur viande nocive à la santé humaine ;
  - f) sont fatigués, agités ou blessés.
- 6) Aucun animal ne doit être abattu si :
- a) il manifeste tout signe ou symptôme cités aux alinéas a), b), c), d), et e) du paragraphe 5) ;

- b) il n'a pas bénéficié d'une période de repos suffisante qui, pour les animaux fatigués ou agités ne doit pas être moins de 24 heures, sauf si le chef vétérinaire en décide autrement ;
- c) une forme de tuberculose quelconque a été découverte.

### **LE CHEF VÉTÉRINAIRE DOIT ORGANISER LES INSPECTIONS**

34. Le chef vétérinaire doit veiller à ce que chaque animal abattu dans un abattoir agréé soit inspecté conformément aux dispositions de l'article 36.

### **L'EXPLOITANT DOIT ASSISTER LE CHEF VÉTÉRINAIRE LORS DE L'INSPECTION SANITAIRE "SUITE À L'ABATTAGE"**

35. L'exploitant de l'abattoir ou son agent doivent aider le chef vétérinaire lors de l'inspection sanitaire intervenant à la suite de l'abattage de chaque animal dans l'abattoir.

### **INSPECTION SANITAIRE "SUITE À L'ABATTAGE"**

36. 1) Toute partie d'un animal abattu dans un abattoir agréé, y compris le sang, doit être inspectée immédiatement après l'abattage pour s'assurer que la viande est propre à la consommation humaine.
- 2) L'inspection sanitaire intervenant suite à l'abattage doit inclure :
- a) l'inspection visuelle de l'animal abattu et des organes lui appartenant ;
  - b) la palpation des organes cités aux paragraphes 3), 4), 5), 6), 7), 8) et 9) et l'utérus si le chef vétérinaire l'estime nécessaire ;
  - c) l'incision de certains organes et des noeuds de lymphe et de l'utérus, si le chef vétérinaire l'estime nécessaire ;
  - d) la recherche des anomalies de couleur, d'odeur et, si nécessaire, de goût;
  - e) de tests de laboratoire, lorsque le chef vétérinaire les estime nécessaires pour déterminer la présence des résidus.
- 3) L'inspection sanitaire "après l'abattage" doit, à l'égard des bovins âgés de plus de 6 mois, inclure :
- a) l'inspection visuelle de la tête et de la gorge ;
  - b) l'inspection visuelle sous-maxillaires, rétropharyngiens et des ganglions lymphatique parotidiens (n.l. retropharyngiales, mandiblares et parotidei) qui doivent être incisés et examinés ;

- c) l'inspection visuelle des masséters extérieur qui doivent être incisés deux fois parallèlement, aux fins de cette inspection ;
- d) l'inspection visuelle des masséters intérieurs (muscles ptérygoidiens intérieurs) qui doivent être incisés dans le sens d'un des plans, aux fins de cette inspection ;
- e) l'inspection visuelle de la langue ;
- f) l'inspection visuelle et la palpation de la bouche et du gosier après que la langue ait été retirée. Les amygdales doivent être retirées ;
- g) l'inspection visuelle de la trachée-artère ;
- h) l'examen visuelle et la palpation des poumons et de l'oesophage; les ganglions lymphatiques, bronchiaux et médiastinaux (n.l: bifurcationes, eparteriales et médiastinales) doivent être incisés et examinés. La trachée-artère et les branches principales des bronches doivent être incisées à leur troisième partie postérieure perpendiculairement à leurs axes principales, lorsque les poumons sont inclus pour la consommation humaine ;
- i) l'inspection visuelle du péricarde et du coeur. Le coeur doit être incisé dans le sens de la longueur afin d'ouvrir les ventricules et de transpercer le septum interventriculaire ;
- j) l'inspection visuelle du diaphragme ;
- k) l'inspection visuelle et la palpation du foie, et des ganglions lymphatiques hépatiques et pancréatiques (n.l: portales). Le foie doit être incisé à la surface gastrique et à la base du lobe caudifère pour l'examen des vaisseaux biliaires ;
- l) l'inspection visuelle de l'appareil gastro-intestinal, du mésentère, et des ganglions lymphatique gastriques et mésentériques (n.l. gastrici, mesenterici, craniales et caudales la palpation des ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques et l'incision desdits ganglions lymphatiques lorsque le chef vétérinaire l'estime nécessaire ;
- m) l'inspection visuelle et, si le chef vétérinaire l'estime nécessaire, la palpation de la rate et ;
- n) l'inspection visuelle et l'incision des reins et des ganglions lymphatiques rénaux (n.l. renales) lorsque le chef vétérinaire l'estime nécessaire ;
- o) l'inspection visuelle de la plèvre et du péritoine ;

- p) l'inspection visuelle des organes génitaux ;
  - q) l'inspection visuelle agréée, si le vétérinaire l'estime nécessaire, la palpation et l'incision du pis et de ses ganglions lymphatiques (n.l: supramammarii). Pour les vaches, chaque demi-pis doit être ouvert par une longue et profonde incision atteignant le sinus latifère (sinus galactophores) : l'incision des ganglions lymphatiques du pis, sauf lorsque ce dernier est exclu de la consommation humaine.
- 4) L'inspection sanitaire "après l'abattage" doit, à l'égard des bovins âgés de moins de dix semaines, inclure :
- a) l'inspection visuelle de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques rétropharyngiens (n.l: retropharyngiales) doivent être incisés et examinés ;
  - b) l'inspection visuelle de la bouche et le gosier; la langue doit être palpée. Les amygdales doivent être retirées ;
  - c) l'inspection visuelle des poumons, des trachées-artères et l'oesophage et la palpation des poumons ;
  - d) l'inspection visuelle des ganglions lymphatiques médiastinaux (n.l: bifurcationes, eparteriales et médiastinales) qui doivent être incisés pour ladite inspection ; la trachée-artère et les branches principales des bronches doivent être ouvertes dans le sens de la longueur à la troisième partie perpendiculairement aux axes principales, lorsque les poumons sont destinés à la consommation humaine ;
  - e) l'inspection visuelle de la péricarde et du coeur. Le coeur doit être incisé dans le sens de la longueur à travers le septum interventriculaire afin d'ouvrir les ventricules pour cette inspection ;
  - f) l'inspection visuelle du diaphragme ;
  - g) l'inspection visuelle du foie, et des ganglions lymphatiques hépatiques et pancréatiques (n.l: portales) ;
  - h) la palpation, si le vétérinaire agréée l'estime nécessaire, l'incision du foie et de ses ganglions lymphatiques pour cette palpation ;
  - i) l'inspection visuelle de l'appareil gastro-intestinal, la mésentère, les ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques (n.l: gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ;
  - j) la palpation des ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques et, lorsque le chef vétérinaire l'estime nécessaire, l'incision des ganglions lymphatiques pour cette palpation ;

- k) l'inspection visuelle et lorsque le vétérinaire agréé l'estime nécessaire la palpation de la rate ;
  - l) l'inspection visuelle des reins et l'incision des reins et des ganglions lymphatiques rénaux (n.l: renales) par le vétérinaire agréé lorsqu'il l'estime nécessaire aux fins de ladite inspection ;
  - m) l'inspection visuelle de la plèvre et de la péritoine ;
  - n) l'inspection visuelle et la palpation de la région ombilicale et des articulations. En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes pour que le liquide synovial soit examiné.
- 5) L'inspection sanitaire "après l'abattage" doit, à l'égard des porcs inclure :
- a) l'inspection visuelle de la tête et de la gorge. Les ganglions lymphatiques sous-maxillaires (n.l: mandibulaires) doivent être incisés ;
  - b) l'inspection visuelle de la bouche, du gosier et de la langue. Les amygdales doivent être retirées ;
  - c) l'inspection visuelle des poumons, de la trachée-artère et de l'oesophage ;
  - d) La palpation des poumons, des bronches et des ganglions lymphatiques médiastinales (n.l. bifurcationes, éparteriales et médiastinales). La trachée-artère et les branches principales de la bronche doivent être ouvertes dans le sens de la longueur et les poumons incisés à leur troisième partie postérieure perpendiculairement aux axes principales, lorsque les poumons sont inclus pour la consommation humaine ;
  - e) l'inspection visuelle du péricarde et du coeur. Le coeur doit être incisé dans le sens de la longueur afin d'en ouvrir les ventricules et de transpercer le septum interventriculaire pour cette inspection ;
  - f) l'inspection visuelle des diaphragmes ;
  - g) l'inspection visuelle du foie, et des ganglions lymphatiques hépatiques et pancréatiques (n.l: portales) ;
  - h) la palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ;
  - i) l'inspection visuelle de la trachée-artère gastrointestinale, de la mésentère, et des ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques (n.l: gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ;



- j) la palpation des ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques et l'incision de ces ganglions lymphatiques lorsque le vétérinaire agréé l'estime nécessaire ;
  - k) l'inspection visuelle et la palpation de la rate ;
  - l) l'inspection visuelle et l'incision des reins ainsi que celle des ganglions lymphatiques rénaux (n.l: rénales) lorsque le vétérinaire agréé l'estime nécessaire ;
  - m) l'inspection visuelle de la plèvre et de la péritoine ;
  - n) l'inspection visuelle des organes génitaux ;
  - o) l'inspection visuelle des mamelles et de leurs ganglions lymphatiques (n.l: supramammarii), et l'incision des ganglions lymphatiques supramammaires des truies aux fins de ladite inspection ;
  - p) l'inspection visuelle et la palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux.
- 6) L'inspection sanitaire "après l'abattage" doit, à l'égard des moutons et des chèvres, inclure :
- a) l'inspection visuelle de la tête après le dépouillement et, en cas de doute, l'inspection de la gorge, la bouche la langue et du noeud lymphatique rétropharygien et parotidien ;
  - b) l'inspection visuelle des poumons, des trachées-artères et d'oesophage ;
  - c) la palpation des poumons, des gonglions lymphatiques bronchiaux et médiastinaux (n.l : bufurcationes, eparteriales et médiastinales) ; en cas de doute, ces organes et noeuds lymphatiques doivent subir une incision et être examinés ;
  - d) l'inspection visuelle du péricarde et du coeur ; en cas de doute, le coeur doit subir incision et être examiné ;
  - e) l'inspection visuelle du diaphragme ;
  - f) l'inspection visuelle du foie et des ganglions lymphatiques hépathiques et pancréatiques (n.l : portales) ;
  - g) la palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques et incision de la partie gastrique du foie afin d'examiner le canal cholédoque ;

- h) l'inspection visuelle des voies gastrointestinales, de la mésentérie et des ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques (n.l: gastrici, mésentériques, craniales et caudales) ;
  - i) l'inspection visuelle et la palpation de la rate ;
  - j) l'inspection visuelle et leur énuision ainsi que celle des reins, des ganglions lymphatiques rénaux lorsqu'un vétérinaire agréé estime nécessaire ;
  - k) l'inspection visuelle de la plèvre et du péritoine ;
  - l) l'inspection visuelle des organes génitaux ;
  - m) l'inspection visuelle du pis et de ses ganglions lymphatiques ;
  - n) l'inspection visuelle et la palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux ; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes ;
- 7) Sans préjudice aux normes de santé vétérinaires/la dérogation aux examens cités à l'alinéa a) du paragraphe 6), lorsque la tête, y compris la langue et la cervelle est exclue de la consommation humaine.
- 8) L'inspection sanitaire "après l'abattage" doit, à l'égard des solipèdes domestiques, inclure :
- a) l'inspection visuelle de la tête et après libération de la langue, inspection visuelle de la gorge ;
  - b) la palpation des ganglions lymphatiques sous-maxillaires parotidiens rétropharyngiens (n.l: rétropharyngiales, mandibulaires et parotéidés) ; ces ganglions lymphatiques doivent, si nécessaire, être incisés ;
  - c) l'inspection visuelle et la palpation de la bouche, de la langue et du gosier ;
  - d) l'inspection visuelle des amygdales ;
  - e) l'inspection visuelle des poumons, de la trachée-artère et d'oesophage ;
  - f) la palpation des poumons, des ganglions lymphatiques bronchiaux et médiastinaux (n.l: bifurcationales, éparteriales et médiastinales). La trachée-artère et les branches principales des bronches doivent être ouvertes dans le sens de la longueur et les poumons incisés à la troisième partie postérieure, perpendiculairement à leurs axes principales. Lesdites incisions ne sont pas nécessaires lorsque les poumons sont exclus de la consommation humaine ;

- g) l'inspection visuelle du péricarde et du coeur. Le coeur doit être incisé dans le sens de la longueur afin d'en ouvrir les ventricules et de transpercer le septum interventriculaire pour cette inspection ;
  - h) l'inspection visuelle du diaphragme ;
  - i) l'inspection visuelle du foie et des ganglions lymphatiques hépatiques et pancréatiques (n.l. portales) ;
  - j) la palpation du foie et de ses ganglions lymphatiques ;
  - k) l'inspection visuelle des voies gastrointestinales, de la mésenterie et des ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques ( n.l: gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ; les ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques doivent, si ce procédé est considéré nécessaire, être incisés ;
  - l) l'inspection visuelle et la palpation de la rate ;
  - m) l'inspection visuelle des reins et leur incision ainsi que celle des ganglions lymphatiques rénaux lorsqu'un vétérinaire agréé l'estime nécessaire ;
  - n) l'inspection visuelle de la plèvre et du péritoine ;
  - o) l'inspection visuelle des organes génitaux des étalons et juments ;
  - p) l'inspection visuelle du pis et de ses ganglions lymphatiques (n.l: supramammaires) ; et, si nécessaire, l'incision des ganglions lymphatiques supramammaires ;
  - q) l'inspection visuelle et la palpation de la région ombilicale et des articulations des jeunes animaux; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes ;
  - r) l'inspection de tous les chevaux gris ou blanc pour la mélanose et les mélanomes par rapport aux muscles et ganglions lymphatiques (n.l: lymphonodi subrhomboidei) des épaules dessous le cartilage scapulaire par le détachement des tissus ligamenteux d'une épaule. Les reins doivent être exposés et examinés par incision traversant la totalité du rein.
- 9) En cas de doute, le vétérinaire agréé doit effectuer d'autres incisions et inspections des parties concernées des animaux , y compris les ganglions lymphatiques afin d'arriver à une décision finale.
- 10) Lorsque l'incision de tout ganglion lymphatique cité au présent article est ou devient nécessaire, ledit ganglion lymphatique doit systématiquement faire l'objet de plusieurs incisions et inspections visuelles.

- 11) Le vétérinaire agréé doit systématiquement effectuer :
- a) une recherche lorsqu'il a lieu de soupçonner que le porceau est infecté de cystercose. Cette recherche doit inclure l'examen des surfaces musculaires directement visibles en particulier les muscles de la cuisse, les piliers du diaphragme, les muscles intercostaux, le coeur, la langue et le larynx et, si nécessaire, la paroi abdominale et les psoas libérés des tissus graisseux ;
  - b) lorsqu'il a lieu de soupçonner la morve chez les solipèdes, la recherche de cette maladie chez lesdites bêtes au moyen d'un examen rigoureux des membranes muqueuses de la trachée-artère, du larynx des cavités nasales et de leurs ramifications, après avoir fendu la tête dans le plan médian et retranché le septum nasal ;
  - c) lorsqu'il a lieu de soupçonner la présence de la trichinose chez le porc, la recherche de la trichinose dans la viande fraîche du porc contenant des muscles squelettiques.
- 12) Le Vétérinaire agréé peut être assisté d'inspecteurs de viande placés sous son autorité.
- 13) Les résultats des inspections sanitaires "avant et après l'abattage" doivent être enregistrés par le vétérinaire agréé et lorsque des maladies transmissibles à l'homme sont diagnostiquées, ils doivent être communiqués au Vétérinaire principal ainsi qu'à la personne responsable du troupeau dont proviennent les animaux.

#### **ESTAMPILLAGE SANITAIRE**

37. 1) L'estampillage sanitaire doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire agréé. Ce dernier doit garder et entretenir :
- a) les instruments d'estampillage sanitaire qu'ils ne peuvent confier aux inspecteurs de la viande qu'au moment du marquage et pour le temps nécessaire à cet effet ;
  - b) les étiquettes et le matériel d'emballage tels qu'estampillés conformément au présent article. Les étiquettes et le matériel d'emballage doivent être donnés aux inspecteurs au moment de leur utilisation prévu et au nombre exigé.
- 2) Les estampilles sanitaires doivent inclure le numéro d'approbation de l'établissement approuvé par le chef vétérinaire et ledit numéro doit être publié au journal officiel.
- 3) Les carcasses doivent être tamponnées à l'encre ou marquées au fer chaud, de manière à ce que :

- a) celles dont le poids dépasse 65 kilogrammes soient marquées sur chaque demi-carcasse, au moins sur la surface extérieure des cuisses, des lombes, du dos, de la poitrine et de l'épaule ;
  - b) les autres carcasses doivent être marquées, à au moins quatre endroits, sur les épaules et sur les surfaces extérieures des cuisses.
- 4) a) Les foies des bovins, des porcs et des solipèdes doivent être marqués au fer chaud.  
b) Tous les autres issues doivent être tamponnées à l'encre ou marquées au fer chaud, sauf si elles sont emballées ou conditionnées et marquées conformément aux dispositions des paragraphes 7) et 8).
  - 5) Les morceaux destinés à l'exportation provenant des installations de découpage pour exportation et prix de carcasses officiellement marquées doivent être tamponnés à l'encre ou marquées au fer chaud, sauf s'il sont emballé ou conditionnés.
  - 6) L'emballage prévu pour l'exportation doit toujours être marqué conformément aux dispositions du paragraphe 7).
  - 7) Les morceaux de viande conditionnés, et les issues conditionnées destinés à l'exportation et cités à l'alinéa b) du paragraphe 4) et au paragraphe 5), y compris les tranches de foie de bovin, doivent porter des estampilles sanitaires conformément au paragraphe 2). L'estampille doit inclure le numéro d'approbation du ministère accordé à l'installation de découpage pour exportation au lieu de celui de l'abattoir. L'estampille doit être appliqué sur une étiquette fixée ou imprimée sur l'emballage de sorte qu'elle soit détruite lors de l'ouverture de l'emballage.
  - 8) Lorsque la viande découpée ou les issues sont emballées conformément à l'article 27, l'emballage doit porter l'étiquette citée au paragraphe 7).
  - 9) Pour les issues conditionnées dans un abattoir, le numéro figurant sur l'estampille doit être celui de l'abattoir concerné.
  - 10) En plus des exigences des paragraphes 7), 8) et 9), lorsque la viande fraîche est emballée en portions de commerce de détail destinées à la vente directe au consommateur, une reproduction de l'estampille sanitaire exigé doit aussi être imprimée sur l'emballage ou sur l'étiquette fixée à cette dernière. L'estampille doit inclure le numéro d'approbation du centre de découpage au lieu de celui de l'abattoir.
  - 11) En ce qui concerne les issues emballées dans un abattoir, le numéro figurant sur l'estampille doit être celui de l'abattoir concerné.

- 12) La viande de solipède et son emballage doivent porter une estampille spéciale approuvée par les autorités vétérinaires.
- 13) Lorsqu'il y a recours à l'encre aux fins du marquage pour l'exportation, seul le violet méthylique peut être utilisé.

#### **UTILISATION DE L'ESTAMPILLE SANITAIRE**

- 38.
- 1) Nul ne peut déplacer, ou faire déplacer ou permettre que soient déplacés d'un abattoir d'exportation tout sang destiné à la consommation humaine, ou la viande fraîche de toute carcasse ou partie d'une carcasse ou tout abat jusqu'à ce qu'ils soient inspectés et déclarés propre à la consommation humaine et marqués conformément à l'article 37.
  - 2) Nul ne peut utiliser toute estampille sanitaire citée à l'article 37 dans un endroit quelconque sauf dans les locaux agréés par le Ministère comme étant des abattoirs d'exportation ou des centres de découpage pour exportation.

#### **CERTIFICATS SANITAIRES**

39. Les certificats sanitaires de la viande et des produits de viande destinés à l'exportation ne doivent être délivrés que :
- a) par le vétérinaire officiel ;
  - b) lorsque le vétérinaire estime que la viande ou les produits de viande ont été produits, inspectés, préparés, stockés et manutentionnés conformément aux dispositions de la Loi ou du présent règlement ou de tout arrêté ou règlement édicté en vertu de la Loi ;
  - c) au moment du chargement ;
  - d) conformément à toute législation d'un pays important, lorsque celle-ci est connue.

### **TITRE 9**

#### **LES GÉNÉRALITÉS**

#### **VIANDE PROPRE À LA CONSOMMATION HUMAINE**

40. 1) Aucune carcasse ni viande ne doit être considérée comme propre à la consommation humaine jusqu'à ce qu'un agent compétent ait déclaré la carcasse ou la viande fraîche propres à la consommation humaine suite aux inspections sanitaires effectuées avant et après l'abattage, conformément aux dispositions du présent règlement.

- 2) Lorsque la viande fraîche est déclarée propre à la consommation humaine suite aux inspections effectuées avant et après l'abattage elle doit être marquée conformément aux dispositions de l'article 37.

#### **DESTRUCTION DE LA VIANDE IMPROPRE À LA CONSOMMATION**

41. 1) Toute viande ou produit de viande ou toute viande de volaille ou produit de viande de volaille dans une boucherie, un entrepôt frigorifique ou une conserverie destinées à la consommation humaine et déclarées impropres à la consommation humaine doivent être saisies et détruites par un agent compétent.
- 2) Un avis écrit concernant cette saisie et les motifs de la saisie doit être délivré par l'agent compétent au moment de la saisie, à l'exploitant des locaux dans lesquels la viande ou le produit de viande ou la viande de volaille ou le produit de viande de volaille ont été saisis.

#### **VIANDE OU PRODUIT DE VIANDE NON DESTINÉES À LA CONSOMMATION HUMAINE**

42. 1) Toute viande ou produit de viande, viande de volaille ou produit de viande de volaille vendus ou distribués ou stockés pour la vente ou la distribution, autres que la consommation humaine doivent être marqués de façon claire et indélébile. Un agent compétent peut les marquer à cet effet au fer chaud ou à l'encre une deuxième fois.
- 2) Toute viande ou produit de viande, viande de volaille ou produit de viande de volaille non destinés à la consommation humaine doivent être stockés séparément de la viande, des produits de viande de la viande de volaille et des produits de viande de volaille destinés à la consommation humaine. Ils doivent être conservés dans des récipients en matière résistant à la corrosion, facile à nettoyer, fermant à clé et indiquant clairement que leur contenu n'est pas destiné à la consommation humaine.
- 3) Un agent compétent peut saisir ou déduire toute viande ou produit de viande, viande de volaille ou produit de viande de volaille s'il estime que la présence de ces viandes dans la boucherie peut nuire à la santé et à l'hygiène publiques.

#### **AVIS DES AGENTS COMPÉTENTS**

43. 1) Si lors d'une inspection de tout local défini aux articles 14, 15, 16, 17, 18, 19, 41 et 42 un agent compétent constate que les locaux, les équipements installés ou les activités entreprises à l'intérieur des locaux ne sont pas conformes aux dispositions de la Loi ou du présent règlement, il informe par écrit l'exploitant des locaux des modifications et des améliorations à apporter auxdits locaux ou auxdites activités afin de les rendre conforme aux dispositions de la Loi ou du présent règlement.
- 2) L'avis doit spécifier le délai fixé pour l'exécution desdites modifications ou améliorations, à condition que cette période ne dépasse pas trois mois à compter de la date de réception de l'avis par la personne à laquelle il est adressé.

- 3) Lorsqu'il estime qu'il est indispensable au maintien de la santé et de l'hygiène publiques ou dans le cas du non-respect du délai prévu au paragraphe 2) ; le chef vétérinaire doit demander à un juge d'instance d'émettre une ordonnance visant la fermeture des locaux jusqu'à ce que les modifications ou améliorations exigées soient réalisées à la satisfaction du chef vétérinaire :

Toutefois, ladite fermeture est sans préjudice au droit d'institution de poursuites contre l'exploitant des locaux en vertu des dispositions de l'article 44.

#### **FERMETURE DE LA BOUCHERIE, ETC**

44. 1) Le Tribunal peut ordonner la fermeture immédiate des locaux lorsqu'à l'audience de la requête déposée en vertu du paragraphe 3) de l'article 43:

- a) l'exploitant des locaux a marqué de se conformer à l'avis émis en vertu du paragraphe 1) de l'article 43 dans le délai prévu au paragraphe 2) de l'article 43 ; ou
- b) au moment de l'institution de poursuites en vertu du paragraphe 3) de l'article 43, sur demande du chef vétérinaire.

Toutefois, l'exploitant a le droit de l'aider des motifs tendant à débiter le chef vétérinaire de sa requête.

- 2) Tout local à l'égard duquel une ordonnance est rendue en vertu du paragraphe 1) ne doit être réouvert en tant que boucherie qu'elle soit (érée par la même personne ou pas) sauf consentement du chef vétérinaire.



**ENTRÉE EN VIGUEUR**

45. Le présent règlement entrera en vigueur à la date de sa parution au Journal officiel.

FAIT à Port-Vila le 5 avril 1994.

**Le Ministre de l'Agriculture, de l'Élevage,  
des Forêts et des Pêches,**

**THOMAS BROTHY FARATIA**



## **REPUBLIC OF VANUATU**

### **STATE OF EMERGENCY** **ORDER NO. 3 OF 1998**

To provide for suspension of the requirement of Parliamentary Approval pursuant to the Public Finance Act [CAP. 117].

**IN EXERCISE** of the powers contained in Article 69 of the constitution **WE, THE COUNCIL OF MINISTERS** hereby make the following Order:

#### **SUSPENSION OF PARLIAMENTARY AUTHORISATION OF EXPENDITURE**

1. (1) Section 15 of the Public finance Act [CAP. 117] in so far as it provides for the requirement of Parliamentary authorisation of expenditure of public funds is hereby suspended.
- (2) The provisions of section 18(2) of the Public Finance Act is hereby suspended in relation to the amount of Vatu that may be issued from the Revenue Fund to meet the needs specified in section 18(1) of same Act.

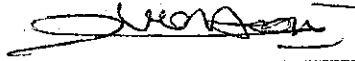
#### **WARRANT TO ISSUE FUND FROM THE REVENUE FUND**

2. (1) Pursuant to section 18 of the Public Finance Act. The Minister of Finance is authorised to issue from the Revenue Fund, a sum not exceeding 50 million vatu.
- (2) Such funds issued under this section shall be used to finance the east of operations by the Vanuatu Mobile Force during the State of Emergency.

**COMMENCEMENT**

3. This Order shall come into force on the <sup>th</sup>14 day of January, 1998.

**MADE at Port Vila this 14<sup>th</sup> day of January, 1998**



---

**RIALUTH SERGE VOHOR**  
Prime Minister of the Republic of Vanuatu  
On behalf of the Council of Ministers





**REPUBLIC OF VANUATU**

**STATE OF EMERGENCY**  
**ORDER NO. 4 OF 1998**

To provide for the restoration and maintenance of public order:

**IN EXERCISE** of the powers contained in Article 69 of the Constitution **WE, THE COUNCIL OF MINISTERS** hereby make the following Order:

**STATE OF EMERGENCY**

1. For the purpose of restoring public order a State of Emergency has been declared by Order dated 13<sup>th</sup> January, 1998 pursuant to Article 69 of the Constitution, and these regulations are made accordingly.

**POLICE TO CARRY ARMS**

2. (1) For the period of the State of Emergency (as fixed under Article 70 of the Constitution) the Commissioner of Police, in accordance with a direction from the Prime Minister may authorise members of the Vanuatu Police Force (not being special constables appointed under State of Emergency Order No. 2 of 1998) to carry and use firearms in accordance with the rules of engagement contained in the Schedule hereto.
- (2) For the avoidance of doubt members of the Vanuatu Police Force includes members of the Vanuatu Mobile Force.

**COMMENCEMENT**

3. This Order shall come into force on the <sup>14</sup>14 day of January 1998.

**MADE** at Port Vila this <sup>14</sup>14 day of January, 1998.

**RIALUTH SERGE VOHOR**  
Prime Minister of the Republic of Vanuatu  
On behalf of the Council of Ministers



# SCHEDULE

Reg 2

## RULES OF ENGAGEMENT FOR THE USE OF FIREARMS

### GENERAL CONDITIONS

1. Your immediate commander on the spot will order any changes in the states of weapon readiness. While your commander will normally issue the order to open fire or increase the level of force, you will always have the right to use appropriate force to protect yourself and those it is your duty to protect.
2. The degree of force which may be used by a member of the Vanuatu Police Force ("VMF") to achieve an object is determined by the circumstances at the time. Any VMF member may use such Force as **may be reasonably necessary** in order to prevent crime or to effect or assist in effecting a lawful arrest. Whenever possible **a warning should be given** before opening fire.
3. Nothing shall justify the use of greater force than is reasonable in the particular circumstances in which it is employed or is necessary to prevent a crime from continuing or to effect an arrest.
4. **In all circumstances the rule of Minimum Force applies. Minimum Force** includes in increasing order:
  - (a) open display of weapons;
  - (b) verbal warning;
  - (c) barring access to the point being protected;
  - (d) physical restraint;
  - (e) pointing weapons; and
  - (f) firing of weapons.
5. If you have to fire your weapon: **Fire only enough rounds to achieve your purpose.**



**REPUBLIC OF VANUATU**

**STATE OF EMERGENCY**  
**(AMENDMENT) ORDER NO. 6 OF 1998**

To provide for an amendment to State of Emergency Order No. 2 of 1998.

**IN EXERCISE** of the powers contained in Article 69 of the Constitution, **WE, THE COUNCIL OF MINISTERS** hereby make the following Order:

**AMENDMENT OF EMERGENCY ORDER NO. 2 OF 1998**

1. State of Emergency Order No. 2 of 1998 is amended by adding the following new paragraph –

**“SUSPENSION OF PART VIII OF VANUATU NATIONAL PROVIDENT FUND [CAP. 189]**

5A (1) Part VIII of the Vanuatu National Provident Fund Act is hereby suspended in so far as it relates to the criteria of withdrawal of monies from the Fund by members.”

**COMMENCEMENT**

2. This Order shall be deemed to have come into force on 13<sup>th</sup> January 1998.

**MADE** at Port Vila this 14<sup>th</sup> day of January, 1998.

**RIALUTH SERGE VOHOR**  
Prime Minister of the Republic of Vanuatu  
On behalf of the Council of Ministers





**REPUBLIC OF VANUATU**

**STATE OF EMERGENCY**  
**ORDER NO. 6 OF 1998**

To provide for the restoration and maintenance of public order:

**IN EXERCISE** of the powers contained in Article 69 of the Constitution **WE, THE COUNCIL OF MINISTERS** hereby make the following Order:

**STATE OF EMERGENCY**

1. For the purpose of restoring public order a State of Emergency has been declared by Order dated 13<sup>th</sup> January 1998 pursuant to Article 69 of the Constitution, and these regulations are made accordingly.

**DETENTION OF PERSONS**

2. For the purpose of the restoration and maintenance of public order, during the period of the State of Emergency (as determined under Article 70 of the Constitution), any person may be detained by the Vanuatu Police Force without trial for a period of not more than one calendar month, in accordance with Article 71(1)(b) of the Constitution.

**RESTRICTION OF MOVEMENT**

3. (1) In addition to the powers provided to the Vanuatu Police Force under section 18 of the Public Order Act [CAP 84], (as amended by The Joint Public Order Regulations (amendment) Act No 22 of 1989) the Commissioner of Police may, on a direction of the Prime Minister authorise members of the Vanuatu Police Force (including any special constable appointed under the State of Emergency Order No 2 of 1998) to restrict the movement of people to, from and within Vanuatu.
- (2) The restriction of movement powers given to the Prime Minister, and as may be given by him pursuant to a direction under subsection (1) to the Commissioner of Police shall only subsist for the period of the State of Emergency (as determined under Article 70 of the Constitution).
- (3) Subject to subsection (4) any person may be restricted from movement to, from and within Vanuatu (which includes, between islands, within islands and within areas of islands and includes restriction of movement within urban areas including Port Vila).

- (4) The power to restrict the movement of people may only be enforced where it is necessary for the restoration and maintenance of public order.

**COMMENCEMENT**

3. This Order shall come into force on the <sup>15</sup> day of January 1998.

**MADE** at Port Vila this 15<sup>th</sup> day of January, 1998.



*Rialuth Serge Vohor*

**RIALUTH SERGE VOHOR**  
Prime Minister of the Republic of Vanuatu  
On behalf of the Council of Ministers



**THE EMPIRE SHIPPING LIMITED**

(in voluntary liquidation)

pursuant to Section 101 of the International Companies Act

**NOTICE IS HEREBY GIVEN THAT:**

The sole member of **The Empire Shipping Limited** on 30th December 1997

**RESOLVED** as a special resolution, that the company be wound up voluntarily.

Dated this 30th day of December, 1997.

VERNON C. MILLER Jr

\_\_\_\_\_  
Secretary

**THE EMPIRE SHIPPING LIMITED**

(IN VOLUNTARY LIQUIDATION)

**NOTICE IS HEREBY GIVEN THAT:**

The directors of **The Empire Shipping Limited** on 30th December 1997 appointed Ms Sue Phelps and Mr David L. Outhred liquidators of the company for the purpose of winding up the affairs and distributing the assets of the company.

VERNON C. MILLER Jr.

\_\_\_\_\_  
Secretary

