

Viande et bétails

Ord. du 13 février 1915 — Bétail. — Viande destinée à l'alimentation.....	856
Décr. du 16 janvier 1918 — Bétail. — Exportation et abattage.....	858
Ord. 30/Agri. du 3 mars 1937 — Animaux. — Abattage et transport.....	858
Décr. du 2 avril 1938 — Peaux de bétail. — Exportation.....	859
Ord. 119/A. E. du 18 août 1938 — Peaux de bovidés. — Exportation.....	859
Ord. 176-Agri. du 17 décembre 1938 — Protection des viandes transportées.....	860
O.-L. 166/Vét. du 11 juin 1943 — Bétail. — Marquage et marchés.....	860
Décr. du 8 avril 1952 — Gros bétail. — Commerce.....	860
Ord. 74-241 du 22 juillet 1953 — Viandes. — Transport et commerce.....	861
Ord. 41-361 du 27 octobre 1953 — Substances destinées à l'alimentation des animaux. — Préparation et commerce.....	862
Ord. 41-414 du 7 octobre 1958 — Déclaration des quantités de viandes débitées.....	863

13 février 1915. — ORDONNANCE — Abattage du bétail, viandes destinées à l'alimentation. (B.A., 1915, p. 160)

A.

Abattage du bétail

Art. 1^{er}. — Toute personne qui veut exercer au Congo belge la profession de boucher doit préalablement faire parvenir à l'autorité territoriale dont elle ressort, une déclaration par laquelle elle fait connaître la rue et le numéro ou l'endroit exact du bâtiment et des dépendances où elle compte établir la boucherie. La détermination de cet endroit sera soumise à l'approbation de l'autorité précitée.

La déclaration devra être renouvelée toutes les fois que l'on voudra transporter la boucherie dans un autre local et lorsque celle-ci changera de propriétaire.

Art. 2. — Toute personne (autre que celles mentionnées à l'article 1^{er}) qui aurait l'intention d'abattre ou de faire abattre, de dépecer ou de faire dépecer une ou plusieurs bêtes dont la viande est destinée à l'alimentation, doit au préalable en avvertir l'autorité territoriale locale ou l'agent délégué à cette fin par l'autorité, en indiquant le jour, l'heure et l'endroit où auront lieu l'abattage et le dépècement. L'endroit sera soumis à l'approbation de l'autorité locale. Cet avis devra être donné au moins six heures avant l'heure fixée pour l'abattage. Lorsque l'abattage devra avoir lieu avant 8 heures du matin, l'avis devra être donné la veille avant 18 heures.

Les personnes qui ont fait la déclaration prévue à l'article 1^{er} devront avvertir l'autorité locale ou l'agent délégué par elle, de tout abattage ou dépècement, au moins deux heures avant celle fixée pour ladite opération. Si celle-ci est projetée pour être effectuée avant 8 heures du matin, l'avis doit être donné la veille avant 18 heures.

Art. 3. — Les prescriptions de l'article 2 s'appliquent à tous les animaux domestiques des races bovine, ovine, porcine, caprine ou chevaline, de même qu'à tous les animaux sauvages rentrant dans la catégorie du gros gibier.

Art. 4. — Dans les localités où les abattages sont journaliers ou fréquents, l'autorité territoriale pourra déterminer une heure à laquelle

les abattages réguliers seront autorisés sans préavis, dans les endroits déclarés suivant l'article 1^{er} et par les personnes ayant fait la déclaration prévue audit article.

Tout abattage en boucherie, s'il est fait en dehors des heures indiquées, devra être annoncé conformément aux prescriptions de l'article 2.

Art. 5. — L'autorité territoriale pourra prescrire toutes les mesures qu'elle jugera utiles dans l'intérêt de la salubrité publique. Tels sont: la désignation des endroits où les abattages peuvent avoir lieu, le dallage et le lavage à grandes eaux de ces endroits, après chaque abattage, l'enfouissement des viscères et résidus, etc.

Art. 6. — Dans les localités où un abattoir public aura été installé, les abattages seront d'une façon générale interdits en dehors de cet établissement.

Toutefois, l'autorité territoriale pourra exceptionnellement autoriser des abattages des animaux de race porcine, ovine ou caprine en dehors de l'abattoir.

Le service des abattoirs publics sera réglementé par les soins des commissaires de district.

B.

De l'inspection des viandes

Art. 7. — Toutes les viandes provenant des animaux abattus dans la localité de même que les viandes importées, fraîches ou conservées soit par salaison, fumage, réfrigération ou de toute autre façon, exception faite des produits renfermés dans des boîtes métalliques hermétiquement soudées, sont soumises à la visite sanitaire.

Sont aussi soumises à cette visite les viandes conservées comme il est dit ci-dessus, préparées sur place.

Art. 8. — Tout animal d'une des races mentionnées à l'article 3, destiné à l'alimentation, sera examiné, endéans les deux heures qui suivront l'abattage, par un expert-inspecteur.

Celui-ci pourra éventuellement exiger la présentation de la bête avant l'abattage.

En attendant l'arrivée de l'expert, les viscères thoraciques resteront en place en contact avec l'un des quartiers de devant de l'animal abattu. Un quart de litre au moins de sang sera prélevé pour servir à un examen, si l'expert le juge nécessaire.

Les viandes fraîches importées dans la localité seront soumises à l'inspection endéans les deux heures de leur arrivée.

Les parties non destinées à la vente devront être enfouies par les soins de rabatteur ou dépeceur, dans un endroit désigné par l'autorité territoriale.

Art. 9. — Toute viande provenant d'animaux abattus sur place, toute viande fraîche importée mise en vente un jour postérieur à l'abattage ou à l'importation dans la localité, devra avant la mise en vente, être soumise à l'inspection vétérinaire.

Art. 10. — La viande ayant été reconnue propre à l'alimentation, l'expert décidera si elle est de première ou de deuxième qualité.

Il appliquera, à la suite de son examen, sur les quartiers, le nombre de cachets qu'il jugera opportun et ceux-ci seront de forme circulaire pour la première qualité et de forme triangulaire pour la seconde.

L'autorité territoriale pourra aussi faire appliquer sur les viandes un cachet à date indiquant le jour où a eu lieu l'abattage.

Art. 11. — Si l'inspection révèle que la bête est impropre à la consommation, soit totalement, soit partiellement, l'expert interdira la vente de la bête entière ou celle de la partie jugée impropre et les saisira.

Il fera procéder, en sa présence, à la dénaturalisation de la viande saisie, par les soins du boucher, de rabatteur ou du dépeceur. Il pourra requérir la police locale pour l'assister dans la surveillance de cette opération.

L'expert justifie sa décision par un rapport motivé qu'il adresse immédiatement au commissaire de district par l'intermédiaire de l'autorité locale.

Art. 12. — Les experts-inspecteurs ou les personnes désignées par le commissaire de district en vertu de l'article 8, pourront, en tous temps, visiter les enclos où le bétail est parqué et procéder à l'examen des bêtes.

Les bêtes importées seront examinées à leur entrée.

L'importateur devra aviser l'autorité territoriale en temps voulu pour que l'expert puisse se trouver sur place avant l'entrée du bétail dans la localité. L'importateur recevra, après l'examen, un permis indiquant la date, l'espèce, le nombre des bêtes introduites, ainsi que leur origine.

Art. 13. — Les experts-inspecteurs surveilleront d'une façon spéciale la vente des volailles ainsi que des animaux destinés à l'alimentation, non compris parmi ceux renseignés à l'article 3. Ils saisiront et feront enfouir toutes les pièces qu'ils jugeront impropres à la consommation, ainsi qu'il a été dit à l'article 11.

Art. 14. [Ord. du 14 janvier 1938. — Toute personne qui désire importer de la viande fraîche, réfrigérée, congelée, salée, séchée ou fumée, autre que les préparations de viandes dites charcuteries, les viandes et préparations de viandes enfermées dans des récipients hermétiquement clos, est tenue de solliciter un permis d'importation auprès du chef de la province ou de son délégué.

La demande mentionnera l'origine de la viande, la catégorie à laquelle elle appartient, le nom et l'adresse de l'expéditeur et du destinataire, la

quantité à importer et, éventuellement, le procédé employé pour sa conservation.

Les viandes importées, autres que celles visées par l'exception du premier alinéa ci-dessus et que celles dites «de chasse» devront provenir d'animaux abattus dans des abattoirs ou tueries placés sous le contrôle direct de l'autorité sanitaire.

Chaque quartier de viande importée devra porter, soit sur la viande même, soit plombée à celle-ci, l'estampille de l'inspection des viandes de l'abattoir d'origine, ainsi que la date de l'abattage de la bête.

L'importateur est tenu d'aviser immédiatement l'inspecteur des viandes de l'arrivée à destination de la viande visée ci-dessus, ainsi que la viande de chasse; l'inspecteur des viandes procédera, dès que possible, mais au plus tard deux heures après l'arrivée de la viande, à l'expertise de celle-ci; il appliquera son estampille sur chaque quartier de viande.

Les experts et les personnes spécialement désignées agiront comme il est indiqué à l'article 13 et verbaliseront en cas d'infraction constatée.]

Art. 15. — Eu égard aux aléas de bonne conservation, les produits indiqués à l'article 14 (y compris ceux importés de Belgique) resteront soumis à la surveillance et à l'inspection vétérinaire permanente dans les locaux, magasins, gares, entrepôts publics ou privés, sur les bateaux et navires, où ils auront été placés en vue de la vente ou de l'alimentation.

Sont soumis à cette inspection les établissements où sont préparées les viandes indiquées au dernier alinéa de l'article 7, ainsi que les locaux quelconques où ces viandes sont ultérieurement déposées.

Art. 16. — Les viandes désignées aux articles 14 et 15 ci-dessus pourront faire l'objet de prélèvements, qui seront soumis aux chimistes ou vétérinaires en vue d'examens analytiques ou microscopiques portant sur leur état proprement dit, autant que sur l'emploi d'antiseptiques non tolérés.

Le montant des prélèvements sera liquidé par le service des finances, ou, en cas de condamnation éventuelle, par la voie judiciaire.

Il sera établi un procès-verbal du prélèvement, dont une copie sera laissée à l'intéressé et une autre remise au directeur du laboratoire ou au vétérinaire dont dépend la localité. Ces derniers, en cas de contravention, saisiront le parquet.

Art. 17. — Sont déclarées nuisibles, par application de l'article 2 du décret du 26 juillet 1910:

1° les viandes quelconques conservées à l'aide de substances nuisibles ou dangereuses, notamment par l'aldéhyde formique, l'acide sulfureux, l'acide borique ou le borax.

Toutefois, l'emploi de ces deux derniers produits est toléré à la périphérie des salaisons *nature*, en raison des grattages et des lavages dont celles-ci sont l'objet;

2° les viandes et salaisons altérées par la présence de microorganismes ou de tout autre parasite en général ou de composés ammoniacaux.

Art. 18. — L'introduction ainsi que le débit des produits renseignés à l'article 17 sont interdits.

Art. 19. — Il est interdit de détenir des viandes préparées ou des dérivés de viandes, non destinés à l'alimentation (et notamment ceux indiqués à l'article 17) dans les magasins, boutiques, dépôts et lieux quelconques affectés à la vente, à la détention, et à la préparation des