

REPOBLIKAN'I MADAGASIKARA

*Tanindrazana-Fahafahana-Fandrosoana*

---

MINISTERE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE

---

MINISTERE DE L'INTERIEUR ET DE LA REFORME ADMINISTRATIVE

---

MINISTERE DE LA SANTE ET DU PLANNING FAMILIAL

---

SECRETARIAT D'ETAT AUPRES DU MINISTERE DE L'INTERIEUR

ET DE LA REFORME ADMINISTRATIVE CHARGE DE LA DECENTRALISATION,

DU DEVELOPPEMENT REGIONAL ET DES COMMUNES

---

**ARRETE N° 274/2005**

Relatif à la visite et au poinçonnage des viandes de boucherie

**LE MINISTRE DE L'AGRICULTURE, DE L'ELEVAGE ET DE LA PECHE,**

**LE MINISTRE DE L'INTERIEUR ET DE LA REFORME ADMINISTRATIVE,**

**LE MINISTRE DE LA SANTE ET DU PLANNING FAMILIAL,**

**SECRETAIRE D'ETAT AUPRES DU MINISTERE DE L'INTERIEUR**

**ET DE LA REFORME ADMINISTRATIVE CHARGE DE LA DECENTRALISATION,**

**DU DEVELOPPEMENT REGIONAL ET DES COMMUNES,**

- Vu la Constitution ;
- Vu la loi n°91-008 du 25 juillet 1991, modifiée et complétée par la loi n°2001-014 du 11 septembre 2001, relative à la vie des animaux;
- Vu la loi n°94-007 du 26 avril 1995, relatif aux pouvoirs, compétences et ressources des Collectivités territoriales décentralisées;
- Vu la loi n°94-008 du 26 avril 1995 fixant les règles relatives à l'organisation, au fonctionnement et aux attributions des Collectivités territoriales décentralisées;

- Vu le décret n°72-072 du 29 mars 1972 portant réglementation de la création des abattoirs et définissant le classement et les règles de la gestion des abattoirs publics;
- Vu le décret n°93-844 du 16 novembre 1993, relatif à l'hygiène et à la qualité des aliments d'origine animale;
- Vu le décret n°2003-007 du 12 janvier 2003, portant nomination du Premier Ministre, Chef du Gouvernement;
- Vu le décret n°2003-008 du 16 janvier 2003, modifié et complété par les décrets n°2004-001 du 5 janvier 2004, n°2004-680 du 5 juillet 2004 et n°2004-1076 du 7 décembre 2004, portant nomination des membres du Gouvernement;
- Vu l'arrêté n°3208/94 du 25 juillet 1994 fixant les conditions de l'inspection sanitaire des animaux dans les abattoirs;
- Vu l'arrêté n°7709/97 du 29 août 1997 relatif à l'estampillage des viandes et abats destinés à la consommation humaine;
- Vu l'arrêté n°4278/2003 du 14 mars 2003 relatif aux inspecteurs sanitaires des viandes destinées à la consommation humaine;

## **A R R E T E N T :**

### **CHAPITRE PREMIER**

#### **Dispositions générales**

Article premier. La visite et l'inspection sanitaire des viandes destinées à la consommation publique sont effectuées obligatoirement dans les abattoirs et les tueries publics se trouvant sur le territoire national.

Ces visites et inspections sanitaires des viandes dans les abattoirs et les tueries ne peuvent être effectuées que si l'agent inspecteur est titulaire d'une autorisation administrative et vétérinaire émanant des autorités compétentes régionales (Chef Service régional chargé de l'hygiène alimentaire et de la santé publique), conformément aux dispositions de l'article 2 de l'arrêté n°4278/2003 du 14 mars 2003 suscité.

Article 2. Au sens du présent arrêté, on entend par :

**Abattoir :** tout établissement d'abattage où sont abattus et préparés des animaux de boucherie appartenant aux espèces désignées ci-dessus.

**Autorité compétente:** le Service vétérinaire officiel chargé du contrôle de l'hygiène, y compris l'inspection des viandes et des produits carnés.

**Estampille:** marque ou cachet agréé par l'autorité compétente.

**Inspection sanitaire des viandes:** examen méthodique pratiqué sur les viandes afin de déterminer les points de non conformité aux normes de salubrité et d'évaluer les risques qui en découlent.

Poinçonnage des viandes: tout marquage au moyen d'estampille officielle appliqué aux viandes livrées à la consommation locale pour garantir qu'elles ont été soumises à l'inspection sanitaire.

Tuerie: toute infrastructure non équipée en installations frigorifiques où sont abattus et préparés des animaux de boucherie, ayant une capacité d'abattage moins de vingt bovins par jours.

Viandes: toutes les parties des animaux de boucherie des espèces bovine, porcine, ovine et caprine domestiques, reconnues propres à la consommation humaine quelles que soient leurs formes de présentation, notamment les viandes découpées, désossées ou non.

Article 3. La conformité aux normes sanitaires des viandes de boucherie visées par le présent arrêté est attestée par l'apposition sur les viandes elles-mêmes d'estampilles déterminées par l'arrêté n°7709/97 du 29 août 1997 relatif à l'estampillage des viandes et abats destinés à la consommation humaine.

Article 4. Le poinçonnage des viandes doit être effectué sous la responsabilité de l'agent l'inspecteur sanitaire des viandes qui détient et conserve l'estampille destinée au marquage sanitaire des viandes, et en contrôle l'utilisation.

Le poinçonnage et estampillage des viandes au niveau des étal et boucherie sont interdits.

## CHAPITRE II

### **Du poinçonnage et estampillage sanitaire des viandes dans les abattoirs**

#### SECTION PREMIERE

##### *Du poinçonnage et de l'estampillage sanitaire des viandes de boucherie*

Article 5. Dans les abattoirs et tueries publics, le poinçonnage des viandes doit être effectué obligatoirement à l'aide des estampilles prévues à l'article 3 ci-dessus.

Article 6. L'encre à viande utilisée pour l'estampillage dans les abattoirs et tueries est à base de colorants violets dont l'emploi est autorisé (violet de méthyle). La fourniture de l'encre à viande est à la charge de l'exploitation de l'abattoir et/ou de la tuerie.

Article 7. Les carcasses doivent porter la marque de l'estampillage sur chaque sur chaque demi- carcasse, aux

endroits suivants:

- face externe de la cuisse;

- hanche;

- dos;

- poitrine (face externe et interne);

- épaule.

## *De la fabrication des estampilles*

Article 8. Les établissements fabricants d'estampilles des viandes doivent avoir reçu l'agrément vétérinaire.

L'agrément vétérinaire est accordé par la direction chargée de la santé animale (Ministère chargé de l'Elevage).

Article 9. Les fabricants des estampilles doivent avoir obtenu du Chef Service de l'hygiène alimentaire et de la santé publique l'autorisation de fabriquer ces estampilles.

Ces instruments destinés au marquage sanitaire des viandes ne peuvent être délivrés qu'aux chefs Services régionaux chargés de l'hygiène alimentaire et de la santé publique.

L'estampille doit porter le numéro d'immatriculation de l'abattoir ou de la tuerie concerné.



### **Des inspecteurs sanitaires de viandes**

Article 10. Concurrément avec les représentants de la Commune qui doivent être représentés lors de la visite et de l'inspection sanitaire l'agent inspecteur sanitaire des viandes est en droit d'exiger que les propriétaires d'animaux de boucherie introduits à l'abattoir ou à la tuerie lui remettent les documents d'accompagnements des animaux avant toute opération d'abattage, ainsi que les carnets d'abattage.

Il est tenu en outre :

- d'avoir à sa disposition le registre spécial de l'abattoir et/ou de la tuerie revêtu des formes réglementaires, coté et paraphé par le Délégué administratif de la Commune;
  
- de consigner dans ce registre, par ordre chronologique, toutes les opérations d'abattage, de visite et d'inspection. Le registre ne doit pas comporter de rature.

Article 11. Les agents inspecteurs sanitaires des abattoirs et des tueries ainsi que des visites et du poinçonnage

des viandes ont droit à des indemnités pour chaque vacation effectuées entre 6h du matin et dix-huit heures du soir, et entre dix-huit heures du soir et 6h du matin.

Ces agents ont également droit au remboursement des frais de déplacement, ou à défaut, à une indemnité représentative conformément à celle allouée aux inspecteurs sanitaires des Collectivités territoriales décentralisées.

Toutes ces dépenses sont imputées sur les budgets des Communes concernées suivant des tarifs fixés par décision du Conseil communal (ou du Conseil municipal).

## CHAPITRE IV

### **Dispositions particulières et finales**

Article 12. Dans les localités où n'existent pas d'infrastructures d'abattage publiques appropriées (abattoirs, tueries), l'installation d'aires d'abattage est autorisée. A cet effet, le Maire et l'agent inspecteur sanitaire peuvent fixer au préalable un calendrier de visite et d'abattage qui sera affiché au bureau de la Commune et des Fokontany pour avis.

Article 13. Toutes infractions au présent arrêté seront poursuivies conformément aux dispositions des textes en

vigueur.

Article 14. Sont et demeurent abrogées, toutes dispositions antérieures et contraires au présent arrêté, notamment l'arrêté du 9 octobre 1925 réglementant l'inspection des tueries particulières à Madagascar.

Article 15. Le présent arrêté sera enregistré, publié et communiqué partout où besoin sera.

Antananarivo, le 09 février 2005

*Le Ministre de l'Agriculture, de l'Elevage et de la Pêche,*

**RANDRIASANDRATRINIONY Yvan**

*Le Ministre de l'Intérieur et de la Réforme Administrative,*

*Le Ministre de la Santé et du Planning familial,*

Docteur ROBINSON Jean Louis

*Le Secrétaire d'Etat auprès du Ministre de l'Intérieur*

*et de la Réforme Administrative chargé de la Décentralisation,*

*du Développement régional et des Communes,*

RANDRIANARISON Jean Angelin.