



**GUIDE PRATIQUE
D'ASSAINISSEMENT**

D'UNE AIRE D'ABATTAGE

Projet de valorisation des produits du petit élevage
et de gestion des parcours agropastoraux dans le Gorgol

grdr
Migration - Citoyenneté - Développement



Partenaires financiers :



Partenaires techniques



**GUIDE PRATIQUE
D'ASSAINISSEMENT
D'UNE AIRE
D'ABATTAGE**



Présentation du Grdr

Le **Grdr** *Migration-Citoyenneté-Développement* est une ONG née en 1969 de la rencontre d'agronomes français, ayant pour la plupart travaillé en Afrique, et de migrants de la région du Bassin du Fleuve Sénégal (BFS).

La volonté commune d'agir pour l'amélioration des conditions de vie dans les pays d'origines des migrants marque le début d'une collaboration entre le Grdr et les migrants pour des actions de formation à l'agriculture et d'éducation au développement. L'objectif est d'apporter une solution durable à tous les problèmes liés à l'eau, la santé, la sécurité alimentaire.

En agissant sur le «double-espace selon une dynamique «migration, développement, citoyenneté», le Grdr accompagne les migrants dans leurs parcours d'insertion et de citoyenneté en France et dans leurs actions de solidarités vers les pays d'origine en Afrique de l'ouest.

Le Grdr est présent, depuis 1969 dans les trois pays du bassin du Fleuve Sénégal. Il est présent sur le terrain depuis les années 80 grâce à ses cellules et équipes locales.

- **au Sénégal** (depuis 1983, intervenant dans les régions de Bakel, de Matam et Ziguinchor);
- **au Mali** (depuis 1990, intervenant dans le Cercle de Kayes et depuis 2013 à Koulikoro et Sikasso);
- **en Mauritanie** (depuis 1989 dans la région du Guidimakha, du Gorgol et de l'Assaba).

Actions du grdr en 2015



Préambule

Le **projet** de valorisation des produits de l'élevage et de gestion des parcours agropastoraux dans le Gorgol (PROVAPEG), d'une durée de 42 mois, s'inscrit dans la stratégie nationale de lutte contre la pauvreté à travers un appui aux populations rurales dont les revenus proviennent pour la plupart des activités agropastorales.

Les objectifs globaux du projet sont :

1-contribuer à l'amélioration de la productivité du petit élevage, à la valorisation des produits animaux, à la salubrité des denrées alimentaires d'origine animales (Lait et Viande) et à la santé des populations;

2-contribuer à une gestion concertée des parcours agropastoraux (services déconcentrés, usagers et élus locaux de la zone d'intervention du projet) ;

3- renforcer durablement les partenariats entre acteurs non étatiques, autorités locales et acteurs de développement. L'objectif spécifique est de valoriser au mieux les produits d'élevage et impulser une dynamique de gestion concertée des parcours agropastoraux dans quatre communes du Gorgol.

Financé par l'UE, le CCFD –TS, le CFSI et la RC, le projet est mis en œuvre par le Grdr en partenariat avec l'AMPG (Association des maires et parlementaires du Gorgol) et l'ONG VDS (Vision du Sud). Il intervient au Gorgol dans les communes de Kaédi, Néré Walo, Djéol, Mbout et Djibiné.

Ainsi dans le cadre de la promotion de « Bonnes Pratiques d'Hygiène » ce guide a été élaboré pour aider les comités de gestion dans l'entretien quotidien des aires d'abattages améliorées mises à leur disposition. L'objectif est de garantir des conditions sanitaires de qualité et la salubrité des viandes destinées à la consommation des populations.

Le contenu du guide :

Dans sa première partie, ce guide traite du personnel et du matériel au sein d'un abattoir. La deuxième partie porte sur la description des aires d'abattage mises en place par le projet.

Ensuite, il aborde la question de l'organisation de l'assainissement d'une aire d'abattage. Le guide se termine par un récapitulatif des risques et mesures préventives face aux dangers susceptibles de survenir lors des opérations d'abattage.

Mesures générales d'hygiène pour une aire d'abattage

Dans une aire d'abattage, un ensemble de mesures générales d'assainissement et d'hygiène doit être appliqué afin de prévenir l'apparition de tout risque sanitaire. Ces mesures sont préventives et constituent le socle des Bonnes Pratiques d'Hygiène concernant le personnel, le matériel de travail et les locaux d'abattage.

A. LE PERSONNEL ET LE MATERIEL

Les microorganismes peuvent contaminer le matériel de travail, l'homme, tout comme l'animal, sans présenter les signes/indices de la maladie associée (notion de porteur sain). Ainsi, un « oubli » de désinfection du matériel de travail, des mains de la personne en charge de l'inspection avant et après toute manipulation des produits peut engendrer une contamination du produit manipulé par contact, avec transmission de la maladie au consommateur par la suite ; et ainsi avoir des conséquences dramatiques pour une autre personne (perte de vie humaine et pertes économiques) !

1- Hygiène corporelle du personnel

Pour faire face à ces risques, un haut niveau de propreté est exigé dans les aires d'abattage. Le responsable de l'abattoir doit veiller aux respects des mesures suivantes ;

La plus grande propreté corporelle est exigée de toute personne intervenant dans les aires d'abattage ainsi que le lavage fréquent des mains avec un savon désinfectant.

NB : Le port de gants ne dispense pas de se laver les mains avant de les enfiler.

Les personnes chargées des opérations d'abattage ainsi que celles qui manipulent les produits d'abattage doivent avoir des ongles propres et coupés courts ainsi que les cheveux couverts (chapeau ou foulard).

Toute personne susceptible de contaminer les produits (personnes souffrant de toux, rhume, diarrhée, d'infections cutanées et ou, ayant des plaies, etc.) doit être écartée de la zone de manipulation des produits. Toutefois, si ces personnes doivent travailler est obligatoire de porter un masque ou de pansement et gants si blessures légères sur les mains avant d'accéder à l'abattoir.

Le personnel des aires d'abattage doit porter des tenues adaptées (blouses, bottes, tabliers) et propres.

2- Tenue de protection et matériels nécessaires à l'inspection

Les vêtements de protection et le matériel d'inspection doivent être nettoyés/désinfectés avant et après chaque séance de travail.

Les vêtements protecteurs ne doivent pas être portés à l'extérieur de l'établissement, ils doivent être portés et retirés dans les vestiaires.

Le port de bijoux (bague, gourmette, etc.) est à proscrire.

L'agent d'inspection doit posséder au minimum l'ensemble de tenue et matériels suivant :

- Blouse blanche et un tablier blanc de protection imperméable (si possible)
- Paires de bottes de caoutchouc, faciles d'entretien
- Casque blanc de sécurité
- Gants jetables et/ou réutilisables
- Masque bucco-nasal (dans la mesure du possible)
- Deux couteaux d'inspection et des crochets d'inspec-

tion (pour faciliter l'incision des ganglions)

- Aiguisoirs et Ceinturon pour couteaux et fusils (si possible)
- Thermomètre digital de poche et pH-mètre (si possible avec agent instruit)
- Estampille (pour l'identification carcasses inspectées)
- Grésil ou la chaux (si possible pour la destruction des parties et/ou organes saisis)

Les gants jetables sont conseillés et doivent être changés aussi souvent que nécessaires.

Lorsqu'il y a usage de gants réutilisables, ceux-ci doivent être lavés et désinfectés aussi souvent que nécessaire. (comme pour les mains).



Remarque :

si cela est possible, les équipements suivants sont aussi indispensables :

- Veste blanche & pantalon blanc
- Calot blanc & lunettes de protection

B. PRÉSENTATION DE L'AIRE D'ABATTAGE AMÉLIORÉE INSTALLÉE



Les aires d'abattages sont raccordées à une source d'eau servant de réservoir d'eau, élément indispensable pour assurer l'hygiène et l'assainissement de l'ouvrage. Elles sont composées de 04 secteurs :

1- Secteur N.1 : stabulation et l'amenée (PA)

Elle est d'une surface moyenne de 7 mètres carrés (m²)

2- Secteur N.2 : hall de Saignée (HS)

Il est d'une surface moyenne de 3,5 mètres carrés (m²) équipés de 2 anneaux fixés au sol pour la contention des animaux.

Ce secteur est équipé d'un drain égout de 1,7m de longueur moyenne qui débouche dans une mini fosse béton-

né. La mini fosse est annexée au hall de saignée et sert au recueil du sang.

3- Secteur N.3 : hall dépouillement (HP)

Ce secteur a une surface moyenne de 15 mètres carrés (m²) avec 02 chevalets de dépouillement de dimensions distinctes.

4- Secteur N.4 : hall éviscération et inspection.

Ce secteur est séparé des autres par une petite barrière métallique grillagée fait d'IPN 60 et de cornières 40 sur une longueur moyenne de 2,50 mètres. Il est d'une surface moyenne de 16, 5 mètres carrés (m²).

On distingue dans ce secteur, deux postes d'éviscération fixé au plancher : un poste pour Bovins (avec une ossature en tubes rond galvanisé de 50 mm et 3 mm d'épaisseur) et un poste pour petit ruminant (avec une ossature fait de tube carré 40 galvanisé).

Ce secteur est également équipé de deux leviers pour triperie disposé de façon à permettre une évacuation des effluents à travers deux drains. Ces drains égouts parallèles ont une longueur moyenne de 1. 75 mètres chacun et creusé à 50 cm de la clôture.

En plus ce secteur dispose d'une table pour l'inspection sanitaire, placé de façon perpendiculaire à l'axe principal de l'aire.

Un drain égout longitudinal d'une longueur de 5 mètres est creusé le long de la clôture (face sortie carcasse), il débouche à une fosse externe qui sert à collecter les autres effluents de l'aire et relie les deux drains parallèles.

C. ORGANISATION DE L'ASSAINISSEMENT ET DE L'HYGIÈNE

L'assainissement et l'hygiène de l'aire d'abattage sont assurés par le nettoyage et la désinfection des locaux et du matériel de travail. Ces deux opérations doivent être réalisées à différentes étapes :

- Après l'abattage, durant le ressuyage des carcasses
- Après la découpe
- Entre l'abattage d'espèces différentes.

Les produits de nettoyage et de désinfection devront être conformes à la législation en vigueur (se référer au ministère de l'élevage pour les exigences) et faire l'objet d'un rangement spécifique pour éviter toute utilisation à risque. Leur utilisation doit être réalisée conformément aux informations fournies par le fabricant (se référer à la fiche technique d'utilisation du produit).

1. Le nettoyage de l'aire d'abattage

Raclage et pré-lavage: aussitôt après l'abattage, il faut éliminer tous les gros débris organiques à tous les niveaux (sols, matériels) par arrosage, raclage et brossage.

> *Le balayage à sec est à proscrire !*

Le lavage avec détergent: Il s'agit d'éliminer toutes particules (visibles ou non visibles) adhérentes au support : utilisation de détergents afin d'obtenir des surfaces physiquement propres.

Le rinçage: Il s'agit d'éliminer les détergents : utilisation d'un jet d'eau sous pression à température ambiante.

2. Désinfection :

elle est effectuée seulement après un bon nettoyage (si la surface est visiblement propre). De préférence les désinfectants doivent avoir un spectre large pour détruire différents agents pathogènes. Un rinçage est indispensable après désinfection. Il est nécessaire de respecter le temps d'action du désinfectant.

Dans le cas du nettoyage-désinfection lors de la transition d'abattage entre deux espèces différentes, on peut utiliser un produit mixte (détergent-désinfectant).

Le nettoyage et la désinfection doivent faire l'objet d'un contrôle de leur efficacité. Pour évaluer le nettoyage, un contrôle visuel doit être mis en place.

3. Surveillance des conditions hygiéniques de préparation :

elle permet de déceler les problèmes à temps et de planifier les réparations de façon ordonnée, avant que les problèmes ne deviennent critiques. Cette étape consiste à :

Vérifier la propreté de toutes les surfaces en contact avec la viande ainsi que le matériel à utiliser (il faudra inspecter les petits outils comme les couteaux et les crochets, de même que les vêtements protecteurs comme les gants, les tabliers, les bottes, etc.)

Examiner les dessous des appareils, les plafonds, les murs, les planchers, les rails suspendus, les armatures d'équipements etc. qui n'entrent pas en contact avec la viande. Les sources de contamination situées au-dessus des produits de viandes sont généralement les plus importantes en raison du risque de voir les saletés tomber sur les produits.

Vérifier si le robinet fonctionne bien et s'il y a suffisamment de savon, de serviettes, etc.

Vérifier l'état et l'entretien du matériel et des installations, ainsi que les abords de l'aire d'abattage (par exemple éviter de laisser les ordures à ciel ouvert mais aménager des points de stockage pour les déchets, cartons etc...)

Vérifier la température des aires de production et des dispositifs d'assainissement de même que la ventilation et la circulation de l'air. S'assurer que l'air expulsé des locaux exposés à la contamination ne pénètre pas dans les locaux propres (c'est-à-dire des aires de contention au parquet d'abattage ou du parquet d'abattage aux locaux de transformation).

Etapes	Dangers possibles	Mesures préventives
<p>Conduite des animaux à l'aire d'abattage</p>	<p>Excitation, fatigue des animaux et traumatisme (par coups de barre de fer, de bâtons, glissades)</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Utiliser un aiguillon électrique ou des lanières en caoutchouc pour éviter les traumatismes • Tenir compte de la psychologie des animaux
<p>Réception et stabilisation</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Animaux malades ou animaux présentant des souillures, animaux très fatigués 	<ul style="list-style-type: none"> • Isolement et mise en observance
<p>Abattage ou saignée</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminations croisées à travers les mains, les couteaux, tabliers de protection et des gants en maille métalliques • Ecoffrage ou aspiration réflexe de sang • Saignée incomplète (temps d'égouttage trop court) • Section de l'œsophage dans la saignée (égorgement) 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavage et désinfection des mains et du matériel avant et entre carcasse, au niveau des endroits prévus pour ça. • Eviter l'obturation de la plaie de saignée avec la main et observer l'égouttage complet du sang de chaque animal • Introduire l'œsophage dans un sac et le ligaturer
<p>Habillage ou Dépouille</p>	<ul style="list-style-type: none"> • Contaminations croisées par l'intermédiaire des mains, des couteaux, tabliers de protection et des gants en maille métalliques • Contamination par le couteau de saignée • Contaminations par contact direct de la face externe du cuir avec les viandes au cours des opérations de fente et de dégagement du cuir sur les cuisses, l'abdomen et la poitrine et les pattes éventuellement • Contaminations par le contenu du rectum et de la vessie • Contaminations par la poussière accumulée sur le cuir • Contamination par les oreilles • Contaminations liées à l'ablation des membres, du toupet de la queue et des mamelles 	<ul style="list-style-type: none"> • Lavage et désinfection des mains et du matériel entre carcasse, au niveau du robinet ou à côté des canaux d'évacuation • Observation de l'égouttage complet du sang de chaque animal • Conduire les opérations de telle sorte que la face externe du cuir ne touche pas la viande • Ligaturer le rectum et la vessie: introduire les sphincters urétral et anal dans un sac plastique et ligaturer • Eviter le contact de la peau du périnée avec le bassin • L'arrachage du cuir doit être effectué sans secousse afin d'éviter le jaillissement de poussières • Enlever les oreilles ou les mettre dans un sac plastique • Travailler en position suspendue de la carcasse

Étapes	Dangers possibles	Mesures préventives
Habillage ou Dépouille <i>(suite)</i>	<ul style="list-style-type: none"> • Souillures de la carcasse pendant l'opération de transfert du convoyeur de saignée ou convoyeur de chaîne (par crochets, etc.) 	<ul style="list-style-type: none"> • Récipients à prévoir pour récupérer les lambeaux de peau • Éviter le contact des carcasses avec les autres sources de contamination
Eviscération	<p>EVISCÉRATION TARDIVE PEUT PROVOQUER</p> <ul style="list-style-type: none"> • une mauvaise odeur de fermentation et coloration verdâtre de la viande suite à une contamination par le contenu du rumen • Contamination par le couteau et autres sources • Contamination par les plate-formes supportant l'ouvrier • Eviscération incomplète 	<ul style="list-style-type: none"> • Pratiquer une éviscération précoce et complète (30min au plus après saignée) • Ne pas couper l'œsophage, l'éliminer avec sa ligature) • Nettoyer et désinfecter systématiquement les couteaux après chaque opération • Douchage tissulaire sans essuyage avec les torchons sales • Éviter que les carcasses frottent contre la plate-forme
Fente longitudinale de la carcasse (bovins)	<ul style="list-style-type: none"> • Formation d'un magma ou pâte sur la surface de fente • Fente irrégulière lors de l'utilisation d'un fendoir • Noircissement de la surface de fente 	<ul style="list-style-type: none"> • Douchage de la surface de fente • Utiliser une scie alternative avec jet d'eau • Stériliser la scie après chaque carcasse • Démontez la scie à la fin de chaque journée de travail pour la nettoyer et la désinfecter
Réfrigération	<ul style="list-style-type: none"> • Température faible au niveau des chambres froides • Ressuage des carcasses mal effectué 	<ul style="list-style-type: none"> • Utilisation précoce et généralisée du froid • Les viandes fraîches doivent être refroidies immédiatement après l'inspection post mortem à une température inférieure ou égale à +7°C et +3°C pour les abats

L'inspection sanitaire

L'**inspection** est un ensemble de moyens mis en œuvre pour prévenir à la fois les risques sanitaires que peuvent engendrer les animaux de boucherie, leurs produits de transformation (carcasses et 5ème quartier) ainsi que les pertes économiques qu'ils peuvent subir.

L'inspection des viandes est une inspection sanitaire et de salubrité parce qu'elle concerne à la fois les maladies contagieuses du bétail (« sanitaire ») et le caractère favorable des produits à la santé de l'homme et des animaux (« salubrité »).

Objectif de l'inspection

L'inspection sanitaire des viandes a un triple but :

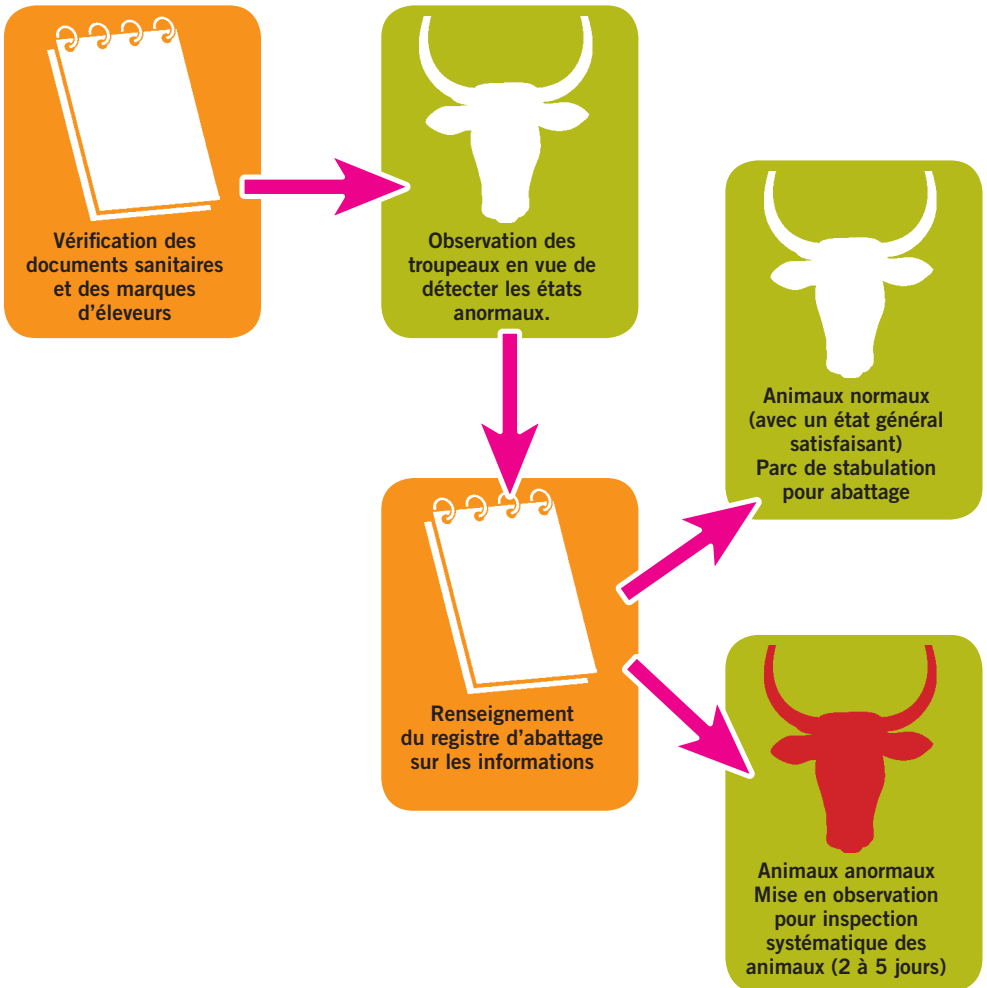
- 1. Protéger la santé publique humaine** par le retrait de la consommation des produits dangereux ;
- 2. Protéger la santé des animaux** par le dépistage sur le terrain et à l'abattoir des maladies contagieuses ;
- 3. Assurer la moralisation** ou la loyauté des transactions commerciales.

L'inspection sanitaire se déroule en trois grandes étapes et chaque étape comporte un ensemble de processus. Ces grandes étapes sont :

- Inspection ante-mortem
- Inspection post-mortem
- Dispositions relatives aux conclusions des 02 étapes (conduite à tenir)

A. INSPECTION ANTE-MORTEM

Cette inspection vise à trier les animaux, qui sont suspects de maladie ou ceux qui sont dans des états anormaux. Elle est effectuée une première fois à l'entrée de l'abattoir lors de l'arrivée des animaux, et / ou à l'entrée du couloir d'amenée, juste avant l'abattage.



Durant cette étape

il est obligatoire de collecter toutes les informations sur l'animal et un registre doit être tenu, mis-à-jour et conserver sur place.

Modèle d'un registre d'abattage

Date	Données qualitatives			Données quantitatives		
	Espèce	Age	Sexe	Nombre	Poids	Valeur financière

B. L'INSPECTION POST-MORTEM

L'inspection post-mortem est la consultation de l'ensemble du corps de l'animal après l'abattage. Elle permet de déceler sur les différentes parties de l'animal, des lésions et altérations pouvant être répugnantes ou dangereuses pour la santé publique. Elle est basée sur trois éléments fondamentaux

- **l'examen visuel** de l'animal abattu et de ses organes
- **la palpation** des différents organes
- **l'incision** des organes et ganglions lymphatiques

L'inspection post-mortem a lieu **immédiatement après l'abattage** et doit porter sur la totalité des éléments constitutifs de l'animal c'est-à-dire les deux demi-carasses et les viscères.

L'examen des viscères a lieu au moment de l'éviscération pour éviter les substitutions d'organes.

On peut distinguer deux types d'inspection post-mortem :

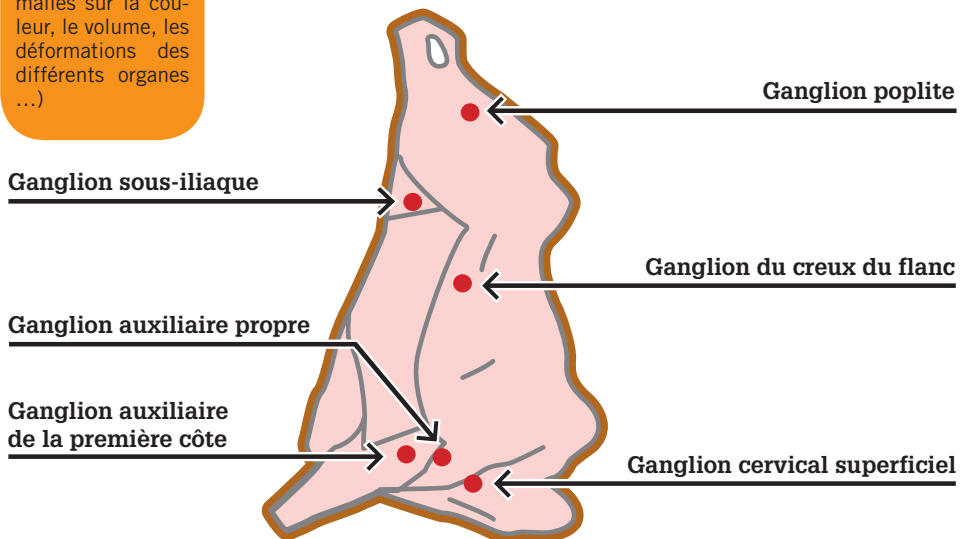
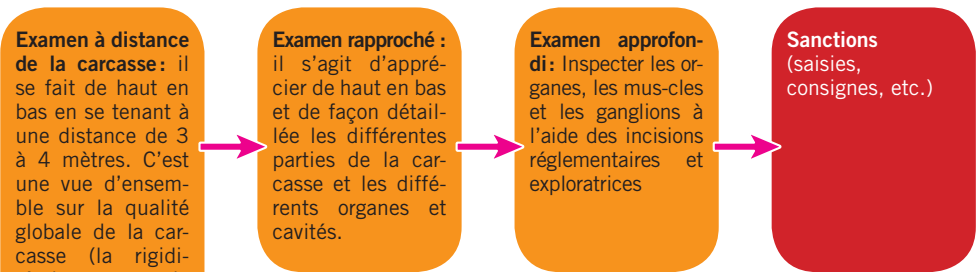
- **Inspection rapide de tri** : c'est la modalité qui est couramment utilisée dans les conditions normales. Elle consiste en (un examen visuel des faces externe et interne de la

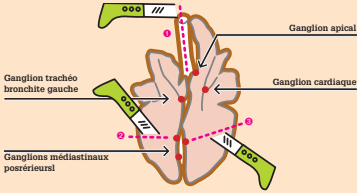
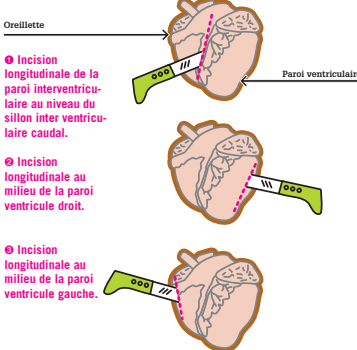
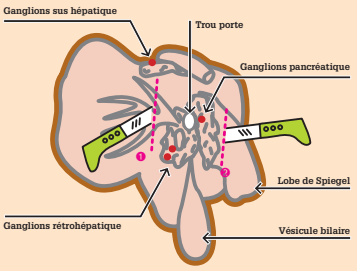
de mi-carrosse, une section transversale du muscle triiceps brachial, une incision des ganglions cervical superficiel, pré-fémoral et inguinal superficiel chez le mâle ou retro-mammaire chez la femelle).

- Inspection systématique

elle fait suite à l'inspection rapide de tri. C'est un examen clinique des animaux reconnus anormaux lors de l'inspection rapide de tri. Elle est réalisée par un inspecteur vétérinaire ou son auxiliaire.

Logigramme : Inspection de la carcasse



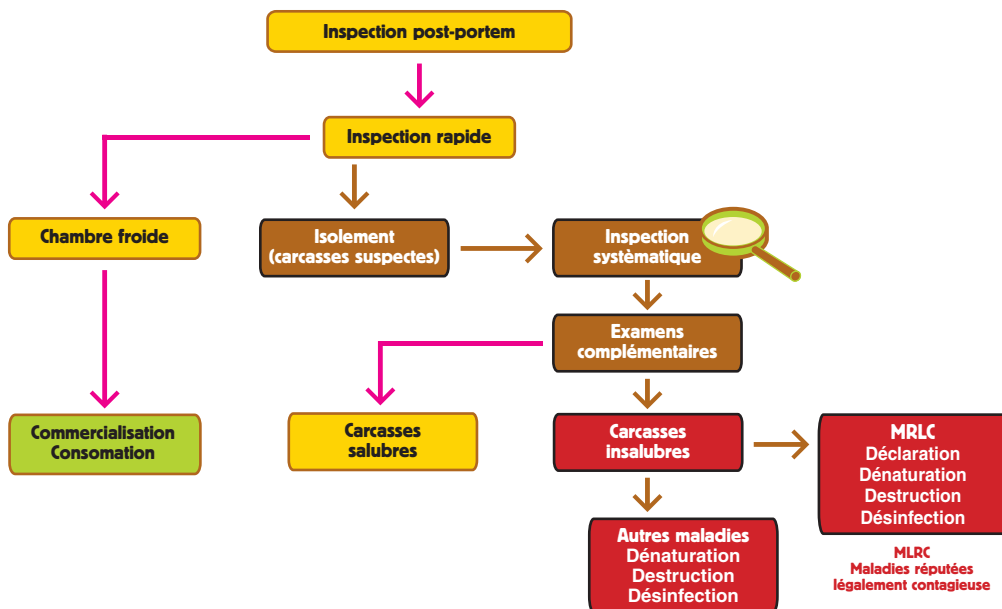
Organes	Technique d'inspection	
<p>Poumon</p>	<p>Chez le bovin, la trachée et les bronches principales ouvertes sur leur longueur exceptée chez le mouton et la chèvre. Les ganglions à inciser sont de deux types :</p> <ul style="list-style-type: none"> - les ganglions trachéo-bronchiques gauche et droit - les ganglions médiastinaux 	 <p> ❶ Incision le long de la trachée ❷ Incision au niveau du lobule droit ❸ Incision au niveau du lobule gauche </p>
<p>Coeur</p>	<p>Inciser le péricarde et rechercher à la surface du myocarde, la présence de parasites. Trois incisions réglementaires sont réalisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Une longitudinale au milieu de la paroi du ventricule droit, - Une autre longitudinale au milieu de la paroi du ventricule gauche - Une troisième toujours longitudinale de la paroi inter-ventriculaire au niveau du sillon inter-ventriculaire caudal 	 <p> ❶ Incision longitudinale de la paroi inter-ventriculaire au niveau du sillon inter-ventriculaire caudal. ❷ Incision longitudinale au milieu de la paroi ventricule droit. ❸ Incision longitudinale au milieu de la paroi ventricule gauche. </p>
<p>Foie</p>	<p>Recherche d'abcès, des kystes parasitaires et autres lésions. Le foie peut aussi être congestionné. Pour cela deux incisions réglementaires sont réalisées :</p> <ul style="list-style-type: none"> - une incision perpendiculaire au grand axe, sur la face viscérale, au niveau de la bifurcation des gros canaux biliaires. - et une incision à la base du lobule de Spiegel. <p>Les incisions ganglionnaires intéressent le ganglion hépatique propre et le ganglion rétrohépatique</p>	 <p> ❶ Incision au niveau des canaux biliaires ❷ Incision au niveau de la base du lobe de Spiegel </p>

Organes	Technique d'inspection
Rate	Examen du volume et recherche de lésions
Rein	Examen du contour , la paroi, faire des incisions exploratrices du parenchyme et du bassinnet. Le ganglion rénal est recherché et incisé
Réservoirs digestif	<p>Examen de la surface des viscères pour la recherche des lésions d'inflammation ou de congestion,</p> <p>Inciser l'intérieur des muqueuses et rechercher les ganglions des 03 parties de l'estomac.</p> <p>Le mésentère, il faudra rechercher les ganglions mésentériques (crâniiaux et caudaux), les palper et inciser si nécessaire</p>

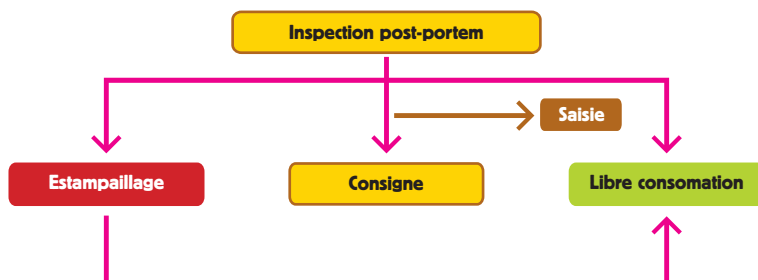
Inspection de la carcasse

Inspection	Niveau d'inspection	Caractéristiques-appréciation
Examen visuel	Sur les deux faces internes et externes de la carcasse	<p>La couleur de la graisse de couverture, des muscles superficiels, et tissus conjonctifs,</p> <p>Le volume des masses musculaires des reliefs articulaires et des saillies osseuses.</p>
Rigidité cadavérique	Membre thoracique	<p>Le signe de la poignée de main. Il consiste à mobiliser le membre thoracique sur la cage thoracique.</p>
Séreuse, péritoine, plèvre		Normales les séreuses sont brillantes, transparentes dépourvues de vaisseaux sanguins. dures à la palpation et sans odeur à l'olfaction.
Tissus osseux	la fente de la colonne vertébrale, du sternum et de la symphyse ischio-pubienne	Les saillies et déformations éventuelles.
Tissus adipeux	Cage thoracique région abdominale et pelvienne.	Couleur, abondance, consistance.
Tissus musculaires	muscle de l'épaule muscles adducteurs de la cuisse	Couleur, consistance, l'infiltration grasseuse l'état du tissu conjonctif inter et intramusculaire. (triceps brachial, incisé pour la recherche de cysticerque surtout)
Inspection ganglionnaire	Carcasse et organes	Volume, consistance, contenu à l'incision

C. CONDUITE A TENIR A L'ISSUE DE L'INSPECTION POST MORTEM



A l'issue de l'inspection sanitaire et de salubrité, quatre types de sanctions peuvent être appliqués : **la libre consommation, la consigne, l'utilisation conditionnelle et la saisie**



Les décisions possibles à l'issue de l'inspection post mortem :

Décisions	Significations
Estampillage de salubrité	Libre consommation = Propre à la consommation humaine.
Consigne 24 à 48 heures	Interdiction temporaire et réglementaire du libre usage d'une carcasse ou abats en vue d'en compléter l'examen. La denrée consignée est gardée sur les lieux de sa préparation, ou dans le local spécial de consigne réfrigéré et fermé à clef (chambre ou salle de consigne). elle peut durer 24 à 72h, pour permettre, soit d'apprécier le sens de l'évolution de la viande après l'abattage, soit de réaliser des examens de laboratoire..
Saisie partielle	Retrait d'un ou plusieurs organes ou d'une partie de la carcasse de la consommation humaine
Saisie totale (dénaturation, destruction, désinfection)	Impropre à la consommation humaine. L'agent qui prononce la saisie doit être mandaté par l'administration (ou la mairie dans certains cas).

Niveaux d'estampillage des carcasses par type d'animaux

Type d'animaux	Niveau d'estampillage	Observation
Bovins	Cuisse, Dos, Hanche, Epaule Poitrine	<p>On utilise le cachet : estampille ovale ou rectangulaire. Il y a également des estampilles rouleaux. L'encre d'estampillage de qualité alimentaire, peut être bleue, violette ou rouge. L'estampille doit être apposée sur le maximum de surface pour être facilement visible.</p>
Petits ruminants	Cuisse Epaule	

D. CONDUITE A TENIR A L'ISSUE DE LA SAISIE

La saisie doit être prononcée en présence, soit du propriétaire, soit du détenteur de la denrée (ou de leurs représentants).



Estampille et Carcasse de mouton estampillée.

Source :
NKOA et Seydi, 2008



- > Le motif de saisie doit être articulé en termes clairs et précis (langues locales si possible) donc compréhensifs.
- > La denrée saisie doit être identifiée (signallement)
- > La séquestration des produits saisis doit avoir lieu dans le local de saisie.
- > La dénaturation des denrées doit être réalisée, sous contrôle du service vétérinaire, après un délai permettant au propriétaire d'user de son droit de recours contre la décision de saisie.
- > Les opérations doivent être consignées dans le registre des saisies.
- > La rédaction du certificat de saisie est réalisée à la demande du propriétaire.

Classification des saisies :

La saisie est soit préventive (non répressive), soit répressive.

Saisie préventive (non répressive) : Elle est destinée à protéger la santé publique. Elle suppose que le propriétaire est de bonne foi. Cette saisie ne donne pas lieu à la rédaction d'un procès-verbal d'infraction.

Saisie répressive : Elle suppose une fraude ou un acte de mauvaise foi de la part du propriétaire ou du détenteur.

Classification des motifs de saisie

Les **motifs suivant** peuvent justifier une saisie totale (carcasse et viscères) :

Bovins : Cysticercose, Tuberculose, Putréfaction, Cachexie, Ictère, Charbon bactérien, Viande cadavérique

Ovins - Caprins : Clavelée, Putréfaction

Les motifs suivants peuvent faire objet d'une saisie partielle

(parties ou abats) :

Pièces saisies	Motifs
Foie	Distomatose, Schistosomose, Abscès divers, Kystes parasitaires, Cysticer-cose, Télangiectasie maculeuse, Cirrhose, Nécrose, Pseudo mélanose, Péri hépatite, Ictère, Adhérence, Congestion, Putréfaction, Tubercu-lose...
Rein	Calculs, pyélonéphrites, kystes embryonnaires, néphrites glomérulaires, néphrites interstitielles chroniques, hydronéphrose, abcès, mélanose, microkystes...
Rate	Splénomégalie, congestion, abcès, leucose...
Poumon	Abscès divers, Kystes, Congestion pulmonaire, Bronchite, Emphysème, Pleurésie, bronchopneumonie, pneumonie, écofrage...
Tête	Cysticer-cose, abcès, kyste, putréfaction
Cœur	Cysticer-cose, péricardite, endocardite valvulaire végétante, myocardite, abcès, tuberculose, actinomycose...
Réservoirs gastriques	Oesophagostomose, Congestion, Distomatose, Putréfaction, Abscès, tu-berculose, paratuberculose...

Registre de saisie :

Modèle registre de saisie totale (carcasse + 5° quartier)

Lieu d'abattage :

N°	Date	Espèce	Motifs de saisie	Poids	Valeur financière	Cachet de l'inspecteur

Modèle registre de saisie partielle)

Lieu d'abattage :

N°	Date	Espèce	Organe	Motifs de saisie	Valeur financière	Cachet de l'inspecteur

Modèle de certificat de saisie

Date d'arrivée de l'animal abattu ou de la denrée :/...../..... N° : 0000

• **Identification :**

Nom du propriétaire de la denrée ou animal abattu
Poids net ou quantité (en lettres et chiffres) :

• **Description de la denrée (ou animal) :**

Signalement Numéro d'immatriculation :

Motifs de saisies :

.....
.....

• **Stades évolutifs des lésions :**

Nature : Localisation : Stade :

Examens complémentaires :

Type d'examen	Résultats attendus

• **Origine :**

La provenance déclarée de la denrée ou de l'animal abattu :
(La déclaration de provenance n'engage que la responsabilité du propriétaire ou du détenteur de l'animal abattu ou des denrées saisies)

Date et lieu de l'abattage ou de la saisie :/...../..... à

Numéro d'enregistrement de la saisie :
Fait à : Le/...../.....



Conception Graphique : Com Une Envie 06 08 43 85 77 - www.comuneenvie.com

Partenaires financiers :



Partenaires techniques



Grdr

66-72 rue Marceau
93100 Montreuil

FRANCE

Tel : +33 1 48 57 75 80

email : grdr@grdr.org

site : www.grdr.org



Ce document a été réalisé avec l'aide financière de l'Union européenne. Le contenu de ce document relève de la seule responsabilité de ses auteurs et ne peut en aucun cas être considéré comme reflétant la position de l'Union européenne.