Arrêté n° 743 ER du 5 octobre 1978 relatif à l'inspection sanitaire des denrées animales originaires du territoire

Paru in extenso au journal officiel n°34 N du 31/10/1978 à la page 1075 dans la partie ACTES DES INSTITUTIONS DE LA POLYNESIE FRANCAISE

Version en vigueur au 13/06/2019

► Titre Ier - Inspection ante mortem (Article 1er à Art. 2)
► Titre II - Organisation de l'inspection sanitaire (Art. 3 à Art. 5-1)
► Titre III - Inspection post mortem (Art. 6 à Art. 9)
► Titre IV - Conclusion de l'inspection (Art. 10 à Art. 27)
► I - Estampillage (Art. 10 à Art. 17)
► II - Consigne (Art. 18 à Art. 18-1)
► III - Saisies (Art. 19 à Art. 27)

Le conseil de gouvernement de la Polynésie française,
Vu la loi n° 77-772 du 12 juillet 1977 relative à l'organisation de la Polynésie française ;
Vu la délibération n° 77-116 du 14 octobre 1977 portant réglementation de l'inspection des denrées alimentaires d'origine animale ;
Sur le rapport du chef du service de l'économie rurale ;
En ayant délibéré en sa séance du 29 septembre 1978,

Arrête :

TITRE IER - INSPECTION ANTE MORTEM

Article 1er *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Tout animal devant être abattu doit être présenté vivant à l'inspection sanitaire.

Toutefois, par dérogation au précédent alinéa, peuvent être abattus sans avoir subi l'inspection sanitaire ante mortem :

- les animaux dans les îles où aucun service d'inspection ne peut être assuré ;

- les porcelets d'un poids carcasse avec tête de moins de 15 kilogrammes, les volailles et les lapins.

Les animaux à abattre doivent être mis au repos pendant une période suffisante. Celle-ci ne peut être inférieure à 24 h pour les animaux fatigués ou excités.

Art. 2 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

L'inspection ante mortem doit être pratiquée par le vétérinaire officiel assisté d'un préposé sanitaire. Elle doit permettre de préciser :

- Si les animaux sont suspects d'être atteints ou atteints d'une maladie contagieuse à l'homme ou aux animaux ;

- S'ils présentent des symptômes d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptibles de rendre les viandes impropres à la consommation humaine ;

- S'ils sont en état de fatigue ou d'excitation.

TITRE II - ORGANISATION DE L'INSPECTION SANITAIRE

Art. 3 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

L'exposition, la circulation, la mise en vente et la vente des viandes et abats non inspectés et ne portant pas la marque du service d'inspection sont interdites.

Toutefois, par dérogation au précédent alinéa, celles-ci restent tolérées dans les îles où aucun service d'inspection ne peut être assuré.

Art. 4 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Par dérogation aux dispositions du 1er alinéa de l'article 3, est autorisé le transport des viandes et abats frais non estampillés, lorsque ces denrées voyagent du lieu d'abattage au lieu d'inspection. Dans ce cas, elles doivent être accompagnées d'un document, portant mention du lieu d'abattage, du nombre de bêtes abattues et de leur

poids, qui est présenté sur toute réquisition des agents du service d'inspection sanitaire et dont le modèle est fixé en annexe 1. Ce document devra être signé par l'abatteur et, le cas échéant, par le ou les transporteur(s).

Art. 5 *Rédaction issue de Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017*

L'inspection sanitaire a lieu aux endroits suivants pour les carcasses d'animaux :

1° A Tahiti:

a) Local d'inspection sanitaire de la direction de la biosécurité aux heures d'ouverture réglementaires ;

b) Abattoir de Papara aux heures d'abattage des animaux ;

c) Ou en un autre endroit avec accord du chef de la direction de la biosécurité ;

2° Dans les autres îles, selon les modalités fixées par l'inspecteur sanitaire présent sur les lieux.

Art. 5-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

L'inspection sanitaire des denrées alimentaires animales et d'origine animale, autres que celles visées à l'article 3, a lieu dans leur établissement de production.

TITRE III - INSPECTION POST MORTEM

Art. 6

Toutes les parties de l’animal doivent être soumises à l’inspection le plus tôt possible après l’abattage.

L’examen du sang n’est obligatoire que dans les cas où il est destiné à l’alimentation humaine ou animale ou à des usages biologiques sans traitement préalable d’assainissement.

Le détenteur de l’animal abattu est tenu de fournir l’aide nécessaire et de procéder ou de faire procéder aux manipulations, coupes et incisions prescrites par les agents du service d’inspection.

Art. 7

Les carcasses d’équidés, de bovins de plus de 6 mois et des porcs de plus de 3 mois doivent être découpées en demis par fente longitudinale de la colonne vertébrale.

Les lésions présentes sur la carcasse ou les abats ne doivent ni être enlevées, ni masquées, ni incisées avant la présentation à l’inspection. Le boucher abatteur est tenu de signaler toute anomalie qu’il aurait pu déceler.

Lorsque les conditions de présentation ne répondent pas aux conditions ci-dessus ou si un des éléments soumis à l’inspection n’est pas présenté, celle-ci peut être différée. Dans ce cas la totalité des pièces est consignée sous la responsabilité de leur propriétaire ou de leur détenteur.

Art. 8

Lorsque les viandes sont présentées en demi carcasses ou en quartiers, ceux-ci doivent s’adapter exactement les uns aux autres ou porter une marque permettant la reconnaissance immédiate et indubitable de tous les morceaux d’une carcasse donnée.

La tête, la langue, le poumon, le cœur, le foie, la rate et toutes les autres parties de l’animal nécessaires à l’inspection doivent accompagner sans doute possible les carcasses ou parties de carcasses.

Art. 9 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

L’inspection post mortem doit comporter :

a) L’examen de l’animal abattu ;

b) La palpation de certains organes notamment du poumon, de la rate, du foie, de l’utérus, de la mamelle et de la langue ;

c) des incisions d’organes et ganglions ;

d) Au besoin des examens de laboratoire.

Cette inspection post mortem doit permettre de détecter toute lésion, toute altération ou souillure, toute anomalie de consistance, couleur, odeur, éventuellement saveur, siégeant sur quelque tissu, organe ou région de l’animal abattu.

Le vétérinaire officiel assisté d'un préposé sanitaire doit examiner particulièrement :

a) la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers

lorsqu'il est destiné à la consommation humaine.

b) la tête, la gorge et les ganglions lymphatiques retropharyngiens, sous maxillaires, ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection de la bouche et de l'arrière bouche. Les masseters doivent être fendus.

c) le poumon, la trachée artère, cette dernière ainsi que les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe.

L'œsophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux.

d) le péricarde et le cœur, ce dernier faisant l'objet d'une incision longitudinale de façon à ouvrir les ventricules et traverser la cloison interventriculaire.

e) le diaphragme.

f) le foie, la vésicule et les canaux biliaires, ainsi que les ganglions rétrohépatiques et pancréatiques.

g) le tractus gastro intestinal, le mesentère, les ganglions lymphatiques gastriques et mesenteriques.

h) la rate.

i) les reins et leurs ganglions lymphatiques, la vessie.

j) la plèvre et le péritoine.

k) les organes génitaux.

l) la mamelle et ses ganglions lymphatiques.

m) la région ombilicale et les articulations des jeunes animaux.

n) les surfaces de fente de la colonne vertébrale, du sternum et du plancher du bassin.

En cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes ou ponctionnées.

Les ganglions lymphatiques mentionnés ci-dessus doivent être systématiquement dégagés et incisés selon leur grand axe, en tranches aussi minces que possible.

En cas de doute, il est nécessaire d'inciser dans les mêmes conditions certains ou tous (suivant le cas) les ganglions lymphatiques de la carcasse.

TITRE IV - CONCLUSION DE L'INSPECTION

I - ESTAMPILLAGE

Art. 10 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Sont estampillées toutes les viandes provenant d'animaux reconnus sains à l'examen ante mortem lorsqu'il est pratiqué, et trouvées à l'inspection post mortem propres à la consommation humaine.

Art. 11 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

La conformité aux normes sanitaires des denrées alimentaires animales et d'origine animale, visés par le présent arrêté, est attestée par l'apposition sur les denrées elles-mêmes ou la reproduction sur leurs emballages d'estampilles ou de marques sanitaires définies par le présent arrêté.

Art. 12 *Rédaction issue de Arrêté n° 589 CM du 15 mai 2015*

L'estampillage sanitaire des viandes doit être effectué à l'aide d'une des estampilles suivantes :

1° Estampille roulette ;

2° Estampille ronde ;

3° Scellé en fer blanc pliable inviolable de 40 millimètres de longueur et 17 millimètres de largeur, sur lequel est reproduite la marque d'estampille ronde.

Les caractéristiques de ces estampilles sont définies en annexe 2.

L'estampille comprend le numéro d'agrément de l'abattoir. Dans le cas où les animaux ne sont pas abattus dans un abattoir agréé, ce numéro est remplacé par le nom de l'île dans laquelle les animaux sont abattus.

L'estampillage sanitaire des abats est réalisé au moment de leur emballage dans un établissement agréé avec la marque de salubrité définie à l'article 14-1

Art. 12-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

L'estampille réservée aux viandes destinées à être soumises à une transformation présente les mêmes caractéristiques que l'estampille ronde définie à l'article 12.

Toutefois, cette estampille doit être barrée par deux lignes droites parallèles, espacées de 1 centimètre au moins et disposées horizontalement, les indications du numéro de l'abattoir ou de l'île qui y figurent devant rester lisibles et les deux lignes parallèles devant être aussi visibles que celles constituant le tour de la marque.

Art. 13 *Rédaction issue de Arrêté n° 589 CM du 15 mai 2015*

L'estampillage est effectué par apposition directe sur les viandes de l'empreinte à l'encre d'une des estampilles définies aux articles 12-1°), 12-2°) et 12-1, ou par la pose du scellé métallique défini à l'article 12-3°).

L'encre utilisée pour l'estampillage des viandes est à base de colorants XC325 bleus, bruns ou rouges.

Art. 14

Les carcasses de plus de 60 kilogrammes doivent porter la marque de l'estampille au moins aux endroits suivants :

- Face externe de la cuisse,
- Hanche,
- Dos,
- Poitrine,
- Epaule.

Pour les chevreaux, agneaux de lait, et porcelets, l'estampillage peut être réduit à deux marques.

Pour les volailles et lapins une marque suffit.

Art. 14-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

La marque de salubrité des denrées alimentaires animales et d'origine animale autres que les carcasses d'animaux est de forme ovale et comporte en son centre le numéro d'agrément de l'établissement d'origine.

La taille des chiffres et des lettres doit être suffisante pour que ceux-ci soient lisibles.

Art. 15 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

Le marquage sanitaire par apposition directe sur les viandes doit être effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. A cet effet il détient et conserve les instruments destinés au marquage de salubrité des viandes.

Le vétérinaire officiel en contrôle l'utilisation.

Art. 16 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

Les instruments destinés au marquage sanitaire par apposition directe sur les viandes ne peuvent être délivrés par les fabricants d'estampille qu'aux vétérinaires officiels.

Art. 17

Les contrefaçons ainsi que la fabrication, la détention ou l’utilisation frauduleuse d’une estampille ou marque de salubrité seront poursuivies conformément à la réglementation en vigueur concernant l’usage frauduleux de sceaux, timbres et cachets officiels.

II - CONSIGNE

Art. 18 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Lorsque l'inspection sanitaire ne permet pas de conclusions immédiates sur la salubrité de la carcasse et des abats et notamment lorsque des prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, l'animal abattu est consigné pendant un délai de vingt quatre heures au moins.

Dans ce cas la carcasse et les abats dûment identifiés doivent être placés dans un local permettant d'en assurer la bonne conservation.

Pendant la durée de la consigne, à l'exception des prélèvements ordonnés par les agents chargés de l'inspection sanitaire, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque ou toute autre intervention sur la carcasse et les abats.

La carcasse et les abats sont consignés aux frais du propriétaire et placés sous la responsabilité de leur détenteur jusqu'à la décision définitive du vétérinaire.

Art. 18-1 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

Lorsque l'inspection sanitaire d'une denrée alimentaire animale ou d'origine animale ou l'inspection d'un établissement, véhicule ou autre lieu dans lequel une denrée est manipulée, transportée ou entreposée font suspecter ces denrées d'être impropres à la consommation humaine ou animale, celles-ci sont consignées en vue d'une inspection détaillée qui peut être complétée par des prélèvements d'échantillons en vue d'une analyse de laboratoire.

Dans ce cas, les denrées consignées dûment identifiées doivent être placées dans un local permettant d'en assurer la bonne conservation.

Après avoir prononcé la mise en consigne, l'agent chargé de l'inspection sanitaire doit procéder à la rédaction d'un certificat de mise en consigne (modèle en annexe 4). Il est établi en double exemplaire, l'original étant remis au détenteur des denrées. Il mentionne la nature des denrées, leur quantité, le motif et le délai de mise en consigne, le nom et l'adresse du détenteur, l'indication du lieu où sont consignées les denrées et les observations éventuelles du détenteur.

Pendant la durée de la consigne, à l'exception des prélèvements ordonnés par les agents chargés de l'inspection sanitaire, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque ou toutes autres interventions sur ces denrées.

Les denrées sont consignées aux frais et sous la responsabilité de leur détenteur jusqu'à la décision définitive du vétérinaire officiel.

III - SAISIES

Art. 19

Ne peuvent être livrés à la consommation et sont saisis et détruits ou dénaturés en totalité ou en partie, les viandes, abats et issues, lorsqu’ils sont toxiques, corrompus, répugnants ou non alibiles.

Art. 20

Les carcasses, parties de carcasses et abats jugés impropres à la consommation humaine ou insalubres doivent rester sous le contrôle direct du service d’inspection.

Art. 21 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

Pour les équins, bovins, ovins, caprins, porcins, sont déclarés impropres à la consommation humaine :

a) Les viandes provenant d'animaux :

1 - Chez lesquels l'une des maladies suivantes a été constatée :

- actinobacillose ou actinomycose généralisées ;
- charbon bactéridien et charbon symptomatique ;
- tuberculose généralisée ;
- morve ;
- rage ;
- tétanos ;
- salmonellose aiguë ;
- brucellose aiguë ;
- rouget ;
- botulisme ;
- septicémie, pyohémie, toxémie et virémie ;
- lymphadénite généralisée.

2 - Qui présentaient des lésions aiguës, avec répercussions générales, de broncho-pneumonie, pleurésie, péritonite, métrite, mammite, arthrite, péricardite, entérite ou méningoencéphalomyélite, confirmées par une inspection détaillée, complétée éventuellement par un examen bactériologique et la recherche de résidus de substances ayant une action pharmacologique.

Toutefois, sans préjudice des conclusions tirées de l'inspection détaillée par le vétérinaire officiel, les carcasses peuvent être déclarées propres à la consommation humaine après enlèvement des parties impropres à la

consommation, lorsque les résultats des examens complémentaires sont favorables.

3 - Qui étaient atteints des maladies parasitaires suivantes : sarcosporidiose généralisée visible marcroscopiquement, cysticercose généralisée et trichinose.

4 - Qui étaient morts ou en état de mort apparente, mort-nés ou morts in utero.

5 - Qui ont été abattus trop jeunes et dont les viandes sont oedémateuses.

6 - Qui présentaient de multiples tumeurs, abcès ou blessures graves en différentes parties de la carcasse ou dans différents viscères.

7 - Qui présentaient de la cachexie ou une anémie prononcée ou qui étaient en état de misère physiologique.

8 - Qui présentaient un syndrome neurologique qu'il n'est pas possible d'attribuer avec certitude à une autre cause d'une encéphalite subaiguë spongiforme transmissible.

b) Les viandes des animaux :

1 - Dans lesquelles un examen minutieux des ganglions a permis de mettre en évidence des lésions tuberculeuses localisées en plusieurs organes ou plusieurs parties de la carcasse, que les animaux aient présenté ou non une réaction positive ou douteuse à la tuberculine.

Toutefois, lorsqu'une lésion tuberculeuse a été constatée dans les ganglions d'un même organe ou d'une même partie de carcasse, seuls l'organe atteint ou la partie de carcasse atteinte et les ganglions lymphatiques y attenant sont déclarés impropres à la consommation humaine.

2 - Qui ont présenté une réaction positive ou douteuse pour la brucellose confirmée par des lésions signalant une affection aiguë.

Même si aucune de ces lésions n'a été constatée, les mamelles, le tractus génital et le sang doivent néanmoins être déclarés impropres à la consommation humaine.

c) Les parties de carcasse présentant des infiltrations séreuses ou hémorragiques importantes, des abcès localisés ou des souillures localisées.

Les abats et viscères présentant des lésions pathologiques d'origine infectieuse, parasitaire ou traumatique.

d) Les viandes :

- à pH anormalement bas, dites fiévreuses ;

- présentant de graves anomalies en ce qui concerne la couleur, l'odeur, la consistance et la saveur.

e) Lorsque le vétérinaire officiel constate qu'une carcasse ou un abat est atteint de lymphadénite caséeuse ou de toute autre affection suppurée, sans que cette affection soit généralisée ou accompagnée de cachexie :

1 - Tout organe et le ganglion lymphatique correspondant, si l'affection décrite précédemment est présente à la surface ou à l'intérieur de cet organe ou de ce ganglion lymphatique.

2 - Dans tous les cas auxquels ne s'applique pas le point 1 qui précède, la lésion et toutes les parties du pourtour que le vétérinaire officiel juge nécessaire de retenir compte tenu de l'âge et du degré d'activité de la lésion, étant entendu qu'une lésion ancienne solidement encapsulée peut être considérée comme inactive.

f) Les viandes résultant du parage de la plaie de saignée.

g) Lorsque le vétérinaire officiel constate qu'une carcasse entière ou une partie de carcasse ou un abat est atteint d'une maladie ou d'une affection autre que celles qui sont mentionnées aux points précédents, la carcasse toute entière et les abats, ou la partie de la carcasse ou l'abat qu'il lui apparaît nécessaire de déclarer impropre à la consommation humaine.

h) Les carcasses dont les abats n'ont pas été soumis à l'inspection post mortem.

i) Le sang d'un animal dont les viandes ont été déclarées impropres à la consommation conformément aux points précédents, ainsi que le sang contaminé par le contenu de l'estomac ou toute autre substance. Si le sang ou les abats de plusieurs animaux sont recueillis dans un même récipient avant la fin de l'inspection post mortem, tout le contenu de celui-ci doit être déclaré impropre à la consommation humaine lorsque la carcasse d'un de ces animaux est reconnue impropre à la consommation humaine.

j) Les viandes fraîches provenant d'animaux auxquels ont été administrées :

1 - Des substances anabolisantes, des substances à action thyréostatique, des substances agonistes bêta adrénergiques interdites ou administrées sans respect des conditions en vigueur.

2 - Des substances à effet d'attendrisseurs.

k) Les viandes fraîches contenant des résidus des substances visées au point j, 1.

l) Les viandes contenant des résidus de substances autorisées à action hormonale, de médicaments, d'antibiotiques, de pesticides ou d'autres substances nuisibles ou susceptibles de rendre éventuellement la consommation de viandes fraîches dangereuse ou nocive pour la santé humaine.

m) Les viandes présentant une odeur sexuelle prononcée.

Art. 21-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Doivent être soumises à une transformation et sont estampillées par apposition de l'estampille définie à l'article 12-1 les viandes fraîches :

1° De porcs mâles utilisés pour la reproduction ;

2° De porcs cryptorchides et hermaphrodites ;

3° Sans préjudice des cas prévus à l'article 21, point m, de porcs mâles non castrés d'un poids exprimé en carcasse supérieur à 80 kilogrammes sauf si l'établissement est en mesure de garantir, par une méthode reconnue officiellement, que les carcasses présentant une odeur sexuelle prononcée peuvent être détectées.

Art. 22

Les abats et issues des équins, ruminants et porcins ne peuvent pas faire l’objet de saisies partielles et doivent être détruits ou dénaturés en totalité.

Art. 23 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les viandes des volailles dont l'inspection sanitaire post mortem révèle un des cas suivants :

- mort résultant d'une cause autre que l'abattage ;
- maladies infectieuses généralisées ;
- localisations chroniques de micro-organismes pathogènes transmissibles à l'homme ;
- mycoses systématiques et lésions locales dans les organes, suspectées d'avoir été causées par des agents pathogènes transmissibles à l'homme ou leurs toxines ;
- intoxication ;
- cachexie ;
- conformation, odeur, couleur anormales ;
- tumeurs malignes ou multiples ;
- importantes lésions et ecchymoses, lésions cutanées infectées ;
- souillures ou contaminations généralisées ;
- lésions mécaniques importantes, y compris celles dues à un échaudage excessif ;
- résidus de substances dépassant les normes autorisées et résidus de substances interdites ;
- ascite.

Lorsque des parties de l'animal abattu présentent des lésions ou des contaminations qui n'affectent pas la salubrité du reste de la carcasse, seules ces parties sont déclarées impropres à la consommation humaine.

Lorsqu'il est constaté qu'une carcasse entière, une partie de carcasse ou un abat est porteur d'une lésion, d'une affection ou d'une contamination autre que celles qui sont mentionnées ci-dessus, le rendant impropre à la consommation humaine, il est déclaré comme tel et retiré de la consommation.

Art. 23-1 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Sont déclarées impropres à la consommation humaine, en totalité, les viandes des lapins dont l'inspection sanitaire post mortem révèle un des cas suivants :

- maladies transmissibles à l'homme ou aux animaux ;
- tumeurs malignes ou multiples, ou abcès multiples ou souillures étendues ;
- infection parasitaire étendue des tissus sous cutanés ou musculaires ;
- présence de résidus de substances, y compris les substances à effet pharmacologiques, interdites ou en concentration supérieures aux niveaux réglementairement admis ;
- empoisonnement ;
- dommages étendus ou inhibition sanguine ou sérique étendue ;
- anomalies de couleur, d'odeur ou de saveur ;
- anomalies de consistance, en particulier œdèmes ou état émacié.

Les parties des animaux abattus présentant des lésions ou contaminations localisées n'affectant pas la salubrité

de la partie restante des viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine.

Art. 24

La viande provenant d'animaux sauvages et destinée à la consommation publique doit être présentée à l'inspection sanitaire. L'inspection aura lieu suivant la technique et conformément à la réglementation en usage pour l'espèce domestique la plus proche.

Art. 25 *Rédaction issue de Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019*

Le vétérinaire officiel pourra toutefois autoriser, sous certaines conditions et après traitement, la livraison en vue de la consommation animale de certaines denrées reconnues impropres à cette consommation.

Art. 26 *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Après avoir prononcé la saisie, le vétérinaire doit procéder à la rédaction du certificat de saisie (modèles en annexe 3). Il est établi en double exemplaire, l'original étant remis à l'abatteur.

Il mentionne la nature, l'importance et le ou les motifs de saisie, le nom et l'adresse de l'abatteur.

Art. 27

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

Papeete, le 5 octobre 1978.

Pour le conseil de gouvernement :
Le vice-président,
F. SANFORD.

Vu et rendu exécutoire,
le 5 octobre 1978.

Le haut-commissaire,
par délégation :
Le secrétaire général,
J.-R. GARNIER.

Annexe 1 - Document d'accompagnement de viandes non estampillées vers le centre d'inspection *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*
Annexe 2 - Modèles d'estampillages sanitaires *Rédaction issue de Arrêté n° 589 CM du 15 mai 2015*
Annexe 3 - Certificat de saisie et de destruction *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*
Annexe 4 - Certificat de mise en consigne *Rédaction issue de Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001*

Voir toutes les modifications dans le temps :

- Arrêté n° 743 ER du 5 octobre 1978, JOPF n° 34 N du 31/10/1978 à la page 1075
- Arrêté n° 363 CM du 20 mars 2001, JOPF n° 13 N du 29/03/2001 à la page 765
- Arrêté n° 589 CM du 15 mai 2015, JOPF n° 41 N du 22/05/2015 à la page 4367
- Arrêté n° 169 CM du 17 février 2017, JOPF n° 16 N du 24/02/2017 à la page 2360
- Loi du Pays n° 2019-18 du 13 juin 2019, JOPF n° 31 NS du 13/06/2019 à la page 3311

Annexe 1 - Document d'accompagnement de viandes non estampillées vers le centre d'inspection

DOCUMENT D'ACCOMPAGNEMENT DE VIANDES NON ESTAMPILLEES VERS LE CENTRE D'INSPECTION

Date d'abattage : ... ...

Annexe 2 - Modèles d'estempilles sanitaires

- Estampille roulette pour équins, bovins et procins de plus de 30 Kg. Les caractères doivent avoir une hauteur de 10 mm.

INSPECTION2SANITAIRE2TAHITI

- Estampille ronde pour équis, bovins et porcins de plus de 30 Kg.

Les caractères doivent avoir une heuteur de 8 mm pour les lettres marginales et de 10 mm pour les lettres horizontales centrales.



- Estampille pour ovins, caprins et porcins de moins de 30 Kg.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 2 mm pour les lettres horizontales centrales.



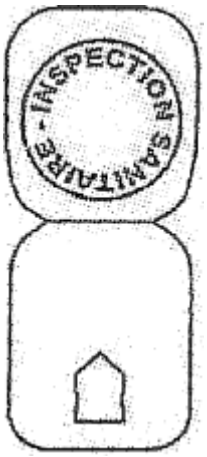
- Estampille pour volailles et lapins.

Les caractères doivent avoir une hauteurde 2 mm.



- Estampille pour volailles et lapins en fer blanc pliable inviolable de 40 millimètres de longueur et 17 millimètres de largeur.

Les caractères doivent avoir une hauteur de 2 millimètres.



Annexe 3 - Certificat de saisie et de destruction

POLYNESIE FRANCAISE

SERVICE DU DEVELOPPEMENT RURAL
Département de la Qualité Alimentaire
Et de l'Action Vétérinaire
B.P 100 – 98713 Papeete – TAHITI
Tel : (689) 42.81.44. – Fax (689) 42.08.31.

REPUBLIQUE FRANCAISE

Liberté – Egalité – Fraternité

N°

CERTIFICAT DE SAISIE ET DE DESTRUCTION

Le vétérinaire assermenté soussigné, certifie que les denrées désignées ci-dessous ont été retirées de la consommation humaine.

Date de retrait :

Lieu du retrait :

Identification de l'animal abattu :

N° de carcasse :

Désignation des parties saisies :

Nombre de pièces saisies :

Poids de la saisie :

Motif du retrait :

Provenance de l'animal :

Date d'abattage de l'animal :

Nom du vétérinaire :

Fait à....., le .....

Cachet officiel

Signature du vétérinaire

Annexe 4 - Certificat de mise en consigne

CERTIFICAT DE MISE EN CONSIGNE N°

Je soussigné, ...,
agent assermenté, certifie avoir consigné dans le lieu suivant : .....
et sous la responsabilité de son détenteur : Nom : .....
Adresse : .....

Nombre de pièces	Marque	Nature de la marchandise	Nature de l'emballage	Mode de conservation	Poids brut	Poids net

MOTIF :

DELAI DE CONSIGNE :

Fait à....., le .....

Cachet officiel

Signature de l'agent

LE NON RESPECT DE LA CONSIGNE ENTRAÎNERA LA CONFISCATION DES DENREES ET L'APPLICATION DES PEINES PREVUES A L'ARTICLE 21 DE LA DELIBERATION 77-116

LU ET APPROUVE

Observations éventuelles du détenteur

Signature du détenteur