

# Décret n° 86/711 du 14 juin 1986

## fixant les modalités d'Inspection Sanitaire Vétérinaire

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

Vu la constitution ;

Vu la loi n° 75/13 du 3 décembre 1975 portant réglementation de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire ;

Vu la loi n° 81/13 du 27 novembre 1981 portant régime des Forêts, de la Faune et de la Pêche ;

Vu le décret n° 79/184 du 17 mai 1979 portant réorganisation du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales ;

DECRETE :

### CHAPITRE I

#### DISPOSITIONS GÉNÉRALES

**Article 1<sup>er</sup>.** - Dans le cadre du présent décret, l'Inspection Sanitaire Vétérinaire consiste en la pratique des techniques professionnelles concernant :

- 1) l'examen sur pied des animaux destinés à la boucherie ;
- 2) l'examen et le contrôle des viandes, des produits de la pêche et d'autres produits d'origine animale ;
- 3) la saisie, la dénaturation ou la destruction des produits de la pêche ou des produits d'origine animale, l'abattage des animaux vivants jugés dangereux ou impropres à la consommation pour l'homme et les animaux ;
- 4) le contrôle des locaux de stockage, de conservation, de vente, des établissements de traitement de tous les produits d'origine animale et des véhicules de transport de ces produits.

**Article 2.** - L'Inspection Sanitaire Vétérinaire est assurée par des fonctionnaires assermentés du Ministère de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales.

Elle se pratique sur l'ensemble du territoire. Toutefois, dans certaines localités où il n'y a pas d'infrastructures vétérinaires, les agents du Ministère de la Santé Publique peuvent, par décision du Ministre chargé de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire et après accord du Ministre de la Santé Publique, effectuer l'Inspection Sanitaire Vétérinaire après avoir prêté serment.

**Article 3.** - a) Les producteurs ou exploitants sont tenus à tout moment de faciliter l'accès des lieux où se trouvent les produits visés à l'article 1<sup>er</sup> aux fonctionnaires chargés de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

b) Ils sont tenus d'assister ou de se faire représenter aux opérations d'Inspection et doivent fournir la main d'œuvre nécessaire aux manutentions.

**Article 4.** - L'exercice de l'Inspection Sanitaire peut nécessiter des prélèvements sur les produits quel que soit le stade de leur traitement. Le propriétaire ou son représentant contresigne ces opérations dans le registre des prélèvements.

### CHAPITRE II

#### CONTROLE DES ANIMAUX, DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE, HALIEUTIQUES ET LEURS DÉRIVÉS

##### SECTION I: INSPECTION SUR PIED

**Article 5.** - Tout animal destiné à la boucherie doit obligatoirement subir une inspection sur pied dans le parc d'attente.

**Article 6.** - Tout animal suspect à l'Inspection sur pied est mis à part et marqué "suspect" (S) puis abattu dans un lieu spécial ou après l'abattage de tous les animaux sains.

##### SECTION II: INSPECTION DES CARCASSES

**Article 7.** - Les techniques d'abattage et de préparation des viandes sont définies par arrêté du Ministre chargé de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

**Article 8.** - L'Inspecteur Sanitaire Vétérinaire estampille la carcasse reconnue propre à la consommation selon les modalités fixées par un arrêté du Ministre chargé de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

##### SECTION III: INSPECTION DES PRODUITS DE LA PÊCHE

**Article 9.** - L'Inspection Sanitaire Vétérinaire des poissons et autres produits de mer frais, congelés et des conserves et semi-conserves porte sur :

- la nature et la fraîcheur des produits et leur taille marchande ;
- la salubrité des opérations de traitement ;
- le conditionnement et les modalités de transport de ces produits ;
- la salubrité des ingrédients utilisés, notamment le sel et les condiments.

**Article 10.** - Les produits de la pêche débarqués au Cameroun ou transportés dans les eaux territoriales camerounaises et destinés à la consommation doivent correspondre aux normes définies par un arrêté du Ministre chargé de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

**Article 11.** - L'admission des produits pour la congélation ou l'entreposage dans les établissements frigorifiques ouverts au public ne peut se faire que sur présentation d'un certificat d'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

**Article 12.** - L'emploi des colorants, d'antiseptiques et autres additifs chimiques est interdit dans la conservation des produits de la pêche sauf dérogation accordée par le Ministre chargé de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire après avis des services techniques compétents.

Tout produit de la pêche qui ne serait pas préalablement congelé ne peut être introduit dans une chambre destinée à l'entreposage des produits congelés.

SECTION IV:  
INSPECTION DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE  
(Conserves, semi-conserves, lait et dérivés,  
viandes foraines, farines animales, etc.)

**Article 13.** - Tout produit alimentaire d'origine animale destiné à la consommation doit être conservé dans des conditions qui ne permettent pas l'altération de ses propriétés organoleptiques: pas d'odeur, de couleur ou de saveur anormale, pas de moisissures indésirables, pas d'adjonction de substance chimique non autorisée.

Les conditions de conservation et de présentation de ce produit doivent en faciliter l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

**Article 14.** - a) Tout produit alimentaire d'origine animale mis en conserve (lait, oeuf, poissons, viandes, etc...), leurs dérivés ou produits qui en contiennent et mis en boîtes ou en paquets doivent toujours être accompagnés d'un code conforme au code international.

b) Les fabricants, les importateurs et les exportateurs de conserves doivent adresser au Ministère chargé de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire 15 exemplaires de ce code.

**Article 15.** - La mise en vente des viandes foraines n'est autorisée qu'après une inspection sanitaire vétérinaire.

SECTION V :  
SANCTIONS DE L'INSPECTION SANITAIRE  
VETERINAIRE

**Article 16.** - Les sanctions de l'Inspection Sanitaire Vétérinaire conduisent :

- à la mise en consommation des produits inspectés et jugés salubres pour les usages auxquels ils sont destinés ;
- à la consignation et à des prélèvements des produits suspects aux fins d'enquêtes complémentaires ;
- à la saisie des produits jugés impropres à la consommation ;
- à la destruction, la dénaturation ou la récupération dans certains cas précis des saisies ;
- à l'application rigoureuse des sanctions éventuelles prévues par la réglementation en vigueur.

**Article 17.** - Les quantités minima des produits qu'il est nécessaire de prélever aux fins d'analyse de laboratoire sont fixées par un arrêté du Ministre de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales.

**Article 18.** - Toute saisie donne lieu à l'établissement en 3 exemplaires d'un certificat de saisie dont le modèle sera fixé par arrêté du Ministre de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales.

En outre, il sera établi un procès-verbal de saisie par l'Inspection Sanitaire Vétérinaire et signé par le propriétaire des produits saisis.

**Article 19.** - 1) Les animaux ou les produits d'origine animale saisis sont retirés de la commercialisation et consignés avant d'être dénaturés ou détruits. Ces opérations sont effectuées par un Inspecteur Sanitaire Vétérinaire en présence du propriétaire de ces produits ou de son représentant et d'un agent des forces de l'ordre.

2) Les frais et le matériel nécessaires à la consignation, à la dénaturation ou à la destruction des saisies sont à la charge du propriétaire.

**Article 20.** - Les abattoirs modernes ou toutes entreprises dotées d'équipements adéquats en vue de la préparation de farines animales pour l'alimentation des animaux peuvent revaloriser les saisies reconnues récupérables par l'Inspection Sanitaire Vétérinaire.

Les saisies à récupérer et à revaloriser sont évaluées et payées à leurs propriétaires par les établissements de récupération.

**Article 21.** - Le Ministre chargé de l'Elevage, des Pêches et des Industries Animales peut autoriser la saisie et la vente aux enchères publiques des animaux et des produits d'origine animale importés ou exportés frauduleusement.

CHAPITRE III

DES ETABLISSEMENT D'EXPLOITATION,  
DE CONDITIONNEMENT ET DE TRANSPORT  
DES PRODUITS D'ORIGINE ANIMALE

SECTION I  
DISPOSITIONS GENERALES

**Article 22.** - Les boucheries, charcuteries et poissonneries et tous autres établissements traitant des produits d'origine animale doivent satisfaire aux normes d'hygiène et de salubrité. Ils doivent avoir une bonne alimentation en eau potable pour le nettoyage et une évacuation facile des eaux usées.

**Article 23.** - Les matériaux utilisés pour la confection des emballages varient selon l'état du produit et sa destination finale.

Les emballages perdus doivent être construits en bois neuf ou en tout autre matériel suffisamment résistant et non toxique.

Les emballages réutilisables doivent être en métal

inoxydable ou tout autre matériel étanche, lavable et désinfectable.

Les produits d'origine animale mis en vente sous emballage doivent être étiquetés selon les normes fixées par un arrêté du Ministre chargé de l'Inspection Sanitaire vétérinaire.

**Article 24** .- En aucun cas, la vente et le stockage des produits frais de la pêche et de l'élevage ne peuvent s'effectuer sur les mêmes comptoirs ou entrepôts; il en est de même pour les véhicules utilisés pour leur transport.

**Article 25** .- La viande, le poisson, congelés ou réfrigérés doivent être entreposés, manutentionnés et expédiés dans des conditions propres à éviter la rupture de la chaîne de froid.

**Article 26** .- Le transport des produits d'origine animale ne peut s'effectuer qu'à bord de véhicules spécialement aménagés et destinés à cet usage.

Ces véhicules doivent comporter des parois intérieures construites en matériaux résistant à la corrosion, lisses et faciles à nettoyer et à désinfecter.

En outre, ils doivent être aménagés de manière à assurer une étanchéité suffisante.

**Article 27** .- La mise en service des véhicules est subordonnée à l'agrément du Ministre chargé de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales sur la demande du propriétaire. Cet agrément est renouvelable tous les 6 mois sur présentation d'un certificat de conformité.

**Article 28** .- Toute demande d'agrément de véhicule destiné à transporter des produits d'origine animale doit comporter les pièces suivantes :

- une demande timbrée précisant les noms, prénoms, nationalité, profession et résidence du requérant ou la raison sociale et le siège dans le cas d'une société; une copie certifiée conforme de la carte grise du véhicule ;
- les certificats médicaux du personnel ;
- la zone d'activité du véhicule.

**Article 29** .- Sur des distances supérieures à 100 km, le transport des produits d'origine animale doit se faire au moyen des véhicules frigorifiques, le poisson frais étant préalablement sous glace.

## SECTION II : DISPOSITIONS PARTICULIÈRES POUR LE POISSON

**Article 30** .- 1) Dès son arrivée dans une installation de mareyage ou dans le lieu de débarquement, le poisson doit être enlevé immédiatement et travaillé, glacé, conditionné et l'expédition doit intervenir dans les meilleurs délais.

2) Au cas où l'expédition n'intervient pas dans les six heures suivant la fin du conditionnement, le poisson doit être placé dans une chambre froide dont la température avoisine 0 °C.

**Article 31** .- Le poisson fumé ou séché doit être mis dans des sacs, paniers, baskets ou cartons et ne doit en aucun cas être en contact direct avec le milieu extérieur.

## CHAPITRE VI

### MANIPULATION DES VIANDES DES PRODUIS DE LA PÊCHE ET LEURS DÉRIVÉS

**Article 32** .- Le professionnel des industries animales appelé à manipuler les viandes ou tout autre produit d'origine animale dans les lieux désignés: abattoirs, boucheries, charcuteries, poissonneries et tout établissement de transformation doit revêtir une blouse et un tablier blancs, propres, et tout autre équipement jugé nécessaire (bottes, calottes, etc...).

## CHAPITRE V

### DE LA TAXE D'INSPECTION SANITAIRE VÉTÉRINAIRE

**Article 33** .- La taxe d'inspection sanitaire vétérinaire dont le taux est fixé chaque année par la loi des finances, est perçue sur le plan intérieur par les régies de recettes des Centres Zootechniques et Vétérinaires, ou tout autre poste de contrôle et à l'importation par le service des douanes.

Le produit de cette taxe est reversé au Trésor qui en assure la répartition selon les textes en vigueur.

## CHAPITRE VI

### DISPOSITIONS DIVERSES

**Article 34** .- 1) Tout procès-verbal d'inspection sanitaire vétérinaire doit comporter les indications suivantes.

- les dates de l'établissement et de la clôture du constat;
- l'identité complète de l'agent verbalisateur assermenté et l'indication de ses grade, fonction et lieu de service ;
- la date, l'heure et le lieu de l'infraction ou de la saisie;
- l'identité complète du contrevenant et la description détaillée des moyens qu'il a utilisés ;
- la description détaillée et l'évaluation de l'infraction ou de la saisie ;
- les déclaration et signature du contrevenant ;
- l'identité complète des témoins, des complices ou des co-auteurs éventuels, leur déclaration et leur signature ;
- les références des articles de la loi interdisant ou réprimant l'acte commis ;
- les sanctions proposées ;
- la mention des produits et engins saisis et le lieu de leur garde ;

- toutes autres mentions permettant d'apprécier le constat.

2) Le responsable provincial de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales peut transiger pour toute infraction relevée sur procès-verbal.

3) En cas d'échec des transactions, le procès-verbal est adressé au Procureur de la République territorialement compétent.

4) Le procès-verbal clos reçoit un numéro d'ordre dans le registre du contentieux. Il est envoyé dans les 72 heures au Procureur de la République et une copie au Délégué Provincial de l'Élevage, des Pêches et des Industries Animales.

## CHAPITRE VII

### DISPOSITIONS FINALES

**Article 35.** - Le présent décret qui abroge toutes dispositions antérieures contraires en matière d'Inspection Sanitaire Vétérinaire notamment :

- le décret n° 74/990 du 16 décembre 1974, fixant les modalités de conditionnement et de transport des produits de la pêche ;
- le décret n° 78/197 du 10 juin 1978, fixant les modalités d'Inspection Sanitaire ;
- le décret n° 75/536 du 17 juillet 1975, fixant les modalités de l'Inspection Sanitaire des produits de la pêche,

sera enregistré puis publié au Journal Officiel en français et en anglais.

Yaoundé, le 14 juin 1986

LE PRÉSIDENT DE LA RÉPUBLIQUE,

Paul BIYA