

Délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990
fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour
l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire
dans ces établissements

Historique :

Créée par :	Délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements.	JONC du 29 janvier 1991 Page 396
Modifiée par :	Délibération n° 356 du 18 janvier 2008 modifiant les délibérations n° 95/CP du 14 novembre 1990 fixant les normes auxquelles doivent satisfaire les abattoirs agréés pour l'exportation des viandes et déterminant les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements et n° 96/CP du 14 novembre 1990 relative à l'hygiène de la préparation des viandes découpées, désossées ou non.	JONC du 29 janvier 2008 Page 645

Article 1^{er}

Modifié par la délibération n° 356 du 18 janvier 2008 – Art. 1^{er}

La présente délibération fixe :

- Les normes auxquelles les abattoirs doivent satisfaire pour être agréés en vue de l'exportation des viandes fraîches provenant soit d'animaux domestiques appartenant aux espèces bovine, porcine, ovine, caprine, équine, asine ainsi que leurs croisements, soit des gibiers d'élevage ou sauvages.
- Les conditions de l'inspection sanitaire dans ces établissements.

Article 2

Pour l'application de la présente délibération, il faut entendre par :

- Viandes, toutes parties de ces animaux propres à la consommation humaine.
- Viandes fraîches, toutes les viandes n'ayant subi aucun traitement de nature à assurer leur conservation. Toutefois, les viandes traitées par le froid sont à considérer comme fraîches pour l'application de la présente délibération.
- Carcasses, le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, dépouillement, éviscération et ablation des extrémités des membres au niveau du carpe et du tarse, de la tête, de la queue et des mamelles, exception faite pour les porcins qui peuvent être présentés non dépouillés et les pieds postérieurs et antérieurs adhérents (non sectionnés).
- Abats, les viandes fraîches autres que celles de la carcasse telle que définie ci-dessus.

Délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990

Mise à jour le 18/01/2008

- Viscères, les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage.

TITRE I - Conditions d'installation et d'équipement

Article 3

Les établissements visés à l'article 1^{er} doivent comporter une séparation suffisante entre le secteur propre et le secteur souillé et être aménagés de telle sorte que soit assuré, depuis l'introduction de l'animal vivant dans l'abattoir jusqu'à la sortie de viandes et des abats reconnus propres à la consommation humaine, un acheminement continu sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes, entre viandes et sous-produits ou déchets.

Article 4

Les abattoirs doivent comporter :

a) Des locaux de stabulation de façon à permettre :

La séparation des animaux par espèce ;

l'hébergement du nombre d'animaux correspondant à la possibilité maximale d'abattage pendant une journée de travail ;

l'abreuvement et le repos des animaux.

Ces locaux peuvent être établis à proximité des salles d'abattage et d'habillage, un sas devant toutefois séparer le local de stabulation et le local d'abattage correspondant.

b) Des locaux d'abattage et d'habillage de dimensions telles que le travail et l'inspection puissent s'y effectuer de façon satisfaisante.

Un emplacement spécial doit être réservé à l'abattage des porcs. Les emplacements pour l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage doivent être séparés des autres chaînes d'abattage, soit par un espace libre d'au moins 5 mètres, soit par une cloison d'au moins 3 mètres de haut.

c) Un local pour le vidage et le premier lavage des viscères abdominaux (estomac et intestins), isolé de la salle d'abattage et des locaux à usage de triperie et de boyauderie, mais situé à proximité de ceux-ci.

d) Des locaux la triperie et la boyauderie, efficacement séparés des salles d'abattage et d'habillage.

e) Des installations frigorifiques comprenant obligatoirement :

1. Une ou plusieurs chambres de réfrigération permettant de réaliser le ressuage des carcasses et abats de tous les animaux sacrifiés dans une journée de travail.

2. Une ou plusieurs salles de capacité suffisante, destinées au stockage, sous régime du froid, des viandes et abats séjournant dans l'établissement au-delà de la journée qui suit celle au cours de laquelle a été pratiqué l'abattage.

f) Des locaux réfrigérés, pour l'entreposage des suifs, ainsi que des locaux pour l'entreposage des cuirs, des cornes et des onglons.

g) Un lazaret pour l'isolement des animaux vivants, malades ou suspects.

h) Un local aménagé pour l'abattage de ces animaux.

i) Un local de consigne réfrigéré.

j) Un local destiné à la séquestration jusqu'à la livraison à l'équarrissage des viandes, abats saisis ainsi que des déchets divers.

k) Un local convenablement aménagé et de surface suffisante à la disposition exclusive du service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux.

Chacun des locaux énumérés sous g, h, i, j, k est muni d'un système de fermeture à clef.

l) Des emplacements aménagés et équipés pour :

d'une part, le dépôt des litières et fumiers ;

d'autre part, le lavage et la désinfection des véhicules.

m) Des vestiaires et des installations sanitaires pour le personnel.

Ces installations sanitaires comportent :

des lavabos à commande non manuelle, pourvus en eau chaude et eau froide ;

des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des mains ainsi que des essuie-mains à n'utiliser qu'une seule fois ;

des douches et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau. Ces derniers ne doivent en aucun cas communiquer avec les locaux de travail et de stockage. Des lavabos doivent être placés à la sortie des cabinets d'aisance.

Article 5

Les bâtiments doivent être conçus en vue de permettre d'effectuer à tout moment et d'une manière efficace les opérations d'inspection vétérinaire et d'appliquer facilement les règles d'hygiène.

Les locaux visés à l'article 4 doivent en particulier satisfaire aux conditions ci-après :

1) Les sols doivent être en matériaux imperméables, imputrescibles, rigoureusement étanches, non glissants, faciles à nettoyer et à désinfecter.

Ils doivent comporter des pentes suffisantes et un réseau d'évacuation approprié pour l'écoulement des liquides, dont les points de captage sont munis d'un grillage et d'un siphon.

2) Les murs intérieurs doivent être revêtus d'un enduit lisse et lavable sur toute leur hauteur et sur une hauteur d'au moins 3 mètres à partir du sol, comporter un revêtement lisse, résistant aux chocs, imperméable, imputrescible et de coloration claire.

Les angles de raccordement des murs entre eux et avec le sol sont aménagés en gorges arrondies.

3) Chaque établissement doit être équipé :

A - D'une installation assurant l'approvisionnement en eau exclusivement potable sous pression et en qualité suffisante.

Des postes d'eau sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue du nettoyage des locaux ainsi que du douchage des carcasses après habillage et inspection.

Toutefois, à titre exceptionnel, l'utilisation d'eau non potable pour production, de la vapeur et pour le refroidissement des machines frigorifiques est autorisée sous réserve que les conduites :

n'en permettent pas l'utilisation à d'autres fins ;

ne passent pas à travers les locaux où se trouvent les viandes ;

soient peintes d'une couleur différente de celle utilisée pour l'eau potable.

B - D'une installation fournissant une quantité suffisante d'eau potable chaude.

C - Des dispositifs suffisants pour le nettoyage et la désinfection des mains et du matériel de travail, placés le plus près possible des postes de travail et pourvus :

d'eau courante froide et chaude ;

de produits de nettoyage et de désinfection ;

d'essuie-mains ne pouvant être utilisés qu'une seule fois ;

de robinets à commande non manuelle.

Pour le nettoyage des outils, l'eau doit être à une température au moins égale à + 82°C,

D - D'aménagements tels qu'ils assurent :

une aération suffisante et une bonne évacuation des buées ;

un éclairage naturel suffisant ou artificiel ne modifiant pas les couleurs, dont l'intensité ne doit pas être inférieure :

- à 540 lux à tous les postes d'inspection ;

- à 220 lux dans les salles de travail ;

- à 110 lux dans les autres locaux.

E - D'un réseau de manutention aérienne installé de telle sorte que les différentes opérations se succédant après l'établissement jusqu'à la fin de l'habillage, fente comprise, soient effectuées sur l'animal suspendu, sauf pour l'échaudage des porcs.

F - D'un réseau de rails aériens pour la manutention ultérieure des viandes.

G - D'un dispositif d'évacuation des eaux pluviales et usées répondant aux normes de la réglementation en vigueur.

H - De dispositifs de protection contre les animaux indésirables, tels qu'insectes, rongeurs, etc.

Article 6

Dans tous les établissements, le matériel doit être inaltérable, facile à nettoyer et à désinfecter et comprendre au moins :

un ou plusieurs appareils destinés à l'étourdissement des animaux avant la saignée et adaptés à chaque espèce ;

des récipients à sang ;

des bacs ou autres dispositifs appropriés pour recevoir directement au moment de l'éviscération les organes abdominaux et les organes pelviens et leur contenu s'il y a lieu, ainsi que les mamelles et les pieds ;

des crochets, plateaux et tables pour permettre l'inspection sanitaire des abats ;

des récipients étanches, munis de couvercles à charnières à fermeture jointive, pour la collecte des déchets ;

des bacs avec dispositif de verrouillage pour la confiscation des pièces saisies de faible volume ;

un dispositif spécial pour le nettoyage à l'eau chaude (82°) du matériel.

TITRE II - Conditions hygiéniques de fonctionnement

CHAPITRE I - HYGIÈNE DU PERSONNEL

Article 7

Le personnel est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire.

Il doit notamment porter des vêtements de travail et une coiffure propres.

Le personnel affecté à l'abattage des animaux, au travail ou à la manipulation des viandes, est tenu de se laver et de se désinfecter les mains plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à chaque reprise du travail.

Les personnes qui ont été en contact avec les animaux malades ou qui ont manipulé des viandes insalubres doivent immédiatement se laver les mains et les bras avec de l'eau chaude, puis les désinfecter.

Article 8

Seules sont admises au travail et à la manipulation des viandes les personnes satisfaisant aux prescriptions réglementaires relatives aux mesures de prophylaxie, d'hygiène et de sécurité.

CHAPITRE II - HYGIÈNE DU MATÉRIEL ET DES LOCAUX

Article 9

Le matériel, les instruments ainsi que les récipients, bacs, plateaux, utilisés pour la préparation des carcasses et pour la manipulation des viandes, sont maintenus en bon état d'entretien et de propreté. Ils ne doivent pas être utilisés à d'autres fins que le travail de la viande.

Ils doivent être soigneusement nettoyés et désinfectés plusieurs fois au cours d'une même journée de travail ainsi qu'à la fin de la journée.

Le matériel et les instruments souillés et contaminés doivent être lavés et désinfectés avant toute réutilisation.

Les produits de nettoyage du matériel et des instruments doivent répondre aux conditions prescrites par les règlements pris pour l'application de la loi du 1^{er} août 1905 sur la répression des fraudes.

Article 10

Les locaux doivent être constamment en parfait état de propreté. La désinfection des étables, cours et salles de travail doit être pratiquée au moins une fois par mois et chaque fois qu'une maladie contagieuse est constatée.

Il est interdit de répandre de la sciure de bois ou toute autre matière analogue sur le sol des locaux de travail et d'entreposage.

Il est interdit de fumer dans les locaux de travail et d'entreposage.

Il est interdit d'introduire et de laisser errer dans les cours et locaux de l'abattoir des chiens, chats et animaux de basse-cour.

La destruction des insectes et des rongeurs doit être systématiquement pratiquée.

Ces moyens de lutte, de même que les détersifs et les désinfectants utilisés ne doivent en aucun cas affecter la salubrité des viandes.

CHAPITRE III - HYGIÈNE DE L'ABATTAGE

Article 11

Tout animal de boucherie ou de charcuterie introduit dans les parcs de comptage ou les locaux de stabulation de l'abattoir doit être abattu et ne peut sortir qu'à l'état de viande morte.

Article 12

Les animaux qui, au moment de l'examen clinique par le vétérinaire de l'abattoir, ne sont pas reconnus en bon état de santé doivent être marqués et placés dans l'étable lazaret.

Ces animaux ne peuvent être sacrifiés que dans le local d'abattage prévu à cet effet.

Article 13

Il ne doit être conduit aux emplacements d'abattage que les animaux destinés à être sacrifiés immédiatement, tous les autres doivent rester dans les locaux de stabulation.

Les animaux doivent être sacrifiés et préparés aux emplacements qui sont réservés à chaque espèce dans les salles d'abattage.

Article 14

La saignée doit être complète et suivre immédiatement l'étourdissement.

Le collecte du sang doit être effectuée dans les meilleures conditions d'hygiène.

Le sang récolté en vue de la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients prévus à cet effet. L'identification individuelle ou par groupe d'animaux est dans ce cas obligatoire.

La défibrination manuelle est interdite.

Article 15

Sauf pour les porcs, le dépouillement immédiat et complet est obligatoire. La pratique du soufflage des carcasses en vue de faciliter l'enlèvement du cuir est interdite. Les porcs s'ils ne sont pas dépouillés doivent être immédiatement épilés.

Les cuirs et peaux, les cornes et onglons, doivent être transportés dans les salles qui sont réservées à cet effet dès que possible après la réalisation du dépouillement.

Article 16

L'éviscération doit être effectuée sans délai et terminée au plus tard une demi-heure après la saignée. Les estomacs ou réservoirs gastriques, les intestins et les viscères pelviens doivent être recueillis directement soit dans des bacs, soit sur une table d'éviscération, soit sur des plateaux. L'ouverture et le vidange des viscères ne doivent être effectués qu'aux emplacements spécialement réservés à cet effet.

Le poumon, le cœur, le foie, la rate et le médiastin peuvent être soit détachés, soit laissés adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

Le soufflage des poumons est interdit. Toutefois, le soufflage d'un organe lorsqu'il est imposé par un rite religieux peut être autorisé, mais l'organe insufflé doit être retiré de la consommation humaine.

Pour toutes les espèces, les reins doivent rester adhérents à la carcasse par leurs connexions naturelles.

Le nettoyage des viandes à l'aide d'un linge est interdit.

Les viandes et les récipients qui les contiennent ne doivent pas entrer en contact direct avec le sol.

Les déchets doivent être entreposés dans des récipients prévus à cet effet.

Article 17

Immédiatement après l'inspection post mortem, les carcasses doivent être placées dans les salles réfrigérées jusqu'à ce que leur température à cœur ne dépasse pas + 7°C.

Les abats doivent être placés en chambre froide pour abaisser leur température à cœur à un niveau au plus égal à 3°C.

TITRE III - Inspection sanitaire

CHAPITRE I - INSPECTION ANTE MORTEM

Article 18

Tout animal doit être présenté à l'inspection sanitaire par son propriétaire ou par son détenteur le jour même de son entrée dans l'abattoir. Cet examen doit être renouvelé avant l'abattage si la stabulation dépasse vingt quatre heures.

Les animaux à abattre doivent être mis au repos pendant une période suffisante, celle-ci ne peut être inférieure à vingt quatre heures pour les animaux fatigués ou excités.

Article 19

L'inspection ante mortem doit être pratiquée par le vétérinaire inspecteur.

Elle doit permettre de préciser :

si les animaux sont suspects d'être atteints où sont atteints d'une maladie transmissible à l'homme où aux animaux ;

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

s'ils sont en état de fatigue ou d'excitation.

CHAPITRE II - INSPECTION POST MORTEM

Article 20

Les opérations d'abattage et d'habillage sont placées sous la surveillance ininterrompue des agents du service d'inspection.

Toutes les parties de l'animal doivent être soumises à l'inspection immédiatement après 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.

Article 21

Les reins doivent être complètement dégagés de leur enveloppe graisseuse.

Les carcasses d'équipés, des bovins de plus de trois mois et des porcs de plus de quatre semaines doivent être découpées en demis, par fente longitudinale de la colonne vertébrale.

La tête des équidés et des porcs doit être également fendue longitudinalement.

Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu. En ce qui concerne le sang, la défibrination mécanique ou à l'aide d'un batteur mécanique est autorisée. L'addition d'anticoagulants autorisés est admise.

Les lésions présentes sur la carcasse ou les abats ne doivent être ni enlevées, ni masquées, ni incisées avant la présentation à l'inspection.

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 sur place, sous la responsabilité de leur propriétaire ou de leur détenteur.

Article 22

Le cuir ou la peau, s'il est détaché, doit être muni d'un numéro ou de tout autre moyen d'identification permettant de reconnaître son appartenance à la carcasse elle-même identifiée.

Cette disposition s'applique également pour la tête, la langue, le poumon, le cœur, le foie, la rate, le tractus digestif et toutes autres parties de l'animal nécessaires à l'inspection. Les parties précitées doivent rester à proximité de la carcasse jusqu'à la fin de l'inspection.

Article 23

L'inspection post mortem doit comporter :

- a) l'examen visuel de l'animal abattu ;
- b) la palpation de certains organes, notamment du poumon, du foie, de la rate, 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 inspecteur doit examiner particulièrement :

- a) la couleur du sang, son aptitude à la coagulation et la présence éventuelle dans celui-ci de corps étrangers ;
- b) la tête, la gorge, les ganglions lymphatiques, rétropharyngiens, sous maxillaires, pré-atloïdiens et parotidiens ainsi que les amygdales, la langue étant dégagée de façon à permettre une inspection détaillée de la bouche et de l'arrière bouche.

Les amygdales doivent être enlevées après inspection ;

- 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 mésentère, les ganglions lymphatiques gastriques et mésentériques ;

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 ;

Délibération n° 95/CP du 14 novembre 1990

Mise à jour le 18/01/2008

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.

Chez les ovins et les caprins, l'ouverture du cœur et l'incision des ganglions lymphatiques de la tête ne doivent être pratiquées qu'en cas de doute.

Le vétérinaire inspecteur doit, en outre, effectuer systématiquement :

A - La recherche de la cysticerose :

a) sur les bovins âgés, veaux inclus, au niveau :

de la langue, dont la musculature doit être incisée longitudinalement sur la face inférieure sans trop léser l'organe ;

de l'œsophage, qui doit être dégagé de la trachée ;

du cœur qui, en plus de l'incision prescrite au deuxième paragraphe, alinéa d, doit être fendu en deux points opposés, des oreillettes à la pointe ;

des masséters externes et internes, qui doivent être incisés suivant deux plans parallèles au maxillaire inférieur, incision allant du bord inférieur de ce maxillaire à l'insertion musculaire supérieure ;

du diaphragme, dont la partie musculaire doit être dégagée du péritoine ;

des surfaces musculaires de la carcasse directement visibles ;

b) sur les porcins, au niveau des surfaces musculaires directement visibles, en particulier au niveau des muscles du plat de la cuisse, de la paroi abdominale, des psoas dégagés du tissu adipeux, des piliers du diaphragme, des muscles intercostaux du cœur, de la langue et du larynx.

B - La recherche de la distomatose sur les bovins, les ovins et les caprins par deux incisions intéressant les canaux biliaires, pratiquées sur la face postérieure du foie, à savoir à l'union des deux lobes principaux, l'autre, profonde, à la base du lobe de Spiegel.

C - La recherche de la morve sur les solipèdes par un examen attentif des muqueuses, de la trachée, du larynx, des cavités nasales, des sinus et de leurs ramifications après fente de la tête dans le plan médian et ablation de la cloison nasale.

Article 24

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 après avoir été munie d'un plomb d'identification, les abats correspondants et identifiés doivent être placés dans le local permettant d'en assurer la bonne conservation.

Pendant la durée de la consigne, à l'exception des prélèvements ordonnés par les agents du service Vétérinaire d'Inspection, il est interdit d'effectuer un prélèvement quelconque sur la carcasse ou les abats.

Article 25

Les carcasses, parties de carcasse et abats jugés impropres à la consommation humaine ou insalubres doivent rester sous le contrôle direct du service d'inspection et placés dans le local de saisie fermé à clé.

En fonction du motif de saisie, ces éléments sont soit livrés à l'alimentation animale dans les conditions prévues par les textes relatifs à cet objet, soit livrés à l'équarrissage pour destruction.

CHAPITRE III - CONCLUSIONS DE L'INSPECTION

Article 26

Peuvent être livrées à l'exportation toutes les viandes provenant d'animaux reconnus sains à l'examen ante mortem et trouvés à l'inspection post mortem propres à la consommation humaine.

Toutefois, sont exclus des échanges intracommunautaires :

Les viandes fraîches provenant :

d'animaux présentant une maladie ou une perturbation de leur état mentionnée à l'article 19 ;

d'animaux présentant une maladie ou une perturbation de leur état mentionnée à l'article 19 ;

d'animaux qui ont été reconnus tuberculeux à la suite d'une réaction positive à la tuberculine ;

de verrats et de porcs cryptorchides.

Les viandes fraîches d'animaux sur lesquels ont été constatés soit des lésions de tuberculose, soit un ou plusieurs cysticerques vivants ou morts.

Les parties de carcasses ou les abats présentant des lésions traumatiques survenues peu avant l'abattage, des malformations ou des altérations.

Le sang qui a fait l'objet, en vue d'empêcher sa coagulation, d'un traitement chimique.

TITRE IV - Généralités

Article 27

Les abattoirs dont les conditions d'installation, d'équipement, de fonctionnement et d'inspection sanitaire répondent aux dispositions de la présente délibération, sont inscrits sur la liste des établissements agréés et ils reçoivent un numéro d'agrément vétérinaire.

Le retrait de l'agrément est prononcé lorsqu'une ou plusieurs des dispositions auxquelles il est lié ne sont plus respectées.

Article 28

Le Chef du service Vétérinaire et de la Protection des Végétaux est chargé de l'exécution de la présente délibération.

Article 29

La présente délibération sera transmise au Délégué du Gouvernement, Haut-Commissaire de la République.