

JORT

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

REPUBLIQUE TOGOLAISE
Travail-Liberté-Patrie

CABINET

SECRETARIAT GENERAL

DIRECTION DE L'ELEVAGE

Arrêté n° 077/12 /MAEP/Cab/SG/DE

portant réglementation de l'inspection sanitaire et de salubrité
des animaux de boucherie, des viandes et sous-produits destinés à l'alimentation humaine

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

Vu la loi n°99-002 du 12 février 1999 relative à la police sanitaire des animaux sur le territoire de la République Togolaise ;

Vu le décret n°2010-036/PR du 28 mai 2010 portant composition du gouvernement, ensemble les textes qui l'ont modifié ;

Vu le décret n°2012-004/PR du 29 février 2012 relatif aux attributions des ministres d'Etat et ministres ;

Vu le décret n°2012-006/PR du 07 mars 2012 portant organisation des départements ministériels ;

Vu l'arrêté n°046MAEP/SG/DEP du 24 avril 2007 portant inspection sanitaire des denrées animales et d'origine animale ;

ARRETE :

TITRE I – DISPOSITIONS GENERALES

Article 1^{er} : Au sens du présent arrêté on entend par :

- a) **Abattage** : tout procédé qui cause la mort d'un animal par saignée ;
- b) **Abats** : les viandes fraîches autres que celles de la carcasse définie à l'alinéa h ;
- c) **Abattoir** : tout établissement, ou locaux, utilisés pour l'abattage d'animaux en vue d'obtenir des denrées destinées à la consommation et agréés par les services vétérinaires ou toute autre Autorité Compétente à cet effet, y compris les installations destinées à l'acheminement ou à la stabulation des animaux ;
- d) **Animal** : tout mammifère ou tout oiseau, ainsi que les abeilles ;
- e) **Animal de boucherie** : tout animal destiné à être abattu à bref délai, sous le contrôle de l'Autorité vétérinaire compétente ;
- f) **Autorité compétente**: l'autorité officiellement chargée par le gouvernement du contrôle de l'hygiène de la viande, comprenant la définition de prescriptions réglementaires d'hygiène pour la viande et leur mise en vigueur ;
- g) **Autorité vétérinaire** : Autorité gouvernementale d'un membre de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE), comprenant des vétérinaires et autres professionnels et para professionnels,

ayant la responsabilité de mettre en œuvre les mesures relatives à la protection de la santé et du bien-être des animaux, de gérer les activités de certification vétérinaire internationale et d'appliquer les autres normes et recommandations figurant dans le Code terrestre, ou d'en superviser l'exécution sur l'ensemble du territoire national, et présentant les compétences nécessaires à cet effet ;

- h) **Carcasse**: le corps entier d'un animal de boucherie après saignée, éviscération, ablation des mamelles des vaches ainsi que, exception faite pour les porcs, après dépouillement et séparation de la tête et des membres, ces derniers étant sectionnés au niveau du carpe et du tarse ou corps d'un animal après habillage;
- i) **Cinquième quartier**: Ensemble des éléments enlevés de la carcasse lors de l'abattage. Il représente 40% du poids vivant ; il est composé de deux parties : produits comestibles, abats rouges et blancs et produits industriels, issues et sous-produits ;
- j) **Établissement**: Bâtiment ou zone approuvé et homologué et/ou enregistrés par l'autorité compétente pour la conduite d'activités d'hygiène de la viande ;
- k) **Éviscération** : Retrait des organes internes des cavités abdominale et thoracique d'une carcasse ;
- l) **Habillage** : Division progressive du corps d'un animal en une carcasse et autres parties comestibles et non comestibles ;
- m) **Hygiène de la viande** : Toutes les conditions et mesures nécessaires afin d'assurer la sécurité et la salubrité de la viande tout au long de la chaîne alimentaire;
- n) **Inspection** : Procédure d'observation visuelle; le but est de trier les animaux qui peuvent alors nécessiter un examen ;
- o) **Inspection ante-mortem** : Toute procédure ou toute inspection effectuée sur les animaux vivants par une personne compétente afin d'émettre un jugement portant sur la sécurité, la salubrité et le sort réservé à ces animaux ;
- p) **Inspection post-mortem** : Procédure ou inspection effectuées par une personne compétente sur les parties d'animaux abattus pour juger de leur sécurité et salubrité et de leur utilisation ;
- q) **Issues** : Sous-produits non consommables ;
- r) **Lazaret** : Etable sanitaire de l'abattoir pour la mise sous surveillance des animaux suspects, malades et accidentés ;
- s) **Quartier** : Portion de la carcasse divisée en quatre parties ;
- t) **Sain pour la consommation humaine** : Sain pour la consommation humaine selon les critères suivants:
 - produit en appliquant toutes les mesures de sécurité sanitaire des aliments adaptées à l'usage final prévu;
 - satisfait aux critères de performance et de traitement fondés sur l'analyse des risques concernant des dangers spécifiés; et
 - ne contient pas de dangers à des niveaux nocifs pour la santé humaine ;
- u) **Saisi**: Inspecté et jugé par une personne compétente, ou autrement déclaré impropre à la consommation humaine par l'autorité compétente et devant être éliminé selon des méthodes appropriées ;
- v) **Viandes** : désigne toutes les parties comestibles d'un animal ;

- w) **Viandes fraîches** : désigne les viandes qui n'ont été soumises à aucun traitement modifiant de façon irréversible leurs caractéristiques organoleptiques et physico-chimiques. Elles comprennent les viandes réfrigérées ou congelées, les viandes hachées et les viandes séparées mécaniquement;
- x) **Viandes foraines** : Viandes et abats provenant d'animaux domestiques abattus pour la consommation publique, mis en vente dans une ville ou agglomération autre que celle où a été effectué l'abattage ;
- y) **Vétérinaire officiel** : désigne un vétérinaire habilité par l'Autorité vétérinaire de son pays à accomplir certaines tâches officielles qui lui sont assignées et qui sont liées à la santé animale ou à la santé publique, inspecter les marchandises et, s'il y a lieu, certifier certains produits conformément aux dispositions des chapitres 5.1. et 5.2. du Code terrestre ;
- z) **Viscères** : les abats qui se trouvent dans les cavités thoracique, abdominale et pelvienne, y compris la trachée et l'œsophage.

Article 2 : Les animaux de boucherie et de charcuterie dont les viandes, abats et issues sont destinés à la transformation, à la commercialisation, ne peuvent être abattus que dans les abattoirs ou tueries agréés dans les conditions prévues à l'article 3 du présent arrêté. Ces animaux font l'objet d'une inspection sanitaire par un vétérinaire officiel avant et après l'abattage dans les conditions fixées par le présent arrêté.

Les viandes fraîches doivent, conformément aux dispositions du présent arrêté, avoir été traitées, entreposées et transportées vers les lieux de vente dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

Article 3 : La création, la réorientation et l'agrandissement des établissements prévus à l'article précédent sont soumis à l'agrément du Ministre chargé de l'élevage après avis du Directeur de l'élevage.

Article 4 : Dans tous les établissements publics ou privés destinés :

1. à l'abattage des animaux de toutes espèces ;
2. à la préparation, à la transformation, à l'entreposage, à la conservation, à l'expédition et à la vente de tous produits d'origine animale, notamment des viandes, abats et issues, la surveillance technique des opérations, le contrôle de l'hygiène des locaux, le contrôle sanitaire des animaux, l'inspection sanitaire et de salubrité de tous produits sont obligatoires et assurés par les agents assermentés de la Direction de l'Elevage désignés à cet effet.

TITRE II – INSPECTION SANITAIRE DES ANIMAUX AVANT ET APRES L'ABATTAGE

CHAPITRE PREMIER – INSPECTION SANITAIRE ANTE-MORTEM

Article 5 : Tout animal avant d'être abattu, doit être présenté à l'inspection sanitaire par son propriétaire ou son détenteur. Les animaux doivent être soumis à l'inspection ante-mortem le jour de leur arrivée à l'abattoir et à un repos et une diète hydrique pendant au moins 12 heures. Cet examen doit être renouvelé immédiatement avant l'abattage.

Les propriétaires ou détenteurs d'animaux sont tenus d'apporter leur aide en vue de faciliter la tâche à l'inspecteur.

Article 6 : 1. Le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection ante-mortem de tous les animaux avant l'abattage.

2. Cette inspection doit avoir lieu dans les 24 heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de 24 heures avant l'abattage. En outre, le vétérinaire officiel peut exiger une inspection à tout autre moment.

3. Outre l'inspection ante-mortem habituelle, le vétérinaire officiel doit effectuer une inspection clinique de tous les animaux que l'exploitant du secteur alimentaire ou un auxiliaire officiel peut avoir écartés.

Article 7 : Lors de l'inspection ante-mortem, le vétérinaire officiel procédera à la vérification des documents sanitaires de l'animal, au relevé de son signalement et à l'examen clinique des animaux suspects ou malades.

L'inspection ante-mortem ne doit être pratiquée qu'à la lumière du jour ou sous un éclairage artificiel adéquat.

Article 8 : L'inspection ante-mortem doit notamment permettre de déterminer si, en ce qui concerne l'animal inspecté en question, il existe un signe:

a) indiquant que le bien-être de l'animal a été compromis; ou

b) d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé animale ou humaine, en privilégiant la détection des zoonoses et des maladies figurant sur la liste de l'Organisation Mondiale de la Santé Animale (OIE);

c) d'une maladie ou d'une perturbation de leur état général susceptible de rendre les viandes impropres à la consommation humaine.

Les cas de maladies ou de suspicion constatés sont signalés aux autorités administratives locales et au Directeur de l'Élevage.

d) d'état de fatigue ou d'excitation.

Article 9 : Ne peuvent être abattus en vue de la mise en vente de viandes fraîches les animaux:

a) Qui présentent l'une des manifestations énumérées à l'article 8 alinéas b) et c);

b) Qui n'ont pas été mis au repos pendant une période suffisante; celle-ci ne peut être inférieure à 24 heures pour les animaux fatigués ou excités;

c) Chez lesquels la tuberculose a été constatée sous une forme quelconque ou qui sont reconnus tuberculeux à la suite d'une réaction positive à la tuberculine.

Article 10 : L'inspection sanitaire avant l'abattage doit être effectuée selon les méthodes de l'examen clinique qui doit porter sur :

1°) l'état général de l'animal pour notamment déceler les signes d'agitation, de fièvre ou de fatigue consécutive au transport;

2°) l'appareil locomoteur;

3°) l'état des téguments et des orifices naturels;

4°) l'appareil respiratoire, notamment les caractères des mouvements respiratoires et l'état des premières voies;

5°) l'appareil digestif en particulier la cavité buccale et l'apparence des matières fécales;

6°) l'appareil cardio-vasculaire;

7°) l'appareil génito-urinaire, spécialement l'état de la mamelle et de l'utérus chez les femelles, ainsi que les caractères de l'urine.

Article 11 : Tous les animaux entrés dans un abattoir, pour y être abattus, n'en doivent sortir qu'abattus, à l'exception des animaux visés à l'article 12 ci-dessous.

En cas de maladie, ou de suspicion de maladie, l'abattage peut être retardé ou avancé, lorsque la décision de retarder l'abattage a été prise, l'animal est isolé dans un lazaret. Le séjour d'un animal dans le lazaret ne peut dépasser 48 heures.

Article 12 : Tout animal atteint ou suspect de maladie contagieuse, entré dans un abattoir, est immédiatement séquestré et abattu dans les locaux sanitaires de l'abattoir.

Article 13 : L'abattage des femelles appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine, porcine, équine, et caméline est interdit ; exception faite des femelles hors d'âge, stériles, impropres à la reproduction, accidentées ou encore atteintes ou suspectes de maladies contagieuses comme il est interdit à l'article 12 ci-dessus.

Article 14 : L'abattage des jeunes appartenant aux espèces énumérées à l'article 13 est, en principe, interdit et ne peut être autorisé que par un arrêté pris sur la proposition du Chef du Service de l'Élevage. Cet arrêté fixera l'âge limite inférieur d'abattage et, pour chaque espèce, les pourcentages de jeunes à admettre dans les abattoirs.

Article 15 : L'abattage de tout animal de boucherie en dehors de l'abattoir public est interdit.

Seuls sont autorisés à abattre des animaux de boucherie dans leurs abattoirs privés, les particuliers ou sociétés traitant d'importantes quantités de viandes, sous réserve que la construction desdits abattoirs ait été autorisée et que ces abattoirs soient agréés par le Ministre en charge de l'élevage.

Quel que soit le lieu d'abattage, aucune partie de la viande, des abats ou des issues, ne peut être soustraite à l'inspection qui doit toujours précéder toute transformation en vue de la consommation.

Toutefois, les éleveurs et les habitants qui élèvent un petit bétail pour leur consommation personnelle et familiale conservent la faculté d'abattre chez eux.

Article 16 : Si, pour les motifs d'abattage d'urgence, un animal est abattu hors de l'abattoir, et n'a pu être soumis à l'inspection sanitaire sur pieds : la viande, les abats et les issues de l'animal sacrifié ne peuvent être livrés à la consommation ou mis en vente pour un usage industriel qu'après examen d'un agent du Service de l'Élevage. Celui-ci reste le seul juge de la destination à donner à la viande, aux abats, issues et sous-produits.

CHAPITRE II – HYGIENE DE L'ABATTAGE

Article 17 : Les opérations d'abattage et d'habillage des animaux ainsi que la conservation des carcasses et du cinquième quartier doivent faire l'objet d'une surveillance ininterrompue du service vétérinaire d'inspection. Cette surveillance doit également porter sur l'environnement de ces produits.

Article 18 : La saignée doit être rapide et complète. De ce fait les animaux doivent être suspendus immédiatement après abattage. Le sang destiné à la consommation humaine doit être recueilli dans des récipients parfaitement propres. Il ne peut être battu à la main mais uniquement à l'aide d'instruments conformes aux exigences de l'hygiène.

Le sang des animaux malades ne doit pas être mélangé à celui des animaux sains.

Article 19 : Sauf pour le porc, le dépouillement complet des animaux abattus est obligatoire. Les porcs non dépouillés doivent être épilés soit par échaudage, soit par flambage soit à l'aide de ces deux méthodes.

Le soufflage des animaux avant le dépouillement est interdit sauf usage d'installations spéciales ou de matériels agréés.

Toutefois, les petits ruminants peuvent être fumés à partir des sources d'énergie autorisées.

Article 20 : Dans toutes les espèces, l'éviscération doit être effectuée sans délai après la saignée et loin du sol et terminée au plus tard une demi-heure après la saignée. Cette éviscération doit être totale pour toutes les espèces et intéresser en particulier le rectum, l'anus, la vessie et l'appareil génital.

Article 21 : Les carcasses des bovins adultes, porcs et solipèdes doivent être présentées à l'inspection découpée en "demis" par fente longitudinale de la colonne vertébrale. Lorsque l'inspection l'exige, l'inspecteur pourra imposer la fente longitudinale des autres animaux.

Article 22 : Les viscères de même que la tête et la langue quand ils sont détachés de la carcasse, doivent être placés à proximité de celle-ci et comporter, le cas échéant, ainsi que la dite carcasse, une marque ou un signe particulier permettant de reconnaître leur appartenance commune à un même animal.

Les reins, dans toutes les espèces doivent rester adhérents à la carcasse et être dégagés de leurs enveloppes.

Article 23 : Le douchage des carcasses après la fente est obligatoire. Il doit être réalisé avec de l'eau potable. L'utilisation de torchons pour le nettoyage des carcasses lors de ce douchage ainsi que le soufflage sont interdits.

1. Jusqu'à la fin de l'inspection, il est interdit de procéder au dépeçage de la carcasse, à l'enlèvement ou au traitement de toute partie de l'animal abattu.
2. Les viandes consignées ou saisies, les estomacs, les intestins, les cuirs, les peaux, les cornes et les onglons doivent être placés aussitôt que possible dans des locaux spéciaux fermant à clé.

Article 24 : Au cours de l'inspection, des précautions doivent être prises afin de veiller à ce que la contamination de la viande par des opérations telles que la palpation, la découpe ou l'incision soit réduite au minimum.

Article 25 : a) Les viandes doivent être entreposées après l'inspection post-mortem dans des conditions d'hygiène satisfaisantes, à l'intérieur d'abattoirs agréés ou d'établissements frigorifiques agréés et contrôlés conformément aux dispositions du présent arrêté. La température d'entreposage est inférieure ou égale à 7°C à l'intérieur du produit pour les carcasses et morceaux et à + 3°C pour les abats.

b) Elles doivent être transportées vers les lieux de vente dans des conditions d'hygiène satisfaisantes.

c) La réfrigération des carcasses et abats de bovins est obligatoire et doit être poursuivie tant au niveau des véhicules de transport qu'au niveau des points de vente à la consommation.

Pendant le transport, les quartiers doivent être suspendus. Les abats ne doivent pas être entreposés sur le plancher.

Article 26 : Les lésions pouvant exister sur la carcasse, les abats ou les issues ne peuvent être ni enlevées, ni masquées, ni incisées avant la présentation à l'inspection.

A moins qu'il ne s'agisse d'opérations exigées par le service vétérinaire d'inspection, il est interdit avant l'apposition de l'estampille de salubrité :

1. d'enlever une partie quelconque de l'animal abattu ou de la soumettre à un traitement quel qu'il soit, sauf le battage en ce qui concerne le sang recueilli pour des usages alimentaires.
2. de procéder à la fragmentation de la carcasse ou d'y prélever des organes.

CHAPITRE III – INSPECTION SANITAIRE POST-MORTEM

Article 27 : Tout abattage effectué en vue de la consommation publique en dehors des abattoirs publics ou privés agréés par l'Etat doit faire l'objet d'une demande adressée au service régional de l'élevage.

Quelque soit le lieu d'abattage, aucune partie de la viande, des abats ou des issues ne peut être soustraite à l'inspection qui doit toujours précéder toute transformation en vue de la consommation.

Article 28 : 1. L'inspection des viandes ne peut se faire que de jour, sauf cas exceptionnel.

2. Toutes les parties de l'animal, y compris le sang, doivent être soumises à l'inspection immédiatement après l'abattage.

Article 29 : L'inspection post-mortem doit comporter:

a) L'examen visuel de l'animal abattu; Les viscères sont soumis à un examen visuel complété par la palpation et, si besoin est, par l'incision.

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) Les incisions d'organes et de ganglions; l'exploration des ganglions doit toujours comporter des incisions multiples pratiquées selon le grand axe de chaque ganglion.

Des incisions exploratrices sur la carcasse, les abats et les issues peuvent être pratiquées par l'agent d'inspection, qui peut exiger la découpe de certaines pièces ou régions lorsque ces opérations sont indispensables à la réalisation de son travail.

d) La recherche des anomalies de consistance, de couleur, d'odeur et, éventuellement, de saveur ;

e) Au besoin, des examens de laboratoire.

Article 30 : Le vétérinaire officiel 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 et parotidiens (Lnn. retropharyngiales, mandibulaires et parotidei) 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, l'œsophage, les ganglions bronchiques et médiastinaux (Lnn. bifurcationes, eparteriales et mediastinales), la trachée et les principales ramifications bronchiques étant fendues longitudinalement et le poumon étant incisé en son tiers terminal perpendiculairement à son grand axe ;

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 sus-hépatiques, rétrohépatiques et pancréatiques (Lnn. portales) ;

g) Le tractus gastro-intestinal, le mésentère, les ganglions lymphatiques stomacaux et mésentériques (Lnn. gastrici, mesenterici, craniales et caudales) ;

h) La rate ;

i) Les reins et leurs ganglions lymphatiques (Lnn. renales), la vessie ;

j) La plèvre et le péritoine ;

k) Les organes génitaux ; chez la vache, l'utérus est ouvert par une incision longitudinale ;

l) La mamelle et ses ganglions lymphatiques (Lnn. supramammarii) ; chez la vache, les mamelles sont ouvertes par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus galactophores (sinus lactifères) ;

m) La région ombilicale et les articulations des jeunes animaux ; en cas de doute, la région ombilicale doit être incisée et les articulations ouvertes.

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, doivent également être incisés dans les mêmes conditions, les ganglions suivants : cervicaux superficiels, préscapulaire (Lnn. cervicales superficiales), axillaires propres, axillaires accessoires ou axillaires de la première côte (Lnn. axillaires proprii et primae costae), sus-sternaux (Lnn. sternales craniales), cervicaux profonds (Lnn. cervicales profundi), costo-cervicaux (Lnn. costocervicales), poplités (Lnn. poplitei), précruraux (Lnn. subiliaci), ischiatiques (Lnn. ischiatici), iliaques et lomboartiques (Lnn. iliaci et lumbales).

Article 31 : Chez les ovins, les caprins et les porcins, le foie doit être examiné de la même façon que chez les bovins.

L'ouverture du cœur et l'incision des ganglions lymphatiques, sauf les ganglions poplités et préscapulaires, ne doivent être effectuées qu'en cas de suspicion d'un état pathologique.

Article 32 : Le vétérinaire officiel doit, en outre, effectuer systématiquement :

A. La recherche de la cysticerose:

a) Sur les bovins âgés de plus de six semaines, 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 à l'article 30 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 de la séreuse ;
- des surfaces musculaires de la carcasse directement visibles.

b) Chez les porcs, il est procédé :

- à la recherche de la cysticerose par l'exploitation des surfaces musculaires mises à nu, 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.
- à l'examen trichinoscopique quand les animaux sont suspectés d'être atteints de trichinose.

B. La recherche de la distomatose sur les bovins, les ovins et les caprins, par des incisions pratiquées sur la face stomacale du foie et intéressant les canaux biliaires ainsi que par une incision profonde de la base du lobe de Spiegel.

Article 33 : Chez les équidés, dans le but de rechercher la morve, il est procédé à un examen attentif des muqueuses de la trachée, du larynx, du sinus nasal et de ses ramifications après fente de la tête dans le plan média et ablation de la cloison nasale.

Article 34 : Lorsque l'inspection post-mortem de la carcasse et des abats ne permet pas de prendre une décision immédiate sur la salubrité de la carcasse et des abats, notamment lorsque des

prélèvements doivent être effectués en vue d'un examen de laboratoire, l'animal abattu est consigné pendant 24 heures au moins.

Dans ce cas, la carcasse, les viscères et les issues doivent être placés dans un local spécial réfrigéré, fermant à clé permettant d'en assurer la bonne conservation.

Article 35 : Pendant la durée de la consigne, il est interdit à quiconque, sauf au vétérinaire inspecteur, d'effectuer un prélèvement quelconque sur les diverses parties de l'animal qui ont été consignées.

Article 36 : Les viandes provenant d'animaux légèrement infestés de larves de ténias (moins d'une larve par décimètre carré de coupe) ne peuvent être livrées à la consommation qu'après stérilisation.

Article 37 : Sont interdites l'exposition, la circulation, la vente et l'utilisation directe ou indirecte, pour l'alimentation humaine, des viandes ne portant pas l'estampille du Service de l'inspection des viandes.

En cas d'infraction à cette disposition, les viandes non estampillées sont confisquées et vendues, soit pour la consommation après inspection d'un vétérinaire inspecteur, soit pour l'équarrissage. Dans les deux cas, cette vente est faite au profit de l'Etat.

CHAPITRE IV – MARQUAGE DE SALUBRITÉ

Article 38 : À l'issue de l'inspection post-mortem, les carcasses reconnues propres à la consommation sont estampillées. L'estampillage est effectué sous la responsabilité du vétérinaire officiel. Un certificat de salubrité pourra être délivré en cas de nécessité.

Article 39 : 1. Le vétérinaire officiel doit contrôler le marquage de salubrité et les marques utilisées.

2. Le vétérinaire officiel doit notamment veiller à ce que:

a) la marque de salubrité ne soit apposée que sur des animaux (ongulés domestiques, mammifères du gibier d'élevage, autres que les lagomorphes, et le gros gibier sauvage) ayant été soumis à une inspection ante-mortem et post-mortem conformément au présent arrêté et lorsqu'il n'existe aucun motif de déclarer la viande impropre à la consommation humaine.

b) le marquage de salubrité soit apposé à l'encre ou par le feu sur la face externe des carcasses d'une manière telle que si les carcasses sont découpées en demi-carcasses ou en quartiers, ou si les demi-carcasses sont découpées en trois morceaux, chaque pièce porte une marque de salubrité.

c) la marque doit indiquer le nom de l'établissement et le numéro d'agrément de l'abattoir;

3. Les colorants utilisés pour le marquage de salubrité doivent être autorisés conformément aux règles nationales ou internationales concernant l'utilisation des substances colorantes destinées à être employées dans les denrées alimentaires.

4. Les viandes provenant d'animaux soumis à un abattage d'urgence à l'extérieur de l'abattoir doivent porter une marque de salubrité spéciale qui ne peut être confondue avec la marque de salubrité visée au présent chapitre.

5. Les viandes provenant de gibier non dépouillé ne peuvent porter de marque de salubrité que si, après leur dépouillement dans un établissement de traitement du gibier, elles ont subi une inspection post-mortem et ont été déclarées propres à la consommation humaine.

CHAPITRE V – VIANDES PRESENTÉES SOUS EMBALLAGE

Article 40 : Les viandes présentées sous cellophane ou sous tout autre emballage similaire, ne peuvent comprendre que des morceaux de 1^{er} choix, débarrassés de tendons, aponévroses, gros vaisseaux, os etc. ...

Ces viandes ainsi présentées ne doivent avoir subi aucun traitement (hachage, passage à l'attendrisseur) susceptible de léser les fibres musculaires dans leur structure anatomique.

CHAPITRE VI – INSPECTION DES VIANDES FORAINES

Article 41 : Les viandes, destinées à être réfrigérées, congelées ou transportées fraîches hors du périmètre normalement et directement desservi par l'abattoir, sont soumises aux mêmes règles d'inspection que les viandes fraîches destinées à être mises en vente dans le périmètre desservi normalement par l'abattoir.

Article 42 : Les transporteurs et propriétaires de viandes, des espèces bovines, ovines et caprines, fraîches ou conservées par un procédé frigorifique, doivent présenter des carcasses complètes y compris le cinquième quartier, soit découpés par moitiés ou par quartiers suivant les usages de la boucherie. Les différents morceaux devront se juxtaposer exactement entre eux.

Article 43 : Une étiquette portant toutes les indications relatives au lieu, au jour et l'heure d'abattage, et les indications nécessaires à l'identification des produits est fixé par un fil plombé à chaque carcasse, moitié, quartier ou morceau expédié. Cette étiquette portera, en outre, les noms de l'expéditeur et du destinataire.

Article 44 : Les viandes fraîches, réfrigérées ou congelées de bœuf, de mouton, de chèvre et de porc, ne peuvent être transportées que si elles sont accompagnées d'un certificat délivré par le Service de l'Elevage du Territoire de provenance attestant :

1. que ces marchandises proviennent en totalité d'animaux reconnus sains et exempts de toute maladie au moment de l'abattage.
2. qu'elles ne contiennent aucune substance antiseptique.
3. qu'elles ont été préparées dans de conditions répondant à toutes les exigences de l'hygiène alimentaire.

Article 45 : Le certificat prévu à l'article précédent du présent arrêté doit contenir toutes les indications nécessaires à l'identification des produits et s'appliquer sans aucun doute possible aux viandes présentées ; il reproduit notamment les noms de l'expéditeur et du destinataire ainsi que les marques apposées sur les emballages.

Article 46 : Sont soumis à un examen de salubrité au moment de leur débarquement au lieu de consommation, les viandes et les abats de toute nature transportés frais, réfrigérés ou congelés. L'inspection ne peut s'opérer que de jour ou dans des conditions d'éclairage artificiel fixées par les autorités chargées du contrôle de salubrité.

Article 47 : Les viandes ou abats transportés reconnus propres à la consommation doivent être mis en consommation ou entreposés dans une chambre frigorifique agréée aussitôt après l'inspection de salubrité à l'arrivée.

Article 48 : Les viandes foraines non estampillées sont confisquées ; elles sont soumises à l'inspection de salubrité ; celles qui sont propres à la consommation sont vendues aux enchères ou cédées à un établissement de bienfaisance. Celles qui sont reconnues impropres à la consommation sont saisies. Toutes ces opérations sont faites au bénéfice de l'Etat.

Article 49 : Les viandes foraines estampillées, reconnues propres à la consommation, mais non conformes aux dispositions des articles 42, 43 et 44 sont consignées en frigorifique à la disposition et aux frais de l'expéditeur ou de l'importateur ou vendues dans les mêmes conditions que les viandes non estampillées reconnues propres à la consommation.

CHAPITRE VII – ENTREPOSAGE

Article 50 : L'abattoir doit disposer d'une chambre froide pour la conservation des viandes fraîches en cas de besoin.

Les viandes fraîches destinées aux échanges commerciaux doivent être refroidies immédiatement après l'inspection post-mortem et maintenues en permanence à une température interne inférieure ou égale à + 7° C pour les carcasses et leurs morceaux et à + 3° C pour les abats.

Aucun autre produit susceptible de contaminer la viande ne peut être entreposé en même temps que celle-ci dans la chambre froide. De plus, les estomacs ne peuvent y être entreposés que s'ils sont blanchis, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.

CHAPITRE VIII – TRANSPORT

Article 51 : Les viandes fraîches doivent être transportées dans des véhicules ou engins conçus et équipés de telle sorte que les températures prévues dans le présent arrêté soient assurées pendant toute la durée du transport.

Article 52 : Les véhicules ou engins destinés au transport de ces viandes doivent répondre aux exigences suivantes:

a) Leurs parois internes ou toute autre partie pouvant se trouver en contact avec les viandes doivent être en matériaux résistant à la corrosion et ne pouvant ni altérer les caractères organoleptiques des viandes, ni rendre ces dernières nocives pour la santé humaine ; ces parois doivent être lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter;

b) Ils doivent être munis de dispositifs efficaces assurant la protection des viandes contre les insectes et les poussières et être étanches de façon à éviter tout écoulement de liquides;

c) Ils doivent, pour le transport des carcasses, des demis ou des quartiers, être munis de dispositifs de suspension en matériaux résistant à la corrosion, fixés à une hauteur telle que les viandes ne puissent toucher le plancher ; cette disposition ne s'applique pas aux viandes congelées et pourvues d'un emballage hygiénique.

Article 53 : Les véhicules ou engins destinés au transport des viandes ne peuvent en aucun cas être utilisés pour celui des animaux vivants ou de tout produit susceptible d'altérer ou de contaminer les viandes.

Article 54 : Aucun autre produit ne peut être transporté en même temps que des viandes dans un même véhicule ou engin. De plus, les estomacs ne peuvent y être transportés que s'ils sont blanchis, les têtes et les pattes que si elles sont dépouillées ou échaudées et épilées.

Article 55 : Le nettoyage et la désinfection des véhicules ou engins employés pour le transport des viandes doivent être faits aussitôt après le déchargement.

Article 56 : Les carcasses, les demis et les quartiers, à l'exception de la viande congelée emballée dans des conditions conformes aux exigences de l'hygiène, doivent toujours être transportés suspendus. Les autres morceaux ainsi que les abats doivent être suspendus ou placés sur des supports s'ils ne sont pas inclus dans des emballages ou contenus dans des récipients en matériaux résistant à la corrosion. Ces supports, emballages ou récipients doivent être conformes aux exigences de l'hygiène. Les viscères doivent toujours être transportés dans des emballages résistants et étanches aux liquides et corps gras. Ils ne peuvent être réutilisés qu'après avoir été nettoyés et désinfectés.

TITRE III – SAISIES
CHAPITRE I – SAISIES TOTALES

Article 57 : Les viandes doivent être déclarées impropres à la consommation humaine si:

- a) elles proviennent d'animaux n'ayant pas été soumis à une inspection ante-mortem, à l'exception du gibier sauvage;
- b) elles proviennent d'animaux dont les abats n'ont pas été soumis à une inspection post-mortem ;
- c) elles proviennent d'animaux morts avant saignée, mort-nés, morts in utero ou abattus avant l'âge de 7 jours;
- d) elles résultent du parage de plaies de saignée;
- e) elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie contagieuse, infectieuse ou parasitaire ;
- f) elles proviennent d'animaux atteints d'une maladie généralisée, telle que la septicémie, la pyohémie, la toxémie ou la virémie généralisées;
- g) elles ne sont pas conformes aux critères microbiologiques fixés dans le cadre de la législation vétérinaire nationale ou internationale qui servent à déterminer si une denrée alimentaire peut être mise sur le marché;
- h) elles présentent une infestation parasitaire, sauf indication contraire prévue au présent arrêté;
- i) elles contiennent des résidus ou des contaminants en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation vétérinaire togolaise ou internationale ;
- j) elles proviennent d'animaux ou de carcasses contenant des résidus de substances interdites ou d'animaux traités au moyen de substances interdites;
- k) elles ont été traitées illégalement au moyen de substances décontaminantes;
- l) elles ont été traitées illégalement au moyen de rayons ionisants ou ultraviolets;
- m) elles contiennent des corps étrangers (à l'exception, dans le cas du gibier sauvage, d'instruments ayant servi à chasser l'animal);
- n) elles présentent un taux de radioactivité supérieur au taux maximal autorisé fixé dans le cadre de la législation nationale ou internationale;
- o) elles présentent des altérations physiopathologiques, des anomalies de consistance, une saignée insuffisante (sauf pour le gibier sauvage), des anomalies organoleptiques, notamment une odeur sexuelle prononcée;
- p) elles proviennent d'animaux émaciés;
- q) elles peuvent, selon l'avis du vétérinaire officiel, après examen de toutes les informations pertinentes, constituer un risque pour la santé publique ou animale ou sont, pour tout autre motif, impropres à la consommation humaine ;
- r) elles présentent une putréfaction généralisée imminente ou confirmée ;
- s) elles présentent un ictère accentué et persistant ;
- t) elles présentent des odeurs ou des saveurs anormales :
 - par des médicaments ou désinfectants
 - par des aliments
- u) elles sont fœtales (fœtus, avorton) ;

- v) elles proviennent de sclérose musculaire généralisée ;
- w) elles proviennent d'animaux trop jeunes ;
- x) elles proviennent d'hydronephémie accentuée (hydropisie du tissu conjonctif et de la graisse) ;

Article 58 : Le vétérinaire officiel peut imposer des exigences concernant l'utilisation de viandes provenant d'animaux ayant été soumis à un abattage d'urgence à l'extérieur de l'abattoir.

Article 59 : Lorsque les animaux atteints de tuberculose appartiennent aux espèces herbivores et à l'espèce porcine, la saisie totale n'est prononcée que lorsque les viandes abattues présentent :

- a) de la tuberculose miliaire aiguë avec foyers multiples ;
- b) de la tuberculose caséuse avec foyer de ramollissement volumineux ou étendus à plusieurs organes ;
- c) de la tuberculose caséuse étendue, accompagnée de lésions ganglionnaires, à caséification rayonnée ;
- d) de la tuberculose exsudative ;
- e) de la tuberculose occulte avec atteinte ganglionnaire ;
- f) de la tuberculose ayant entraîné la maigreur et l'amyotrophie.

Dans les autres cas, seuls les organes atteints et les abats sont saisis et détruits.

Toutefois, le sang d'animaux tuberculeux est saisi et détruit dans tous les cas.

Article 60 : La chair des animaux atteints de péripneumonie peut être livrée à la consommation dans la zone infectée si l'état général des animaux malades est satisfaisant et si la viande ne présente aucune des altérations ou modifications énumérées à l'article 57. Les parties ou organes atteints sont saisis et détruits. Les abats sont saisis et détruits.

Article 61 : Sont saisis en totalité et détruits la chair et les organes des animaux atteints de maladies parasitaires et néoplasies suivantes :

- Ladreries ou cysticercoses : bovines, ovines, caprines et porcines (tænia).
- Trichinose ;
- Sarcosporidiose musculaire généralisée : Actinomycose, botrymycose, aspergillose généralisées.
- Néoplasies généralisées et néoplasies malignes et envahissantes (carcinose, sarcomatose, mélanose etc...).

Toutefois, les viandes d'animaux atteints de ladrerie qui présentent moins d'un cysticerque par dm² de coupe peut être livrées à la consommation après stérilisation.

CHAPITRE II – SAISIES PARTIELLES

Article 62 : Dans les cas de maladies autres que celles qui entraînent la saisie totale, non accompagnées de maigreur accentuée, de cachexie, d'hydro-néphémie ou d'altération fébrile du système musculaire ou de complications septicémiques ou pyohémiques, la saisie est limitée aux organes du tissu malade et à la zone contiguë et correspondante.

Les parties ou organes atteints saisis sont dénaturés.

Article 63 : Dans le cas de lésions ou d'altérations localisées, traumatisme, inflammation, dégénération des divers tissus (muscles, chiques non accompagnées de maigreur accentuée, de

cachexie, d'hydrohémie ou d'altérations fébriles du tissu musculaire ou de complications septicémiques ou pyohémiques), sont saisies et dénaturées les lésions ou les organes malades.

L'organe est saisi en totalité lorsque la lésion n'est pas délimitée ou a entraîné une adénopathie.

Article 64 : Dans le cas de lésions parasitaires ou néoplasiques autres que celles énumérées à l'article 61 qui entraînent la saisie totale, lorsque ces lésions sont bénignes, localisées, n'entraînant pas d'amaigrissement accentué ni d'état cachectique ou hydrohémique, ni altérations fébriles du tissu musculaire, sont saisis et dénaturés les régions malades ou altérées et les organes atteints.

Article 65 : L'organe n'est saisi en totalité que lorsque la lésion n'est pas délimitée ou entraîne une adénopathie. Toutefois, dans le cas de l'échinococcose l'organe est saisi en entier.

Article 66 : Sont saisis et dénaturés les morceaux, quartiers et organes en état de putréfaction localisée imminente ou confirmée ; l'élimination des parties corrompues ou suspectes est pratiquée largement.

Article 67 : Sont saisis, dénaturés et enfouis:

1. les parties de viandes ou d'organes présentant des altérations superficielles.
2. les bronches et la masse de sang ayant été au contact d'eau sale ou de matières stomacales ou excrémentielles.
3. les organes génito-urinaires à l'exception des reins.
4. les muscles ou groupe de muscles présentant de la dégénérescence graisseuse, vitreuse ou atrophique.
5. la graisse atteinte d'adiponécrose.
6. les organes atrophiés.
7. les parties sièges de suffusions, d'épanchement séreux localisés ;
8. les parties atteintes de sclérodermie.
9. les organes ou parties de la carcasse présentant des abcès, des tumeurs, des lésions inflammatoires congestives ou œdémateuses ;
10. les parties de la carcasse présentant des souillures, des blessures ou des hématomes ;
11. le foie atteint de stéatose.

CHAPITRE III – SAISIES DES ABATS

Article 68 : Tous les abats d'un animal doivent être retirés de la consommation lorsque la viande à fait l'objet d'une saisie totale, ou quand les abats examinés séparément présentent des lésions d'affection entraînant la saisie totale de la viande.

Article 69 : En l'absence d'altération ayant motivé la saisie totale de la viande ou quand les abats sont examinés séparément, les viscères atteints :

1. sont saisis en totalité quand ils présentent :
 - des lésions congestives à tout le parenchyme
 - des lésions inflammatoires aiguës, quelque soit leur étendue ;
 - des lésions inflammatoires chroniques quand elles ont modifié la totalité du parenchyme ;

- des parasites transmissibles à l'homme, soit directement soit indirectement, la constatation d'une lésion parasitaire doit entraîner la saisie totale ;
 - des altérations provoquées par la putréfaction ;
 - des modifications diverses dues à des lésions de dégénérescence ou d'infiltration ;
- 2- sont saisis en partie, la saisie partielle étant limitée à la portion modifiée du viscère lorsqu'il existe :
- des lésions inflammatoires chroniques circonscrites ;
 - des abcès, des lésions d'actinomycose ou de botrimycose, des lésions parasitaires, des tubercules non spécifiques, des tumeurs, si ces diverses lésions sont limitées à une région du viscère et n'ont pas provoqué de modifications de ganglions lymphatiques correspondant.

CHAPITRE IV – VIANDES CONSOMMABLES APRES ASSAINISSEMENT

Articles 70 : Les viandes appartenant aux espèces bovine, ovine, caprine et porcine saisies en totalité pour cysticerose mais ne comprenant pas plus d'une cysticerose par dm² de section peuvent être livrées à la consommation après assainissement.

Ces viandes qui doivent être suffisamment alibiles après élimination de toutes parties suspectes, des os, ganglions, séreuses et gros vaisseaux seront découpées en morceaux ne dépassant pas 1 kg.

Article 71 : L'assainissement qui doit être obligatoirement réalisé sous surveillance vétérinaire et au frais du propriétaire, peut se faire soit :

- par cuisson prolongée pendant 1 heure à 1 heure 30 minutes ;
- par congélation à une température ≤ -10°C pendant au moins dix jours ;
- par salage dans une solution concentrée de NaCl à 25% pendant vingt et un jours.

Article 72 : La mise en vente sous quelque forme que ce soit des viandes ainsi traitées ne doit avoir lieu que si ces viandes portent d'une façon très apparente la dénomination « viande stérilisée ».

CHAPITRE V – DENATURATION ET DESTRUCTION

Article 73 : Les viandes et abats impropres à la consommation ou dépourvus de qualités substantielles suffisantes sont taillés ou dénaturés en présence de l'agent chargé de l'inspection avant d'être enfouis ou livrés à l'équarrissage, aux frais des propriétaires.

Article 74 : Il est interdit de déterrer, de détenir en tout lieu, de vendre les viandes, abats et issues, saisis ou dénaturés par le service d'inspection.

TITRE IV – INSPECTION DES VOLAILLES ET LAPINS DOMESTIQUES

CHAPITRE I: VOLAILLES

A. INSPECTION ANTE-MORTEM

Article 75 : L'abattage familial des volailles est autorisé en dehors des établissements d'abattage.

Article 76 : L'abattage des volailles destinés à entrer dans un circuit commercial n'est autorisé que dans un établissement agréé et placé sous la surveillance sanitaire du service de l'élevage.

Article 77 : 1. L'autorité compétente peut décider que les volailles destinées à l'abattage doivent subir une inspection ante-mortem dans l'exploitation d'origine. Dans ce cas, l'abattage d'un lot de volailles d'une exploitation ne peut être autorisé que:

- a) s'ils sont accompagnés du certificat sanitaire; et
 - b) si les exigences énoncées aux points 2 à 5 sont respectées.
2. L'inspection ante-mortem effectuée dans l'exploitation d'origine doit comprendre:
- a) les contrôles des registres ou des documents de l'exploitation, y compris les informations relatives à la chaîne de production;
 - b) une inspection du lot de volailles destinée à établir si les volailles:
 - i) sont atteintes d'une maladie ou présentent un état pathologique transmissible aux animaux ou aux humains lors de leur manipulation ou de la consommation de leur viande ou manifestent un comportement faisant craindre l'apparition d'une telle maladie,
 - ii) présentent des troubles du comportement général ou des signes de maladies pouvant rendre la viande impropre à la consommation humaine, ou
 - iii) semblent présenter des résidus chimiques en quantité supérieure aux niveaux fixés par la législation ou des résidus de substances interdites.
3. Un vétérinaire officiel ou un vétérinaire agréé doit procéder à l'inspection ante-mortem dans l'exploitation.
4. L'inspection ante-mortem à l'abattoir doit comporter uniquement:
- a) un contrôle de l'identification des animaux; et
 - b) un examen visuel pour s'assurer que les règles relatives au bien-être des animaux ont été respectées et que les volailles ne présentent pas de signes d'un état quelconque susceptible de nuire à la santé humaine ou animale. Cet examen visuel peut être effectué par un auxiliaire officiel.
5. Lorsque les volailles n'ont pas été abattues dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire visé au point 1 a):
- a) si le lot n'a pas quitté l'exploitation d'origine, il doit être réexaminé et un nouveau certificat sanitaire doit être délivré;
 - b) si le lot est déjà en route pour l'abattoir ou arrivé à l'abattoir, l'abattage peut être autorisé, après évaluation des motifs du retard, à condition qu'un nouvel examen du lot soit effectué.
6. Lorsqu'aucune inspection ante-mortem n'est effectuée dans l'exploitation, le vétérinaire officiel est tenu d'effectuer un examen du lot à l'abattoir.
7. Si les volailles présentent des signes cliniques d'une maladie, elles ne peuvent pas être abattues à des fins de consommation humaine. Toutefois, l'abattage de ces volailles peut intervenir au terme du processus normal d'abattage si des précautions sont prises afin d'éviter le risque de propagation des organismes pathogènes et pour que les installations soient nettoyées et désinfectées immédiatement après les opérations d'abattage.

B. INSPECTION POST-MORTEM

Article 78 : Le contrôle sanitaire s'exerce pendant toute la durée du circuit commercial de l'abattage à l'état du détaillement.

Article 79 : Toutes les volailles doivent subir une inspection post-mortem. En outre, le vétérinaire officiel est tenu d'effectuer lui-même les contrôles suivants:

- a) inspection quotidienne des viscères et des cavités corporelles d'un échantillon représentatif de volailles;
- b) inspection détaillée d'un échantillon aléatoire, dans chaque lot d'une même origine, de parties de volailles ou de volailles entières déclarées impropres à la consommation humaine à la suite de l'inspection post-mortem; et
- c) tout examen complémentaire nécessaire s'il existe des raisons de suspecter que les viandes des volailles concernées peuvent être impropres à la consommation humaine.

Article 80 : Les viandes, les abats et les issus toxiques corrompus et non alibiles sont saisis et détruits.

Article 81 : Sont exclus de la consommation et saisies pour être dénaturés comme fournissant une viande insalubre :

- les animaux morts naturellement ou de maladies ou sacrifiés à la période agonique ;
- les animaux présentant des lésions de maladies ou de septicémies diverses ;
- les animaux présentant des maladies parasitaires répugnantes ou accompagnées de cachexie ;
- les animaux dont les viscères présentent des lésions provoquées par un agent toxique et dont la viande est modifiée. Si les viscères seuls sont lésés ils sont saisis en totalité ;
- les animaux présentant une odeur ou un goût désagréable ;
- les animaux dont l'état de maigreur est extrême ;

La putréfaction, même limitée, entraîne la saisie totale.

CHAPITRE II – LAPINS DOMESTIQUES

Article 82 : Les dispositions relatives à l'inspection ante-mortem et post-mortem des volailles sont également applicables aux lapins domestiques.

TITRE V – DISPOSITIONS COMMUNES

Article 83 : Toute saisie partielle ou totale de la carcasse et ou du cinquième quartier pourra être ordonnée dans les conditions prévues à l'article 27 de la loi n° 99-002 du 12 février 1999, relative à la police sanitaire des animaux sur le territoire de la république togolaise.

Article 84 : Dans tous les cas de saisies, totales et/ou partielles, un certificat de saisie est délivré par l'inspecteur vétérinaire au propriétaire des produits en cause.

TITRE VI – DISPOSITIONS TRANSITOIRES

Article 85 : Aux fins de l'application du présent arrêté, il est différé la mise en œuvre des dispositions des articles 25, 52 et 53 ci-dessus pour une période transitoire de 6 mois à compter de sa date de signature.

TITRE VII – DISPOSITIONS FINALES

Article 86 : Les infractions aux dispositions du présent arrêté sont passibles à des sanctions prévues par la loi n° 99-002 du 12 février 1999, relative à la police sanitaire des animaux sur le territoire de la république togolaise.

Article 87 : Sont abrogées toutes dispositions contraires au présent arrêté.

Article 88 : Le directeur de l'élevage est chargé de l'exécution des dispositions du présent arrêté.

Article 89 : Le présent arrêté qui prend effet à compter de sa date de signature, sera publié au Journal Officiel de la République Togolaise.

Fait à Lomé, le **24 JUIL 2012**

AMPLIATIONS

CAB/PR	1
CAB/PM	1
CAB/MAEP	1
CAB/MS	1
CAB/MCPSP	1
CAB/MEF	1
SG/MAEP	1
Toutes Direct ^o MAEP	15
ONAF	1
Chef boucher	1
DRAEP	5
MANICO	1
MAROX	1
RAMCO	1
JORT	1

SIGNE

Kossi Messan EWOVOR

Pour ampliation
Le Directeur de Cabinet



KONLANI K. Dindioque