Août 1890

Objekttyp: **Group**

Zeitschrift: **Bulletin des lois, décrets et ordonnances du canton de Berne**

Band (Jahr): **32 (1893)**

PDF erstellt am: **27.05.2024**

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.
Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.
Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Ein Dienst der *ETH-Bibliothek*
ETH Zürich, Rämistrasse 101, 8092 Zürich, Schweiz, www.library.ethz.ch

http://www.e-periodica.ch

27 août 1890.

Instructions

pour

les inspecteurs des viandes

dans le

canton de Berne.

La *Direction de l'intérieur*, section des affaires sanitaires,

vu l'article 5 de l'ordonnance du 14 août 1889 concernant l'abatage du bétail et le commerce de la viande,

arrête :

CHAPITRE PREMIER.

Dispositions générales.

Article premier. Les inspecteurs des viandes nommés par les conseils communaux surveillent l'exécution des lois et règlements concernant la vente de la viande. Ils ont notamment les attributions suivantes :

1° Visiter les viandes, abats et produits de charcuterie destinés à la vente comme denrées alimentaires ;

2° surveiller les abattoirs, les étaux des bouchers, les locaux pour la préparation et la conservation des viandes, ainsi que les personnes qui y sont occupées et les ustensiles dont elles se servent.

Ils dénoncent les contraventions à l'autorité de police locale.

Art. 2. Les inspecteurs des viandes doivent aussi veiller : 27 août 1890.

1° à ce que la santé et la vie des personnes ne soient pas mises en danger par l'usage de la viande d'animaux malades, de viandes corrompues, de préparations de viandes altérées ou falsifiées, comme aussi à ce que les maladies contagieuses des animaux domestiques soient signalées et à ce qu'on en prévienne la propagation ;

2° à ce qu'on évite toute cruauté et tous tourments inutiles dans le transport et l'abatage des animaux ;

3° à ce que les règlements cantonaux et communaux sur l'organisation et la propreté des abattoirs et étaux soient rigoureusement observés ;

4° à ce que la viande de qualité inférieure, ou conditionnellement propre à la consommation, ne soit mise en vente que dans les conditions prévues par l'article 13.

Le personnel des boucheries, ainsi que tous les débitants de viande et de saucisses, sont tenus de se conformer aux ordres des inspecteurs des viandes.

Art. 3. Toutes les opérations de l'inspecteur doivent être consignées dans un registre, dont les feuilles lui sont remises gratuitement par la préfecture (art. 7 de l'ordonnance du 14 août 1889).

Il y inscrit, avec des numéros d'ordre :

Le numéro et la série du certificat de santé, le nom et la résidence du propriétaire, ainsi que du boucher ou débitant ; l'espèce, le sexe et l'âge de l'animal ; ses constatations relatives à l'état de ce dernier et la date de l'abatage. Le numéro de chaque inscription doit être reproduit sur le certificat que délivre l'inspecteur.

27 août 1890.

Le registre doit être soumis au vétérinaire d'arrondissement tous les six mois et, en outre, chaque fois que celui-ci le requiert. Ce vétérinaire y appose son visa et y consigne ses observations. A la fin de chaque année civile, le registre doit être clos et il est remis dans le courant de janvier à l'autorité de police locale, qui le transmet à la préfecture.

CHAPITRE II.

Dispositions spéciales.

Art. 4. Quiconque n'est pas en possession d'un brevet de vétérinaire ne peut être nommé inspecteur des viandes, à moins d'avoir suivi un des cours prévus par l'article 5 de l'ordonnance du 14 août 1889 et de produire un certificat du vétérinaire d'arrondissement, constatant qu'il est suffisamment au courant:

1° des lois, décrets, règlements et instructions sur la matière;

2° des différentes parties du corps des animaux de boucherie et de leur dénomination;

3° des signes de santé des animaux de boucherie vivants et abattus;

4° des principaux signes pathognomoniques chez les animaux de boucherie vivants et abattus;

5° des caractères des altérations des viandes fraîches et travaillées et de leurs causes (décomposition, intoxication, maladies des animaux);

6° des principaux symptômes des maladies contagieuses les plus importantes, telles que la fièvre aphteuse, la pleuropneumonie contagieuse, la morve et les affections charbonneuses.

Art. 5. L'inspection doit porter sur toutes les viandes fraîches et travaillées qui sont destinées à la vente. 27 août 1890.

Art. 6. Sont particulièrement soumises à l'inspection toutes viandes, charcuterie, conserves et autres préparations, qui se trouvent dans les étaux des bouchers et dans les magasins d'autres débitants, ou qui sont exposées en vente sur les marchés et dans d'autres lieux publics. Dans ces cas, les visites se feront à l'improviste, et toutes les fois que les circonstances paraîtront l'exiger.

Une indemnité équitable sera payée pour ces visites par l'autorité de police locale; le préfet en fixera le chiffre en cas de contestation.

Art. 7. L'abatage de toute pièce de bétail destinée à la consommation publique doit être annoncé à temps par le boucher ou le propriétaire (art. 6 de l'ordonnance) à l'inspecteur des viandes, qui est alors tenu de se rendre au plus vite à l'abattoir auprès du propriétaire.

L'inspecteur doit, pour tout bétail acheté, examiner d'abord les certificats de santé ou passavants et y apposer son visa ou le timbre officiel. Ensuite, il procède à la visite des animaux, si possible lorsqu'ils sont encore en vie; il n'autorise l'abatage qu'après avoir constaté que les certificats sont en ordre et que les animaux sont sains et ne se trouvent pas dans un état d'échauffement ni d'extrême fatigue.

Art. 8. Les certificats de santé seront rédigés selon les prescriptions par l'inspecteur des viandes et remis par le boucher à l'inspecteur du bétail, pour être inscrits dans son registre.

27 août 1890.

Art. 9. L'abatage d'un animal ne peut avoir lieu avant la visite de l'inspecteur que dans les cas d'urgence (art. 6 de l'ordonnance), c'est-à-dire lorsque l'animal se trouve, sans qu'on ait pu le prévoir, dans un état tel que, s'il n'était pas immédiatement abattu, sa viande ne pourrait plus être vendue pour la consommation publique, ou lorsqu'une plus longue attente lui occasionnerait d'inutiles souffrances, comme lorsqu'il s'agit de fractures, de blessures, de part difficile, de ballonnement subit, d'accès de suffocation, etc.

Art. 10. Dans ces cas, le propriétaire doit appeler deux témoins, qui, s'ils en sont requis par l'inspecteur des viandes, devront certifier les faits par écrit. Il est interdit d'enlever des parties quelconques de l'animal avant l'arrivée de l'inspecteur (art. 6 de l'ordonnance).

Art. 11. On considérera comme signes d'un bon état corporel les caractères suivants :

A. Chez l'*animal vivant.*

a. Pas de tumeurs extraordinaires et pas de dépérissement d'une partie quelconque du corps, mais une couche suffisante de graisse de couverture ;

b. les yeux clairs et brillants ; la peau sans lésions ni ulcères ou éruptions ; pas d'ulcères du mufle ; la chaleur du corps partout la même ;

c. pas de tremblement ni de crispations ; les mouvements vifs ; la respiration libre et tranquille ;

d. aucune espèce d'écoulement sanguinolent, ni purulent, ni muqueux, ni fétide par les ouvertures naturelles du corps, c'est-à-dire par les narines, la bouche, l'anus et les parties sexuelles.

B. Chez l'*animal abattu.* 27 août 1890.

a. Le sang doit couler abondamment, présenter une teinte rouge vif, tacher fortement en rouge, se coaguler dans le vase où il reste déposé et ne pas exhaler une odeur anormale;

b. entre la peau et la chair, pas de tumeurs ni épanchements sanguins, gélatineux ou aqueux;

c. pas d'ulcérations dans les narines et la bouche;

d. à l'ouverture de la cavité thoracique, on doit trouver les poumons ou mous roses, élastiques, sans indurations, sans cavités purulentes et sans adhérence aux parois de la poitrine;

e. la plèvre ne doit présenter ni aspérités ni produits de sécrétion ni excroissance, et il ne doit pas y avoir de sérosité dans la cavité thoracique;

f. les grands vaisseaux sanguins qui partent du cœur pour se diriger en avant et en arrière, doivent être blancs à l'intérieur et ne pas présenter de coloration rouge; le tissu musculaire du cœur doit offrir une couleur rouge uniforme, sans taches sanguines, isolées et noirâtres;

g. la cavité abdominale ne doit pas contenir de sérosité; le foie doit présenter de la résistance au toucher, mais pas d'indurations ni d'ulcérations, et sa coupe doit offrir une surface brune; la rate doit être bleuâtre à l'extérieur et sans tuméfaction et le tissu splénique ne doit montrer ni ramollissement ni coloration noire;

h. les autres viscères doivent offrir leur couleur, leur volume, leur consistance et leur odeur naturels et ne présenter ni ulcères, ni tumeurs, ni indurations,

27 août 1890.

ni kystes purulents; surtout il ne doit pas y avoir de sang ni d'épanchement aqueux dans l'estomac et les intestins.

Art. 12. Si l'inspecteur des viandes n'est pas vétérinaire, il doit, dans tous les cas douteux, de même que pour tout abatage urgent, et notamment lorsqu'on soupçonne une maladie contagieuse, s'adjoindre comme deuxième expert le vétérinaire le plus rapproché (art. 8 de l'ordonnance).

Art. 13. Une fois l'inspection terminée, la viande est classée comme suit:

1° *Viande propre à la consommation;*

2° *viande conditionnellement propre à la consommation;*

3° *viande impropre à la consommation.*

La *viande propre à la consommation* pourra être mise en vente sur les étaux ordinaires des bouchers.

La *viande conditionnellement propre à la consommation* doit être désignée d'après sa qualité et ne sera débitée que sur un *étal destiné à cette vente.* L'inspecteur pourvoit à ce que les causes pour lesquelles la viande ne peut être vendue que comme viande de qualité inférieure (art. 8 de l'ordonnance), ainsi que le mode de préparation qui la rend propre à la consommation, soient indiqués au public par une affiche en gros caractères.

La *viande déclarée impropre à la consommation* est absolument exclue de la vente.

Art. 14. Est *propre à la consommation* la viande fraîche, qui ne présente pas de traces de décomposition et provient d'animaux bien nourris, chez lesquels on n'a rien remarqué d'anormal lorsqu'ils étaient en vie ni après l'abatage; de même, la viande d'animaux victimes d'un

accident, s'ils ont été abattus conformément aux prescriptions; en outre, la viande d'animaux légèrement atteints de maladies externes ou internes, mais dont l'état de santé n'a pas sensiblement souffert et dont l'engraissement n'a pas été entravé, à condition que cette viande ait un aspect normal. 27 août 1890.

La viande saine doit présenter une couleur rouge vif et donner une sensation de fermeté au toucher; la coupe des parties grasses, entremêlées de graisse, offrira un marbré rouge et blanc. La graisse des taureaux, bœufs et jeunes vaches bien engraissés est blanche et compacte; celle des vieilles vaches est jaune. Toute viande saine exhale une odeur douce et fraîche.

Art. 15. Est *conditionnellement propre à la consommation* la viande qui ne peut se conserver longtemps et qui doit subir une préparation spéciale (salaison, fumage, cuisson prolongée) pour pouvoir être employée sans danger dans l'alimentation, savoir:

1° La viande d'animaux victimes d'accidents, si plusieurs heures se sont écoulées depuis le moment de l'accident jusqu'à celui de l'abatage, sans toutefois que la viande paraisse altérée;

2° la viande d'animaux malades, lorsque la nature de la maladie n'exclut pas absolument la consommation de la viande de l'animal (art. 16, n° 3).

Art. 16. Est *impropre à la consommation:*

1° La viande d'animaux qui n'ont été saignés que peu de temps avant le moment où ils auraient succombé, à l'exception des cas prévus aux articles 14 et 15;

2° la viande d'animaux âgés de moins de 3 semaines (art. 12 de l'ordonnance);

27 août 1890.

3° la viande d'animaux qui ont été gravement ou longtemps malades, lorsqu'il y a eu décomposition du sang, épanchement de liquides fétides dans les cavités thoracique et abdominale, gangrène des viscères, ou complet dépérissement;

4° toute viande qui exhale une mauvaise odeur, qui est corrompue ou pâle et aqueuse, et dont la graisse est gélatineuse, verdâtre ou de couleur suspecte.

Est absolument impropre à la consommation et doit être rejetée de l'alimentation comme nuisible à la santé, la viande d'animaux qui étaient atteints de fièvre charbonneuse, de charbon symptomatique, de morve et de farcin, d'hydrophobie, de peste bovine, de péripneumonie contagieuse ou de variole, ou qui ont été empoisonnés, ou qui avaient des maladies parasitaires nuisibles (trichinose, etc.), ainsi que la viande de tout animal mort naturellement.

Il est de même interdit de livrer à la consommation la viande qui était originairement de bonne qualité, mais dont l'aspect et l'odeur indiquent un commencement de putréfaction.

Toute viande de cette nature doit être immédiatement écartée du débit, sous la surveillance de la police.

Art. 17. La mise en vente de la viande de porc ladre est interdite.

Si la viande ladre n'offre que peu de cysticerques, le propriétaire pourra être laissé libre de l'employer pour son propre usage, à condition de prendre les précautions nécessaires (salaison, fumage et forte cuisson).

Art. 18. On peut accorder l'autorisation de débiter la viande d'animaux tuberculeux, après l'enlèvement complet de toutes les parties malades, si l'animal vivant

était gras et bien portant et à condition que la maladie n'eût encore attaqué que les poumons et la plèvre. 27 août 1890.

Lorsque d'autres organes sont atteints, et dans tous les cas où l'animal est dans un état d'amaigrissement, la viande sera ou mise dans la catégorie des viandes conditionnellement propres à la consommation ou complètement écartée de la vente et de l'alimentation. L'examen d'une viande de cette espèce ne pourra être fait que par deux vétérinaires brevetés.

Art. 19. L'emploi dans un but technique ou agricole de viandes impropres à la consommation peut être autorisé par l'inspecteur, ou par un vétérinaire que celui-ci s'adjoindra, s'il n'est pas vétérinaire lui-même.

L'usage de ces viandes est absolument interdit, lorsque l'animal était atteint d'une maladie offrant un danger général (peste bovine, péripneumonie contagieuse, charbon bactéridien et charbon symptomatique, morve, hydrophobie).

Art. 20. Pour le contrôle des viandes fumées, du lard, des produits de la charcuterie et des conserves, les inspecteurs ont le droit, si l'examen par la vue, le toucher et l'odorat ne leur suffit pas, de s'assurer de la qualité de la marchandise en y faisant des incisions, en employant des harpons, ou en la goûtant.

Ils ont également le droit de prélever des échantillons en vue de l'examen microscopique (art. 4 de la loi du 26 février 1888).

Art. 21. Si le propriétaire n'est pas d'accord de se conformer aux ordres de l'inspecteur, il peut demander l'application de l'article 9 de l'ordonnance du 14 août 1889.*)

*) Cet article de l'ordonnance a été modifié par l'arrêté du 24 décembre 1890. (Voir Vol. XXIX, page 209.)

27 août
1890.

CHAPITRE III.

Disposition finale.

Art. 22. L'instruction du 2 avril 1847 pour les inspecteurs de boucherie est abrogée.

Berne, le 27 août 1890.

Le Directeur de l'intérieur,

Steiger.

Formulaire
pour le
registre de l'inspecteur des viandes.

Numéro d'ordre.	Numéro et série du certificat de santé.	Nom du propriétaire.	Domicile du propriétaire.	Espèce et sexe de l'animal.	Age de l'animal.	Date de l'abatage.	Nom du boucher ou du débitant.	Résultat de l'inspection.

27 août 1890.

27 août
1890.

Formulaire n° 1.

Certificat.

L'inspecteur soussigné certifie par les présentes qu'il a visité avant et après leur abatage tous les animaux de boucherie du boucher ..... demeurant à ..... commune de ..... et que les viandes désignées ci-après proviennent d'animaux qui, lors de leur abatage, ont été reconnus parfaitement sains dans toutes leurs parties et non suspects d'aucune maladie.

Désignation des viandes et indication de la quantité.

..... quartiers de viande de bœuf, de génisse ou de vache.
..... veaux (entiers ou moitiés).
..... moutons, chèvres (entiers ou moitiés).
..... chevreaux (cabris), lapins.
..... porcs (entiers ou moitiés).
..... kilogrammes de viande de porc fumée et de saucisses.

Observations : .....

..... le ..... 189.....

L'inspecteur des viandes,

.....

Biffer les mots qui n'ont pas rapport au cas dont il s'agit.

Formulaire n° 2.

27 août 1890.

Certificat.

(Valable pour ..... jours.)

L'inspecteur soussigné certifie par les présentes qu'ayant examiné aujourd'hui un (bœuf, vache, veau, porc, mouton, cheval, etc.), de couleur ..... âgé de ..... marqué ..... venant de ..... et appartenant au sieur ..... demeurant à ....., il a trouvé ce qui suit :

a. Avant l'abatage : .....

.....

b. Après l'abatage : .....

.....

J'estime que cette viande peut, en totalité (ou à l'exception des parties .....), être vendue et livrée à la consommation sans aucun inconvénient.

Les parties malades ont été enfouies (ou employées à .....) en ma présence.

..... le ..... 189.....

L'inspecteur des viandes,

.....

Biffer les mots qui n'ont pas rapport au cas dont il s'agit.

27 août
1890.

Formulaire n° 3.

(Certificat de refus.)

L'inspecteur soussigné certifie que, à la date du ....., le sieur ..... demeurant à ..... lui a présenté un ..... de couleur ..... âgé de ..... venant de ..... marqué ..... et destiné à la boucherie, et qu'il a trouvé ce qui suit :

Avant l'abatage : .....

.....

(Après l'abatage :) .....

.....

J'ai conclu de cet examen que l'animal était atteint d'une des maladies dont fait mention l'article 16 des instructions, savoir de ....., et j'ai, en conséquence, refusé d'autoriser l'abatage de cet animal pour la boucherie (d'autoriser le débit de la viande de cet animal).

..... le ..... 189.....

L'inspecteur des viandes,

.....

Biffer les mots qui n'ont pas rapport au cas dont il s'agit.