المملكة المغربية

Royaume du Maroc

ONSSA

N° 1643 /ONSSA/DVHA/SIPA Rabat le : - 4 MARS 2010

LE DIRECTEUR GENERAL DE L'OFFICE NATIONAL DE SECURITE SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES
A
DESTINATAIRES
(Liste ci-jointe)

Objet : Campagne de sensibilisation aux conditions de vente des viandes rouges dans les boucheries et des conditions d'approvisionnement de la restauration collective à caractère commercial en viandes blanches.

Dans le cadre de son plan d'action 2010, l'Office National de Sécurité Sanitaire des Produis Alimentaires a établi un programme de sensibilisation aux conditions de vente des viandes rouges dans les boucheries ainsi que les conditions d'approvisionnement des lieux de restauration collective à caractère commercial en viandes blanches.

Il est à rappeler qu'un produit alimentaire préparé dans un établissement répondant aux normes requises, peut, en tout moment, devenir malsain, si les conditions de son transport, de son entreposage et de sa mise en vente ne répondent pas aux exigences hygiéniques requises. Ce type de produits constitue un risque majeur et permanent pour la santé du consommateur. Par conséquent, il s'avère indispensable de renforcer le contrôle des produits animaux et d'origine animale en vue de s'assurer de leurs conformités et de retirer du circuit de commercialisation les produits jugés impropres à la consommation.

De ce fait, il a été décidé de programmer deux campagnes de contrôle, à savoir :

- La sensibilisation des bouchers aux conditions de mise en vente et d'exposition des viandes rouges dans les boucheries ;

- La vérification des conditions d'approvisionnement des lieux de restauration collective à caractère commercial en viandes blanches contrôlées.

Les notes relatives aux deux campagnes ci-jointes, précisent les modalités de leur exécution.

A cet effet, je vous demande de veillez à l'exécution des dispositions desdites notes.

Le Directeur Général de L'Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires

Hamid BENAZZOU

ONSSA Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires

Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires
المكتب الوطني للسلامة الصحية للمنتجات الغذائية
Avenue Hadj Ahmed Cherkaoui - Agdal - Rabat
Tél.: 05 37 68 13 51/06 75 39 94 51
شارع الحاج أحمد الشرقاوي - أكدال - الرباط
الهاتف : 05 37 68 13 51 / 06 75 39 94 51

Pour exécution :

- Directions Régionales de l'ONSSA : Toutes
- Offices Régionaux de Mise en Valeur Agricole : Tous
- Services Vétérinaires Provinciaux : Tous
- Service vétérinaire des villes de Rabat et Kénitra

Pour information

- **ONSSA :**
  - Division de la Santé Animale
  - Division de Contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale
  - Division de la Pharmacie et des Intrants Vétérinaires
  - Laboratoires Régionaux d'Analyses et de Recherches vétérinaires : Tous

- **Ministère de l'Intérieur**
  - Direction Générale des Collectivités Locales
  - Direction de Coordination des Affaires Economiques

- **Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Nouvelles technologies**
  - Direction du Commerce Intérieur

- **Ministère de la Santé**
  - Direction d'Epidémiologie et de Lutte contre les Maladies

- **Ministère du Tourisme et de l'Artisanat**
  - Direction des entreprises et activités touristiques

- **Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole**
-
- **Fédération Interprofessionnelle des Viandes Rouges**

Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires المكتب الوطني السلامة الصحية للمنتجات الغذائية

Avenue Haj Ahmed Cherkaoui – Agdal – Rabat شارع الحاج أحمد الشرقاوي أكدال الرباط
el. : 0537 68 13 51/0675 39 94 51 – Fax 0537 68 20 49-0537 682049 : الفاكس – 0537 68 13 51/ 0675 39 94 51 : الهاتف

Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires **** Division Vétérinaire de l'Hygiène Alimentaire **** Service de l'Inspection des Produits Animaux	CSRCC-01/2010 Date.....

Date de mise en application : 15 mars 2010
Abroge et remplace : Néant
Date limite de réponse : 15 avril 2010
Durée : 1 mois
Nombre d'annexes : 2

Objet : Note relative à la campagne de sensibilisation et de contrôle des conditions d'approvisionnement des lieux de restauration collective à caractère commercial en viandes blanches.

Bases légales :

- Dahir portant loi n° 1-75-291 du 8 octobre 1977 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale et son décret d'application.

- Loi n° 49/99 relative à la protection sanitaire des élevages avicoles, au contrôle de la production et la commercialisation des produits avicoles et ses textes d'application.

- La note de service n° 5300 bis du 29-11-85 relative à l'approvisionnement des collectivités en viandes blanches

Résumé : Cette note détaille les modalités d'exécution de la campagne de contrôle des lieux de restauration collective à caractère commercial pour le respect des conditions de leur approvisionnement en viandes blanches.

Mots-clés : Sensibilisation -Contrôle - Restauration collective - Commerciale - Viandes blanches

Destinataires	
Pour exécution : - Directions Régionales de l'ONSSA – Toutes - Offices Régionaux de Mise en Valeur Agricole : Tous - Services Vétérinaires Provinciaux : Tous - Service Vétérinaire des villes de : Rabat et Kenitra	**Pour information :** - **ONSSA :** • Division de la Santé Animale • Division de Contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale • Division de la Pharmacie et des Intrants Vétérinaires • Laboratoires Régionaux d'Analyses et de Recherches vétérinaires : Tous - **Ministère de l'Intérieur** • Direction Générale des Collectivités Locales • Direction de Coordination des Affaires Economique - **Ministère de la Santé** • Direction d'Epidémiologie et de Lutte contre les Maladies - **Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Nouvelles Technologies** • Direction du Commerce Intérieur - **Ministère du Tourisme et de l'Artisanat** • Direction des entreprises et activités touristiques - **Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole** - **Fédération Interprofessionnelle des Viandes Rouges**

1. Introduction

Dans la plupart des cas d'intoxications alimentaires enregistrées, les produits animaux et d'origine animale sont responsables de plus de 80% des cas. En effet, ces produits constituent un bon milieu de culture pour la plus part des microorganismes dont les pathogènes.

Les viandes blanches préparées dans des conditions ne répondant pas aux normes requises et approvisionnant les lieux de restauration collective constituent un risque majeur et certain pour la santé du consommateur.

La note de service n°5300 bis précitée stipule que «les lieux de restauration collective doivent s'approvisionner en viandes blanches préparées dans des abattoirs autorisés par les services vétérinaires».

2. Objectifs de la campagne :

L'objectif de cette campagne est de sensibiliser les responsables des lieux de restauration collective à caractère commercial sur la nécessité de respecter les exigences sanitaires et hygiéniques pour s'approvisionner en viandes blanches contrôlées et de procéder à l'inspection de ces lieux de restauration pour vérifier les conditions dans lesquelles les produits sont entreposés, manipulés et préparés.

3. Services concernés :

Tous les services vétérinaires de l'ONSSA (Services Vétérinaires Provinciaux, Bureaux de Santé Animale des Offices Régionaux de Mise en Valeur Agricole, Services Vétérinaires des villes de Rabat et Kenitra).

4. Lieux concernés :

Tous les lieux de restauration collective à caractère commercial (rôtisseries, restaurants, hôtels, snack, ...).

5. Période :

La durée d'exécution de cette campagne est d'un mois à compter du **15 mars 2010**

6. Consistance :

Les services vétérinaires sont tenus d'aviser les autorités locales de l'organisation de cette campagne de contrôle et de sensibilisation.

Les services vétérinaires sont appelés à se rapprocher des autorités locales concernées pour établir un programme de sensibilisation de masse pour les professionnels de la restauration collective (au niveau des autorités provinciales et locales, des chambres de commerce, des associations des restaurateurs, etc.).

Une fois la sensibilisation de masse réalisée, le service vétérinaire programmera des tournées d'inspection et de contrôle auprès des lieux de restauration collective à caractère commercial conformément au programme établi et communiqué à l'autorité locale en vue de :

- Contrôler les conditions d'approvisionnement en viandes blanches. A cet effet, il y a lieu de vérifier la traçabilité pour s'assurer de l'origine de ces viandes.
- Vérifier les conditions dans lesquelles ces produits sont entreposés, manipulés et préparés.

Il est demandé au personnel technique des services vétérinaires de cibler, dans un premier temps, la sensibilisation des responsables de la restauration collective à caractère commercial sur l'obligation de s'approvisionner en viandes blanches qui ont été soumises à l'inspection sanitaire vétérinaire et dans un deuxième temps, la vérification du respect des conditions hygiéniques d'entreposage et de manipulation de ces viandes.

7. Lieux ciblés :

Pour les services vétérinaires dont relèvent les villes suivantes : **Casablanca, Rabat, Salé, Agadir, Kenitra, Marrakech, Meknès, Fès, Tanger, Tétouan et Oujda**, les tournées de contrôle peuvent se limiter aux lieux de restauration collective suivants :

- 100% des rôtisseries et ;
- Au moins 50 % des autres lieux de restauration (hôtels et restaurants). Le choix des 50 % doit se faire sur la base d'une analyse de risque (nature et nombre de plats servis par jour, catégories de consommateurs, antécédents…)

Pour les services vétérinaires autres que ceux dont relèvent les villes ci-dessus mentionnées, les tournées de contrôle doivent concerner tous les lieux de restauration collective à caractère commercial relevant de leur zone d'action.

8. Suites à donner :

1. Approvisionnement des lieux de restauration collective en viandes blanches non conformes

Dans le cas de constatation de non respect des clauses de la note de service n° 5300 bis précitée (approvisionnement en viandes blanches d'origine inconnue), il y a lieu de procéder au retrait et à la saisie des viandes blanches on conformes

Il est bien entendu qu'en cas de détection de denrées animales et d'origine animale non conformes (putréfiées, périmées, etc.) il sera procédé, conformément à la réglementation en vigueur, à la saisie et la destruction de ces denrées.

2. Conditions d'entreposage et de manipulation non conformes

Dans le cas de constatations de conditions d'entreposage et de manipulation des produits non conformes, des recommandations formalisées doivent être notifiées au responsable et la vérification des mesures correctives doit être effectuée.

9. modalités de transmission des résultats :

Un rapport hebdomadaire (modèle ci-joint) sur l'état d'avancement de la campagne doit être transmis à l'ONSSA.

A la fin de la campagne, le service vétérinaire transmettra à l'ONSSA, le rapport final (modèle ci-joint), relatant les actions réalisées durant cette campagne.

Ces rapports doivent être transmis par courrier électronique à l'adresse suivante : onssa.sipa@gmail.com

N.B. : Pour plus d'information sur les modalités d'exécution de cette compagne, contacter Dr Abdelghni AZZI : Chargé de la Gestion des Affaires du Service de l'Inspection des Produits Animaux Tel. 0675 37 95 14 ; 06 75 37 93 35 ; mail : azziabdelghni@gmail.com

Rapport hebdomadaire

Conditions d'approvisionnement des lieux de restauration Collective à caractère commercial en viandes blanches

Semaine du ..... au .....

□ Service vétérinaire de :	□ Région :	□Date :

I / Données Générales

□ Nombre de sorties de contrôles :

□ Nombre de réunions : (préciser le nombre de réunions tenues avec les différents acteurs)

Lieux contrôlés	Nombre total existant	Nombre total contrôlé	% contrôlé (contrôlés/existant)X100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

II /Conditions d'approvisionnement en viandes blanches (précisez le nombre)

Lieux contrôlés	Conformes	Non conformes	Taux de non conformités (non conformes/Total contrôlés) x100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

III/ Conditions d'entreposage et de manipulation (précisez le nombre)

Lieux contrôlés	Conformes	Non conformes	Taux de non conformité (non conformes/total contrôlés) x100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

III/ Mesures prises

Saisie et destruction de produits non conformes: (Préciser la quantité totale par type de produits saisis et détruits en Kg)

Viandes blanches (putréfiées) : en kg

Viandes rouges (purifiées) : en kg

Produits laitiers : (périmés, origine inconnues, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Produits de la pêche (: (périmés, mauvaises conditions de stockage, origine inconnu (coquillages)) : en kg

Produits de charcuterie : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Produits de la ruche (miel) : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Œufs et ovo-produits : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Conditions d'entreposage et de manipulation non conformes

Nombre de restaurants sensibilisés aux respects des bonnes pratiques d'hygiène :

Emargement du chef de service

Rapport final

Conditions d'approvisionnement des lieux de restauration Collective à caractère commercial en viandes blanches

Du ..... au .....

□ Service vétérinaire de :	□ Région :	□Date :

I / Données Générales

□ Nombre de sorties de contrôles :

□ Nombre de réunions : (préciser le nombre de réunions tenues avec les différents acteurs)

Lieux contrôlés	Nombre total existant	Nombre total contrôlé	% contrôlé (contrôlés/existant)X100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

II /Conditions d'approvisionnement en viandes blanches (précisez le nombre)

Lieux contrôlés	Conformes	Non conformes	Taux de non conformités (non conformes/Total contrôlés) x100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

III/ Conditions d'entreposage et de manipulation (précisez le nombre)

Lieux contrôlés	Conformes	Non conformes	Taux de non conformité (non conformes/total contrôlés) x100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

III/ Mesures prises

Saisie et destruction de produits non conformes: (Préciser la quantité totale par type de produits saisis et détruits en Kg)

Viandes blanches (putréfiées) : en kg

Viandes rouges (purifiées) : en kg

Produits laitiers : (périmés, origine inconnues, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Produits de la pêche (: (périmés, mauvaises conditions de stockage, origine inconnu (coquillages)) : en kg

Produits de charcuterie : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Produits de la ruche (miel) : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Œufs et ovo-produits : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Conditions d'entreposage et de manipulation non conformes

Nombre de restaurants sensibilisés aux respects des bonnes pratiques d'hygiène :

Emargement du chef de service

Office National de Sécurité Sanitaire des Produits Alimentaires **** Division Vétérinaire de l'Hygiène Alimentaire **** Service de l'Inspection des Produits Animaux	CSB-01/2010 Date.....

Date de mise en application : 8 mars 2010
Abroge et remplace : Néant
Date limite de réponse : 8 avril 2010
Durée de la campagne : 1 mois
Nombre d'annexes : 2

Objet : Note relative à la campagne de sensibilisation aux conditions de mise en vente des viandes rouges dans les boucheries

Bases légales : Dahir portant loi n° 1-75-291 du 8 octobre 1977 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale et son décret d'application.

Résumé : Cette note détaille les modalités d'exécution de la campagne de sensibilisation des bouchers pour le respect des conditions d'exposition à la vente des viandes rouges.

Mots-clés : Sensibilisation – exposition à la vente – viandes rouges –boucherie.

Destinataires	
Pour exécution : - Direction Régionale de l'ONSSA : Toutes - Offices Régionaux de Mise en Valeur Agricole : Tous - Services Vétérinaires Provinciaux : Tous - Service Vétérinaire des villes de : Rabat et Kénitra	**Pour information :** - **ONSSA :** • Division de la Santé Animale • Division de Contrôle des Produits Végétaux et d'Origine Végétale • Division de la Pharmacie et des Intrants Vétérinaires • Laboratoires Régionaux d'Analyses et de Recherches Vétérinaires : Tous - **Ministère de l'Intérieur** • Direction Générale des Collectivités Locales • Direction de Coordination des Affaires Economiques - **Ministère du Commerce, de l'Industrie et des Nouvelles technologies** • Direction du Commerce Intérieur - **Fédération Interprofessionnelle des Viandes Rouges** - **Fédération Interprofessionnelle du Secteur Avicole**

1. Introduction

Les conditions actuelles de commercialisation des viandes, exposées à la vente dans les boucheries à la température ambiante et sans aucune protection contre les contaminants biologiques (microbes, insectes, parasites…), chimiques (contaminants et polluants de l'environnement) et physiques (poussières, …) constituent une cause d'altération et de contamination de ces viandes qui peuvent présenter un danger pour la santé des consommateurs.

Par sa nature, la viande est une denrée périssable qui doit être manipulée et entreposée dans le respect des exigences sanitaires et hygiéniques requises (respect des principes généraux d'hygiène alimentaire, des conditions d'entreposage, de manipulation, …)

2. Objectifs de la campagne

L'objectif de cette campagne est de sensibiliser les bouchers sur la nécessité du respect des exigences hygiéniques pour l'exposition à la vente des viandes rouges dans leurs boucheries et le retrait du circuit de commercialisation des viandes rouges non conformes

3. Services concernés :

Tous les services vétérinaires de l'ONSSA (Services Vétérinaires provinciaux, Bureaux de Santé Animale des Offices Régionaux de Mise en Valeur Agricole, Services Vétérinaires des villes de Rabat et Kenitra).

4. Lieux concernés

Dans un premier temps, cette campagne concernera les boucheries situées dans les villes et municipalités desservies par un abattoir municipal.

5. Période :

La durée d'exécution du cette campagne est d'un mois à compter du **8 mars 2010**.

6. Consistance :

Les services vétérinaires sont appelés à se rapprocher des autorités locales concernées pour établir un programme de sensibilisation des bouchers, des chevillards et de toutes les personnes concernées par l'entreposage, la manipulation et l'exposition à la vente des viandes rouges dans les boucheries.

Des réunions à différents niveaux (Wilaya, Préfecture, Province, Cercle, Caïdat, Municipalité, Commune Rurale, Chambre de Commerce, …) peuvent être envisagées pour sensibiliser l'ensemble des acteurs intervenant dans le secteur au sujet des risques qui peuvent découlés de l'exposition, au niveau des boucheries, des viandes rouges dans des conditions inappropriées.

Une fois la sensibilisation de masse réalisée, le Service Vétérinaire programmera des tournées d'inspection auprès des boucheries en vue de :

- Vérifier les conditions d'exposition à la vente des viandes et sensibiliser les bouchers en cas de constatation d'anomalies (exposition de viandes à l'air libre, absence de dispositifs d'entreposage des viandes aux températures requises, absence de vitrines réfrigérées…).

- Procéder au retrait et à la saisie des viandes reconnues impropres à la consommation (viandes purifiées, provenant d'abattage clandestin, etc.)

Etant donné que cette campagne sera suivie par d'autres campagnes se rapportant aux autres aspects de contrôle des boucheries, il est demandé aux services vétérinaires de cibler, en priorité, la sensibilisation des bouchers au respect des conditions hygiéniques requises d'exposition à la vente des viandes rouges. Il est bien entendu, qu'en cas de constatation de viandes impropres à la consommation, de procéder à leur saisie et destruction.

7. Suites à donner :

1. Exposition des viandes dans des conditions non conformes :

Dans le cas de constatation de non respect des exigences sanitaires et hygiéniques en matière de conservation et de mise en vente des viandes rouges, des recommandations doivent être notifiées au responsable de la boucherie pour se conformer à la réglementation en vigueur.

2. Détention et mise en vente de viandes impropres à la consommation :

Cas de viandes issus d'abattage clandestin

Saisie et destruction des viandes et établissement de procès verbaux d'infraction à transmettre au tribunal conformément au Dahir portant loi n° 1-75-291 du 8 octobre 1977 édictant des mesures relatives à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales et d'origine animale et à la loi n° 13-83 relative à la répression des fraudes sur les marchandises

Cas de viandes purifiées

Saisie et destruction des produits non conformes et avertissement du responsable de la boucherie.

8. Modalités de transmission des résultats :

Un rapport hebdomadaire (modèle ci-joint) sur l'état d'avancement de la campagne doit être transmis à l'ONSSA.

Au lendemain de la fin de la campagne, le Service Vétérinaire transmettra à l'ONSSA, le rapport final (modèle ci-joint), relatant les actions réalisées durant cette campagne.

Une copie des rapports précités doit être transmise par courrier électronique à l'adresse suivante : onssa.sipa@gmail.com

N.B. : Pour plus d'information sur les modalités d'exécution de cette compagne, contacter Dr Abdelghni AZZI : Chargé de la Gestion des Affaires du Service de l'Inspection des Produits Animaux, Tel. 06 75 37 95 14 ; 06 75 37 93 35 ; E-mail : azziabdelghni@gmail.com

Rapport final

Conditions d'approvisionnement des lieux de restauration Collective à caractère commercial en viandes blanches

Du ..... au .....

□ Service vétérinaire de :	□ Région :	□Date :

I / Données Générales

□ Nombre de sorties de contrôles :

□ Nombre de réunions : (préciser le nombre de réunions tenues avec les différents acteurs)

Lieux contrôlés	Nombre total existant	Nombre total contrôlé	% contrôlé (contrôlés/existant)X100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

II /Conditions d'approvisionnement en viandes blanches (précisez le nombre)

Lieux contrôlés	Conformes	Non conformes	Taux de non conformités (non conformes/Total contrôlés) x100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

III/ Conditions d'entreposage et de manipulation (précisez le nombre)

Lieux contrôlés	Conformes	Non conformes	Taux de non conformité (non conformes/total contrôlés) x100
Rôtisseries			
Restaurants			
Hôtels			
Autres			

III/ Mesures prises

Saisie et destruction de produits non conformes: (Préciser la quantité totale par type de produits saisis et détruits en Kg)

Viandes blanches (putréfiées) : en kg

Viandes rouges (purifiées) : en kg

Produits laitiers : (périmés, origine inconnues, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Produits de la pêche (: (périmés, mauvaises conditions de stockage, origine inconnu (coquillages)) : en kg

Produits de charcuterie : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Produits de la ruche (miel) : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Œufs et ovo-produits : (périmés, origine inconnue, mauvaises conditions de stockage) : en kg

Conditions d'entreposage et de manipulation non conformes

Nombre de restaurants sensibilisés aux respects des bonnes pratiques d'hygiène :

Emargement du chef de service

Rapport hebdomadaire

Sensibilisation des bouchers aux conditions d'exposition des viandes rouges

Semaine du ..... au .....

□ Service vétérinaire de :	□ Région :	□Date :

I / Données Générales

□ Nombre de sorties de contrôles :
□ Nombre de réunions : (préciser le nombre de réunions tenues avec les différents acteurs)
□ Nombre de bouchers existants : □ Nombre de bouchers contrôlés :
□ Pourcentage de boucheries contrôlés : (nombre contrôlé /nombre total existant) X 100

II /Conditions d'exposition des viandes rouges :

□ Conformes (respect des conditions requises) : (préciser le nombre de bouchers)
□ Non conformes : (exposition des viandes rouges à l'air libre) : (Préciser le nombre de bouchers)
□ Taux de non conformités (non conformes/total contrôlé) X 100

III/ Mesures prises

Conditions de mise en vente des viandes rouges non conformes :
□ Sensibilisation :(préciser le nombre de bouchers sensibilisés à l'exposition des viandes rouges selon les conditions requises)

Saisie et destruction de viandes non conformes :

Viandes putréfiées (Kg) : (Préciser les quantités)
Bovins : Ovins : Caprins : Autres : Viandes Blanches :

Viandes clandestines (Kg):
Bovins : Ovins : Caprins : Autres viandes :

Quantité totale de viandes saisies (Kg) : □ Viandes rouges : □Viandes blanches :

Nombre de Procès verbaux dressés (cas d'abattage clandestin) :

Emargement du chef de service