

## IRLANDE

### CATÉGORIE 1.

1 Tous les fonctionnaires de l'Administration sanitaire ont le droit d'inspecter et d'examiner  
2 tout *animal vivant ou abattu*, la *viande*, la *volaille*, le *gibier*, le *poisson*, les *fruits*, les *légumes*,  
le *grain*, le *pain*, la *farine*, le *lait* ou le *beurre*, et en général toute *marchandise destinée à l'alimenta-*  
*tion de l'homme*, exposés en vente, transportés pour être vendus, déposés dans un endroit affecté  
à la vente.

Ils ont également le droit de saisir et d'emporter telles de ces marchandises qu'ils trouveraient  
provenir d'animaux malades ou qui seraient en mauvais état, malsaines ou impropres à la consom-  
mation.

3 Les fonctionnaires ci-dessus doivent être des vétérinaires qui ont entre autres l'obligation  
d'inspecter et d'examiner la *viande* et le *bétail* des laiteries.

4 L'administration a également le droit de prendre des mesures destinées à éviter le danger,  
5 pour la santé publique, de l'importation, préparation, emmagasinage et distribution des *denrées*  
6 *alimentaires* et des *boissons*, destinés à la consommation humaine. C'est ainsi que cette admi-  
nistration a le droit de prescrire la manière dont doit être étiquetée toute boîte ou autre récipient  
contenant du *lait séché, condensé, évaporé ou écrémé*, ainsi que le minimum de pourcentage de  
graisse de lait et de matières solides que peut contenir le lait séché ou condensé.

L'Administration a aussi le droit d'autoriser ses fonctionnaires à prélever des échantillons  
destinés à l'analyse de toutes les denrées alimentaires, ainsi que de charger ses agents de veiller  
à l'exécution des règlements édictés par les autorités locales.

7 Les fabriques de *margarine* et de *beurre* doivent être enregistrées. On entend par « fabriques  
de beurre » les établissements dans lesquels le beurre est mélangé ou travaillé à nouveau. La  
même obligation s'étend aux fabriques de beurre provenant de lait mélangé et aux établissements  
de vente en gros de margarine.

Les fonctionnaires de l'Administration ont le droit de pénétrer dans ces fabriques et établisse-  
ments et d'inspecter les procédés qui y sont employés.

Des mesures sont également prises pour qu'il ne soit pas fabriqué de beurre ou de margarine  
contenant une quantité d'eau excessive, pour que des produits pouvant servir à l'adultération  
ne soient pas introduits dans les fabriques de beurre et que celles-ci ne fassent point partie d'une  
fabrique de margarine ou ne communiquent avec elle autrement que par une rue ou une route.

En outre, les fabricants ou commerçants en gros de margarine sont obligés de tenir un  
registre ouvert à l'inspection des fonctionnaires de l'Administration et indiquant la quantité  
et la destination de chaque expédition partant de leur établissement.

8 L'Administration peut déterminer, par voie de règlement, dans quelles conditions l'insuffi-  
9 sance de l'un ou l'autre des éléments normaux constituant le *lait naturel*, la *crème*, le *beurre*  
ou le *fromage*, ainsi que l'addition de matières étrangères ou la proportion d'eau constitue, sauf  
preuve contraire, une présomption que le lait, le beurre ou le fromage n'est pas naturel ou pré-  
judiciable à la santé.

Sont présumés n'être point naturels: le lait contenant moins de 3% de graisse de lait ou  
moins de 8,5% de matières solides non grasses; le lait écrémé autre que le lait condensé  
contenant moins de 9% au total de matières solides provenant du lait; le beurre contenant plus  
de 16% d'eau.

10 L'Administration a également le droit de réglementer l'emploi de substances destinées à  
assurer la conservation dans la fabrication ou la préparation du *beurre* ou de la *margarine*.

Une ordonnance de 1908, relative aux conditions sanitaires à observer dans les laiteries et  
les hangars à bestiaux, prescrit:

1. L'enregistrement par les autorités locales de tous les commerçants, gardiens de  
bestiaux, laitiers ou fournisseurs de lait;

2. L'inspection du bétail dans les laiteries, ainsi que l'observation de certaines règles  
concernant l'éclairage, la ventilation, la propreté, le drainage et la fourniture d'eau dans  
les laiteries et hangars à bestiaux;

3. La propreté des magasins de lait et des récipients qui le contiennent;

4. L'application de certaines mesures destinées à empêcher le lait d'être infecté ou  
contaminé.

Des inspecteurs vétérinaires sont chargés de l'inspection des laiteries et des hangars à bestiaux,  
en vue de s'assurer de l'exécution des mesures indiquées ci-dessus.