

RÉPUBLIQUE ARGENTINE

CATÉGORIE 1.

En vertu de la loi du 3 octobre 1923: Toute personne ayant pour profession habituelle d'acheter du *bétail bovin, ovin ou porcin*, pour la consommation intérieure ou pour l'exportation devra, pour exercer son commerce ou son industrie, s'inscrire au Ministère de l'Agriculture.

De même, les marchés de *bétail*, établissements frigorifiques, abattoirs ou foires aux enchères où se rend le bétail de toute provenance, ne pourront être exploités qu'après avoir été déclarés au Ministère de l'Agriculture.

La déclaration visée dans la loi ci-dessus mentionnée oblige son titulaire:

1° A prendre toutes les mesures d'hygiène et autres dispositions nécessaires pour la bonne conservation du bétail et de ses produits et observer les prescriptions sanitaires établies en cette matière par les lois et décrets;

2° A faire connaître au Ministère de l'Agriculture les opérations réalisées dans son établissement avec tous les renseignements requis et dans la forme établie par le Pouvoir exécutif.

Les personnes inscrites qui auront contrevenu aux dispositions précédentes seront punies d'une amende pouvant aller jusqu'à cinq mille pesos. En cas de récidive, le Pouvoir exécutif pourra, en plus d'une amende, prononcer la suspension ou la suppression de l'inscription.

Le Ministère de l'Agriculture aura également le droit d'intervenir au cours de l'élaboration des produits du bétail, non seulement pour assurer la stricte application des mesures d'hygiène, mais afin d'interdire, le cas échéant, l'emploi de méthodes pouvant nuire au prestige des produits nationaux ou constituer un danger pour le maintien des marchés consommateurs.

Il procédera à l'application de la loi par l'intermédiaire des inspecteurs techniques de la Direction du service des viandes, et donnera toute la publicité requise aux renseignements intéressant la production, le commerce et l'industrie de la viande.

CATÉGORIE 2.

La préparation des *viandes congelées* et des *autres produits d'origine animale* est soumise à la surveillance des inspecteurs de la Division de Ganaderia (Division de l'élevage et exploitation du bétail); conformément aux décrets du Gouvernement des 4 octobre et 15 novembre 1906, des inspecteurs sont détachés à cet effet dans tous les établissements qui préparent et exportent à l'étranger ou expédient d'une province ou d'un territoire à un autre.

Ce service d'inspection commence à l'arrivée des animaux au local où ils sont visités avant de passer aux enclos; à leur passage dans le couloir qui les conduit de l'enclos au carré d'abattoir, ils sont de nouveau examinés; ceux qui présentent le moindre symptôme d'une affection quelconque sont éliminés. L'abatage est effectué dans des conditions hygiéniques, d'après les règlements en vigueur. Aussitôt, on procède à l'inspection macroscopique et microscopique des cadavres et à la saisie immédiate de tous ceux dont la consommation pourrait être nuisible à la santé.

Les cadavres et les organes saisis passent au digesteur, qui en extrait le suif, dont l'usage n'est autorisé que pour l'industrie; les quartiers saisis passent à un compartiment spécial, placé sous la surveillance d'un assistant du service sanitaire.

Les animaux qui meurent dans les enclos ou couloirs des usines sont soumis à une autopsie; l'examen bactériologique de leur sang est effectué au laboratoire que tout service d'inspection sanitaire possède pour ses investigations scientifiques.

Les produits préparés sont aussi l'objet d'analyses dans des laboratoires spéciaux; l'exportation n'en est permise que s'ils ne présentent aucun défaut quant à leur état hygiénique.

La section « frigorifiques et fabriques de produits alimentaires » contrôle tous les procédés de préparation des viandes, et il est interdit d'adopter des modifications dans les procédés en usage, sans autorisation préalable de la Direction de Ganaderia.

Les viandes destinées à l'exportation portent toutes des étiquettes ou marques sanitaires, et tout chargement doit être accompagné d'un certificat de bonne préparation, délivré par le chef de la division compétente.

Le vapeur prêt à charger est soumis à une inspection par l'inspecteur sanitaire.

Toutes les bêtes abattues dans les frigorifiques ne sont pas propres à faire du « *chilled beef* ». Il est indispensable que les animaux destinés à fournir ce produit soient de haut métissage, jeunes, et en bon état d'engraissement.