

**DELIBERATION N°2022-122/CCOG-PAOG
relative à la Mise à jour du règlement intérieur de l'abattoir du Pôle Agroalimentaire
de l'Ouest Guyanais (PAOG)**

L'An Deux Mille vingt-deux, le vendredi neuf décembre, à quatorze heures, le conseil communautaire de la CCOG s'est tenu en séance ordinaire, à la salle des délibérations de la Mairie de Saint-Laurent du Maroni, après convocation légale, sous la présidence de Madame Sophie CHARLES, Présidente

Conseillers en exercice = 44

Présents	26
Absents	18
Procurations	00
Votants	26

La convocation des membres du Conseil communautaire a été faite le vendredi 2 décembre 2022.

Publiée le : 21-12-2022

PRÉSENTS :

Mme ADELAAR Esseline - M. ADOÏSSI Achille -
Mme AFOEDINI Linda - M. AGOUSSA Migill - M. ALPHONSE
François - M. ANELLI Serge - Mme APAGI Jocelyne - Mme
CHARLES Marie-Hélène - Mme CHARLES Sophie - Mme CHEN
Célia - M. BENTH Albéric - Mme BOURGUIGNON Arlène - M.
DEIE Jules - M. DOLLOUE Winston - Mme FJEKE Bénédicte - M.
IREMEPO Grégory - Mme KWASIBA Emeline - Mme LO-A-TJON
Josette - M. PAPAYO Mickle - M. RIQUIER Claude - Mme SANTE
Adèle - M. SELLIER Bernard - Mme SOBAÏMI Marie-Chantal - M.
SOEWA Marciano - Mme TELON Sonrisa Sergina - Mme
VOORTHUIZEN Sharon

ABSENTS EXCUSES :

M. YA Tchoua

ABSENTS :

- M. ADAM Lénéick - Mme AGEILAS Sylviana - M. APAYACA
Valentin - Mme BALLA épouse JOSEPH Simone - Mme BARTEBIN
Barbara - M. BOISROND Ferdinand - M. CHAUMET Chris - M.
EDWIN Moïse - M. FATI Gérard - M. FERREIRA Jean-Paul - M.
GABY Claude - M. LOBI Richard - M. MARTIN Paul - Mme PINAS
Roliane - M. THOMAS Franck - M. TOPO Lama - M. VALIES
Patrick

Madame la Présidente ouvre la séance. Conformément à l'article L 2121-15 du **Code Général des Collectivités Territoriales**, il est ensuite procédé à l'élection d'un secrétaire, parmi les membres du conseil, Mme Marie-Chantal SOBAÏMI, Conseillère communautaire, est désigné(e) pour remplir ces fonctions, qu'il (elle) accepte.



Ouest Guyane
un territoire, des projets, un avenir

DELIBERATION N° 2022-122/CCOG-PAOG
relative à la Mise à jour du règlement intérieur de l'abattoir du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG)

Vu le Code Général des Collectivités Territoriales, notamment son article L-1412-1, L2221-3 à L2221-7, L2221-9, L2221-14, L2333-1, R2221-1 à R2221-14, R2221-16 à R2221-17, R2221-63 à R2221-94 ;

Vu les Articles 32, 33 et 33-1 de la loi n°84-53 du 26 janvier 1984 portant dispositions statutaires relatives à la fonction publique territoriale ;

Vu le Décret n°85-565 du 30 mai 1985 relatif aux comités techniques des collectivités territoriales et de leurs établissements publics ;

Vu le Code Rural et de la pêche maritime, notamment ses articles L654-1, L654-4 à L654-7, L654-9 à L654-11, L654-21 à L654-22, L654-25, L654-27 ;

Vu la Loi n° 2004-809 du 13 août 2004 modifiée relative aux libertés et responsabilités locales ;

Vu la délibération n°73/2015 datée du 16 décembre 2015 portant sur la « création de la régie dotée de l'autonomie financière du Pôle AgroAlimentaire de l'Ouest Guyanais – création, statuts et règlement intérieur » ;

Vu la délibération n°31/2016 datée du 7 avril 2016 portant sur la « régie dotée de l'autonomie financière du Pôle AgroAlimentaire de l'Ouest Guyanais – modification des statuts de la régie » ;

Vu le rapport N°2022- /CCOG-PAOG relative à la Mise à jour du règlement intérieur de l'abattoir du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais (PAOG)

Vu l'avis favorable du Conseil d'Exploitation du 28 juin 2022 et du Comité Technique du 31 octobre 2022 concernant la mise à jour du règlement intérieur de l'abattoir du PAOG ;

CONSIDERANT la nécessité d'assurer l'exploitation et la gestion du Pôle AgroAlimentaire de l'Ouest Guyanais ;

CONSIDERANT que le règlement intérieur approuvé en 2015 n'a jamais été mis à jour ;

CONSIDERANT la nécessité de soutenir le secteur agricole et la filière d'élevage ;

CONSIDERANT l'avis favorable du Comité Technique ;

CONSIDERANT qu'il appartient notamment au Conseil Communautaire de valider après avis du Conseil d'Exploitation le règlement intérieur.

Madame la Présidente expose :

Suite à une réunion qui s'est tenue le 28 juin 2022, où les éleveurs, les coopératives, les vétérinaires, les services de l'Etat, les élus du conseil d'exploitation et les équipes de l'abattoir étaient conviés, une mise à jour du règlement intérieur a été réalisée.

L'ancienne version du règlement intérieur n'avait jamais fait l'objet d'une mise à jour depuis 2015.

Vous trouverez dans la note explicative la version revue et validée en Conseil d'exploitation (le 28 juin 2022) du règlement intérieur de l'abattoir du PAOG.
Ce règlement intérieur a aussi été présenté et validé par le comité technique de la CCOG.

La Présidente explique et propose de valider le règlement intérieur mis à jour de l'abattoir du PAOG.

Il est proposé au conseil communautaire :

- D'APPROUVER la mise à jour du règlement intérieur de l'abattoir du PAOG ;
- DE DONNER le pouvoir à la Présidente ou son délégué de faire appliquer ce règlement.

Sur ces éléments, elle invite les membres à en délibérer.

Après en avoir délibéré, le conseil communautaire :

OUI les explications de la présidente,

APPROUVE La mise à jour du règlement intérieur de l'abattoir du PAOG ;
DONNE le pouvoir à la Présidente ou son délégué de faire appliquer ce règlement.
AUTORISE la Présidente ou son représentant à signer tout document s'y rapportant.

VOTE => Pour : 26

Contre : 0

Abstention : 0

Fait et délibéré les jour, mois et an susdits
Pour extrait conforme


LA PRESIDENTE

Sophie CHARLES

La présente délibération peut faire l'objet d'un recours devant le tribunal administratif de Cayenne dans un délai de deux mois à compter de sa publication et de sa réception par les services du contrôle de légalité.



Ouest Guyane

Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais

Règlement intérieur de l'abattoir du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais

Contenu

Préambule	5
TITRE I : FONCTIONNEMENT DE L'ABATTOIR	6
Article 1 - Généralité	6
Article 2 – Responsabilité à l'égard des tiers.....	6
Article 3 – Application du règlement intérieur de l'abattoir	6
Article 4 – Horaires d'ouverture de l'établissement.....	6
Article 4 – Pesage Classement Marquage.....	6
Article 5 – Recouvrement des taxes et redevances	6
Article 6 – Interdiction de commerce sur site.....	7
Article 7 – Soins aux animaux en stabulation	7
TITRE II : DES USAGERS.....	7
Article 8 – Qualité d'usager	7
Article 9 – Identification des usagers	7
Article 10 – Usagers habituels.....	7
Article 11 – Responsabilité des usagers	7
Article 12 – Respect des prescriptions sanitaires dans les locaux.....	7
Article 13 – Registre des observations des usagers.....	8
TITRE III : INTRODUCTION DES ANIMAUX, DECHARGE DE RESPONSABILITE.	8
Article 14 – Réception des animaux	8
Article 15 – Accessibilité de l'abattoir hors heure d'ouverture	8
Article 16 – Emplacements réservés aux animaux	8
Article 17 – Descente des animaux des véhicules de transport	8
Article 18 – Stationnement des véhicules de livraison	9
Article 19 – Lavage désinfection des véhicules de transport	9
Article 20 – Animaux méchants	9
Article 21 – identification	9
Article 22 – Réception des animaux.....	9
Article 23 – Garde des animaux	9
Article 24 – Examen sanitaire.....	10
TITRE IV : ABATTAGE, SORTIE DES VIANDES, ABATS ET SOUS-PRODUITS.	10
Article 25 – Opérations d'abattage	10
Article 26 – Déclaration des opérations à entreprendre	10
Article 27 – Traçabilité de l'identification	10
Article 28 – Livraison des viandes abattues	10
Article 29 – Sortie des viandes et abats	11
Article 30 – Expédition des carcasses et quartiers.....	11
Article 31 – Délai d'enlèvement des viandes.....	11
Article 32 – Enlèvement des cadavres, viandes, abats et sous-produits.....	11

TITRE V : MESURES DE POLICE GENERALE DE L'ABATTOIR ET DE SES ANNEXES.	11
Article 33 – Application du règlement intérieur	11
Article 34 – Entrée dans l'enceinte de l'abattoir	11
Article 35 – Circulation des véhicules.....	12
Article 36 – Animaux dans l'enceinte de l'abattoir.....	12
Article 37 – Circulation hors des locaux de travail.....	12
Article 38 – Vestiaires pour le personnel.....	12
Article 39 – Caisse à pharmacie	12
Article 40 – Commerce étranger aux professions.....	12
Article 41 – Etat d'ivresse	13
Article 42 – Interdictions	13
Article 43 – Politesse et correction	14
Article 44 – Injures et outrages	14
Article 45 – Respect des prescriptions du règlement intérieur	14
TITRE VI : COMITE CONSULTATIF.....	14
Article 46 – Comité consultatif	14
TITRE VI : REVISION DU PRESENT REGLEMENT INTERIEUR :.....	15
Article 47 – Révision du règlement intérieur.....	15

Coordonnées

Adresse du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais

607 Avenue Paule Berthelot

PK 27.5 - Terre Rouge

97360 MANA Tel : 0594 27 76 73

Directeur du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais

Monsieur Vincent GALLEGO

Tel : 0594 34 76 97

Port : 06.94.92.76.12

Email : vincent.gallego@ouestguyane.fr

Responsable de l'abattoir :

Monsieur Jean-Bertrand PENN

Tel : 0594 34 76 97

Email : jean-bertrand.penn@ouestguyane.fr

Pompiers : 18

SAMU : 15

Gendarmerie : 17

Préambule

La régie du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais, structure exploitante du pôle Agro-alimentaire de l'Ouest Guyanais remet à toute personne désirant faire abattre un animal de boucherie dans l'abattoir public de l'Ouest Guyanais, un exemplaire du présent règlement intérieur dont il prend connaissance. Avant la première demande de prestation d'abattage, elle s'engage par écrit à respecter la totalité du présent règlement.

Le présent règlement est applicable à tout utilisateur ayant une activité (privée ou professionnelle) au sein du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais. Il constitue une décision exécutoire opposable à qui de droit sitôt adopté par le conseil communautaire de la CCOG.

Tout manquement à ces dispositions est de nature à engager des mesures appropriées.

Tout personnel du pôle agro-alimentaire, quel que soit son statut, veille à son application et doit constater tout manquement à ce règlement.

1. TITRE I : FONCTIONNEMENT DE L'ABATTOIR

Article 1 - Généralité

L'exploitation de l'abattoir public de l'Ouest Guyanais est assurée par la régie du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais, exploitant unique, conformément aux dispositions de l'article 8 de la loi dui 8 juillet 1965.

Toute personne le désirant peut faire abattre un animal de boucherie dans cet établissement, dans la limite de la capacité technique de celui-ci.

Article 2 – Responsabilité à l'égard des tiers

L'exploitant est civilement responsable à l'égard des tiers et du propriétaire des dommages qu'ils subissent du fait du personnel employé par lui et par les prestataires de service, ainsi que des dommages causés par les animaux destinés à l'abattage et dont il assure la garde.

Article 3 – Application du règlement intérieur de l'abattoir

Tout le personnel du Pôle Agroalimentaire de l'Ouest Guyanais est chargé de l'application du présent règlement en ce qui concerne l'entrée et la sortie des personnes, des véhicules, des animaux, des viandes, abats ou sous-produits. Il ouvre et ferme, suivant les nécessités du service, les grilles d'entrée ainsi que toutes les autres portes extérieures de l'établissement, notamment en vue d'empêcher l'évasion des animaux et la pénétration de tiers dans le site. Il conserve les clés de tous les locaux, à l'exception des locaux réservés au service vétérinaire d'inspection. Il veille à ce que ces clés soient remises à la fin de l'exécution des divers travaux et s'assure à la fin de chaque jour que toutes les portes sont bien fermées.

Article 4 – Horaires d'ouverture de l'établissement

Les horaires d'ouverture habituels de l'abattoir sont fixés par le Conseil d'administration de la SCIC.

Ces horaires pourront être changés selon l'activité à mener, à condition d'en informer les services d'inspection sanitaire et les usagers concernés au moins huit jours avant la date d'application des nouveaux horaires.

Article 4 – Pesage Classement Marquage

Dans les conditions de droit commun, le ou les peseurs sont chargés du pesage des carcasses pour la perception des redevances. En outre, ce personnel assure la constatation du poids des carcasses en viande nette, en vue de la perception de la taxe d'usage et de la taxe de visite et de poinçonnage. Chaque opération de pesage donne lieu à la délivrance à l'usager d'un bulletin sur lequel sont inscrits au moins le poids constaté, la date de la pesée, l'espèce, la catégorie (bovin adulte, veau, porcelet) et les numéros d'ordre et d'identification de l'animal dont provient la carcasse pesée, le nombre et la nomenclature des abats ou des issues pesés.

Article 5 – Recouvrement des taxes et redevances

L'exploitant procède au recouvrement de la redevance d'usage et des redevances de prestations de service applicables aux usagers de l'abattoir et de ses annexes et des pénalités.

Article 6 – Interdiction de commerce sur site

Il est interdit aux personnels employés par l'exploitant ou les entreprises prestataires de service de se livrer à un commerce quelconque dans l'enceinte de l'établissement ou dans ses annexes, d'avoir des relations d'affaires avec des usagers, d'aider ces derniers dans leur travail, même à titre gracieux, de servir d'intermédiaire entre acheteurs et vendeurs d'animaux, de viandes, d'abats ou de sous-produits et déchets, d'accepter des usagers ou de leurs employés une gratification ou un prêt soit en argent, soit en nature.

Article 7 – Soins aux animaux en stabulation

L'exploitant assure aux animaux placés en stabulation un repos satisfaisant et les maintient en bon état d'entretien (soins de propreté, abreuvement et nourriture, le cas échéant). En cas de besoin, la fourniture de la nourriture des animaux est à charge exclusive du propriétaire de l'animal. Les besoins d'aliments liés à un problème technique sur l'outil d'abattage seront à la charge de l'exploitant.

2. TITRE II : DES USAGERS.

Article 8 – Qualité d'usager

A la qualité d'usager toute personne qui introduit dans l'abattoir un animal de boucherie ou de charcuterie en vue de l'abattage et dont elle est soit propriétaire, soit détentrice en qualité de concessionnaire ou de représentant dûment mandaté dudit propriétaire.

Il en est de même pour toute personne qui fait procéder aux opérations de découpe, de désossage, de conditionnement et d'emballage.

Article 9 – Identification des usagers

Tout usagé est tenu de faire connaître à l'exploitant ou à son préposé, en présentant une carte d'identité, ses nom, prénoms, date de naissance et domicile ainsi que sa qualité.

Sil désire utiliser habituellement les services de l'abattoir, il lui est délivré par l'exploitant une carte d'usager, munie d'une photographie d'identité, validée annuellement et numérotée.

Un laissez-passer avec photographie doit également être délivré sur sa demande à ses employés, ses apprentis ou stagiaires. Ces documents doivent être présentés à toute réquisition des agents de l'autorité et des agent habilités par l'exploitant.

Article 10 – Usagers habituels

Les usagers utilisant habituellement l'abattoir doivent fournir à l'exploitant, en trois exemplaires, dont l'un est remis au service vétérinaire d'inspection (1), la reproduction exacte de la marque commerciale composée de signes, lettres ou chiffres qui leur est personnelle et qu'ils doivent apposer sur les animaux de boucherie et de charcuterie introduits dans l'abattoir par leur soin ou pour leur compte.

Article 11 – Responsabilité des usagers

Les usagers sont responsables des actes de tous ceux qu'ils emploient, même à titre auxiliaire ou temporaire, et des infractions dont ceux-ci pourraient se rendre coupables au cours de leur séjour dans l'abattoir ou ses annexes.

Article 12 – Respect des prescriptions sanitaires dans les locaux

Il est interdit aux usagers et à leur personnel de pénétrer, sauf autorisation particulière de l'exploitant et compte tenu du respect des prescriptions sanitaires, dans les locaux suivants :

- Locaux réservés aux opérations d'abattage et au traitement des sous-produits ;

- Locaux de réfrigération ;
- Locaux des services techniques ;
- Locaux de stabulation.

Pour ces derniers toutefois, des dispositions particulières pourront préciser les conditions dans lesquelles des tolérances seront admises.

Article 13 – Registre des observations des usagers

Un registre destiné à recevoir les observations relatives à l'application du présent règlement et à l'exploitation de l'abattoir est mis à la disposition des usagers. Il est soumis à la commission consultative à chacune de ses réunions avec les observations de l'exploitant intéressé.

3. TITRE III : INTRODUCTION DES ANIMAUX, DECHARGE DE RESPONSABILITE.

Article 14 – Réception des animaux

Les usagers sont tenus d'annoncer la livraison des animaux à abattre au moins 24 heures avant le jour d'abattage prévu. A défaut d'annonce, l'exploitant se réserve le droit de ne pas abattre ces animaux si le programme de travail ne le permet pas.

Les prestations réalisées sur les animaux non annoncés feront l'objet d'une tarification spéciale.

Les animaux sont reçus impérativement pendant les horaires d'ouverture sauf cas exceptionnel :

- Le lundi entre 9h et 16h
- Le mardi entre 7h 15 et 9h30
- Le mercredi entre 7h30 et 13h
- Le jeudi entre 7h15 et 9h 30.

Il faut privilégier l'arrivée des animaux et principalement des bovins la veille de l'abattage pour limiter le stress et les risques pour les agents.

Les bovins étant traités avant les porcs, doivent être amenés au plus tard à 8h30 le jour de l'abattage. En cas de non-respect de ces horaires, le déchargement des animaux ne sera pas accepté

Ces horaires pourront être changés selon l'activité à mener, à condition d'en informer les services d'inspection sanitaire et les usagers concernés au moins huit jours avant la date d'application des nouveaux horaires.

Article 15 – Accessibilité de l'abattoir hors heure d'ouverture

En dehors des jours et heures d'ouverture ci-dessus fixés, l'abattoir reste accessible aux usagers et aux transporteurs dans le cas de nécessité reconnue valable par l'exploitant. Les animaux malades ou accidentés dont l'abattage s'impose d'extrême urgence sont admis tous les jours et la nuit à toute heure dans les locaux sanitaires, sous réserve de l'application des prescriptions sanitaire concernant l'abattage de tels animaux.

Article 16 – Emplacements réservés aux animaux

Les animaux sont reçus, après vérification par le bouvier des documents réglementaires, dans les parcs et sur les emplacements réservés à cet effet. Ils sont débarqués des véhicules et mis dans les écuries par les soins des usagers ou de leurs représentants, en présence du bouvier représentant l'exploitant.

Article 17 – Descente des animaux des véhicules de transport

Il est interdit de faire tomber les animaux des véhicules.

Article 18 – Stationnement des véhicules de livraison

Seuls les véhicules non encore déchargés ou en cours de déchargement peuvent stationner aux abords des emplacements visés à l'article 17.

Article 19 – Lavage désinfection des véhicules de transport

Après déchargement, les véhicules ayant transporté des animaux doivent être conduits à la station prévue pour leur désinfection dans les conditions fixées par la réglementation sanitaire.

Article 20 – Animaux méchants

Les animaux difficiles ou méchants doivent être dès leur introduction dans l'abattoir, signalés par l'utilisateur ou à défaut par le transporteur, à l'agent du service vétérinaire d'inspection ainsi qu'à l'agent chargé de la réception, du comptage et de l'identification.

Article 21 – identification

Chaque animal introduit dans l'abattoir doit porter une identification individuelle conforme à la réglementation en vigueur (Identification Pérenne Généralisée).

Article 22 – Réception des animaux

Aussitôt après l'entrée des animaux dans l'abattoir et avant déchargement, l'utilisateur est tenu de déclarer à l'exploitant le nombre, l'espèce, le sexe, la catégorie (bovin adultes, veaux, etc.) de ces animaux ainsi que leur provenance. A défaut de l'utilisateur cette déclaration doit être faite par le transporteur (ou un conducteur) qui fait connaître le ou les noms du ou des usagers pour le compte duquel ou desquels les animaux sont introduits dans l'abattoir.

Un agent de l'exploitant procède à la réception des animaux, à leur comptage, fixe pour chacun un numéro d'ordre et délivre à l'utilisateur intéressé ou à son représentant, pour chaque lot d'animaux d'une même espèce et d'une même catégorie, une fiche numérotée. Elle porte les mentions suivantes inscrites par l'agent visé à l'article précédent :

- Le nom de l'utilisateur ;
- Le jour et l'heure de l'introduction des animaux ;
- Leur nombre ;
- L'espèce et leur sexe ;
- Leurs numéros d'identification et d'ordre ;
- Les indications relatives à l'état de l'animal (santé et propreté).

Lors de la remise de la fiche à l'intéressé, ce dernier en atteste l'exactitude en apposant sa signature sur la souche correspondante.

Article 23 – Garde des animaux

Après remise de la fiche visée à l'article précédent à l'utilisateur ou à son représentant, et signature de la souche par celui-ci, l'exploitant en assume la garde. Il en est de même des produits et des sous-produits jusqu'à leur enlèvement de l'abattoir.

Article 24 – Examen sanitaire

Après un premier examen sanitaire par le service vétérinaire d'inspection, chaque lot d'animaux est placé par les soins de l'exploitant dans des locaux de stabulation.

Si le service vétérinaire d'inspection le prescrit pour certains animaux, ceux-ci sont isolés dans les moindres délais.

4. TITRE IV : ABATTAGE, SORTIE DES VIANDES, ABATS ET SOUS-PRODUITS.

Article 25 – Opérations d'abattage

Au cours des opérations d'abattage toute manœuvre et tout procédé susceptibles de faire supporter à l'animal des douleurs inutiles sont formellement interdits.

Les animaux ou les lots d'animaux sont abattus dans l'ordre suivant : les bovins, les ovins/caprins et les porcins. A l'intérieur de chaque espèce l'abattage se fait d'après leur ordre d'arrivée à l'abattoir. Cependant les animaux sales seront abattus en dernier.

Les travaux d'abattage sont effectués les mardis et jeudis de 7h30 à 13h

Aucune dérogation à cette règle n'est admise sauf validation exceptionnelle de la DGTM. Tout animal de boucherie introduit dans l'abattoir y est obligatoirement abattu. La remise de l'animal vivant à l'usager est formellement interdite.

Ces horaires pourront être changés selon l'activité à mener, à condition d'en informer les services d'inspection sanitaire au moins huit jours avant la date d'application des nouveaux horaires.

Article 26 – Déclaration des opérations à entreprendre

Les usagers précisent la nature des prestations à entreprendre énumérées au tarif des redevances et la destination des produits et sous-produits d'abattage. Ils acceptent de ce fait les dispositions du présent règlement.

Article 27 – Traçabilité de l'identification

Sans préjudice de l'application des mesures réglementaires prescrites en vue de l'inspection sanitaire, toutes précautions doivent être prises par l'exploitant pour que l'identification de l'animal vivant soit poursuivie et maintenue au cours et après réalisation des opérations d'abattage, afin qu'aucune confusion ne soit possible entre les carcasses, les abats et les sous-produits d'animaux abattus pour le compte d'usagers différents, compte tenu des produits de l'abattage qui ne peuvent être individualisés et figurent à ce titre sur une liste annexée au présent arrêté et dressée après avis de la commission consultative prévue par l'article 4 du décret du 10 juillet 1967 susvisé.

Article 28 – Livraison des viandes abattues

Pour la perception des taxes et redevances, le pesage des carcasses est effectué à la sortie de celles-ci des locaux d'abattage avant ressuage (réfrigération)

Les usagers ne peuvent prendre possession des viandes abattues pour leur compte qu'après ressuage sous régime de froid de celles-ci et livraison des abats individualisables correspondants, qu'après premier traitement de ceux-ci dans les conditions fixées par les règlements sanitaires.

Article 29 – Sortie des viandes et abats

La sortie des viandes abattues, des abats et des sous-produits et déchets ne peut être effectuée que si les conditions fixées par les règlements sanitaires en vigueur ont été remplies.

Article 30 – Expédition des carcasses et quartiers

Les livraisons (viande et abats) s'effectuent les mercredis de 7h30 à 13h30 et vendredi de 7h30 à 12h30.

Ces horaires et jours de livraison pourront être changés selon les besoins.

Article 31 – Délai d'enlèvement des viandes

La responsabilité de l'exploitant est dégagée en ce qui concerne les produits d'abattage individualisés, destinés à la consommation humaine, lorsque ceux-ci n'ont pas été enlevés dans un délai de 5 jour franc après la fin du délai réglementaire de ressuage.

Article 32 – Enlèvement des cadavres, viandes, abats et sous-produits

Les cadavres d'animaux, les déchets d'abattage, les viandes, abats et sous-produits saisis par le service vétérinaire d'inspection comme impropres à la consommation humaine ne peuvent être sortis de l'abattoir que dans les conditions prévues par les règlements sanitaires en vigueur.

5. TITRE V : MESURES DE POLICE GENERALE DE L'ABATTOIR ET DE SES ANNEXES.

Article 33 – Application du règlement intérieur

L'exploitant unique veille à ce que les dispositions prises au présent titre soient observées dans l'enceinte de l'abattoir.

Article 34 – Entrée dans l'enceinte de l'abattoir

Seuls peuvent pénétrer dans l'enceinte de l'abattoir le personnel et prestataires d'exploitation, les usagers et leur personnel, les acheteurs et leurs agents, et les personnes autorisées appelées dans l'établissement par leurs affaires ainsi que les fonctionnaires chargés du contrôle. L'entrée de cette enceinte est refusée à tout individu en état d'ivresse ou qui se présenterait dans une tenue indécente ou malpropre.

Article 35 – Circulation des véhicules

Dans l'enceinte de l'abattoir, les véhicules doivent circuler lentement et dans les sens indiqués par les panneaux de signalisation. Sous réserve des dispositions prévues aux articles 29 et 30 leur stationnement n'est autorisé qu'aux emplacements prévus à cet effet et seulement pendant les heures d'ouverture de l'abattoir.

Le portail d'entrée à l'abattoir doit obligatoirement être fermé dès lors de la présence d'animaux.

Article 36 – Animaux dans l'enceinte de l'abattoir

Les animaux, autres que les animaux de boucherie, ne sont pas admis dans l'enceinte de l'abattoir. Ils seront capturés et mis en fourrière.

Article 37 – Circulation hors des locaux de travail

Aucune personne ne doit circuler hors des locaux de travail en tenant à la main des couteaux ou des pistolets d'abattage chargés. Les couteaux doivent être laissés dans les locaux de travail ou aux vestiaires et, pour leur transport, être rangés dans des étuis de sécurité.

Article 38 – Vestiaires pour le personnel

Des vestiaires pourvus de placards sont mis à la disposition du personnel pour déposer le cas échéant outils les vêtements de travail mis à leur disposition par l'exploitant. Ces objets ne doivent en aucun cas être laissés après le travail dans les locaux d'abattage. Il est interdit d'introduire dans les vestiaires des carcasses ou parties de carcasses, abats, graisses, sous-produits ou débris quelconques.

Chaque occupant du vestiaire doit, à toute réquisition de l'exploitant ou des agents du service vétérinaire d'inspection, pouvoir justifier de la propreté du placard qui lui a été affecté et de la nature des objets qui s'y trouvent placés.

Il est interdit de fumer ou de cracher dans les vestiaires et de se laver ailleurs qu'aux lavabos.

Article 39 – Caisse à pharmacie

Une caisse à pharmacie située dans les locaux administratifs, contenant, à la diligence de l'exploitant, les médicaments et les instruments nécessaires aux premiers soins d'urgence est à la disposition du personnel et des usagers en cas d'accidents.

Article 40 – Commerce étranger aux professions

Tout commerce étranger aux professions normalement exercées dans l'abattoir et ses annexes est interdit dans l'enceinte de l'établissement ainsi que sur les trottoirs des grilles d'entrée. Sont également interdits les jeux de hasard et autres ainsi que tout débit de boissons alcoolisées.

Article 41 – Etat d'ivresse

Toute personne en état d'ivresse est expulsée de l'abattoir sans préjudice du procès-verbal qui peut être dressé.

Article 42 – Interdictions

Il est interdit :

- D'allumer et d'entretenir du feu ailleurs que dans les locaux réservés à des opérations nécessitant du feu
- De fumer dans l'enceinte de l'abattoir
- D'embarrasser les cours, passages et autres voies de circulation avec des animaux, des véhicules, des matériaux, marchandises, instruments ou ustensiles quelconques ;
- De gêner la circulation dans les locaux de travail ;
- De loger dans l'abattoir ou ses annexes des animaux de service, d'y remiser des véhicules en dehors du temps normal d'utilisation ;
- De coucher dans les locaux de stabulation ou autres ne servant pas de logement ;
- D'écrire de crayonner ou de tracer quoi que ce soit sur les murs, portes, etc... d'y placer des enseignes, des écriteaux ou des affiches. Un emplacement est réservé à l'entrée de l'abattoir pour placarder les avis ou informations administratives diverses intéressant le personnel ou les usagers ;
- De planter des couteaux ou autres outils dans les portes ou les boiseries ;
- De laisser ouverts sans nécessité les robinets d'eau ou bloquer, en position ouverte, les robinets à fermeture automatique ;
- De troubler l'ordre par des paroles, des cris, chants par des querelles ou par des actes contraires à la décence ou aux bonnes mœurs ;
- De satisfaire un besoin naturel ailleurs que dans les locaux réservés à cet usage ;
- De jeter volontairement ou imprudemment du sang, de l'eau ou des immondices sur une personne ;
- De se livrer à des voies de fait, injures, menaces par des paroles ou gestes, envers le personnel ou envers les personnes se trouvant dans l'abattoir pour un motif quelconque.

Les mauvais traitements, les actes de cruauté envers les animaux seront constatés par des procès-verbaux en vue de poursuites pénales.

Article 43 – Politesse et correction

L'exploitant et le personnel de l'abattoir et de ses annexes doivent apporter dans le service autant de politesse et de correction que de fermeté et de vigilance.

Article 44 – Injures et outrages

Les injures et outrages par gestes, propos ou actes (les voies de fait) envers l'exploitant ou envers son personnel de la part des usagers ou de leurs employés ou des personnes entrés dans l'établissement pour un motif quelconque, sont constatées par des procès-verbaux et poursuivis conformément à la loi.

Il en est de même lorsqu'un membre du personnel a été gêné volontairement dans son travail. L'exploitant peut, si besoin est, demander l'assistance de la force publique.

Article 45 – Respect des prescriptions du règlement intérieur

L'ensemble du personnel employé et prestataires intervenant dans l'abattoir et ses annexes, les usagers et les personnes appelées par leur travail ou leur commerce à pénétrer dans l'établissement sont tenus de se conformer dans leurs activités professionnelles et dans leur comportement aux prescriptions du présent règlement, ainsi qu'aux mesures d'hygiène résultant de la réglementation sanitaire en vigueur et de déférer dans ce domaine à toute injonction des représentants de l'exploitant et des agents du service vétérinaire d'inspection.

En toute circonstance, les agents de ces services doivent recevoir du personnel et, le cas échéant, des usagers, l'aide nécessaire à l'accomplissement des missions dont ils sont chargés.

6. TITRE VI : COMITE CONSULTATIF.

Article 46 – Comité consultatif

L'exploitant constitue un Comité consultatif des usagers composé de 8 personnes maximum représentant :

- Les usagers,
- La collectivité propriétaire,
- La Direction des Services Vétérinaires,
- La Direction Générale de Territoires et de la Mer,
- Ainsi que le Directeur de l'établissement.

Ce Comité est réuni au moins une fois tous les deux ans et il a pour mission de donner un avis consultatif sur :

- Le règlement intérieur de l'abattoir
- Procédure d'annonce des animaux à abattre
- Heures d'ouverture et réception des animaux
- Heures d'abattage et découpe ainsi que qualité de la prestation
- Heures de livraison des viandes
- Procédure d'annonce des saisies totales ou partielles
- Les tarifs des prestations assurées
- Le programme d'investissement à présenter annuellement à la collectivité
- Les prestations complémentaires sollicitées par les usagers ou par des non-usagers de l'abattoir ou par la Direction de l'abattoir.

7. TITRE VII : REVISION DU PRESENT REGLEMENT INTERIEUR :

Article 47 – Révision du règlement intérieur

Le présent règlement intérieur de l'abattoir pourra être modifié par le Conseil Communautaire de la Communauté des Communes de l'Ouest Guyanais après avis du comité consultatif des usagers et du conseil d'exploitation de la régie.

Il entrera en vigueur, pour la première fois à compter de la signature de la convention d'affermage du Pôle agro-alimentaire de l'Ouest Guyanais, puis huit jours après notification aux usagers et aux services d'inspection sanitaire de chaque modification adoptée par le Conseil d'administration.

Pour diffusion aux personnes et organismes concernés et pour exécution :

La Présidente

Sophie CHARLES

