

Conseils sanitaires de l'ONSSA pour Aïd al-Adha 1441 (2020)

L'Office national de la sécurité sanitaire des produits alimentaires saisit l'occasion de l'Aïd Al-Adha pour donner aux citoyens des conseils sur l'achat, le soin, l'abattage, l'examen de l'animal, de la carcasse et de la salubrité de la viande.

1. Mesures préventives dans le cadre de la pandémie de Covid 19 :

Nécessité de la stricte application des mesures préventives dictées par le guide pratique sur le respect des règles d'hygiène à l'occasion de Aïd Al-Adha 1441 publié par le ministère de l'Agriculture, de la Pêche maritime, du Développement rural, de l'Eau et des Forêts en partenariat avec le ministère de l'intérieur.

2. Achat de l'animal :

Lors de l'achat de l'animal, outre les exigences d'ordre religieux, il faut veiller à ce que l'animal soit actif et réactif, ne présentant pas de signes de maladies animales tels que la toux, la diarrhée, une augmentation anormale du volume de l'abdomen (météorisme), etc...

3. Entretien de l'animal après achat :

- Le mettre dans un endroit sûr, ne présentant aucun danger pour lui ou pour son environnement (enfants) ;
- le garder à l'ombre et loin des courants d'air ;
- l'alimentation doit être exclusivement constituée d'aliment grossier (paille sèche) et d'eau propre ;
- cesser de le nourrir 12 heures avant l'abattage (seule l'eau peut être donnée à l'animal la veille de l'aïd) : estomacs et intestins moins chargés à l'abattage évitent le passage des germes à la viande.

4. Abattage de l'animal :

- Choisir un lieu propre et des outils bien aiguisés ;
- la personne chargé d'abattre et préparer l'animal doit être un professionnel du secteur, sain et portant une tenue propre ;
- éviter d'abattre l'animal les membres attachés ;
- éviter de souffler l'animal par la bouche ;
- prendre toutes les précautions nécessaires durant l'abattage afin de ne pas contaminer l'animal par les saletés de la laine et éviter de le laver avec de l'eau et

s'assurer de bien nettoyer la région postérieure de l'animal et enlever la vessie et le rectum ;

- le couteau et les mains doivent être bien nettoyés avant l'éviscération et l'extraction des organes ;

- les estomacs et les intestins doivent être retirés immédiatement après l'abattage en évitant de contaminer la viande, les mettre dans un récipient spécifique et propre avant de bien les laver.

5. Inspection des organes :

Il existe plusieurs maladies dont les plus importantes sont :

- **Les kystes hydatiques** : des kystes au niveau des poumons et du foie et parfois au niveau du cœur, s'il s'agit de un ou deux kystes, il faut les enlever en prenant les précautions pour ne pas les percer et consommer le reste de l'organe, s'il y a une grande infestation (plusieurs kystes étendus) il faut éliminer tout l'organe ;

- **La larve de taenia** : elle se présente sous forme de points blancs au niveau du foie ou des kystes d'eau sur la face interne du foie ou sur la graisse mésentérique. Si l'affection de l'organe est légère, on peut enlever les points blancs ou les kystes et consommer le reste de l'organe. S'il y a une grande infestation, il faut éliminer tout l'organe ;

- **Distomatose** : maladie qui atteint le foie et qui est connu couramment sous le nom de « Bofartotou ». Si l'infestation est légère, il suffit d'un épluchage. En cas d'une infection généralisée, il faut détruire l'organe en entier ;

- **Strongle des poumons** : maladie qui atteint le poumon se présentant sous forme d'un grain de plomb au niveau de la partie inférieure de l'organe. Dans ce cas, il faut éliminer la partie atteinte ;

- **Contamination du poumon par le sang (écophrage)** : dans ce cas, il est nécessaire d'éliminer la partie atteinte du poumon ;

- **Oestrose** : des larves observées au moment de l'ouverture de la tête le long des narines. Cette infestation ne constitue pas un danger pour la santé du consommateur, mais il faut éliminer ces larves.

En cas de doute, Il faut prendre contact avec les services vétérinaires qui assurent la permanence les jours du sacrifice (cf. liste de permanence)

6. Examen de la carcasse :

La couleur normale de la carcasse est rose clair. En cas de doute concernant l'état sanitaire de la carcasse (coloration rouge foncée ou jaunâtre), il faut contacter les services vétérinaires local ou, via la page web de l'ONSSA : www.onssa.gov.ma ou contacter le centre d'appel de l'ONSSA qui est à l'écoute du consommateur de 08h du matin à 8 h du soir.

Une permanence le jour de l'aïd est assurée pour répondre aux questions sanitaires et donner des conseils.

7. Stockage des viandes :

- Garder la carcasse dans un endroit propre et frais environ 02 heures après l'abattage ;

- après, la viande peut être découpée en petits morceaux et stockée selon le besoin :

- refroidissement à une température ne dépassant pas (3°C) pour réduire la multiplication des germes, en évitant la surcharge et le dépassement de la capacité du réfrigérateur.

Ou

- congélation : à une température inférieure ou égale à (-18 ° C), la viande doit être découpée en de petits morceaux tout en évitant la surcharge et le dépassement de la capacité du congélateur.

8. Conservation de la peau et préservation de l'environnement :

Après abattage, le lieu d'abattage et les ustensiles utilisés dans cette opération doivent être nettoyés avec les détergents adéquats ;

- les organes et parties de la carcasse non comestibles et les déchets y compris le contenu de l'appareil digestif sont enfouis dans le sol, hors la portée des animaux, chiens et chats (zone rurale) ou placés dans des sacs spéciaux et déposés dans un endroit adéquat, en attendant leur collecte par les services municipaux ;

- pour préserver la qualité de la peau, ajouter du sel (2 kg au moins) et la conserver dans un endroit frais jusqu'à son utilisation.