

Lésions et conduite à tenir à l'abattoir

**Chari Z¹., Gherroucha D²., Ridouh R²., Torche S²., Kenana H¹., Benhamza L³., Tekkouk F³.,
Lakhdara N³**

1 : Laboratoire de pharmacotoxicologie. Institut des sciences vétérinaires. Université Mentouri
Constantine 1. Algérie

2: Institut des sciences Vétérinaires, Université Constantine 1, Algérie

3 : Laboratoire de Gestion de la Santé et Productions animales-Institut des Sciences Vétérinaires
de Khroub-Université Constantine 1

Résumé

L'objectif de notre travail est double: le premier est de recenser toutes les lésions engendrées par les maladies d'origine animale et qui posent un véritable problème de santé publique ainsi qu'économique. Le second est d'établir une carte épidémiologique pour essayer d'éradiquer ou du moins diminuer l'incidence de ces pathologies.

Nous avons effectué notre travail au niveau de l'abattoir où nous avons recueilli les principales lésions observées sur les carcasses ainsi que sur le cinquième quartier des animaux de boucherie abattus à son niveau.

Nous avons relevé les différentes conduites à tenir (saisie totale: saisie partielle; parage).

Les raisons ou motifs de ce jugement impropre peuvent être liés à une lésion, une anomalie ou un aspect, observé lors de l'inspection sanitaire des produits, évocateur : d'un caractère impropre à la consommation : en cas de qualités nutritionnelles et/ou organoleptiques insuffisantes (couleur, odeur, maigreur), d'un danger pour la santé humaine lors de sa manipulation ou de sa consommation (abcès, processus inflammatoire non stabilisé, processus septicémique).

Les résultats obtenus permettent d'évaluer le niveau d'exposition aux différentes affections pour mettre éventuellement en place des actions correctives à plus long terme dans les élevages, il faut également mettre en place des mesures concrètes et rigoureuses qui évitent les contaminations et les risques de propagation des maladies au niveau de l'abattoir.

Mots clés : Abattoir, saisies, lésions, inspection sanitaire