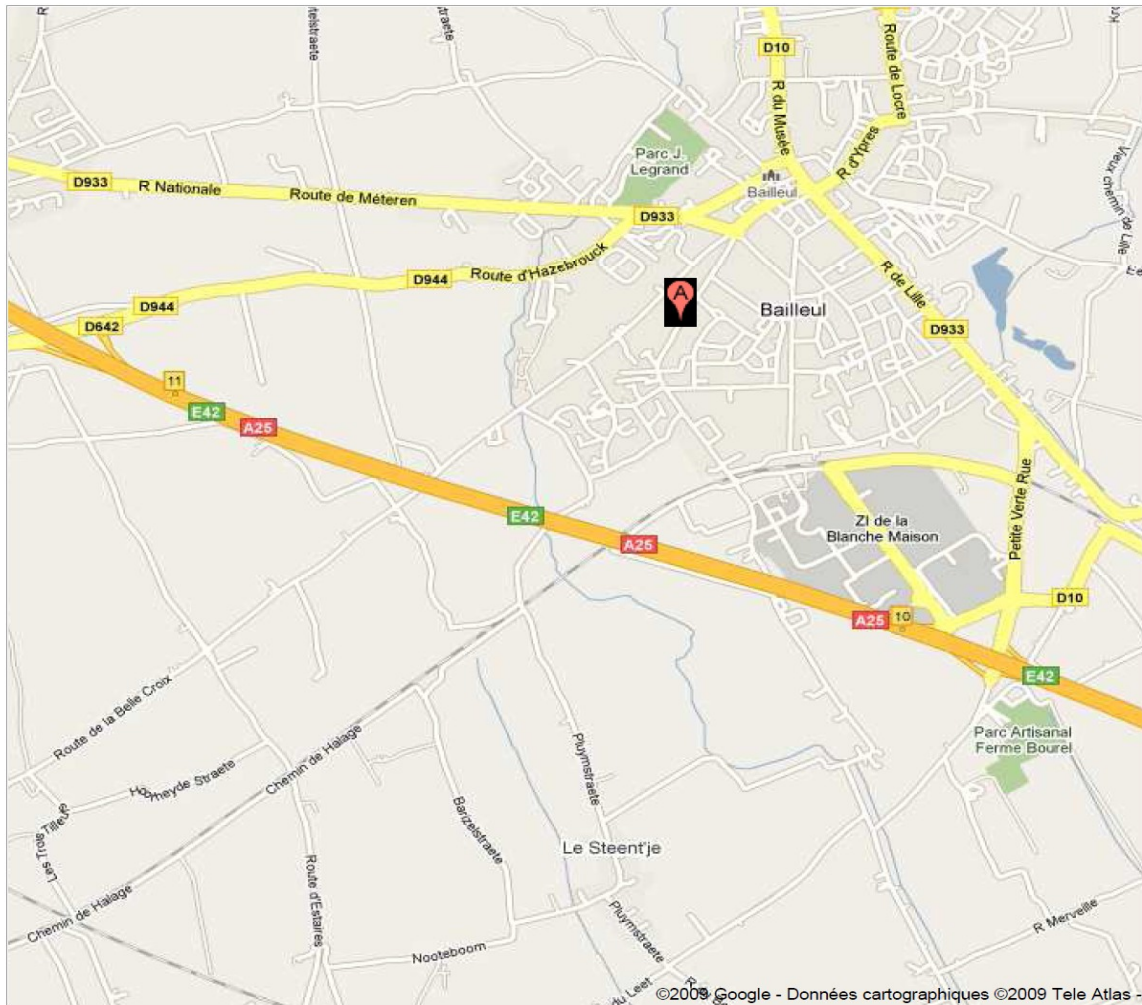


L'abattoir SOFA à BAILLEUL :

105 Rue Philippe Van Thieghem 59270 BAILLEUL - Tél : 03 28 49 25 74.



## Les principales règles de protection animale

Il est interdit de procéder à un abattage rituel en dehors d'un abattoir agréé.

### L'arrivée des animaux

Pendant le transport et l'hébergement, les animaux doivent pouvoir se coucher et se tenir debout dans leur position naturelle.



L'animal ne doit pas avoir les membres attachés au moyen de liens.

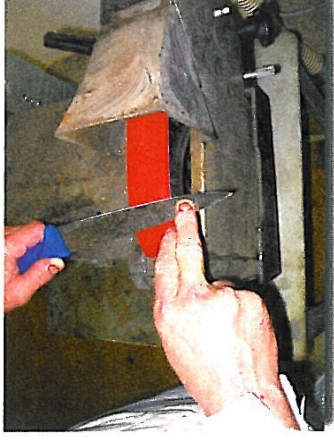
### La contention

L'animal doit être amené dans le calme. Une immobilisation mécanique est obligatoire.



Les simples berces sont interdites.

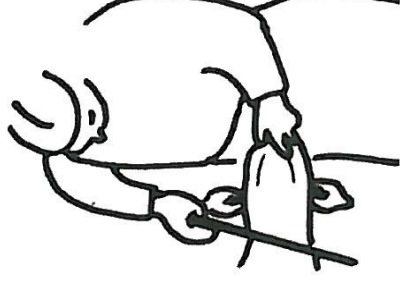
### Le sacrifice



Le couteau est de bonne taille. Il doit être aiguisé et nettoyé.

Le sacrificateur est une personne habilitée par l'une des mosquées agréées (Evry, Lyon et Paris).

Le geste de la saignée est précis. Il doit se faire en une seule fois, sans cisaillement. Il doit être pratiqué le plus rapidement possible après l'immobilisation de l'animal.



L'animal ne doit pas être suspendu avant la fin de la saignée.

## Liste des organes et des tissus à exclure de la consommation humaine et animale au regard de la tremblante du mouton (équivalent de la maladie de la « vache folle » chez les petits ruminants).

OVINS, CAPRINS	
AGE	MRS A RETIRER
Moins de 6 mois	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rate</li> <li>• L'iléon</li> <li>• Les amygdales</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le crâne, y compris les yeux, mais à l'exclusion de l'encéphale.</li> </ul>
6 à 12 mois	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rate</li> <li>• L'iléon</li> <li>• Les amygdales</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le crâne, y compris l'encéphale et les yeux</li> </ul>
Plus de 12 mois ou animaux qui présentent une incisive permanente ayant percé la gencive	<ul style="list-style-type: none"> <li>• La rate</li> <li>• L'iléon</li> <li>• Les amygdales</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Le crâne, y compris l'encéphale et les yeux</li> <li>• La moelle épinière</li> </ul>

Cette liste peut subir des changements en fonction de l'évolution de la réglementation nationale et européenne.

MRS à retirer sur les ovins/caprins âgés de plus de 12 mois

la moelle épinière

MRS à retirer sur les ovins/caprins âgés de plus de 6 mois

la corneille

MRS à retirer sur les ovins/caprins quel que soit leur âge

Pos de crâne et les yeux

les amygdales

la rate

l'iléon



Source CIV

### ورقة توضيحية

إلى المشتريين وإلى المستهلكين لأضغى الأغنام التي يبل عمرها عن 12 شهرا و يزيد وزنها عن 12 كلغ والمشتراة لدى مسلخ للحوم الحلال المرخص له فيتونيأ.

بمناسبة عيد الأضحي لشهر كانون الأول (ديسمبر) 2006

لقد اشترينم أضحية غنم مذبوحة وفق القوانين الصحية لدى مسلخ معتمد. ويمثل ذلك ضمانا لكم بأن هذه اللحوم قليلة للاستهلاك كما يدل على ذلك تواجد طابع على شكل مستطير أو مستطيل على الضحية.

في حال تسلمكم الأضحية كاملة وغير مجزأة فإنها تحتوي إذا على النخاع الشوكي داخل العمود الفقري. (شاهدوا الرسم التالي)

الرسم : مسار النخاع الشوكي في الأضحية



من أجل سلامتكم يمنع منعنا كليا استهلاك النخاع الشوكي للأضغيم

من أجل عدم استهلاك النخاع الشوكي بمكنكم إعداك الأضحية قبل طبخها بالطريقة التالية :

- تكافئ الأضحية لجزء بوزلة النخاع الشوكي كي يودها لكم بعد تقسيمها إلى قسمين. عندها بمكنكم استهلاكها بدون خطر.

- القيام بإزالة النخاع الشوكي بأنفسكم قبل طبخ اللحم. وفي هذه الحالة عليكم أن تطعموا كل العظام المكونة للعمود الفقري لئلا يفسدوا عن بقية الأضحية. وينبغي رمي هذه العظام مع النخاع الشوكي في سلة النفايات.

صندوق الزبالة.

FICHE D'INFORMATION A L'ATTENTION DES ACHETEURS ET CONSOMMATEURS DE CARCASSES D'OVINS DE MOINS DE 12 MOIS ET DE PLUS DE 12 KG  
ACHETÉES AUPRES D'UN ABATTOIR AGRÉÉ  
A L'OCCASION DE L'AID AL ADHA DE DECEMBRE 2006

Vous venez d'acquies une carcasse de mouton abattu dans le respect de la réglementation sanitaire, en abattoir agréé.

La viande de cette carcasse a donc été reconnue propre à la consommation, comme en atteste la présence d'une marque de salubrité de forme ovale, ronde ou carrée apposée sur cette carcasse.

Cette carcasse vous a été livrée entière (en un seul morceau). Elle contient donc la moelle épinière située dans la colonne vertébrale (cf schéma).

Schéma : Trajet de la moelle épinière sur une carcasse de mouton fendue



### LA MOELLE ÉPINIÈRE DES MOUTONS NE DOIT PAS ÊTRE CONSOMMÉE.

Afin de ne pas consommer la moelle épinière, vous pouvez, avant de préparer la carcasse, soit :

- la confier à votre boucher pour qu'il la retire. Il vous remettra alors la carcasse divisée en deux que vous pourrez consommer normalement ;
- retirer vous-même la moelle épinière avant la cuisson. Pour ce faire, le plus simple est de sectionner (ensemble des os de la colonne vertébrale) pour les séparer du reste de la carcasse. Ces os (avec la moelle épinière qu'ils contiennent) seront mis à la poubelle.