

L'application de la réglementation sanitaire

☆ L'hygiène des denrées alimentaires et l'abattage des animaux

Les prestataires touristiques peuvent mettre en place des prestations qui sont soumises à la **réglementation sanitaire** dès lors qu'elles consistent à proposer aux clients des denrées alimentaires. La préparation de ces denrées, de l'abattage des animaux à l'élaboration de plats cuisinés, suppose le respect d'un certain nombre de règles **qui nécessitent des aménagements et des investissements adaptés.**



L'abattage d'animaux tels que ceux d'espèce bovine, ovine, caprine et porcine ne peut être effectué que dans des **abattoirs agréés**. L'abattage sur l'exploitation agricole est interdit sauf exceptions (consommation familiale des animaux des espèces ovine, caprine et porcine élevés sur l'exploitation et les situations d'abattage d'urgence avec une attestation vétérinaire).



Par dérogation à ce principe, les volailles (oiseaux vivant à l'état domestique) et les lapins domestiques peuvent être abattus sur l'exploitation agricole dans le cadre de tueries dans la mesure où sont abattus moins de 50 animaux par jour. Il est impératif dans ce cas que les animaux proviennent de l'élevage de l'exploitant disposant d'une tuerie et que celui-ci en assure la vente aux seuls consommateurs.