

ITEKA RYA MINISITIRI N°013/11.30
RYO KUWA 18/11/2010 RYEREKEYE
ITWARWA N'ICURUZWA
RY'INYAMA

MINISTERIAL ORDER N°013/11.30 OF
18/11/2010 ON TRANSPORT AND
TRADE OF MEAT

ARRETE MINISTERIEL N°013/11.30 DU
18/11/2010 RELATIF AU TRANSPORT ET
AU COMMERCE DE LA VIANDE

ISHAKIRO

TABLE OF CONTENTS

TABLE DES MATIERES

UMUTWE WA MBERE: GUTWARA
INYAMA

CHAPTER ONE: TRANSPORT OF MEAT

CHAPITRE PREMIER: TRANSPORT DES
VIANDES

Ingingo ya mbere : icyo iri teka rigamije

Article One : Purpose of this Order

Article premier : Objet du présent arrêté

Ingingo ya 2: Gutwara inyama

Article 2: Transport of meat

Article 2: Transport des viandes

Ingingo ya 3: Ibyo ibinyabiziga bitwara
inyama bigomba kuba byujuje

Article 3: Requirements regarding vehicles
for meat transport

Article 3: Conditions pour les véhicules de
transport des viandes

Ingingo ya 4: Ibyitabwaho ku bantu
bakoreshwa mu gutwara inyama

Article 4: Requirements concerning people
employed in the transport of meat

Article 4: Conditions pour les personnes
employées au transport des viandes

UMUTWE WA II: GUCURUZA INYAMA

CHAPTER II: MEAT TRADE

CHAPITRE II: COMMERCE DES
VIANDES

Ingingo ya 5: Ahacururizwa inyama

Article 5: Butchers

Article 5: Boucheries

Ingingo ya 6: Isobanuranyito y'ahantu
hacururizwa inyama

Article 6: Meat trade Establishment

Article 6: Etablissements de commerce des
viandes

Ingingo ya 7: Ibyuzuzwa n'ahacururizwa
inyama

Article 7: Requirements to be met by the
butcher's shop

Article 7: Conditions devant être remplies
par les boucheries

Ingingo ya 8: Ibisabwa amazu
acururizwamo inyama

Article 8: Equipment required for butcher's

Article 8: Equipement requis pour les
boucheries

<u>Ingingo ya 9:</u> Gupfunyika inyama	<u>Article 9:</u> Meat packaging	<u>Article 9:</u> Emballage des viandes
<u>Ingingo ya 10:</u> Umunzani	<u>Article 10:</u> Scales	<u>Article 10:</u> Balance
<u>UMUTWE WA III:</u> ISUKU Y'IBYUMBA BICURURIZWAMO INYAMA	<u>CHAPTER III:</u> HYGIENE OF PREMISES	<u>CHAPITRE III:</u> HYGIENE DES LOCAUX DE COMMERCE DES VIANDES
<u>Ingingo ya 11:</u> Ubuziranenge bujyanye n'isuku	<u>Article 11:</u> Required hygiene standards	<u>Article 11:</u> Normes d'hygiène des locaux de commerce des viandes
<u>Ingingo ya 12:</u> Ahajugunywa imyanda	<u>Article 12:</u> Waste bins	<u>Article 12:</u> Poubelles
<u>Ingingo ya 13:</u> Umwambaro w'abacuruza inyama	<u>Article 13:</u> Butcher shop employees clothing	<u>Article 13:</u> Tenue des personnes employées dans les boucheries
<u>Ingingo ya 14:</u> Kutinjiza amatungo mazima ahacururizwa inyama	<u>Article 14:</u> Presence of live animals in meat salerooms prohibited	<u>Article 14:</u> Interdiction d'introduction des animaux vivants dans les locaux de vente des viandes
<u>Ingingo ya 15:</u> Isonerwa ry'ibiteganywa n'ingingo zimwe na zimwe	<u>Article 15:</u> Exemption from certain provisions	<u>Article 15:</u> Dérogation de certains articles
<u>UMUTWE WA IV:</u> INGINGO ZISOZA	<u>CHAPTER IV:</u> FINAL PROVISIONS	<u>CHAPITRE IV:</u> DISPOSITIONS FINALES
<u>Ingingo ya 16:</u> Ivanwaho ry'ingingo zinyuranyije n'iri teka	<u>Article 16:</u> Repealing provision	<u>Article 16:</u> Disposition abrogatoire
<u>Ingingo ya 17:</u> Igihe iteka ritangirira gukurikizwa	<u>Article 17:</u> Commencement	<u>Article 17:</u> Entrée en vigueur

ITEKA RYA MINISITIRI N°013/11.30 RYO KUWA 18/11/2010 RYEREKEYE ITWARWA N'ICURUZWA RY'INYAMA

MINISTERIAL ORDER N°013/11.30 OF 18/11/2010 ON TRANSPORT AND TRADE OF MEAT

ARRETE MINISTERIEL N°013/11.30 DU 18/11/2010 RELATIF AU TRANSPORT ET AU COMMERCE DE LA VIANDE

Minisitiri w'Ubuhinzi n'Ubworozi,

The Minister of Agriculture and Animal Resources,

Le Ministre de l'Agriculture et des Ressources Animales,

Ashingiye ku Itegeko Nshinga rya Repubulika y'u Rwanda ryo kuwa 04 Kamena 2003, nk'uko ryavuguruwe kugeza ubu, cyane cyane mu ngingo zaryo, iya 120, 121 n'iya 201 ;

Pursuant to the Constitution of the Republic of Rwanda of 04 June 2003 as amended to date, especially in Articles 120, 121 and 201;

Vu la Constitution de la République du Rwanda du 04 juin 2003 telle que révisée à ce jour, spécialement en ses articles 120, 121 et 201;

Ashingiye ku Itegeko n° 54/2008 ryo kuwa 10/09/2008 rigenga uburyo bwo kwirinda no kurwanya indwara zanduza amatungo mu Rwanda, cyane cyane mu ngingo zaryo, iya 142, iya 144, iya 148, iya 151 n'iya 152 ;

Pursuant to Law n° 54/2008 of 10/09/2008 determining prevention and fight against contagious diseases for domestic animals in Rwanda, especially in Articles 142, 144, 148, 151 and 152;

Vu la loi n° 54/2008 du 10/09/2008 portant règlement de la police sanitaire des animaux domestiques au Rwanda, spécialement en ses articles 142, 144, 148, 151 et 152 ;

Inama y'Abaminisitiri yateranye kuwa 09/07/2010 imaze kubisuzuma no kubyemeza;

After consideration and approval by the Cabinet in its session of 09//07/2010;

Après examen et adoption par le Conseil des Ministres en sa séance du 09/07/2010;

ATEGETSE :

HEREBY ORDERS:

ARRETE:

UMUTWE WA MBERE: INGINGO RUSANGE

CHAPTER ONE: GENERAL PROVISION

CHAPITRE PREMIER: DISPOSITION GENERALE

Ingingo ya mbere : Icyo iri teka rigamije

Article One : Purpose of this Order

Article premier : Objet du présent arrêté

Iri teka rigena uburyo bwo gutwara no gucuruzwa inyama mu Rwanda.

This Order relates to the transport and trade of meat in Rwanda.

Le présent arrêté porte sur le transport et le commerce de la viande au Rwanda.

UMUTWE WA II: GUTWARA INYAMA

Ingingo ya 2: Ibyitonderwa mu gutwara inyama

Gutwara inyama mbisi zikonjesheje zigenewe kuribwa bigomba gukorwa ku buryo zitagaragarira abahisi n’abagenzi, zigomba kuba zitwikiriye neza kandi zikarindwa izuba, imvura, ibyondo, umukungugu n’amasazi.

Ingingo ya 3: Ibyo ibinyabiziga bitwara inyama bigomba kuba byujuje

Itwarwa mu binyabiziga ry’inyama mbisi, zikonjesheje zidapfunyitse rikorwa hakoreshejwe ibinyabiziga bipfutse kandi igice izo nyama zitwarwamo kitagira aho gihurira n’umushoferi. Aho inyama zitwarwa hagomba kuba hashashemo ibyuma bikoze muri “zinc” cyangwa ikintu cyose kitagwa umugese.

Aho inyama zitwarwa hagomba kuba hari ikintu gituma gupakira cyangwa gupakurura inyama byoroha. Aho inyama zishyirwa hagomba kuba hashobora kozwa ku buryo bworoshye kandi isuku igakorwa buri muni hakoreshejwe amazi avanzemo isabune ikoreshwa mu koza.

CHAPTER II: TRANSPORT OF MEAT

Article 2: Precautions for transport of meat

The transport of fresh chilled or frozen meat for food purpose shall be carried in such a manner to not be seen from outside. The meat shall be properly covered and protected against the sun, rain mud, dust and flies.

Article 3: Requirements regarding vehicles for meat transport

The motor vehicle transportation of fresh, chilled or frozen, non packed meat shall use closed vans, separate from the driver, internally covered with galvanized brass or any other stainless.

At its upper part, the van shall be provided with rails to facilitate the handling of meat. In addition, its interior layout shall allow daily cleaning using water with detergent.

CHAPITRE II : TRANSPORT DES VIANDES

Article 2: Précautions pour le transport des viandes

Le transport des viandes fraîches réfrigérées ou congelées destinées à l’alimentation se fait de manière à ce qu’elles ne soient pas vues de l’extérieur. Les viandes doivent être bien couvertes et bien protégées contre le soleil, la pluie, la boue, la poussière et les mouches.

Article 3: Conditions pour les véhicules de transport des viandes

Le transport par véhicule automobile des viandes fraîches, réfrigérées ou congelées non emballées se fera dans les fourgons fermés, distincts de la cabine du conducteur et revêtus intérieurement de laiton galvanisé ou toute autre matière inoxydable.

Le fourgon doit être muni à sa partie supérieure des rails destinés à faciliter la manipulation des viandes. En outre, sa disposition intérieure doit en permettre le nettoyage quotidien au moyen d’eau contenant un produit détersif.

Ingingo ya 4: Imyambarire y'abantu bakoreshwa mu gutwara inyama

Abantu bakoreshwa mu gutwara inyama bambara imyenda yabigenewe n'ingofero byogeshwa amazi ku buryo bworoshye hamwe n'inkweto zabugenewe.

UMUTWE WA III: GUCURUZA INYAMA

Ingingo ya 5: Ahacururizwa inyama

Ibikubiye muri iri teka bireba ibigo bikora ubucuruzi bw'inyama biri mu mijyi, mu mbago z'imijyi n'ahandi hantu hagenwe na Guverineri w'Intara. Amwe muri ayo mabwiriza arebana no gutwara inyama agenga kandi ibigo bikora umurimo wo gutwara inyama mu mijyi, no mu mbago z'imijyi n'ahandi hagenwa na Guverineri.

Ingingo ya 6: Isobanuranyito y'ahantu hacururizwa inyama

Muri iri teka, ikigo gicuruzwa inyama bivuga ahantu hose hari amazu n'ibikoresho hakorerwa imirimo yo gutunganya inyama, kuzikatamo ibice, cyangwa hacururizwa inyama mbisi, zikonjesheje cyangwa ziteguwe ku bundi buryo bwose. Iri teka ntirigenga ubucuruzi bukurikira:

Article 4: Wearing for people employed in the transport of meat

People employed in the transportation of meat shall be wearing washable overcoats and hats, and properly shod.

CHAPTER III: MEAT TRADE

Article 5: Butchers

The provisions of this Order concern the meat sale establishments in cities, urban areas and localities specified by the Provincial Governor. Provisions concerning the transport of meat also apply to transport enterprises operating in cities, districts and urban areas and localities specified by the Provincial Governor.

Article 6: Meat trade Establishment

For the purpose of this Order, meat trade means each facility where accommodation, cutting up, either fresh or chilled meat or any other process are carried out. However, are excluded from the application of this Order businesses dealing with :

Article 4: Tenue des personnes employées au transport des viandes

Les personnes employées au transport des viandes portent des surtouts et des bonnets lavables et seront chaussés de façon appropriée.

CHAPITRE III: COMMERCE DES VIANDES

Article 5: Boucheries

Les dispositions du présent arrêté concernent les établissements de vente des viandes dans les villes, les circonscriptions urbaines et les localités désignées par le Gouverneur de Province. Certaines de ces dispositions qui concernent le transport des viandes s'appliquent également aux entreprises de transport des viandes effectuées dans les villes, les circonscriptions urbaines et les localités ainsi désignées par le Gouverneur de Province.

Article 6: Etablissements de commerce des viandes

Au sens du présent arrêté, par établissement de commerce des viandes, il faut entendre tout établissement où se pratiquent l'accueil, le dépècement, le découpage, ou la vente de la viande fraîche, réfrigérée, congelée ou par tout autre procédé. Sont toutefois exclus de l'application du présent arrêté, les commerces où se pratique:

- | | | |
|---|--|---|
| 1° icuruzwa ry'inyama ziza zitemye kandi zitagize icyo zikorwaho, zipfunyitse kandi zikonjesheje; | 1° sale without any handling of cut meat, wrapped meat and that kept refrigerated; | 1° la vente sans manipulation de viandes découpées, emballées et maintenues réfrigérées ; |
| 2° igurishwa riciriritse ry'inyama zitunganyijwe, zirimo umunyu cyangwa zitaze ku mwotsi. | 2° affordable sale of prepared, salted or smoked meats. | 2° la vente accessoire de viandes préparées, salées ou fumées. |

Ingingo ya 7: Ibyuzuzwa n'ahacururizwa inyama

Article 7: Requirements to be met by the butcher's shop

Article 7: Conditions requises pour les boucheries

Aho inyama zicururizwa hagomba kuzuzwa ibi bikurikira:

The butcher's shop must meet following conditions:

Les boucheries doivent réunir les conditions suivantes :

- | | | |
|---|--|--|
| 1° kuba nibura hitaruye kuri metero 200 uvuye ahantu hazwi ko nta sugu ihari ; | 1° it shall not be installed within two hundred meters from a site declared unsafe by the health authorities; | 1° elles ne peuvent être installées à moins de deux cent mètres d'un lieu déclaré insalubre par les autorités sanitaires; |
| 2° ubutaka bw'inzira ihinjira bugomba kuba bukoteye ahantu hangana na metero imwe y'ubugari kugera ku nzira nyabagendwa ; | 2° the floor in front of the entrance shall be paved to a width of at least one meter over the entire length of the facade; | 2° le sol devant l'entrée, doit être dallé sur une largeur d'au moins un mètre sur toute la longueur de la façade; |
| 3° ahagurishirizwa cyangwa ahasukurirwa inyama hagomba kurindwa amasazi n'utunyamaswa; | 3° the premises used for sale or preparation workshop shall be effectively protected against intrusion of flies and rodents; | 3° le local de vente ou l'atelier de préparation sont efficacement protégés contre l'intrusion des mouches et des rongeurs ; |
| 4° icyumba kigurishirizwamo inyama kigomba kuba gifite ubuso butari hasi ya metero kari makumyabiri (m ² 20); | 4° the surface area sales room shall not be less than 20 m ² | 4° la superficie du local de vente ne peut être inférieure à 20 m ² ; |
| 5° hasi mu nzu hagomba kuba hakozwe n'ibintu bikomeye kandi byozwa ku buryo bworoshye; | 5° the floor which shall consist of hard and waterproof materials shall be washable; | 5° le plancher constitué de matériaux durs et lavable doit être imperméable; |

- 6° ibikuta bigomba kuba biteweho amakaro y'ibara ry'igitare cyangwa ibindi bintu bimeze nka yo kugeza ku burebure bwa metero imwe na mironko itandatu. Aho hejuru hahurira no hasi hagomba gukorwa kuburyo nta vumbi ryibikamo.
- 6° the walls shall be covered with white tiles or similar materials to a height of 1.60 m or painted in light tempera fine. The intersection between the floor and walls shall be rounded to avoid dust deposits;
- 6° les murs doivent être recouverts de carreaux blancs ou de matériaux similaires jusqu'à une hauteur de 1,60 m ou à la détrempe fine, en couleur claire. L'intersection entre le plancher et les murs doit être arrondie en vue d'éviter le dépôt de la poussière ;
- 7° icyumba gicururizwamo inyama kigomba kugira ahantu hazanamo umwuka. Umwuka ugomba kwinjirira ahantu hangana byibuze na kimwe cya makumyabiri (1/20) cy'ubuso bwose bw'icyumba gicururizwamo. Ahatanga umucyo hagomba kungana byibuze na kimwe cya gatandatu (1/6) cy'ubuso bw'icyumba gicururizwamo.
- 7° the sale's room shall have ventilation equipment. The total area of the opening part shall be at least equal to one twentieth (1/20) the size of the room. The illuminating surface shall be at least equal to one sixth (1/6) the size of the room;
- 7° le local de vente sera pourvu de moyens d'aération dont la surface totale de la partie ouvrante est au moins égale à un vingtième (1/20) de la superficie du local. La surface éclairante doit être au moins égale à un sixième (1/6) de la superficie du local.
- 8° ubuhagarike bw'icyumba kugera ku idari bugomba kuba byibuze metero enye (4).
- 8° the room shall have a ceiling height of at least four (4) meters;
- 8° le local doit avoir une hauteur sous plafond d'au moins quatre (4) mètres ;
- 9° imiryango yerekeza mu bubiko haba hanze cyangwa mu mbere igomba kugira rasoro ituma ihita yifunga kandi ikagira ibirahuri cyangwa umwenda ufite utwiso dutoya.
- 9° doors giving access to the store, both outside and inside, shall be equipped with a spring to ensure automatic closure, and shall be provided glass or mesh fabrics;
- 9° les portes donnant accès au magasin tant à l'extérieur qu'à l'intérieur, doivent être pourvues de ressort qui en assurent la fermeture automatique, et elles doivent être garnies de verres ou de toiles à mailles ;
- 10° aho inyama bazirambika hagomba kuba hatwikiriye "marbre", ibirahuri cyangwa ibindi bintu bisa nka byo ariko bitarimo imitutu. Ibyo inyama zimanikwaho bigomba kuba bidafatwa n'ingese kandi bikaba biteye ku buryo inyama zidakora ku nkuta cyangwa ikindi kintu cyose.
- 10° stalls or counters shall be covered with marble, glass or similar materials that are not cracked. Hangers and hooks shall be made of stainless metal. They shall be placed in such a manner to prevent any contact of meat with walls or floor.
- 10° les étals ou comptoirs doivent être recouverts de marbre, verre ou matériaux similaires non fissurés. Les barres de suspension et crochets doivent être en métal inoxydable. Ils doivent être placés de sorte que la viande ne touche ni les murs ni le parquet.

11° inyama zigomba kwerekanyirwa mu bubati bukonjeshya aho ibipimo by'ubushyuhwe buhora kuri 4° C ;

12° amaraso atembera hasi atwikirizwa ibarizo kugira ngo atagira aho ahurira n'umwuka uri mu cyumba cy'ubucuruzi ;

13° icyumba kigomba gutandukanywa ku buryo bugaragara n'ibyumba byo guturamo, ibikoni, aho bogereza ibintu, aho barira n'aho bategurira inyama, ibizikomokaho cyangwa se ibyo mu nda. Icyumba ntikigomba kwegerana n'amazu yororerwamo amatungo, imisarane, ifuru yo gutara umwotsi, cyangwa indi nyubako yose izwiho isuku nke;

14° icyumba gicururizwamo inyama kigomba gukorerwamo uwo murimo gusa.

Ibicuruzwa bikurikira bishobora kwinjizwa ahacururizwa inyama, ibikomoka ku nyama, inyama zibitswe, ibinure n'ibindi bintu bifitanye isano n'icuruzwa ry'ibicuruzwa tumaze kuvuga no kubibika.

Ingingo ya 8: Ibikoresho byo mu mazu acururizwamo inyama

Amazu acururizwamo inyama agomba kugira aho inyama zibikwa, icyumba gikonjeshya cyangwa aho bashyira za garasiyeri hahwanyeye

11° no meat shall be exposed unless in refrigeration installations where temperature is constantly maintained at 4° C.

12° blood flowing over the floor earth shall be covered with sawdust to prevent the action of air;

13° the saleroom shall be completely separated from the dwelling rooms, kitchen, laundries, cafeterias, workplace for the preparation of meat products, entrails or other animal products. It shall never be next to buildings used to accommodate small or large domestic animals, sanitation facilities, smoking rooms or premises declared unsafe by the health authority;

14° the saleroom for meat must be used exclusively for this activity.

Meat, meat products, canned meat, meat extracts, fats and objects relating to storage and sale of these items may be introduced in the butcher's shop.

Article 8: Equipment required for butcher's

Butcher shops must be provided with following equipment for the purpose of meat storage: a cold room or a cooler of which size shall be

11° les viandes ne peuvent être exposés que dans les installations frigorifiques dont la température est maintenue à 4° C.

12° le sang s'écoulant par terre sera recouvert de sciure de bois afin de le soustraire à l'action de l'air ;

13° le local de vente doit être complètement séparé des chambres d'habitation, cuisine, lavoirs, réfectoires, lieu de travail pour la préparation des produits de viande, de boyaux ou d'autres produits animaux. Il ne peut être contigu à des constructions servant au logement de petits ou grands animaux domestiques, à des installations sanitaires, fumoirs ou locaux déclarés insalubres par l'autorité sanitaire ;

14° Le local de vente des viandes doit exclusivement servir à cette activité.

Peuvent se trouver dans les boucheries les viandes, produits de viande, conserves de viande, extraits de viande, graisses et les objets ayant un rapport avec la conservation et la vente des articles précités.

Article 8: Equipement requis pour les boucheries

Les boucheries doivent être pourvues, pour l'entreposage des viandes, d'une chambre froide ou d'une glacière dont l'importance est

n'uko ubucuruzi bungana cyangwa buteye. Imbere mu cyumba gikonjesha hagomba kuba hatwikiriwe n'ibintu byozwa ku buryo bworoshye kandi hakagira akuma gapima ubushyuhe gakora neza kagaragaza ko ubushyuhe buri gihe butarenga 4° C.

Ingingo ya 9: Umunzani

Mu bikoresho hagomba kubamo umunzani wa otomatiki.

Ingingo ya 10: Gupfunyika inyama

Birabujijwe gupfunyika inyama mu mpapuro cyangwa ibindi bintu bidashobora kozwa neza, byanduye cyangwa byigeze gukoreshwa ikindi kintu.

Ingingo ya 11: Ubuziranenge bujyanye n'isuku

Ububiko, ibikoresho n'utundi dukoreshe duto nk'ibyuma byo gukata, inkeru, udushoka n'ibindi bigomba kurangwa n'isuku ihagije.

Ingingo ya 12: Kugira ahajugunywa imyanda

Inzu icururizwamo inyama igomba kugira pubeli zihagije kandi zidashobora kugwa ingese, ibikoresho byo gutwaramo imyanda n'ibisigarizwa by'inyama. Izo pubeli zigomba kuba zifite imifuniko kandi zigahora

decided in accordance with the scope of the trade. The inside shall be covered with washable material and be provided with a thermometer in good working condition to indicate inside temperature any time, which shall never exceed 4° C.

Article 10: Scales

The equipment shall include automatic scales.

Article 9: Meat packaging

It is prohibited to use, for meat packing, paper or other non-washable materials that are dirty or happened to be used for other purposes.

Article 11: Required hygiene standards

The store, equipment and small tools such as knives, saws, axes, shall always be perfectly clean.

Article 12: Waste bins

Butcher shops shall be provided with adequate galvanized containers for collecting garbage, trash, waste. These containers shall be properly capped and kept tightly closed. They shall be clearly washed after emptying trash.

proportionnée à celle du commerce. L'intérieur doit être recouvert d'une matière lavable et contenir un thermomètre en bon état qui permet de contrôler à tout moment la température, qui ne doit jamais dépasser 4°C.

Article 9: Balance

Le matériel doit comprendre une balance automatique.

Article 10: Emballage des viandes

Il est interdit d'employer pour l'emballage des viandes des papiers ou d'autres matières non lavables, souillées, ou ayant servi à un autre usage.

Article 11: Normes d'hygiène des locaux de commerce des viandes

Le magasin, le matériel et le petit matériel tel que couteaux, scies, haches, doivent toujours être en parfait état de propreté.

Article 12: Poubelles

La boucherie doit être pourvue des poubelles suffisantes destinées à recueillir les ordures, détritiques et les déchets. Ces poubelles doivent être munies des couvercles et doivent être tenues hermétiquement fermées. Elles doivent être lavées après le vidage des ordures.

zipfundikiye neza kandi zikozwa neza buri gihe imyanda imaze kumenwa.

Ingingo ya 13: Umwambaro w'abacuruza inyama

Abakozi bakora mu mazu acuruza inyama bagomba kwambara amataburiya n'ingofero z'umweru zogeshwa amazi kandi bakambara inkweto.

Ingingo ya 14: Kutinjiza amatungo mazima ahacururizwa inyama

Nta tungo rizima rigomba kugera aho bacururiza inyama kimwe n'aho zitunganyirizwa.

Ingingo ya 15: Isonerwa ry'ibiteganywa n'ingingo zimwe na zimwe

Bisabwe n'akanama k'isuku abaganga b'amatungo bo mu turere bashobora gutanga uburenganzira bwo kudakurikiza ibiteganywa n'ingingo ya 7 mu gace ka 6°, aka 9° n'aka 14° by'iri teka ku byerekeranye n'bucuruzi bw'inyama aho igurisha ry'inyama mbisi, zikonjesheje cyangwa ziteguye ku buryo ubu n'ubu ridakorwa buri munsu.

Article 13: Clothing for Butcher shop employees

Butcher shop employees shall wear aprons, special hats made of washable white canvas and shoes.

Article 14: Prohibited of live animals in meat salerooms

The presence of live animals shall be prohibited in slaughterhouses, delicatessens, and preparation workshops.

Article 15: Exemption from certain provisions

On advice of the Board of Health, district veterinary authorities may grant exemptions from Article 7 in points 6°, 9° and 14° of this Order concerning meat trade, sale of fresh, chilled, frozen or prepared meat, if such trade or sale is not carried out on daily basis.

Article 13: Tenue des personnes employées dans les boucheries

Les personnes employées dans les boucheries doivent porter des tabliers, des bonnets spéciaux en toile blanche lavable et des chaussures.

Article 14: Interdiction d'introduction des animaux vivants dans les locaux de vente des viandes

La présence des animaux vivants est interdite dans les boucheries, charcuteries, et leurs ateliers de préparation.

Article 15: Dérogation de certains articles

Sur avis de la commission d'hygiène, les autorités vétérinaires des districts peuvent accorder des dérogations des dispositions de l'article 7 en ses points 6°, 9° et 14° du présent arrêté pour le commerce des viandes ou la vente des viandes fraîches, réfrigérées, congelées ou préparées ne se faisant pas tous les jours.

UMUTWE WA IV: INGINGO ZISOZA

CHAPTER IV: FINAL PROVISIONS

CHAPITRE IV: DISPOSITIONS FINALES

Ingingo ya 16: Ivanwaho ry'ingingo zinyuranyije n'iri teka

Article 16: Repealing provision

Article 16: Disposition abrogatoire

Ingingo zose z'amateka abanziriza iri kandi zinyuranyije na ryo zivanyweho.

All prior provisions contrary to this Order are hereby repealed.

Toutes les dispositions antérieures contraires au présent arrêté sont abrogées.

Ingingo ya 17: Igihe iri teka ritangirira gukurikizwa

Article 17: Commencement

Article 17: Entrée en vigueur

Iri teka ritangirira gukurikizwa ku muni ritangarijweho mu Igazeti ya Leta ya Repubulika y'u Rwanda.

This Order shall come into force on the date of its publication in the Official Gazette of the Republic of Rwanda.

Le présent arrêté entre en vigueur le jour de sa publication au Journal Officiel de la République du Rwanda.

Kigali, kuwa 18/11/2010

Kigali, on 18/11/2010

Kigali, le 18/11/2010

(sé)

(sé)

(sé)

KALIBATA Agnes

KALIBATA Agnes

KALIBATA Agnes

Minisitri w'Ubuhinzi n'Ubworozi

Minister of Agriculture and Animal Resources

Ministre de l'Agriculture et de l'Élevage

Bibonywe kandi bishyizweho Ikirango cya Repubulika :

Seen and sealed with the Seal of the Republic:

Vu et scellé du Sceau de la République :

(sé)

(sé)

(sé)

KARUGARAMA Tharcisse
Minisitiri w'Ubutabera /Intumwa Nkuru ya Leta

KARUGARAMA Tharcisse
Minister of Justice / Attorney General

KARUGARAMA Tharcisse
Ministre de la Justice / Garde des Sceaux

