

ULC :



STATISTIQUES D'ABATTAGE : GIBIER SAUVAGE

Agence fédérale pour la sécurité de la Chaîne alimentaire

ANNEE

MOIS

Modalités d'utilisation : n'utiliser que des chiffres entiers - compter comme totalement approuvées, les carcasses dont moins de la moitié est saisie (en prenant le poids comme référence) - compter comme entièrement saisies, les carcasses dont au moins la moitié a été saisie (en prenant le poids comme référence) - arrondir les poids au kilo - pour les mois desquels aucune activité n'a lieu, compléter un exemplaire en inscrivant d'un coin à l'autre sur toute la largeur le mot "néant" - transmettre					
N° Agrément :	Gros gibier sauvage			Petit gibier sauvage	
Nom:	Cervidés	Sangliers	Autre gibier biongulé	Gibier à poils	Gibier à plumes
Nombre de pièces livrées					
Nombre de pièces approuvées					
Poids des pièces approuvées					
SAISIES ENTIERES					
Nombre de pièces saisies					
Poids des pièces saisies					
Détail des pièces entières saisies :	Motifs de saisie				
Mort due à d'autres motifs que la chasse ou gibier sauvage non mis à mort conformément aux dispositions régissant la chasse					
Fractures ouvertes qui ne sont pas directement liées à la chasse					
Comportement anormal ou perturbation de l'état général de l'animal vivant signalé par le chasseur					
Eviscération tardive					
Maladie transmissible à l'homme ou à l'animal					
Lésions ou contaminations étendues ou infiltration généralisée du tissu conjonctif					
Présence des tumeurs ou d'abcès nombreux ou affectant différents organes internes ou muscles					
Couleur, odeur ou goût anormaux des viandes					
Consistance anormale, en particulier des oedèmes ou un état émacié					
Polyarthrite, pleuropneumonie ou péritonite aiguës ainsi qu'adhérences récentes d'organes avec plèvre ou péritoine					
Inflammation des intestins, de la région ombilicale ou orchite					
Altération du foie ou de la rate ainsi que de l'ictère					
Formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes					
Présence de corps étrangers dans les cavités corporelles, l'estomac, les intestins ou les voies urinaires, lorsque la plèvre ou le péritoine présente une altération de la couleur					
Putréfaction confirmée ou imminente, septicémie ou aspect septicémique ou pyohémie					
Souillures étendues					
Empoisonnement					
Présence de résidus de substances susceptibles de rendre les viandes dangereuses ou nocives pour la santé humaine					
Résultats défavorables de l'examen bactériologique des viandes					
Trichinose					
SAISIE PARTIELLE					
Poids des parties de viande saisies					
Poids des abats saisis					

Le vétérinaire responsable*
(Nom, date et signature)

Le Chef d'ULC ou le Chef de
secteur PRI*

*A remplir uniquement si transmission par fax ou par courrier postal