

# ORGANISATION MONDIALE DU COMMERCE

G/SPS/GEN/931  
15 juin 2009

(09-2886)

Comité des mesures sanitaires et phytosanitaires

Original: anglais

## RAPPORT SUR L'HYGIÈNE ET LA SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LE SECTEUR DU POISSON BASA AU VIET NAM

### Communication du Viet Nam

La communication ci-après, reçue le 28 mai 2009, est distribuée à la demande de la délégation du Viet Nam.

#### **I. L'ÉLEVAGE DU TRA ET DU BASA AU VIET NAM: RÉSUMÉ**

1. Le fleuve Mékong, qui prend naissance en Chine, traverse ensuite le Laos, la Thaïlande, le Cambodge et le Viet Nam pour aller se déverser dans la mer. L'élevage du poisson basa est traditionnellement pratiqué dans quatre pays de la sous-région du Mékong, soit la Thaïlande, le Cambodge, le Laos et le Viet Nam.

2. Le basa vietnamien est surtout produit dans les provinces d'An Giang, de Can Tho, de Dong Thap, de Vinh Long et de Tien Giang, par une méthode d'élevage industriel en cages (qui était la principale méthode d'élevage du basa avant 2000). Depuis peu, on commence à privilégier l'élevage en étang, pour préserver l'écoulement naturel du fleuve, en régulariser les débits entrants et sortants et mieux maîtriser les opérations d'élevage.

3. Sources des géniteurs: naturelle ou artificielle. Méthode d'alimentation: principalement des aliments industriels, combinés à une formule produite sur place de poisson broyé cuit et de farine de céréale. Période de croissance: six à huit mois.

4. Les piscicultures de basa doivent se conformer aux exigences vietnamiennes en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires et d'hygiène vétérinaire, et elles sont soumises à inspection et surveillance régulières (normes sectorielles 28 TCN 176:2002 Élevage en cage du basa – conditions de sécurité sanitaire des produits alimentaires; 28 TCN 192:2004 Zone d'élevage en cages – conditions de sécurité sanitaire des produits alimentaires; dispositions relatives aux conditions d'hygiène vétérinaire dans l'Ordonnance vétérinaire 2004 et le Décret n° 33/2005 pris le 15 mars 2005 par le gouvernement).

5. Dans la province d'An Giang, certains résidents ont établi des systèmes de gestion piscicole conformes à la norme SQF 2000. Les piscicultures de tra et de basa appliquent des méthodes d'aquaculture durable (bonnes pratiques aquacoles et code de conduite) et elles ont été inspectées et homologuées en vertu de la Décision n° 56/2008/QD-BNN du 29 avril 2008 du Ministère de l'agriculture et du développement rural, où l'accent est mis sur les intrants (qualité de l'eau et des géniteurs), le contrôle durant l'alimentation (aliments utilisés, médicaments vétérinaires et produits chimiques, changement d'eau, etc.) et les extrants (traitement des eaux et boues résiduelles avant leur

rejet) à des fins de sécurité sanitaire des produits alimentaires, de prévention des maladies et de protection de l'environnement.

6. Médicaments, produits chimiques et antibiotiques vétérinaires employés en aquaculture: le Ministère des pêches, qui a été intégré au Ministère de l'agriculture et du développement rural, avait émis la Décision n° 07/2005/QD-BTS du 22 février 2005, qui a été remplacée par la Circulaire n° 15/2009/TT-BNN du 17 mars 2009 du Ministère de l'agriculture et du développement rural. Dans cette circulaire figuraient les listes de médicaments, de produits chimiques et d'antibiotiques à usage vétérinaire dont l'utilisation est interdite ou restreinte dans la production et la commercialisation des produits de l'aquaculture (voir les appendices 1 à 4). Ces listes sont pleinement conformes aux exigences du Canada, des Communautés européennes et des États-Unis. Il incombe aux pisciculteurs de ne pas utiliser les médicaments, les produits chimiques et les antibiotiques interdits, et de cesser d'utiliser des médicaments durant la période réglementaire prescrite, avant la récolte.

7. Avant que leur diffusion soit autorisée au Viet Nam, les médicaments vétérinaires, les produits chimiques et les aliments à usage piscicole sont examinés au regard des licences de fabrication/de commercialisation et doivent faire l'objet d'essais/d'expériences sur le terrain.

8. On dénombre quelque 120 établissements de transformation du tra et du basa (données mises à jour au début de 2009), qui satisfont tous aux exigences vietnamiennes en matière d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires. Bon nombre répondent aux normes strictes de pays importateurs comme les Communautés européennes et les États-Unis.

9. Le personnel de tous les établissements de transformation du poisson a reçu une formation sur le système HACCP, et applique des programmes de gestion de la qualité et de la sécurité sanitaire basés sur ce système. Les résultats des inspections annuelles (effectuées par les Communautés européennes et les États-Unis) ont confirmé la pertinence et l'efficacité des plans HACCP dressés par les établissements.

10. Les produits devant être exportés vers le Canada, les Communautés européennes et les États-Unis doivent préalablement être analysés dans des laboratoires conformes à la norme internationale ISO 17025.

11. Le Viet Nam exporte son poisson tra et basa dans plus de 128 pays/territoires, y compris des marchés difficiles comme l'Australie, le Canada, les Communautés européennes, la Russie et les États-Unis, qui sont également les principaux consommateurs de tra et basa d'origine vietnamienne.

## **II. HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES PRODUITS ALIMENTAIRES DANS LE SECTEUR DE L'ÉLEVAGE DU TRA ET DU BASA AU VIET NAM**

### **A. ORGANISATION**

#### **1. Autorité centrale compétente**

12. Au Viet Nam, l'autorité compétente responsable de l'hygiène et de la sécurité sanitaire des produits de la pêche est le Département national d'assurance de la qualité des produits agro-sylvico-aquatiques (NAFIQAD), qui relève du Ministère de l'agriculture et du développement rural. Sa structure organisationnelle est la suivante:

- siège situé à Hanoi;
- deux agences régionales à Nha Trang et à Hô Chi Minh-Ville;

- six Directions chapeautant six laboratoires suffisamment équipés pour procéder à des analyses de conformité avec les critères de salubrité alimentaire, notamment pour ce qui est des résidus microbiologiques, chimiques et antibiotiques et des contaminants.

Effectif total: 384 employés (au 31 janvier 2009). Le personnel professionnel a reçu une formation sur le contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires, tant au Viet Nam qu'à l'étranger (Canada, France, Corée, Pays-Bas, États-Unis, etc.).

## **2. Autorités provinciales compétentes**

13. Les autorités provinciales compétentes disposent au total de 789 agents (au 31 janvier 2009). Chaque année, elles envoient leur personnel professionnel suivre des cours de formation organisés par le NAFIQAD sur le contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits de la pêche.

## **3. Instituts de recherche aidant l'État à gérer le contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires**

14. Il existe des centres de surveillance pour l'environnement aquacole et les épidémies (chapeautés par les Instituts de recherche aquacole n° 1, 2 et 3).

### **B. RÉSULTATS DE LA SURVEILLANCE ENVIRONNEMENTALE DES ACTIVITÉS D'ÉLEVAGE DE TRA ET DE BASA**

15. Au cours des dernières années, pour promouvoir l'élevage durable du tra et du basa, le Ministère de l'agriculture et du développement rural a effectué des travaux d'enquête et de planification au sujet des zones d'élevage, en conformité avec les normes sectorielles sur l'élevage du tra et du basa (n° 28TCN 192:2004), à des fins de sécurité sanitaire des produits alimentaires et de protection de l'environnement.

16. Les autorités compétentes vietnamiennes mènent régulièrement des activités de surveillance de l'environnement et de contrôle de la sécurité sanitaire des produits alimentaires dans les zones aquacoles:

- Depuis 2004, les Centres de surveillance de l'environnement aquacole et des épidémies, qui relèvent des Instituts de recherche aquacole, mènent quatre fois par an des programmes de suivi et de surveillance de l'environnement aquacole dans les parties amont, médiane et aval de la zone du delta du Mékong. Les résultats indiquent que les indices de qualité de l'eau (pH, turbidité, salinité, oxygène dissous, H<sub>2</sub>S, nitrites) se situent dans les limites autorisées et satisfont aux normes applicables aux poissons d'eau douce.
- Le programme de surveillance sanitaire des zones de production de mollusques bivalves est en place depuis 1999. Selon les résultats des analyses microbiologiques (*E. coli*, coliformes) effectuées dans les zones de production de mollusques bivalves du bas-Mékong, ces zones entrent dans la catégorie B et l'on peut y récolter des mollusques bivalves destinés à être transformés pour exportation vers les Communautés européennes, la Nouvelle-Zélande et les États-Unis (les notes concernant la récolte et les résultats des études de surveillance sont régulièrement affichées sur le site [www.nafiqad.gov.vn](http://www.nafiqad.gov.vn)). Cela montre que l'eau du fleuve Mékong n'a pas encore été contaminée par des micro-organismes.
- Le programme de surveillance des résidus de certaines substances nocives dans les poissons d'élevage et les produits dérivés est en place depuis 1999. Ses résultats

révèlent que la chair de tra et de basa présente des concentrations indétectables, ou inférieures à la LMR, de résidus de contaminants (métaux lourds, pesticides, etc.). (Les résultats des surveillances mensuelles et annuelles sont affichés sur le site [www.nafiqad.gov.vn](http://www.nafiqad.gov.vn).)

17. Ces programmes de surveillance montrent que le fleuve Mékong ne connaît aucune pollution microbiologique ou physico-chimique et que son bassin se prête parfaitement à l'aquaculture et à l'élevage de poisson, en conformité avec les normes d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires.

## C. CONTRÔLE DE L'HYGIÈNE ET DE LA SÉCURITÉ SANITAIRE DANS L'ÉLEVAGE DE TRA ET DE BASA

### 1. Résultats des contrôles aux stades de l'aquaculture et de l'après-récolte

18. Dans les provinces et les villes, les autorités locales compétentes inspectent et surveillent régulièrement l'utilisation de produits chimiques et d'antibiotiques et les conditions d'hygiène dans les élevages de tra et de basa. Les piscicultures qui appliquent des modèles d'aquaculture durable fondés sur de bonnes pratiques aquacoles et un code de conduite sont inspectées et homologuées en conformité avec la Décision n° 56/2008/QDD-BNN émise le 29 avril 2008 par le Ministère de l'agriculture et du développement rural.

19. Pour prévenir et contrôler l'usage abusif d'antibiotiques, de produits chimiques et de substances nocives dans le secteur de l'aquaculture, et en particulier dans l'élevage de tra et de basa, le NAFIQAD applique depuis 1999 un programme de surveillance de certaines substances nocives et leurs résidus dans les espèces aquacoles. Les résultats du programme indiquent que la chair de tra et de basa présente des concentrations indétectables, ou inférieures à la LMR, de résidus de contaminants (métaux lourds, pesticides, etc.). (Les résultats des surveillances mensuelles et annuelles sont affichés sur le site [www.nafiqad.gov.vn](http://www.nafiqad.gov.vn).) Ce programme a été examiné et reconnu par les autorités compétentes du Canada, des Communautés européennes et des États-Unis, tout comme le système organisationnel, la législation applicable et les activités de contrôle sur place.

20. En outre, le NAFIQAD exécute le programme de contrôle de la salubrité post-récolte, qui consiste notamment à inspecter les conditions d'hygiène dans les unités de production primaire (bateaux de pêche, ports de pêche/lieux de débarquement, intermédiaires) et à échantillonner des produits post-récolte (y compris des poissons tra et basa) pour analyser et contrôler la présence de produits chimiques, d'antibiotiques, de microbes pathogènes et de substances préservatrices. Les infractions sont sévèrement réprimées.

### 2. Contrôle des résultats au stade de la transformation

21. Les établissements de transformation du poisson sont tenus d'élaborer et d'appliquer un programme de gestion de la qualité basé sur le système HACCP et des mesures de gestion des risques (antibiotiques, résidus chimiques, microbes pathogènes, toxines, etc.) conformes aux exigences vietnamiennes (normes sectorielles n° 28 TCN 129:1998 sur les établissements de transformation du poisson – programme de gestion de la qualité basé sur le système HACCP; et n° 28 TCN 130:1998 sur les établissements de transformation du poisson – conditions élémentaires d'hygiène et de sécurité sanitaire des produits alimentaires).

22. Il est interdit aux établissements de transformation du poisson d'utiliser des matières premières dont l'origine n'est pas claire. Avant d'être transformées, les matières premières doivent être analysées quant à la présence de microbes pathogènes, d'antibiotiques à utilisation interdite et restreinte et de résidus chimiques.

23. Pour vérifier l'efficacité de l'auto-vérification effectuée par les établissements, le NAFIQAD procède régulièrement à des inspections et prélève des échantillons pour en analyser au besoin la conformité avec les critères de sécurité sanitaire des produits alimentaires, en application de la réglementation vietnamienne (Décision n° 649/2000/QĐ-BTS émise le 4 août 2000 par le Ministre des pêches, remplacée par la Décision n° 117/2008/QĐ-BNN émise le 11 décembre 2008 par le Ministre de l'agriculture et du développement rural).

24. Les inspections effectuées régulièrement par les autorités compétentes du Canada, des Communautés européennes, de la Corée, des États-Unis, etc. ont permis de reconnaître l'efficacité du régime de contrôle de la sécurité sanitaire des produits de la pêche vietnamiens, en particulier dans la transformation du tra et du basa. On trouvera dans le tableau 1 le nombre d'établissements de transformation du poisson autorisés à exporter leurs produits (y compris le tra et le basa) vers certains pays importateurs, et dans le tableau 2 la quantité de tra et de basa exportée en 2008.

**Tableau 1 – Nombre d'établissements autorisés à exporter, par marché**  
(au 20 avril 2009)

Marché	Nombre total d'établissements de transformation autorisés	Établissements de transformation du tra et du basa autorisés
Communautés européennes	300	90
Japon	440	120
États-Unis	438	90
Corée	438	120
Chine	440	120
Canada	232	86

Source: Département national d'assurance de la qualité des produits agro-sylvico-aquatiques

**Tableau 2 – Quantité de tra et de basa exportée en 2008 (par marché)**

Position	Marché	Quantité (tonnes)	Position	Marché	Quantité (tonnes)
<b>I. CE: 224 310 tonnes</b>					
1	Espagne	46 237	14	Danemark	1 370
2	Allemagne	41 959	15	Bulgarie	1 723
3	Pays-Bas	33 278	16	Chypre	844
4	Pologne	37 056	17	Lettonie	1 226
5	Belgique	14 399	18	Slovénie	575
6	Italie	16 137	19	Autriche	394
7	Royaume-Uni	5 960	20	République slovaque	345
8	France	4 807	21	Hongrie	335
9	Portugal	4 372	22	Malte	146
10	Lituanie	4 353	23	Estonie	162
11	Suède	2 744	24	Finlande	33
12	Grèce	2 955	25	Irlande	33
13	République tchèque	2 866	26	Luxembourg	1
<b>II. Amérique du Nord: 32 057 tonnes</b>					
27	États-Unis	24 179	28	Canada	7 878
<b>III. ASEAN: 33 953 tonnes</b>					
29	Singapour	11 237	33	Cambodge	1 007
30	Thaïlande	8 163	34	Indonésie	1 004
31	Malaisie	8 584	35	Brunéi	679
32	Philippines	3 279			
<b>IV. Chine et Hong Kong, Chine: 18 519 tonnes</b>					
36	Hong Kong, Chine	16 647	37	Chine	1 872

Position	Marché	Quantité (tonnes)	Position	Marché	Quantité (tonnes)
<b>V. Autres marchés: 331 988 tonnes</b>					
38	Russie	118 155	51	Géorgie	3 054
39	Ukraine	74 359	52	Israël	2 180
40	Mexique	23 154	53	République dominicaine	2 586
41	Égypte	26 630	54	Suisse	1 717
42	Australie	12 776	55	Koweït	1 686
43	Arabie saoudite	10 831	56	Syrie	1 840
44	Émirats arabes unis	10 244	57	Taïpei chinois	2 211
45	Japon	5 217	58	Costa Rica	1 325
46	Jordanie	4 419	59	Moldova	1 723
47	Roumanie	4 929	60	Algérie	1 055
48	Colombie	3 562	61	Croatie	908
49	Liban	3 369	62	Bahreïn	936
50	Belarus	3 279	63	Oman	856
64	Kazakhstan	950	97	Îles Mariannes septentrionales	42
65	Qatar	538	98	Brésil	42
66	Nigéria	717	99	Cuba	53
67	Guatemala	477	100	Argentine	49
68	Maurice	329	101	Liechtenstein	74
69	Corée, Rép. de	318	102	Libye	55
70	Dominique	457	103	Panama	33
71	Serbie	318	104	Libéria	46
72	Afrique du Sud	279	105	Cameroun	48
73	Chili	280	106	Guinée	19
74	Monténégro	321	107	Arménie	50
75	Montserrat	301	108	Polynésie	21
76	Iraq	248	109	Albanie	24
77	Autres pays de l'ex-Yougoslavie	217	110	Iran	11
78	Maroc	229	111	Monaco	21
79	Portugal	208	112	Malawi	22
80	Réunion	183	113	Nouvelle-Calédonie	22
81	Porto Rico	131	114	Côte d'Ivoire	23
82	Honduras	176	115	Afghanistan	23
83	Irlande	151	116	Mozambique	48
84	Pérou	123	117	Sierra Leone	23
85	Venezuela	144	118	Suriname	25
86	Nouvelle-Zélande	152	119	Bhoutan	22
87	Pakistan	137	120	Kirghizistan	25
88	Norvège	108	121	Macao, Chine	8
89	Tunisie	91	122	Mali	15
90	Sénégal	95	123	Mauritanie	12
91	Guam	103	124	Inde	10
92	Aruba	59	125	Martinique	8
93	Bahamas	63	126	Ghana	2
94	Azerbaïdjan	75	127	Antigua-et-Barbuda	2
95	Uruguay	56	128	Maldives	1
96	Ex-République yougoslave de Macédoine	74			
<b>TOTAL</b>		<b>640 827</b>			

Source: Association des exportateurs et producteurs de produits de la mer du Viet Nam – VASEP (source: Douanes du Viet Nam)

### 3. Inspection et certification des expéditions de poissons pré-exportation

25. En conformité avec la réglementation vietnamienne (Décision n° 118/2008/QĐ-BNN émise le 11 décembre 2008 par le Ministère de l'agriculture et du développement rural), les expéditions de produits de la pêche sont inspectées et certifiées pré-exportation selon les exigences des pays importateurs. Dans le cas des pays importateurs qui n'ont pas de telle exigence, l'inspection et la certification peuvent être effectuées au besoin par le consignataire (importateur/exportateur).

26. Pour certifier une expédition, les Directions du NAFIQAD doivent vérifier non seulement les dossiers de production mais également l'origine, l'emballage et l'étiquetage de l'expédition. Le prélèvement d'échantillons en vue de l'analyse des propriétés organoleptiques, physiques et microbiologiques (*E. coli*, *Staphylococcus aureus*, *Salmonella*, *Vibrio cholera*) et de la présence de résidus chimiques (vert malachite, chloramphénicol, nitrofuranes) est effectué au besoin par les pays importateurs ou le consignataire. L'expédition ne peut recevoir un certificat de salubrité que si les résultats des analyses sont satisfaisants.

27. Depuis 2002, les laboratoires du NAFIQAD appliquent des mesures de gestion de la qualité et ont obtenu une accréditation ISO 17025 de la part du Bureau d'accréditation du Viet Nam (VILAS-BoA), du Conseil d'accréditation de Singapour (SAC-Singlas) et d'Accréditation norvégienne (NA). Chaque année, ces laboratoires ont également participé avec succès à des programmes internationaux de vérification des compétences. Au terme d'inspections régulières menées au Viet Nam, les Communautés européennes et les États-Unis ont reconnu les capacités d'analyse du NAFIQAD.

28. À ce jour, le NAFIQAD a signé des arrangements de coopération bilatérale avec certains États membres des Communautés européennes, la Corée, la Russie, la Chine, le Canada et le Taipei chinois. Ces pays ont également reconnu les compétences du NAFIQAD quant au contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire du poisson et des produits de la pêche. Les expéditions de produits de la pêche destinés à l'exportation vers ces pays sont inspectées et certifiées selon leurs exigences.

#### D. CONCLUSION

29. Le contrôle de la qualité et de la sécurité sanitaire des produits de la pêche (y compris le tra et le basa) au Viet Nam est effectué d'une manière exhaustive et efficace tout au long de la chaîne de production, depuis l'élevage jusqu'à l'exportation en passant par la transformation.

30. Les compétences et l'efficacité de l'autorité vietnamienne compétente chargée de contrôler la qualité des produits de la pêche ont été reconnues par les autorités compétentes des pays importateurs (Canada, Chine, Corée, Communautés européennes, États-Unis et Russie). Les produits de la pêche vietnamiens (dont le tra et le basa) sont exportés vers plus de 128 pays/territoires et appréciés par les consommateurs étrangers.

**LISTE DES PRODUITS CHIMIQUES ET DES ANTIBIOTIQUES INTERDITS  
DANS LA PRODUCTION ET LA COMMERCIALISATION  
DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE**

(Compte tenu de la promulgation de la Circulaire n° 15/2009/TT-BNN émise le 17 avril 2009  
par le chef du Ministère de l'agriculture et du développement rural)

N°	Produits chimiques et antibiotiques	Applications
1	Aristolochia spp. et sous-produits	Aliments pour animaux, médicaments vétérinaires, produits chimiques, substances pour le traitement de l'environnement, désinfectants, substances de maintien, crème pour les mains dans toutes les installations de reproduction, aquaculture et amphibiens, transformation et stockage pour les services halieutiques
2	Chloramphénicol	
3	Chloroforme	
4	Chlorpromazine	
5	Colchicine	
6	Dapsone	
7	Diméridazole	
8	Métronidazole	
9	Nitrofurane (y compris la furazolidone)	
10	Ronidazole	
11	Vert malachite (malachite)	
12	Ipronidazole	
13	Nitro-imidazoles et autres	
14	Clenbuterol	
15	Diéthylstilbestrol (DES)	
16	Glycopeptides	
17	Trichlorfon (Dipterex)	
18	Violet de gentiane (violet crystal)	
19	Fluoroquinolones (interdites dans la production et la commercialisation des produits de l'aquaculture exportés vers les États-Unis et l'Amérique du Nord)	

Appendice 2

**LISTE DES MÉDICAMENTS, DES PRODUITS CHIMIQUES ET DES ANTIBIOTIQUES  
DONT L'UTILISATION À DES FINS VÉTÉRINAIRES EST INTERDITE**

(Compte tenu de la promulgation de la Circulaire n° 15/2009/TT-BNN émise le 17 avril 2009  
par le chef du Ministère de l'agriculture et du développement rural)

N°	Produits chimiques et antibiotiques
1	Chloramphénicol (chloromycétine; chlornitromycine; lévomyicine; chlorocide; leukomyicine)
2	Dérivés de la furazolidone et de la nitrofurane (nitrofurane, furacilline, nitrofurazone, furacine, nitrofurantoïne, furoxone, orafuran, furadonine, furadantine, furaltadone, payzone, furazoline, nitrofurmethone, nitrofuridine, nitrovine)
3	Diméridazole (Emtryl)
4	Métronidazole (trichomonacide, flagyl, klion, avimetronid)
5	Dipterex (metriphonat, trichlorphon, neguvon, chlorophos, DTHP); DDVP (Dichlorvos; Dichlorovos)
6	Eprofloxacine
7	Ciprofloxacine
8	Ofloxacine
9	Carbadox
10	Olaquidox
11	Bacitracine-Zn
12	Phosphate de tylosine
13	Vert malachite (malachite)
14	Violet de gentiane (violet crystal)

**LISTE DES PRODUITS CHIMIQUES ET DES ANTIBIOTIQUES DONT  
L'UTILISATION EST RESTREINTE DANS LA PRODUCTION ET LA  
COMMERCIALISATION DES PRODUITS DE L'AQUACULTURE**

(Compte tenu de la promulgation de la Circulaire n° 15/2009/TT-BNN émise le 17 avril 2009  
par le chef du Ministère de l'agriculture et du développement rural)

<b>N°</b>	<b>Produits chimiques et antibiotiques</b>	<b>Limite max. de résidus (LMR) (ppb)</b>
1	Amoxicilline	50
2	Ampicilline	50
3	Benzylpenicilline	50
4	Cloxacilline	300
5	Dicloxacilline	300
6	Oxacilline	300
7	Acide oxolinique	100
8	Colistine	150
9	Cyperméthrine	50
10	Deltaméthrine	10
11	Diﬂubenzuron	1 000
12	Teflubenzuron	500
13	Enamectine	100
14	Erythromycine	200
15	Tilmicosine	50
16	Tylosin	100
17	Florfenicole	1 000
18	Lincomycine	100
19	Néomycine	500
20	Paromomycine	500
21	Spectinomycine	300
22	Chlortétracycline	100
23	Oxytétracycline	100
24	Tétracycline	100
25	Sulfonamide (types)	100
26	Triméthoprime	50
27	Ormetoprime	50
28	Méthanesulfonate de tricaïne	15-330
29	Danofloxacin	100
30	Difloxacin	300
31	Enrofloxacin + ciprofloxacin	100
32	Sarafloxacin	30
33	Fluméquine	600

Appendice 4

**LISTE DES MÉDICAMENTS, DES PRODUITS CHIMIQUES ET DES ANTIBIOTIQUES  
DONT L'UTILISATION À DES FINS VÉTÉRINAIRES EST RESTREINTE**

(Compte tenu de la promulgation de la Circulaire n° 15/2009/TT-BNN émise le 17 avril 2009  
par le chef du Ministère de l'agriculture et du développement rural)

N°	<b>Médicaments, produits chimiques et antibiotiques</b>
1	Improvac (n° d'homologation: PFU-85, par Pfizer)
2	Australia Pty Limited
3	Spiramycine
4	Avoparcine
5	Meticlорpidol
6	Meticlорpidol/Methylbenzoate
7	Amprolium (poudre)
8	Amprolium/ethopate
9	Nicarbazine
10	Flavophospholipol
11	Salinomycine
12	Avilamycine
13	Monensin