

# **Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)**

du 23 novembre 2005

---

*Le Conseil fédéral suisse,*

vu les art. 37 et 46 de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires<sup>1</sup>,  
*arrête:*

## **Chapitre 1 Champ d'application et définitions**

### **Section 1 Champ d'application**

#### **Art. 1**           Objet

<sup>1</sup> La présente ordonnance fixe:

- a. les exigences applicables aux abattoirs et à l'abattage;
- b. les exigences applicables aux animaux destinés à l'abattage;
- c. le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes;
- d. le pesage des animaux abattus;
- e. la chasse et l'obtention de denrées alimentaires issues d'animaux autres que les mammifères et les oiseaux.

<sup>2</sup> Elle n'est pas applicable aux abattages pour l'usage personnel; en ce qui concerne le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons et les oiseaux coureurs, la dérogation vaut seulement si les abattages sont effectués dans l'unité d'élevage de provenance.

<sup>3</sup> A moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement, l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>2</sup> est applicable.

#### **Art. 2**           Dispositions particulières applicables aux entreprises d'exportation

Les dispositions de l'ordonnance du 20 avril 1988 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits animaux<sup>3</sup> sont également applicables lorsqu'un pays de destination pose des exigences particulières pour l'exportation des viandes et exige que les entreprises d'exportation soient agréées.

**RS 817.190**

<sup>1</sup>   **RS 817.0**

<sup>2</sup>   **RS 817.02**; **RO 2005 5451**

<sup>3</sup>   **RS 916.443.11**

## Section 2 Définitions

### Art. 3

Au sens de la présente ordonnance, on entend par:

- a. *Animaux*: le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons, les poissons et les autres espèces dont la viande et les produits à base de viande sont admis en vertu de l'art. 4, al. 2, let. c, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>4</sup>.
- b. *Bétail de boucherie*: les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, et les autres animaux domestiques des familles zoologiques des *Bovidae* (bovidés), des *Cervidae* (cervidés), des *Camelidae* (camélidés), des *Suidae* (suidés) et des *Equidae* (équidés).
- c. *Volaille domestique*: les poules, les dindes, les pintades, les oies, les canards, les pigeons, les cailles d'élevage.
- d. *Oiseaux coureurs*: les ratites.
- e. *Gibier d'élevage à onglons*: le gibier de l'ordre des artiodactyles (*Artiodactyla*) élevé en enclos.
- f. *Carcasse*: le corps d'un animal après l'étourdissement et la mort.
- g. *Abats*: les sous-produits de l'abattage destinés à être utilisés comme denrées alimentaires:
  1. les viscères destinés à être utilisés comme denrées alimentaires (organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne),
  2. les autres parties destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, séparées de la carcasse avant le contrôle des viandes.
- h. *Parties de la carcasse*:
  1. les abats,
  2. les sous-produits animaux au sens de l'art. 3, al. 1, de l'ordonnance du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux<sup>5</sup>.
- i. *Matériel à risque spécifié*: les sous-produits animaux au sens des art. 179d, al. 1, et 180c, al. 1, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>6</sup>.
- j. *Abattoir*: un bâtiment avec ses installations destiné à l'abattage d'animaux ou à l'obtention des viandes issues d'autres animaux que les mammifères et les oiseaux.
- k. *Grands établissements*: les abattoirs qui ne sont pas considérés comme des établissements de faible capacité.

<sup>4</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

<sup>5</sup> RS 916.441.22

<sup>6</sup> RS 916.401

- l. *Etablissements de faible capacité*: concernant les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, les abattoirs dans lesquels les abattages sont inférieurs à 1200 unités d'abattage par an au sens de l'art. 3, al. 2, de l'ordonnance du 26 novembre 2003 sur le bétail de boucherie<sup>7</sup>; concernant les autres animaux, la quantité résultant des abattages ne doit pas dépasser 30 000 kg de viande par an.
- m. *Abattages occasionnels*: l'abattage de moins de 10 animaux de volaille domestique, lapins domestiques ou oiseaux coureurs par semaine et une production annuelle de 1000 kg au maximum.

## **Chapitre 2 Abattoirs**

### **Section 1 Exigences applicables**

#### **Art. 4** Principe

<sup>1</sup> Les abattoirs doivent être construits et aménagés de telle manière que les activités propres soient systématiquement séparées des activités sales, donc de manière à éviter que les carcasses et les abats ne soient souillés.

<sup>2</sup> Ils doivent satisfaire aux exigences fixées par la législation sur les épizooties et sur la protection des animaux.

<sup>3</sup> Les postes de contrôle des animaux avant l'abattage et de contrôle des viandes doivent être aménagés de telle manière que ces contrôles puissent s'effectuer conformément aux prescriptions et de façon rationnelle.

<sup>4</sup> Le Département fédéral de l'économie (DFE) fixe le nombre de locaux et leur équipement.

#### **Art. 5** Environnement

Les abattoirs ne doivent pas être construits à proximité des sources d'émissions dont les influences peuvent être dommageables à l'hygiène des denrées alimentaires.

### **Section 2 Approbation des plans et autorisation d'exploiter**

#### **Art. 6** Procédure d'approbation

<sup>1</sup> Quiconque veut faire construire un abattoir pour l'abattage de bétail de boucherie, de volaille domestique, de lapins domestiques ou d'oiseaux coureurs ou entreprendre des transformations d'un tel abattoir doit faire approuver les plans avant le début des travaux.

<sup>2</sup> Il doit déposer sa demande auprès de l'autorité désignée par le canton.

<sup>7</sup> RS 916.341

<sup>3</sup> Le canton examine les plans. L'approbation des plans lui incombe s'il s'agit d'un établissement de faible capacité.

<sup>4</sup> S'il s'agit d'un grand établissement, le canton transmet la demande d'approbation à l'Office vétérinaire fédéral (office), en émettant un préavis. L'approbation incombe dans ce cas à l'office.

<sup>5</sup> Le DFE spécifie les documents qui doivent être joints à la demande.

#### **Art. 7** Approbation des plans

<sup>1</sup> L'autorité compétente approuve les plans si les exigences visées à l'art. 4 peuvent être remplies lors de la construction.

<sup>2</sup> L'approbation des plans:

- a. classe l'établissement dans la catégorie des grands établissements ou dans celle des établissements de faible capacité;
- b. détermine les animaux qui peuvent être abattus, en donnant au besoin des instructions concernant l'abattage des animaux malades;
- c. fixe d'éventuelles autres charges.

<sup>3</sup> L'autorité compétente transmet la décision d'approbation des plans, charges comprises:

- a. au requérant;
- b. à l'autorité cantonale si l'approbation des plans relève de l'office.

<sup>4</sup> L'autorité cantonale informe les organes de contrôle officiels.

#### **Art. 8** Autorisation d'exploiter

<sup>1</sup> Avant le début de l'exploitation, l'établissement dépose une demande d'autorisation d'exploiter auprès de l'autorité cantonale compétente. Cette demande doit contenir:

- a. la procédure HACCP au sens de l'art. 51 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>8</sup> ou une procédure correspondante au sens de l'art. 52 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels; et
- b. une proposition argumentée en vue de fixer la cadence maximale des abattages admise par heure et par jour pour chaque espèce animale.

<sup>2</sup> S'étant assurée au moyen d'une inspection de l'abattoir que celui-ci répond aux exigences visées à l'art. 4, l'autorité cantonale délivre l'autorisation d'exploiter; s'il s'agit d'un abattoir destiné à l'abattage du bétail de boucherie, elle fait enregistrer l'abattoir selon les dispositions de l'art. 7 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>9</sup>. L'office édicte les directives techniques applicables à l'enregistrement des abattoirs destinés à d'autres espèces animales.

<sup>8</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

<sup>9</sup> RS 916.401

<sup>3</sup> Elle fixe dans l'autorisation d'exploiter la cadence d'abattage maximale par heure et par jour pour chaque espèce animale admise. Ce faisant, elle tient compte notamment de l'équipement servant à l'étourdissement, des postes de travail dévolus aux contrôleurs des viandes et de la capacité des chambres froides.

<sup>4</sup> L'autorisation d'exploiter et le numéro de l'établissement valent pour l'abattoir concerné et restent valables en cas de changement d'exploitant.

<sup>5</sup> La validité de l'autorisation d'exploiter est limitée à dix ans au plus. Elle est reconduite sur demande si un contrôle de l'abattoir montre que celui-ci satisfait toujours aux exigences applicables aux locaux et à l'exploitation.

<sup>6</sup> Lorsque la visite de l'abattoir permet de conclure que les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement sont respectées, une autorisation d'exploiter provisoire peut être délivrée lors de la prise de possession des nouveaux locaux ou des locaux transformés, en attendant l'autorisation d'exploiter définitive; cette autorisation provisoire a une validité de trois mois au maximum. Elle peut être prolongée une fois de trois mois au plus.

<sup>7</sup> L'autorisation d'exploiter peut être retirée si:

- a. des transformations importantes ont été entreprises sans approbation des plans;
- b. des charges de l'autorisation d'exploiter ne sont pas respectées;
- c. l'hygiène de l'abattage a fait l'objet de contestations répétées;
- d. les non-conformités ne sont pas corrigées dans les délais impartis.

### **Chapitre 3 Abattage et hygiène de l'abattage**

#### **Section 1 Exigences applicables aux animaux**

##### **Art. 9 Exigences applicables aux animaux**

<sup>1</sup> Quiconque détient des animaux destinés à l'abattage doit veiller à ce qu'ils soient:

- a. sains au moment de l'abattage;
- b. alimentés et soignés de telle sorte que les viandes ne contiennent pas de substances interdites ni de substances en quantité dépassant les valeurs limites ou de tolérance prescrites;
- c. livrés à l'abattage sans souillures manifestes.

<sup>2</sup> Lorsque des animaux sont malades ou qu'ils ont subi un traitement médicamenteux, l'obligation d'annoncer prévue à l'art. 24 est applicable.

<sup>3</sup> Des mesures adéquates pour empêcher que les animaux ne se salissent lors du transport ou durant leur séjour à l'abattoir doivent être prises.

**Art. 10** Abattage interdit

<sup>1</sup> Il est interdit d'abattre ou de tuer pour l'obtention de denrées alimentaires:

- a. les animaux âgés de moins de sept jours;
- b. la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons, les oiseaux coureurs et autres animaux s'ils sont manifestement malades;
- c. les animaux, quelle que soit leur espèce, pour lesquels, dans le cas d'administration d'un médicament, le délais d'attente pour la viande n'est pas encore écoulé;
- d. les animaux auxquels des substances ou des préparations interdites ont été administrées;
- e. les animaux qui pourraient présenter des résidus de médicaments en des concentrations dépassant la valeur limite ou des résidus de substances interdites;
- f. les animaux pour lesquels les déclarations sanitaires au sens de l'art. 24 font défaut;
- g. les animaux dont l'identification, si elle est prescrite, fait défaut ou est incomplète;
- h. les animaux provenant de troupeaux mis sous séquestre à cause d'une épizootie.

<sup>2</sup> Les animaux pour lesquels, dans le cas d'administration d'un médicament, les délais d'attente pour la viande ne sont pas encore écoulés peuvent exceptionnellement être abattus si le détenteur d'animaux s'engage à supporter les coûts de l'analyse officielle de détection des résidus dans la viande provenant de ces animaux. Les viscères pour lesquels les délais d'attente ne sont pas écoulés doivent être éliminés.

<sup>3</sup> Le contrôleur des viandes peut exceptionnellement autoriser l'abattage ou la mise à mort des animaux visés à l'al. 1, let. a à g.

<sup>4</sup> Le vétérinaire cantonal peut ordonner l'abattage ou la mise à mort d'animaux pour des raisons de police des épizooties (al. 1, let. h) et en fixer les conditions.

<sup>5</sup> Les dispositions de l'art. 12 sont applicables à l'abattage ou à la mise à mort des animaux visés aux al. 3 et 4.

**Section 2** Lieu de l'abattage

**Art. 11** Bétail de boucherie, volaille domestique, lapins domestiques, gibier, oiseaux coureurs

<sup>1</sup> Le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons et les oiseaux coureurs doivent être abattus dans des abattoirs autorisés.

<sup>2</sup> Sont admis en dehors des abattoirs autorisés:

- a. les abattages de bétail de boucherie accidenté, lorsque le transport de l'animal vivant est contre-indiqué;
- b. les abattages occasionnels de volaille domestique, de lapins domestiques et d'oiseaux coureurs.

<sup>3</sup> Le gibier d'élevage à onglons peut être tué et saigné dans la nature, mais il doit ensuite être transporté dans un abattoir autorisé. Son éviscération n'est permise que sous la surveillance d'un vétérinaire.

<sup>4</sup> Le gibier autre que le gibier d'élevage à onglons et les animaux autres que les mammifères et les oiseaux peuvent également être abattus en dehors des abattoirs autorisés. Si plus de 30 000 kg de viande résultent annuellement des abattages dans un abattoir, ce dernier doit être titulaire d'une autorisation d'exploiter.

### **Section 3      Bétail de boucherie malade ou accidenté**

**Art. 12**            Abattage de bétail de boucherie malade (abattage dit «sanitaire»)

<sup>1</sup> Le bétail de boucherie malade doit être abattu à un autre moment ou dans un autre local que les animaux sains.

<sup>2</sup> Les postes de travail et les équipements doivent être nettoyés et désinfectés après l'abattage de bétail de boucherie malade.

<sup>3</sup> Les cantons peuvent exiger que le bétail de boucherie malade soit abattu dans les abattoirs qu'ils ont désignés (locaux d'abattages sanitaires).

**Art. 13**            Abattage de bétail de boucherie accidenté (abattage dit «d'urgence»)

<sup>1</sup> Lorsqu'un animal de boucherie accidenté doit être tué en dehors d'un abattoir et que sa viande est destinée à l'alimentation humaine, il doit être saigné immédiatement.

<sup>2</sup> Si un vétérinaire est présent, l'estomac et les intestins peuvent être dégagés. Aucune autre étape du processus d'abattage n'est admise.

<sup>3</sup> La carcasse, l'estomac et les intestins doivent être identifiés et doivent être transportés sans retard dans un abattoir, dans des conditions d'hygiène irréprochables.

<sup>4</sup> Si l'on prévoit que plus de deux heures vont s'écouler entre la mise à mort et l'arrivée à l'abattoir, la carcasse doit être réfrigérée pour le transport. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération n'est pas nécessaire.

<sup>5</sup> Le détenteur d'animaux établit un document d'accompagnement. Si l'estomac et les intestins ont été dégagés, le vétérinaire établit en outre un certificat sanitaire.

## Section 4 Hygiène

### Art. 14 Accès aux abattoirs

L'établissement doit veiller à ce qu'aucune personne étrangère à l'établissement n'accède sans permission aux locaux de stabulation, aux locaux de travail et aux entrepôts.

### Art. 15 Animaux non destinés à l'abattage

<sup>1</sup> L'établissement doit veiller à empêcher l'introduction dans l'abattoir d'animaux qui ne sont pas destinés à l'abattage ou dont l'abattage est interdit.

<sup>2</sup> Une fois déchargés dans un abattoir, les animaux doivent y être abattus. A titre exceptionnel, le vétérinaire cantonal peut autoriser leur déplacement vers une autre destination.

### Art. 16 Protection contre les animaux indésirables

Toutes les mesures doivent être prises pour préserver les abattoirs des animaux indésirables (insectes, rongeurs, etc.).

### Art. 17 Règles d'hygiène

<sup>1</sup> Les animaux amenés dans le local d'abattage doivent être abattus sans retard. Le processus d'abattage doit être continu et sans retard entre les différentes étapes de travail.

<sup>2</sup> Lors de l'abattage, les parties souillées doivent être enlevées de manière à ne pas souiller la carcasse et les abats.

<sup>3</sup> Les sous-produits animaux doivent être éliminés conformément à l'ordonnance du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux<sup>10</sup>.

<sup>4</sup> Les viandes et les sous-produits animaux mis sous séquestre ne doivent pas entrer en contact avec les carcasses et les abats.

<sup>5</sup> Le DFE fixe les règles d'hygiène dans les abattoirs.

### Art. 18 Réfrigération

<sup>1</sup> Après le contrôle des viandes, les carcasses et les abats doivent être transportés dans un local de réfrigération, à moins qu'ils ne soient destinés à la découpe à chaud. La température doit diminuer selon une courbe continue pour atteindre une température égale ou inférieure à 7° C en ce qui concerne les carcasses du bétail de boucherie, 4° C en ce qui concerne la volaille domestique et les lapins domestiques et 3° C pour les abats.

<sup>2</sup> Lors du processus de réfrigération, une ventilation adéquate doit être assurée afin d'empêcher toute condensation sur les viandes.

<sup>10</sup> RS 916.441.22

<sup>3</sup> Le jour de l'abattage, les carcasses et les abats peuvent être transportés non réfrigérés durant deux heures au maximum.

**Art. 19** Traitements d'ordre chimique ou physique

Aucun traitement d'ordre chimique ou physique des animaux, des carcasses et des abats n'est admis avant le contrôle des viandes. Sont admis:

- a. les procédés d'étourdissement prévus par la législation sur la protection des animaux;
- b. l'électro-stimulation des carcasses;
- c. l'utilisation d'auxiliaires technologiques au sens de l'art. 16 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>11</sup> pour l'échaudage des porcs et la plumaison de la volaille.

**Art. 20** Autocontrôle

<sup>1</sup> L'établissement doit surveiller lui-même l'hygiène de façon systématique. Cette surveillance comprend notamment:

- a. des contrôles d'hygiène journaliers, complétés par des analyses microbiologiques périodiques;
- b. l'enregistrement ininterrompu de la température dans les locaux de plus de 200 m<sup>3</sup> où sont entreposées des viandes réfrigérées ou surgelées.

<sup>2</sup> L'office émet des directives techniques sur l'exécution des analyses microbiologiques.

<sup>3</sup> L'établissement doit consigner par écrit le résultat des contrôles d'hygiène, conserver pendant trois ans les documents visés à l'al. 1 et les présenter sur demande aux organes de contrôle officiels.

<sup>4</sup> Pour le reste, les dispositions des art. 49 à 55 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>12</sup> sont applicables.

**Art. 21** Autocontrôle du gibier

<sup>1</sup> Le gibier sauvage doit être soumis à un contrôle avant d'être transporté dans un grand établissement. Une attestation de l'autocontrôle doit être établie à l'intention des organes du contrôle des viandes.

<sup>2</sup> Le contrôle doit être effectué par le chasseur ou par une personne mandatée à cet effet.

<sup>3</sup> Seul peut effectuer le contrôle celui qui a suivi un cours lui ayant permis d'acquérir des connaissances sur:

- a. l'anatomie, la physiologie et le comportement du gibier;

<sup>11</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

<sup>12</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

- b. le comportement anormal et les altérations pathologiques du gibier résultant de maladies, d'une contamination environnementale ou de tout autre facteur susceptible d'affecter la santé humaine après consommation de la viande;
- c. les règles d'hygiène et les techniques adéquates pour la manipulation, l'éviscération, l'entreposage et le transport du gibier après la mise à mort.

<sup>4</sup> Les cantons peuvent confier à des organisations privées, telles que les organisations cantonales de chasseurs, le soin de dispenser ces cours. Le vétérinaire cantonal, qui vérifie au préalable le programme des cours et leur déroulement, délivre les attestations de participation au cours.

## **Section 5    Annonce des animaux à l'abattage, contrôle à leur arrivée**

### **Art. 22            Informations relatives à la chaîne alimentaire**

<sup>1</sup> Concernant le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons et les oiseaux coureurs destinés à l'abattage, les détenteurs d'animaux doivent disposer d'informations relatives à la chaîne alimentaire. Celles-ci comprennent:

- a. l'identité des animaux qui doivent être abattus (espèce animale, âge, sexe, identification);
- b. leur provenance (nom et adresse du détenteur d'animaux);
- c. leur état de santé;
- d. les médicaments vétérinaires administrés, les données consignées conformément aux art. 26 et 28 de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires<sup>13</sup> et les autres traitements administrés;
- e. le statut épizootologique et sanitaire du troupeau de provenance, en particulier les maladies apparues dans ce troupeau qui peuvent influencer la sécurité alimentaire;
- f. les résultats de l'examen des animaux et des analyses effectuées sur des produits animaux et d'autres matières pertinentes pour la sécurité alimentaire, notamment en ce qui concerne les zoonoses et les résidus;
- g. les résultats des contrôles avant l'abattage et des contrôles des viandes antérieurs sur d'autres animaux du même troupeau de provenance;
- h. le nom des vétérinaires habituellement consultés.

<sup>2</sup> Si les contrôleurs des viandes soupçonnent des non-conformités qui pourraient entraîner des contestations, ils peuvent exiger du détenteur d'animaux qu'il complète les informations visées à l'al. 1.

<sup>13</sup> RS 812.212.27

**Art. 23** Annonce des animaux à l'abattage

<sup>1</sup> Les animaux dont l'abattage est prévu doivent être annoncés à l'établissement par le détenteur au moins 24 heures avant la date et l'heure prévues de l'abattage. Le DFE peut prévoir dans certains cas des délais d'annonce plus courts.

<sup>2</sup> L'annonce des animaux à l'abattage doit contenir au moins les informations suivantes:

- a. la date et l'heure auxquelles l'annonce est envoyée;
- b. l'espèce animale, l'identité et la provenance des animaux;
- c. le nombre d'animaux qu'il est prévu de faire abattre;
- d. la provenance (nom et adresse du détenteur d'animaux);
- e. la date et l'heure prévues de l'abattage;
- f. les déclarations sanitaires obligatoires.

<sup>3</sup> L'office peut exiger l'indication d'autres informations relatives à la chaîne alimentaire.

<sup>4</sup> Les informations doivent être immédiatement mises à la disposition du contrôleur des viandes.

<sup>5</sup> L'établissement doit coordonner la livraison des animaux de sorte que le nombre d'animaux livrés ne dépasse pas les capacités d'abattage ou d'hébergement.

**Art. 24** Déclarations sanitaires

<sup>1</sup> Quiconque livre des animaux à l'abattage doit remettre à l'attention des organes du contrôle des viandes une déclaration écrite attestant que:

- a. les animaux sont sains et n'ont été ni malades ni accidentés au cours des derniers dix jours;
- b. tous les délais d'attente suivant un éventuel traitement médicamenteux sont écoulés;
- c. les animaux n'ont pas reçu d'aliments contenant des substances actives dans des quantités susceptibles de laisser des concentrations non admises dans les viandes.

<sup>2</sup> Si les conditions énoncées à l'al. 1 ne sont pas remplies, il faut indiquer la maladie ou l'accident, le médicament et le délai d'attente ou la substance active concernée.

<sup>3</sup> Dans les cas où un document d'accompagnement est prescrit par l'art. 12 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>14</sup>, la déclaration sanitaire doit figurer sur ce document; pour les chevaux, elle doit figurer sur le passeport pour chevaux si le détenteur en possède un.

**Art. 25** Contrôle à l'arrivée

<sup>1</sup> L'établissement désigne une personne responsable de la réception des animaux.

<sup>2</sup> La personne responsable:

- a. contrôle:
  1. les déclarations sanitaires,
  2. l'identité des animaux,
  3. l'état de santé des animaux d'une manière globale,
  4. les aspects relatifs à la protection des animaux;
- b. signale sans délai au contrôleur des viandes:
  1. les cas où les déclarations sanitaires font défaut, sont incomplètes ou indiquent des non-conformités,
  2. les animaux insuffisamment identifiés,
  3. les maladies visibles et les blessures des animaux,
  4. les infractions à la protection des animaux;
- c. transmet au contrôleur des viandes les documents d'accompagnement ou les déclarations sanitaires.

**Art. 26** Mesures à prendre suite au contrôle à l'arrivée

<sup>1</sup> Sans déclaration sanitaire, les animaux ne peuvent être acceptés à l'abattage.

<sup>2</sup> Le contrôleur des viandes vétérinaire peut permettre à titre exceptionnel que les animaux soient abattus même si la déclaration sanitaire les concernant fait défaut ou si elle est incomplète.

<sup>3</sup> Tant que la déclaration sanitaire n'a pas été présentée et que la décision quant à la salubrité n'est pas tombée, la carcasse et les abats correspondants doivent être mis sous séquestre.

<sup>4</sup> Si la déclaration sanitaire n'est pas présentée dans les 24 heures suivant l'arrivée de l'animal à l'abattoir, la carcasse et les abats doivent être déclarés impropres à la consommation.

<sup>5</sup> Si l'animal n'a pas encore été abattu, il doit être mis à mort au plus tard dans les 24 heures qui suivent son arrivée, puis être éliminé comme sous-produit animal.

## Chapitre 4

### Contrôle des animaux avant l'abattage et contrôle des viandes

#### Section 1 Contrôle des animaux avant l'abattage (ante mortem)

##### Art. 27 Objet du contrôle

<sup>1</sup> Un contrôleur des viandes doit examiner avant l'abattage:

- a. les bovins âgés de plus de six mois;
- b. les ovins et les caprins âgés de plus de douze mois;
- c. les jeunes animaux des espèces bovine, ovine et caprine;
- d. les porcs;
- e. les animaux de l'espèce équine;
- f. le gibier d'élevage à onglons.

<sup>2</sup> En ce qui concerne la volaille domestique, les lapins domestiques et les oiseaux coureurs, les contrôles avant l'abattage doivent être systématiques en cas de transport dans un abattoir et peuvent n'être effectués que par sondage en cas d'abattages occasionnels.

<sup>3</sup> Ce contrôle doit avoir lieu dans les 24 heures qui suivent l'arrivée des animaux à l'abattoir et moins de 24 heures avant l'abattage.

<sup>4</sup> Le DFE fixe:

- a. l'exécution du contrôle;
- b. les mesures à prendre en fonction des résultats du contrôle.

##### Art. 28 Animaux contrôlés dans le troupeau de provenance

<sup>1</sup> En ce qui concerne les porcs, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons et les oiseaux coureurs, le contrôle des animaux avant l'abattage peut être effectué dans le troupeau de provenance.

<sup>2</sup> Lorsque le contrôle des animaux avant l'abattage a lieu dans le troupeau de provenance, il doit être effectué par un vétérinaire officiel au sens de l'art. 302 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>15</sup> ou un contrôleur des viandes vétérinaire qui doivent confirmer ce contrôle au moyen d'un certificat sanitaire.

<sup>3</sup> Les animaux doivent être transportés à l'abattoir immédiatement à l'issue du contrôle sans avoir de contact avec d'autres animaux. Ils doivent être abattus dans les trois jours. A l'abattoir, le contrôleur des viandes ne doit que vérifier l'identité des animaux et faire un contrôle global avant l'abattage.

<sup>4</sup> Lorsque les animaux n'ont pas été abattus dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire, ils doivent être réexaminés et un nouveau certificat sanitaire doit être délivré. Si les animaux sont déjà en route pour l'abattoir, un nouveau contrôle des animaux avant l'abattage doit être effectué à l'abattoir.

<sup>15</sup> RS 916.401

## Section 2    Contrôle des viandes (post mortem)

### Art. 29    Objet du contrôle

- <sup>1</sup> Le bétail de boucherie et le gibier d'élevage à onglons doivent être systématiquement soumis au contrôle des viandes immédiatement après l'abattage.
- <sup>2</sup> La volaille domestique, les lapins domestiques et les oiseaux coureurs doivent être systématiquement soumis au contrôle des viandes immédiatement après leur abattage à l'abattoir, mais par sondage seulement si les abattages sont occasionnels.
- <sup>3</sup> Le gibier autre que le gibier d'élevage à onglons doit être systématiquement soumis au contrôle des viandes dans les grands établissements, mais par sondage seulement dans les établissements de faible capacité et si les abattages sont occasionnels.
- <sup>4</sup> Si l'examen de recherche des trichinelles visé à l'art. 31, doit être effectué, des échantillons doivent aussi être prélevés dans les établissements de faible capacité et lors des abattages occasionnels.

### Art. 30    Nature du contrôle

- <sup>1</sup> Lors du contrôle des viandes, les carcasses et les parties dont le contrôle est prescrit doivent être examinées afin de constater:
  - a. les altérations qui pourraient mettre en danger la santé humaine ou qui sont répugnantes;
  - b. les maladies, notamment les épizooties;
  - c. le matériel à risque spécifié incomplètement enlevé;
  - d. les micro-organismes et les parasites pathogènes ainsi que les agents d'altérations;
  - e. les substances étrangères;
  - f. les souillures.
- <sup>2</sup> Le DFE règle l'exécution du contrôle des viandes et la manière dont la salubrité doit être confirmée.

### Art. 31    Analyses de laboratoire

- <sup>1</sup> Des échantillons pour des analyses de laboratoire sont à prélever:
  - a. lorsque des altérations pathologiques ou des souillures font douter que la carcasse ou les abats présentent les qualités suffisantes pour en faire des denrées alimentaires;
  - b. lorsque la présence de substances interdites ou de substances en des concentrations dépassant les valeurs limites ou les valeurs de tolérance est suspectée;
  - c. pour le diagnostic des épizooties et des zoonoses;
  - d. dans le cadre des contrôles généraux par sondage.

<sup>2</sup> Des échantillons en vue de l'examen de recherche des trichinelles doivent être prélevés sur toutes les carcasses des animaux suivants:

- a. animaux de l'espèce équine;
- b. porcs domestiques;
- c. sangliers;
- d. ours;
- e. ragondins.

<sup>3</sup> L'office émet des directives techniques sur le prélèvement des échantillons et l'examen de recherche des trichinelles dans la viande et sur l'examen microbiologique des viandes.

#### **Art. 32** Décision

<sup>1</sup> A la fin du contrôle des viandes, le contrôleur des viandes déclare propres à la consommation les carcasses et les abats qui conviennent sans restriction à l'utilisation comme denrées alimentaires et:

- a. qui proviennent d'un animal:
  1. abattu dans un abattoir au sens de l'art. 8,
  2. soumis à un contrôle avant l'abattage si ce contrôle est prescrit,
  3. soumis à un contrôle des viandes complet, et
- b. qui satisfont aux autres dispositions de la législation sur les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Les carcasses sont en tous les cas impropres à la consommation lorsqu'elles peuvent présenter un risque pour la santé humaine et la santé animale.

#### **Art. 33** Mise sous séquestre

<sup>1</sup> Le contrôleur des viandes met sous séquestre la carcasse et, si nécessaire, les parties qui lui correspondent lorsqu'il ne peut décider sur-le-champ si elles sont propres à la consommation.

<sup>2</sup> Lorsqu'un danger pour la santé n'est pas à exclure, il ordonne leur conservation dans des conditions offrant toutes les garanties de sécurité.

#### **Art. 34** Contestations

<sup>1</sup> Le DFE fixe les conditions auxquelles le contrôleur des viandes doit contester les carcasses et les parties de celles-ci suivant les constats effectués lors du contrôle des viandes.

<sup>2</sup> En cas de contestations, le contrôleur des viandes décide:

- a. quelles parties de la carcasse sont propres à la consommation;
- b. si la carcasse ou les abats doivent être soumis à un traitement, notamment la congélation, avant de pouvoir être déclarés propres à la consommation;

- c. si la carcasse ou des parties de celle-ci sont impropres à la consommation et doivent être éliminées comme sous-produits animaux.

<sup>3</sup> Le traitement ou la coupe de parties impropres à la consommation doivent être effectués à l'abattoir.

<sup>4</sup> Sur demande, le contrôleur des viandes peut permettre le traitement ou la coupe de parties impropres à la consommation dans un atelier de découpe. Il doit alors informer les organes de contrôle officiels de cet atelier. Ces derniers décident si la carcasse et les parties sont propres à la consommation.

<sup>5</sup> Si le sang ou d'autres abats de plusieurs animaux ont été recueillis dans un même récipient collecteur avant la fin du contrôle des viandes et que la carcasse d'un de ces animaux a été contestée et déclarée impropre à la consommation, le contenu total du récipient doit être déclaré impropre à la consommation.

#### **Art. 35** Notification de la décision de contestation

<sup>1</sup> La décision de contestation, avec les raisons qui l'ont motivée, doit être notifiée sans délai au représentant de l'établissement à l'intention du propriétaire de la carcasse.

<sup>2</sup> Pour les carcasses entières, la notification de décision se fait toujours par écrit; pour les abats, une notification écrite n'est obligatoire que si le représentant de l'établissement en fait la demande sur-le-champ.

<sup>3</sup> Le dernier détenteur de l'animal peut également exiger une notification écrite.

#### **Art. 36** Renonciation au droit d'opposition

Si le propriétaire accepte d'emblée la décision, la carcasse et les abats impropres à la consommation peuvent être éliminés sans délai comme sous-produits animaux.

#### **Art. 37** Opposition

<sup>1</sup> La carcasse doit être conservée dans des conditions offrant toutes les garanties de sécurité jusqu'à l'expiration du délai d'opposition ou, en cas d'opposition, jusqu'à la clôture de la procédure.

<sup>2</sup> Le contrôleur des viandes décide quelles parties doivent être également conservées. Le propriétaire peut exiger que toutes les parties soient conservées.

### **Section 3**

#### **Dispositions générales sur le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes**

#### **Art. 38** Mesures à prendre dans le troupeau de provenance

<sup>1</sup> Lorsque les contestations émises lors du contrôle avant l'abattage ou lors du contrôle des viandes tirent leur origine de non-conformités dans le troupeau de provenance ou sur le terrain de chasse, elles doivent être signalées au vétérinaire

dirigeant par le contrôleur des viandes. Si les animaux proviennent de l'étranger, le contrôleur des viandes doit signaler les contestations à l'office; ce dernier prend les mesures nécessaires.

<sup>2</sup> L'autorité cantonale compétente peut ordonner au besoin:

- a. que le détenteur ne soit plus autorisé à livrer des animaux jusqu'à ce que ces non-conformités soient corrigées;
- b. que des échantillons soient prélevés dans le troupeau de provenance sur des animaux et sur des substances susceptibles d'être à l'origine de substances étrangères dans la viande.

<sup>3</sup> Des contrôles supplémentaires doivent être ordonnés si des déclarations et des informations relatives à la chaîne alimentaire éveillent des soupçons quant à leur conformité aux faits.

<sup>4</sup> En cas de non-respect des dispositions relatives à l'enregistrement, l'identification et les mouvements des animaux à onglons, l'art. 15 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>16</sup> est applicable.

### **Art. 39** Obligations incombant à l'établissement

<sup>1</sup> L'établissement doit se conformer aux instructions des organes du contrôle des viandes et garantir que le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes puissent se dérouler dans des conditions appropriées.

<sup>2</sup> Il doit en particulier:

- a. communiquer chaque semaine au contrôleur des viandes le programme avec les heures d'abattage prévues et le nombre d'animaux attendus;
- b. mettre à la disposition du contrôleur des viandes les documents d'accompagnement et autres déclarations sanitaires pour lui permettre d'en prendre connaissance en prévision du contrôle des animaux avant l'abattage;
- c. marquer chaque carcasse de telle manière qu'elle puisse être indubitablement attribuée à l'animal livré;
- d. disposer ou marquer jusqu'à la fin du contrôle des viandes les parties à contrôler de sorte que leur appartenance aux carcasses d'origine ne fasse pas de doute;
- e. veiller à ce que les carcasses et les parties d'un animal n'entrent pas en contact avec les parties d'autres animaux avant la fin du contrôle des viandes;
- f. signaler au contrôleur des viandes les éventuelles altérations de carcasses et de parties de celles-ci constatées par son personnel;
- g. laisser dans le local d'abattage la carcasse et les parties soumises au contrôle des viandes jusqu'à la fin de ce contrôle;

<sup>16</sup> RS 916.401

- h. prêter son concours lors du contrôle des carcasses et des parties de celles-ci, notamment lors du prélèvement d'échantillons;
- i. veiller à ce que les carcasses et les parties contestées soient mises à part sans retard et conservées dans les règles.

<sup>3</sup> Le DFE détermine sous quelle forme les carcasses et les parties qui leur correspondent doivent être présentées au contrôle des viandes.

<sup>4</sup> Si le contrôle des viandes n'est pas obligatoire, l'établissement doit contrôler lui-même les denrées alimentaires produites et les éliminer si elles ne satisfont pas aux dispositions.

#### **Art. 40** Obligation de conserver les documents

L'établissement doit conserver durant trois ans le double des résultats d'analyses, des informations relatives à la chaîne alimentaire, des documents d'accompagnement, des déclarations sanitaires et des traitements administrés ainsi que des décisions.

#### **Art. 41** Formulaire et estampilles

Le DFE fixe la forme et le contenu des formulaires et des estampilles.

### **Chapitre 5** **Contrôle des animaux autres que les mammifères et les oiseaux**

#### **Art. 42**

<sup>1</sup> Les animaux autres que les mammifères et les oiseaux doivent être contrôlés par le contrôleur des viandes par sondage.

<sup>2</sup> L'office édicte les directives techniques applicables au contrôle des animaux autres que les mammifères et les oiseaux.

### **Chapitre 6** Pesage des animaux abattus

#### **Art. 43**

Le DFE réglemente en détail l'habillage des animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine ainsi que le mode de pesage.

## **Chapitre 7 Exécution, organes de contrôle**

### **Section 1 Dispositions générales**

#### **Art. 44** Compétences, accréditation

<sup>1</sup> Le canton fixe les compétences du vétérinaire dirigeant, des inspecteurs des viandes et des contrôleurs des viandes.

<sup>2</sup> Les dispositions de l'art. 62 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>17</sup> concernant l'accréditation des inspectorats ne sont pas applicables aux organes d'exécution visés à l'al. 1.

#### **Art. 45** Récusation de l'activité officielle

Les organes de contrôle doivent être indépendants des établissements où ils effectuent leurs contrôles. Ils sont tenus de se récuser lorsqu'ils se trouvent dans l'une des situations prévues à l'art. 10 de la loi fédérale du 20 décembre 1968 sur la procédure administrative<sup>18</sup>.

#### **Art. 46** Contrôles effectués par le personnel de l'établissement

<sup>1</sup> Dans les abattoirs de volaille et de lapins, l'autorité cantonale compétente peut autoriser que le personnel de l'établissement assume en partie les tâches des contrôleurs des viandes non vétérinaires (art. 57), à condition:

- a. que l'établissement ait appliqué avec succès les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures fondées sur le système Hazard Analysis Critical Control Point (procédures HACCP) pendant au moins douze mois;
- b. que le personnel concerné de l'établissement ait suivi avec succès la formation de contrôleur des viandes non vétérinaire;
- c. que les responsabilités en matière de production et de contrôle soient séparées;
- d. que l'établissement soit titulaire d'une certification reconnue au niveau international, et
- e. que l'établissement se porte garant du respect des dispositions de la législation sur les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Au moins un contrôleur des viandes vétérinaire doit être présent durant toute la durée de l'abattage.

#### **Art. 47** Prélèvements et tests effectués par le personnel de l'établissement

<sup>1</sup> L'autorité cantonale compétente peut permettre à des personnes rémunérées par l'établissement d'effectuer des prélèvements et des tests officiels sur des animaux.

<sup>17</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

<sup>18</sup> RS 172.021

<sup>2</sup> Les contrôleurs des viandes forment ces personnes et assurent la direction et la surveillance de leurs activités. Ils peuvent momentanément leur retirer la permission si les tests et les prélèvements ne sont pas effectués de manière réglementaire.

#### **Art. 48** Rémunération des organes de contrôle

Les organes de contrôle sont rémunérés par le canton ou par la commune.

#### **Art. 49** Laboratoires

<sup>1</sup> Le canton désigne les laboratoires qui peuvent effectuer des analyses dans le cadre du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes.

<sup>2</sup> Les laboratoires officiels et les laboratoires privés chargés d'effectuer des analyses officielles doivent être gérés, évalués et accrédités selon la norme européenne EN ISO/IEC 17025 sur les «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais»<sup>19</sup>.

<sup>3</sup> L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation<sup>20</sup>.

## **Section 2 Tâches de l'office**

#### **Art. 50** Programme de contrôle national pluriannuel

Après avoir entendu les autorités d'exécution cantonales compétentes, l'office établit avec l'Office fédéral de la santé publique et l'Office fédéral de l'agriculture un programme de contrôle national pluriannuel.

#### **Art. 51** Plans d'urgence

<sup>1</sup> Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution compétentes et la Direction générale des douanes, l'office fédéral établit avec l'Office fédéral de la santé publique et l'Office fédéral de l'agriculture, des plans d'urgence pour la gestion des crises. Ces plans précisent notamment:

- a. les services officiels et les organisations à associer;
- b. leurs tâches respectives en cas de crise;
- c. les procédures d'échange d'informations entre les services officiels et les organisations intervenant dans la gestion des crises.

<sup>2</sup> Au besoin, les plans d'urgence doivent être adaptés, en particulier en cas de réorganisation des autorités compétentes ou sur la base des résultats d'exercices de préparation aux situations de crise.

<sup>19</sup> Ce texte peut être commandé auprès du Centre d'information suisse pour les règles techniques (Switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur ([www.snv.ch](http://www.snv.ch));

tél.: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74; courriel: [verkauf@snv.ch](mailto:verkauf@snv.ch)

<sup>20</sup> RS 946.512

**Art. 52** Projets pilotes

Dans les limites fixées par les objectifs de la présente ordonnance, l'office peut permettre la mise en œuvre de projets pilotes visant à tester de nouvelles méthodes pour les contrôles d'hygiène des animaux, de la viande et des installations.

**Section 3 Tâches des vétérinaires dirigeants****Art. 53**

<sup>1</sup> Par vétérinaire dirigeant on entend la personne, notamment le vétérinaire cantonal, instituée par le canton conformément à l'art. 40, al. 5, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires.

<sup>2</sup> Le vétérinaire dirigeant est le supérieur hiérarchique des inspecteurs des viandes et des contrôleurs des viandes sur le plan technique.

**Section 4 Tâches des inspecteurs des viandes****Art. 54**

<sup>1</sup> Le canton institue un nombre suffisant d'inspecteurs des viandes et de suppléants pour:

- a. conseiller les contrôleurs des viandes et surveiller leurs activités;
- b. inspecter les abattoirs, le cas échéant les établissements de découpe, de transformation, les entrepôts frigorifiques et les autres entrepôts;
- c. surveiller les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP dans les abattoirs et, le cas échéant, dans les établissements de découpe, de transformation, les entrepôts frigorifiques et les autres entrepôts;
- d. diriger les équipes de contrôleurs des viandes dans les grands établissements;
- e. coordonner le contrôle dans les troupeaux de provenance des animaux.

<sup>2</sup> Les inspecteurs des viandes vérifient en fonction des risques, mais au moins une fois par an, si les établissements:

- a. respectent les charges liées à l'autorisation d'exploiter;
- b. entretiennent parfaitement les installations et les équipements;
- c. ont entrepris des transformations non approuvées.

<sup>3</sup> Ils établissent pour chaque abattoir un rapport à l'attention du vétérinaire dirigeant.

<sup>4</sup> La nature et l'intensité de la surveillance de chaque abattoir dépendent de l'analyse des risques. Dans l'analyse des risques, il est tenu compte:

- a. des risques inhérents à l'abattoir pour la santé humaine et la santé animale;

- b. de la nature et du volume des abattages;
- c. du respect par l'établissement des normes de sécurité alimentaire.

## **Section 5 Tâches des contrôleurs des viandes**

### **Art. 55 Organisation**

<sup>1</sup> Le canton institue dans chaque abattoir l'effectif nécessaire de contrôleurs des viandes vétérinaires et de suppléants.

<sup>2</sup> En fixant l'effectif des organes de contrôle dans un abattoir, le canton tient compte:

- a. des cadences d'abattage et des laps de temps requis par le contrôle avant l'abattage et le contrôle des viandes;
- b. du temps nécessaire pour les pauses des contrôleurs des viandes;
- c. de l'intérêt de l'établissement à ce que le déroulement des opérations ne soit pas retardé;
- d. des heures de présence prescrites durant les abattages.

<sup>3</sup> Le canton peut instituer de surcroît des contrôleurs des viandes non vétérinaires. Ceux-ci travaillent selon les instructions des contrôleurs des viandes vétérinaires.

### **Art. 56 Contrôleurs des viandes vétérinaires**

<sup>1</sup> Les contrôleurs des viandes vétérinaires:

- a. dirigent et effectuent le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes;
- b. prélèvent des échantillons et les analysent eux-mêmes ou les transmettent à un laboratoire désigné par le canton;
- c. contrôlent l'hygiène de l'abattage et ordonnent la correction des non-conformités;
- d. ordonnent le ralentissement ou l'interruption du processus d'abattage si un bon déroulement du contrôle des viandes n'est plus possible ou si des non-conformités importantes compromettant l'hygiène sont constatées et que d'autres mesures ne suffisent pas pour éviter les non-conformités;
- e. surveillent l'élimination des sous-produits animaux, notamment du matériel à risque spécifié;
- f. adressent les notifications prescrites aux autorités cantonales compétentes;
- g. vérifient les attestations relatives:
  - 1. à l'abattage des animaux accidentés,
  - 2. au contrôle du gibier tué,
  - 3. au contrôle des animaux avant l'abattage, lorsque ce contrôle a été effectué dans le troupeau de provenance;

- h. vérifient les mesures prises par l'établissement en matière:
  - 1. de protection des animaux,
  - 2. d'hygiène de l'abattage,
  - 3. d'élimination des sous-produits animaux.

<sup>2</sup> Ils doivent être présents pendant toute la durée du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes.

<sup>3</sup> En cas de suspicion, ils peuvent effectuer des contrôles et des examens supplémentaires.

#### **Art. 57** Contrôleurs des viandes non vétérinaires

<sup>1</sup> Les contrôleurs des viandes non vétérinaires sont habilités:

- a. à vérifier les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP dans un abattoir particulier;
- b. à soumettre à un premier examen les animaux avant l'abattage;
- c. à effectuer les contrôles prescrits sur les porcs, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons et les oiseaux coureurs, lorsque le contrôle avant l'abattage a déjà été effectué dans le troupeau de provenance;
- d. à effectuer le contrôle des viandes, si le contrôle des animaux avant l'abattage n'a pas donné lieu à des contestations importantes.

<sup>2</sup> Lors du contrôle des viandes, les contrôleurs des viandes non vétérinaires ne peuvent prendre une décision finale qu'en l'absence de toute contestation ou seulement en cas des constats suivants:

- a. tumeurs, kystes et abcès localisés;
- b. adhérences des tissus conjonctifs, sans suppuration ni exsudations;
- c. parasites inoffensifs pour le consommateur (tels que les douves ou les vers pulmonaires);
- d. reins à macules blanches, indurations hépatiques, foyers délimités chroniques de pneumonie et de pleurésie, foyers atélectasiques du poumon;
- e. poumons souillés par l'eau d'échaudage ou par du fourrage aspiré;
- f. actinomycose localisée;
- g. malformations sans altérations de la viande;
- h. plaies musculaires fraîches et fractures récentes;
- i. souillures localisées.

<sup>3</sup> Dans certains cas et en ce qui concerne les lapins domestiques ou la volaille domestique, les contrôleurs des viandes non vétérinaires peuvent aussi déclarer impropres à la consommation des carcasses entières.

**Art. 58** Contrôle de l'hygiène de l'abattage

<sup>1</sup> Quant à l'abattoir, le contrôleur des viandes vérifie régulièrement et en fonction des risques:

- a. que les procédures de bonne pratique d'hygiène sont continuellement appliquées pour:
  1. la vérification des déclarations sanitaires,
  2. la conception et l'entretien des locaux et des équipements,
  3. l'hygiène préopérationnelle, opérationnelle et postopérationnelle de l'abattage,
  4. l'hygiène du personnel et la formation du personnel en matière d'hygiène et de procédures de travail,
  5. la lutte contre les animaux indésirables,
  6. le contrôle de la qualité de l'eau,
  7. le contrôle de la température;
- b. que les procédures HACCP sont appliquées de manière permanente et correcte et que l'on puisse garantir, dans la mesure du possible, que les viandes:
  1. ne présentent pas de contaminations fécales ou autres,
  2. ne contiennent pas de matériel à risque spécifié,
  3. ne dépassent pas les valeurs limites ou les valeurs de tolérance relatives à l'hygiène dans l'abattoir,
  4. ne présentent pas de risques physiques tels que des corps étrangers.

<sup>2</sup> Les résultats des contrôles doivent être consignés et évalués. Lors du contrôle de l'hygiène, les résultats de l'auto-contrôle et des systèmes documentés, tels que les certifications, doivent être pris en considération.

**Art. 59** Autres tâches

<sup>1</sup> L'autorité cantonale peut charger le contrôleur des viandes:

- a. de contrôler régulièrement des établissements de découpe et de transformation, des entrepôts frigorifiques et d'autres entrepôts ainsi que le transport des viandes;
- b. de surveiller l'habillage et le pesage des animaux abattus;
- c. d'assumer des tâches relevant de l'exécution de la législation sur la protection des animaux et sur les épizooties.

<sup>2</sup> Dans des cas particuliers, le vétérinaire dirigeant peut charger le contrôleur des viandes:

- a. de prélever des échantillons pour les analyses de surveillance;
- b. d'effectuer des contrôles dans le troupeau de provenance;
- c. de faire des enquêtes dans les abattoirs dans le cadre de la législation sur la protection des animaux et sur les épizooties.

<sup>3</sup> Les tâches visées aux al. 1 et 2 ne doivent pas gêner le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

#### **Art. 60** Rapport sur les contrôles effectués

<sup>1</sup> Le contrôleur des viandes doit consigner chaque jour par écrit les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage, ceux du contrôle des viandes et des autres contrôles effectués; il en fait une statistique et établit chaque année un rapport général des activités à l'attention du vétérinaire dirigeant.

<sup>2</sup> Les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes doivent être transmis sous forme électronique à la banque de données sur le trafic des animaux (O du 18 août 1999 concernant la banque de données sur le trafic des animaux<sup>21</sup>), en indiquant le numéro de l'établissement. L'office émet une directive technique sur les données à transmettre et sur la nature et la fréquence de leur transmission.

<sup>3</sup> Les pièces mentionnées à l'al. 1 doivent être conservées durant trois années civiles.

### **Section 6** Notifications

#### **Art. 61** Notifications à l'autorité cantonale

<sup>1</sup> Le contrôleur des viandes avertit le vétérinaire dirigeant hiérarchiquement supérieur, lorsqu'il:

- a. constate un dépassement des concentrations maximales de médicaments;
- b. suspecte l'administration de substances interdites;
- c. craint que la santé humaine ou animale ne soit mise en danger par des micro-organismes ou des parasites;
- d. suspecte que l'on trompe le consommateur.

<sup>2</sup> Le contrôleur des viandes notifie à l'autorité cantonale compétente les infractions aux législations sur les denrées alimentaires, la protection des animaux et sur les épizooties.

#### **Art. 62** Notifications à l'office

<sup>1</sup> Le vétérinaire dirigeant remet à l'office au plus tard le 15 février de chaque année un résumé des rapports généraux établis par les organes de contrôle sur leur activité durant l'exercice précédent.

<sup>2</sup> L'utilisation de substances interdites et le dépassement des valeurs limites constatés lors du contrôle des viandes doivent être annoncés à l'office par le vétérinaire dirigeant:

- a. s'il existe un danger aigu pour la santé;

<sup>21</sup> RS 916.404

- b. si la viande a été remise à un nombre indéterminé de consommateurs ou si la santé de la population de plusieurs cantons est mise en danger.
- <sup>3</sup> Le vétérinaire dirigeant met à la disposition de l'office, sur demande:
- a. les rapports des organes de contrôle;
  - b. les résultats des analyses de laboratoire;
  - c. les résultats des enquêtes opérées dans les troupeaux de provenance des animaux;
  - d. les approbations des plans et les autorisations d'exploiter au sens des art. 7 et 8.
  - e. les déclarations sanitaires.

## Chapitre 8 Emoluments

### Art. 63 Emoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes

<sup>1</sup> Les cantons fixent les émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes. Les émoluments sont calculés en fonction du travail nécessaire au contrôle.

<sup>2</sup> Par animal de boucherie, les émoluments se montent à:

	Francs au minimum	Francs au maximum
a. Bovin	7.50	12.—
b. Veau	3.—	8.—
c. Mouton	0.30	8.—
d. Chèvre	0.30	8.—
e. Porc	1.50	8.—
f. Cheval	4.50	12.—
g. Autre bétail de boucherie	4.50	8.—
h. Volaille domestique, lapin domestique	0.01	0.20
i. Gibier d'élevage à onglons	0.75	8.—
j. Gibier à plumes, lièvres	0.01	0.20
k. Autre gibier	0.50	8.—

<sup>3</sup> Les cantons peuvent fixer en outre un émolument de base de 20 francs au plus par visite d'abattoir.

<sup>4</sup> Aucun émolument ne peut être perçu pour les activités du contrôleur des viandes visées aux art. 58 et 59 ni pour les analyses de laboratoire. L'art. 45, al. 2, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires est réservé.

<sup>5</sup> Les frais d'examen pour la recherche de trichinelles sont facturés en sus des émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

**Art. 64** Autres émoluments

<sup>1</sup> Les émoluments pour les contrôles, les prestations et les autorisations visés à l'art. 45, al. 2, let. b à e, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires sont fixés en fonction du temps consacré. Les débours sont facturés à part.

<sup>2</sup> Les cantons fixent le tarif horaire.

## Chapitre 9 Dispositions finales

**Art. 65** Abrogation et modification du droit en vigueur

L'abrogation et la modification du droit en vigueur sont réglées en annexe.

**Art. 66** Disposition transitoire

Les autorisations d'exploiter délivrées selon l'ordonnance du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur l'hygiène des viandes<sup>22</sup> doivent être vérifiées et adaptées conformément aux dispositions de la présente ordonnance avant le 30 juin 2006.

**Art. 67** Entrée en vigueur

<sup>1</sup> La présente ordonnance entre en vigueur, sous réserve de l'al. 2, le 1<sup>er</sup> janvier 2006.

<sup>2</sup> Les art. 21, 22, 23, 27, al. 1, let. c à f, et al. 2, 29, al. 2 et 3, 31, al. 2, let. a et b, 49 et 56, al. 2, seront mis en vigueur ultérieurement.

23 novembre 2005

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Samuel Schmid

La chancelière de la Confédération, Annemarie Huber-Hotz

<sup>22</sup> RO 1995 1666, 1998 1575, 1999 1523, 2003 4955, 2004 3079 4057

## **Abrogation et modification du droit en vigueur**

### I

L'ordonnance du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur l'hygiène des viandes<sup>23</sup> est abrogée.

### II

Les ordonnances mentionnées ci-après sont modifiées comme suit:

#### **1. Ordonnance du 1<sup>er</sup> mars 1995 sur la formation des organes chargés du contrôle des viandes<sup>24</sup>**

*Art. 8* Formation des contrôleurs des viandes vétérinaires

<sup>1</sup> Quiconque veut obtenir le diplôme de contrôleur des viandes vétérinaire doit:

- a. présenter des aptitudes en matière de coopération multidisciplinaire;
- b. justifier d'une formation pratique d'au moins 30 jours ouvrables dans un grand établissement qui comprend:
  1. l'exécution du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes, et
  2. une vérification des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire ou de la santé animale dans les abattoirs et les établissements de découpe;
- c. avoir acquis des connaissances concernant:
  1. la législation sur les épizooties, sur les denrées alimentaires, sur la protection des animaux et sur les agents thérapeutiques, procédures administratives comprises, dans la mesure où elles sont pertinentes pour les contrôles officiels dans les abattoirs et les ateliers de découpe,
  2. les épizooties, la pathologie, la microbiologie, la parasitologie, l'épidémiologie, l'hygiène des denrées alimentaires, y compris l'évaluation des résultats de laboratoire, la technologie de la viande et l'éthologie, dans la mesure où elles sont pertinentes pour les contrôles officiels dans les abattoirs et les ateliers de découpe,
  3. la gestion de la qualité, lors de l'abattage et de l'élimination des sous-produits animaux,
  4. la communication et la méthodologie de la formation.

<sup>23</sup> RO 1995 1666, 1998 1575, 1999 1523, 2003 4955, 2004 3079 4057

<sup>24</sup> RS 817.191.54

<sup>2</sup> La formation pratique est dirigée par un vétérinaire dirigeant ou un inspecteur des viandes librement choisi conformément aux objectifs de la formation fixés par l'Office fédéral. Les connaissances théoriques peuvent être acquises dans le cadre de la formation de base, en suivant des cours ou par l'étude en autodidacte.

*Art. 9* Formation des contrôleurs des viandes non vétérinaires

<sup>1</sup> Quiconque veut obtenir le diplôme de contrôleur des viandes non vétérinaire, doit suivre une formation théorique et pratique d'au moins quatre semaines et accomplir une période d'essai de 16 semaines pour acquérir des connaissances pratiques et théoriques concernant:

- a. les grandes lignes de la législation sur les denrées alimentaires, sur les épizooties et sur la protection des animaux, dans la mesure où elles sont utiles pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes;
- b. l'anatomie de la carcasse et les altérations pathologiques;
- c. la technique et l'hygiène de l'abattage;
- d. les procédures du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes.

<sup>2</sup> Si les contrôleurs des viandes s'occupent exclusivement du prélèvement et de l'examen des échantillons pour la recherche de trichinelles, le cours d'introduction ne dure que 3 jours.

<sup>3</sup> La formation pratique et théorique et le cours d'introduction sont dirigés par un vétérinaire dirigeant ou un inspecteur des viandes conformément aux objectifs de la formation fixés par l'Office fédéral.

<sup>4</sup> Pendant la période probatoire visée à l'al. 1, les personnes à former peuvent assumer des tâches prévues à l'art. 57 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>25</sup> sous la surveillance d'un contrôleur des viandes vétérinaire.

*Art. 9a* Objectifs de la formation

Sur proposition de la commission d'examens, l'Office fédéral définit les objectifs de la formation pour les cursus visés aux art. 6 à 9.

*Art. 15, al. 2*

<sup>2</sup> Si les contrôleurs des viandes sont exclusivement occupés au prélèvement et à l'examen d'échantillons pour la recherche de trichinelles, seule cette activité fait l'objet d'un examen et d'une note.

*Art. 24* Disposition transitoire relative à la modification du  
23 novembre 2005

Les contrôleurs de viandes vétérinaires et non vétérinaires qui exercent leur fonction dans des grands établissements doivent suivre un cours de formation continue de cinq jours dans un intervalle de 18 mois; pour ceux qui travaillent dans un établissement de faible capacité, la durée du cours de formation continue est de deux jours.

## **2. Ordonnance du 8 décembre 1997 concernant le contrôle des denrées alimentaires à l'armée (OCDA)<sup>26</sup>**

*Art. 2, al. 2 et 4*

*Abrogés*

## **3. Ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties<sup>27</sup>**

*Art. 38, al. 1*

<sup>1</sup> Les exigences de police des épizooties auxquelles doivent satisfaire l'exploitation et les installations des abattoirs sont fixées à l'art. 4 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>28</sup>.

## **4. Ordonnance du 20 avril 1988 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de sous-produits animaux<sup>29</sup>**

*Art. 2, let. c*

La présente ordonnance fait usage des abréviations ci-après:

- c. *gibier*: viande des animaux visés à l'art. 4, al. 2, let. c, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels<sup>30</sup>.

*Art. 31 al. 2*

<sup>2</sup> Les animaux importés destinés à l'abattage ne peuvent être abattus que dans des grands établissements qui satisfont en tous points aux exigences de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>31</sup>.

<sup>26</sup> RS 817.45

<sup>27</sup> RS 916.401

<sup>28</sup> RS 817.190; RO 2005 5493

<sup>29</sup> RS 916.443.11

<sup>30</sup> RS 817.02; RO 2005 5451

<sup>31</sup> RS 817.190; RO 2005 5493