

Ordonnance sur l'hygiène des viandes (OHyV)

du 1^{er} mars 1995 (Etat le 7 septembre 2004)

Le Conseil fédéral suisse,

vu les art. 37 et 46 de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires¹;²
arrête:

Chapitre 1 Champ d'application et définitions

Section 1 Champ d'application

Art. 1 Champ d'application général

¹ La présente ordonnance règle:

- a. les exigences auxquelles doivent satisfaire les abattoirs;
- b. les exigences auxquelles doivent satisfaire les animaux destinés à l'abattage;
- c. les exigences auxquelles doit satisfaire l'abattage;
- d. le contrôle des animaux avant et après l'abattage;
- e. le pesage des animaux abattus.

² A moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement, la manutention des viandes est réglée par l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires³ et par les ordonnances du département édictées sur cette base.

Art. 2 Prescriptions particulières pour les 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 animaux⁴ sont en outre applicables lorsqu'un pays de destination pose des exigences particulières pour l'exportation de viandes et exige des entreprises d'exportation un agrément.

RO 1995 1666

¹ RS 817.0

² Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 3 à l'O du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (RS 812.212.27).

³ RS 817.02

⁴ RS 916.443.11

Art. 3 Champ d'application des prescriptions pour les poissons

Les prescriptions pour les poissons sont aussi applicables aux reptiles, aux amphibiens, aux cyclostomes et aux invertébrés (crustacés, mollusques et échinodermes).

Section 2 Définitions**Art. 4**

¹ Par *animaux* au sens de la présente ordonnance on entend les espèces animales admises selon l'art. 121 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires⁵, soit:

- a. les animaux domestiques des familles zoologiques des *Bovidae* (bovidés), des *Cervidae* (cervidés), des *Camelidae* (camélidés), des *Suidae* (suidés) et des *Equidae* (équidés);
- b. la volaille domestique (poules, dindes, pintades, oies, canards, pigeons, cailles d'élevage);
- c. les lapins domestiques;
- d. le gibier, c'est-à-dire les mammifères terrestres et les oiseaux vivant à l'état sauvage ou élevés en enclos, à l'exclusion:
 1. des *Carnivora* (carnivores), ours terrestres exceptés,
 2. des *Primates* (singes et lémuriers),
 3. des *Rodentia* (rongeurs), marmottes et ragondins exceptés;
- e. les grenouilles (*Rana spp.*);
- f. les reptiles d'élevage;
- g. les poissons, à l'exception des poissons appartenant aux familles des *Tetraodontidae* (poissons-balons), des *Molidae* (poissons-lunes), des *Diodontidae* (poissons porcs-épics) et des *Canthigasteridae* (compères);
- h. les crustacés;
- i. les mollusques;
- k. les échinodermes.

² Par *bétail de boucherie* on entend les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine ainsi que d'autres animaux domestiques des familles zoologiques des *Bovidae* (bovidés), des *Cervidae* (cervidés), des *Camelidae* (camélidés), des *Suidae* (suidés) et des *Equidae* (équidés).

³ Par *gibier d'élevage à onglons* on entend le gibier de l'ordre des artiodactyles (*Artiodactyla*) élevé en enclos.

⁴ Par *petits établissements* on entend les établissements dont l'infrastructure et les installations sont prévues pour un petit nombre d'abattages par jour et où les opérations d'abattage sont effectuées à un seul ou à un petit nombre de postes de travail.

⁵ Par *grands établissements* on entend les établissements dont l'infrastructure et les installations sont prévues pour un grand nombre d'abattages par jour et où les opérations d'abattage se répartissent en règle générale sur plusieurs postes de travail.

⁶ Par parties de la carcasse on entend:

- a. les abats;
- b.⁶ 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 animaux⁷.

⁷ Par *abats* on entend les parties enlevées de la carcasse et destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, notamment aussi la tête et les organes.

⁸ Par *vétérinaire dirigeant* on entend la personne (notamment le vétérinaire cantonal) désignée par le canton selon l'art. 40, al. 5, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires.

Chapitre 2 Abattoirs

Section 1 Exigences auxquelles doivent satisfaire les abattoirs

Art. 5 Principe

¹ Les abattoirs doivent être construits et installés pour que les activités propres soient systématiquement séparées des activités sales, donc pour éviter que les carcasses et les abats risquent d'être souillés.

² Le nombre des locaux et leur équipement figurent aux annexes 1.1 à 1.5.

Art. 6 Environnement

Les abattoirs ne doivent pas être construits à proximité de sources d'émissions dont les influences peuvent être dommageables aux carcasses et aux abats.

Art. 7 Installations pour le contrôle des animaux avant et après l'abattage

Les postes de contrôle des animaux avant et après l'abattage doivent être aménagés pour que les contrôles puissent s'effectuer selon les prescriptions et de façon rationnelle.

⁶ Nouvelle teneur selon l'art. 43 al. 2 ch. 1 de l'O du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux (RS 916.441.22).

⁷ RS 916.441.22

Section 2

Approbation des plans et autorisation d'exploitation des abattoirs

Art. 8 Procédure d'approbation

¹ Quiconque veut construire un nouvel abattoir ou entreprendre des transformations doit faire approuver les plans avant le début des travaux.

² Il doit déposer la demande auprès de l'autorité désignée par le canton.

³ Le canton est compétent pour approuver les plans de petits établissements.

⁴ Le canton transmet les demandes pour les grands établissements à l'Office vétérinaire fédéral. Celui-ci statue sur l'approbation.

⁵ Avant de donner l'approbation, l'autorité compétente examinera si les plans tiennent compte des exigences de la législation sur les épizooties et sur la protection des animaux.

Art. 9 Documents accompagnant la demande

La demande d'approbation des plans doit comprendre les indications et documents suivants:

- a. le plan de situation à l'échelle 1 : 50 000;
- b. les plans à l'échelle 1 : 100:
 1. de l'enceinte dans son ensemble,
 2. de chaque étage avec des indications sur les installations et l'affectation des locaux prévues,
 3. du local d'abattage, notamment des postes de travail et des postes de contrôle;
- c. les coupes;
- d. les façades;
- e. les plans selon la lettre b (en réduction sur format A4 ou A3) avec un dessin des mouvements du personnel, des véhicules, des animaux, des carcasses et des abats ainsi que des sous-produits animaux⁸;
- f. la description de la construction;
- g. la description des installations techniques servant à livrer, amener, héberger, étourdir les animaux, et à saigner, dépouiller, épiler ou plumer, éviscérer, fendre, peser, déplacer les carcasses; en outre celle des installations qui servent à traiter et à déplacer les parties de carcasses;
- h. les espèces animales auxquelles l'abattoir est destiné;
- i. les cadences d'abattage maximales par heure pour chaque espèce animale.

⁸ Nouvelle expression selon l'art. 43 al. 2 ch. 1 de l'O du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux (RS 916.441.22). Il a été tenu compte de cette modification dans tout le présent texte.

Art. 10 Approbation des plans

¹ L'autorité compétente approuve les plans s'ils respectent les exigences auxquelles doivent satisfaire les abattoirs selon la présente ordonnance.

² L'approbation des plans a le caractère d'une décision qui indique:

- a. s'il s'agit d'un grand ou d'un petit établissement;
- b. quels animaux peuvent être abattus, avec au besoin des instructions concernant l'abattage d'animaux malades;
- c. la cadence maximale des abattages admise par heure pour chaque espèce animale autorisée;
- d. d'autres charges éventuelles.

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

- a. au requérant;
- b. à l'autorité cantonale dans les cas où l'Office vétérinaire fédéral est compétent pour l'approbation des plans.

⁴ L'autorité cantonale informe les organes de contrôle officiels.

Art. 11 Autorisation d'exploitation

¹ L'autorité cantonale délivre l'autorisation d'exploitation si l'abattoir a été construit conformément à la décision d'approbation des plans.

² Elle attribue à l'abattoir un numéro de contrôle qu'elle joint à l'autorisation d'exploitation. L'autorisation d'exploitation et le numéro de contrôle valent pour l'abattoir concerné et restent valables même si l'exploitant de l'établissement change.

³ L'autorisation d'exploitation est valable dix ans au plus. Elle est reconduite sur demande si un contrôle de l'abattoir atteste que les exigences en matière de construction et d'exploitation continuent à être remplies.

⁴ L'autorisation d'exploitation peut être retirée si:

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

Chapitre 3 Abattage et hygiène de l'abattage

Section 1 Animaux destinés à l'abattage

Art. 12 Exigences auxquelles doivent satisfaire les animaux

¹ 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 dont la quantité dépasse les valeurs limites ou de tolérance prescrites;
- c. livrés à l'abattage sans souillures manifestes.

² Lorsque des animaux sont malades ou qu'ils ont subi un traitement médicamenteux, l'annonce obligatoire prévue par l'art. 18 est applicable.

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

⁴ Les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine doivent être âgés de dix jours au moins lorsqu'ils sont amenés à l'abattage.

Art. 13⁹

Section 2 Lieu de l'abattage

Art. 14 Bétail de boucherie

¹ Le bétail de boucherie doit être abattu dans des abattoirs autorisés.

² Cette prescription n'est pas applicable:

- a. aux abattages pour usage personnel qui sont effectués dans l'exploitation du détenteur;
- b. aux abattages de bétail de boucherie malade ou accidenté lorsque le transport de l'animal vivant est contre-indiqué;
- c. aux abattages effectués par l'armée.

Art. 15 Volaille domestique et lapins domestiques

¹ La volaille domestique et les lapins domestiques doivent être abattus dans des abattoirs autorisés.

⁹ Abrogé par le ch. 2 de l'annexe 3 à l'O du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (RS 812.212.27).

² Cette prescription n'est pas applicable:

- a. aux abattages pour usage personnel;
- b. aux abattages occasionnels, se limitant à de petites quantités.

Art. 16 Gibier

¹ Le gibier peut être tué et éventuellement éviscéré dans la nature.

² Il doit être ensuite transporté dans un abattoir autorisé pour y être traité. Cette prescription n'est pas applicable:

- a. au gibier abattu pour usage personnel;
- b. au gibier abattu en petites quantités.

Art. 17 Poissons

¹ Les poissons peuvent être éviscérés, écaillés et traités en dehors des locaux autorisés.

² Ils doivent être traités dans un établissement autorisé si leur nombre rend nécessaire les installations d'un grand établissement.

Section 3 Animaux malades ou accidentés

Art. 18¹⁰ Obligation d'annoncer

¹ Quiconque détient des animaux doit confirmer par écrit à la personne chargée du contrôle à la réception (art. 27):

- a. que l'animal n'a été ni malade, ni blessé, ni accidenté durant les dix derniers jours précédant l'abattage;
- b. que tous les délais d'attente applicables à la viande et aux organes après traitement avec des médicaments vétérinaires sont échus au moment de l'abattage;
- c. que l'animal n'a pas reçu d'aliments contenant des substances qui peuvent laisser des résidus dans la viande.

² Les annonces sont régies par l'art. 23, al. 2 et 3, de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires¹¹.

³ La personne chargée du contrôle à la réception annonce sans délai au contrôleur des viandes les cas dans lesquels la confirmation visée à l'al. 1 n'a pas été établie et les cas dans lesquels elle a constaté des divergences par rapport aux annonces faites en vertu de l'al. 1.

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 3 à l'O du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (RS **812.212.27**).

¹¹ RS **812.212.27**

Art. 18a¹²**Art. 19** Abattage de bétail de boucherie malade

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

² Les postes de travail et les installations doivent être nettoyés et désinfectés après tout abattage d'animaux malades.

³ Les cantons peuvent imposer l'abattage d'animaux malades dans les abattoirs qu'ils ont désignés (locaux destinés à des abattages d'urgence).

⁴ Le bétail de boucherie malade ou accidenté qui a dû être tué en dehors d'un abattoir doit être saigné immédiatement. Les carcasses et les abats de ce bétail doivent être transportés aussi rapidement que possible dans un abattoir.

Art. 20¹³ Abattage interdit

¹ Il est interdit d'abattre:

- a. la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier ou les poissons manifestement malades;
- b. les animaux de toutes espèces lorsque le délai d'attente d'un médicament pour la viande n'est pas encore échu;
- c. les animaux auxquels ont été administrées des substances ou des préparations interdites.

² Les animaux pour lesquels le délai d'attente pour la viande n'est pas encore échu peuvent être exceptionnellement abattus si le détenteur d'animaux s'engage à prendre en charge les coûts du contrôle officiel de la viande provenant des animaux abattus.

³ Si le délai d'attente pour les organes n'est pas encore échu, ceux-ci doivent être éliminés.

⁴ Il est permis de tuer les animaux visés à l'al. 1 dans un abattoir à des fins d'élimination.

¹² Introduit par le ch. 1 de l'annexe à l'O du 15 mars 1999 (RO 1999 1523). Abrogé par le ch. 2 de l'annexe 3 à l'O du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (RS 812.212.27).

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 3 à l'O du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (RS 812.212.27).

Section 4 Hygiène de l'abattage

Art. 21 Accès aux abattoirs

L'établissement doit veiller à ce que les personnes étrangères à l'établissement ne puissent accéder sans autorisation ni aux locaux de stabulation ni aux locaux de travail et aux entrepôts.

Art. 22 Animaux non destinés à l'abattage

¹ L'établissement doit veiller à empêcher l'introduction dans l'abattoir d'animaux qui ne sont pas destinés à l'abattage.

² 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. 23 Protection contre les animaux indésirables

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

Art. 24 Mesures d'hygiène lors de l'abattage

¹ Lors de l'abattage, les parties souillées doivent être enlevées de manière à ne pas contaminer la carcasse ni les abats. Les sous-produits animaux doivent être éliminés conformément à l'ordonnance du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux^{14,15}

² Les mesures d'hygiène dans les abattoirs figurent aux annexes 2.1 à 2.3.

Art. 25 Réfrigération

Après l'abattage, 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 ou à l'armée.

Art. 26 Traitements chimiques et physiques

Les animaux, les carcasses et les abats ne doivent être traités ni chimiquement ni physiquement avant le contrôle des viandes. Sont admis:

- a. les procédés d'étourdissement autorisés par la législation sur la protection des animaux;
- b. l'électro-stimulation des carcasses;

¹⁴ RS 916.441.22

¹⁵ Nouvelle teneur selon l'art. 43 al. 2 ch. 1 de l'O du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux (RS 916.441.22).

- c. les auxiliaires technologiques figurant à l'art. 16 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires¹⁶ et utilisés pour l'échaudage des porcs et la plumaison de la volaille.

Section 5 Contrôles et annonces obligatoires

Art. 27 Arrivée des animaux et contrôle à la réception

¹ L'arrivée des animaux à l'abattoir doit être coordonnée de sorte que le nombre d'animaux livrés corresponde aux capacités d'abattage ou d'hébergement.

² L'établissement désigne une personne responsable de la réception des animaux.

³ Cette personne a les tâches suivantes:

- a.¹⁷ elle contrôle l'identité des animaux de boucherie avec les indications du document d'accompagnement;
- b. elle annonce sans délai au contrôleur des viandes les maladies ou lésions visibles des animaux, pour autant qu'un contrôle des viandes soit prescrit;
- c.¹⁸ elle transmet au contrôleur des viandes les annonces prescrites à l'art. 18 ainsi que les documents d'accompagnement.

Art. 28 Annonce au contrôle des viandes

¹ Doivent être annoncés au contrôle des viandes:

- a. le bétail de boucherie;
- b. le gibier d'élevage à onglons;
- c. les sangliers, les ours et les ragondins.

² Les abattages pour usage personnel effectués dans l'exploitation du détenteur d'animaux ne sont pas soumis au contrôle des viandes.

Art. 29 Collaboration au contrôle des viandes

¹ En prévision du contrôle des viandes, quiconque pratique l'abattage d'animaux doit:

- a. communiquer périodiquement au contrôleur des viandes le programme avec les heures d'abattage prévues et le nombre d'animaux attendus;
- b. communiquer les changements de programme importants au plus tard la veille de l'abattage;

¹⁶ RS 817.02

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 15 mars 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 1999 (RO 1999 1523).

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 15 mars 1999, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 1999 (RO 1999 1523).

- c. marquer chaque carcasse de sorte qu'elle puisse être clairement 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'animaux différents n'entrent pas en contact les unes avec les autres avant la fin du contrôle des viandes;
- f. signaler au contrôleur des viandes les altérations manifestes constatées sur des carcasses et des parties;
- g. laisser dans le local d'abattage la carcasse et les parties soumises au contrôle des viandes.

² L'établissement doit:

- a. prêter son concours lors du contrôle des carcasses et des parties, notamment lors du prélèvement d'échantillons;
- b. veiller à ce que les carcasses et les parties contestées soient mises à part et conservées dans les règles.

³ Le Département fédéral de l'économie¹⁹ détermine sous quelle forme les carcasses et les parties qui leur correspondent doivent être présentées au contrôle des viandes.

Art. 30 Autocontrôle dans l'établissement

¹ Les carcasses et les abats non soumis au contrôle des viandes systématique doivent être contrôlés par l'établissement. Lorsque des écarts par rapport à l'état normal sont constatés, ils doivent être éliminés comme sous-produits animaux.

² L'établissement doit surveiller lui-même l'hygiène de l'abattage 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 m³ où sont entreposées des viandes réfrigérées ou surgelées.

³ L'établissement doit consigner par écrit le résultat des contrôles d'hygiène, conserver pendant une année les documents visés à l'al. 2 et les présenter sur demande aux organes de contrôle officiels.

¹⁹ Nouvelle dénomination selon l'ACF du 19 déc. 1997 (non publié). Il a été tenu compte de cette modification dans tout le présent texte.

Chapitre 4 Contrôle des animaux avant et après l'abattage

Section 1 Contrôle des animaux avant l'abattage

Art. 31 Objet du contrôle

¹ Les bovins, âgés de plus de six mois, ainsi que les moutons et les chèvres âgés de plus de douze mois doivent être contrôlés avant l'abattage. Tout autre bétail de boucherie, de même que la volaille domestique et les lapins domestiques doivent être contrôlés par sondage.²⁰

² Le gibier peut être contrôlé par sondage dans les enclos, les poissons dans les eaux sans exutoire.

Art. 32 But du contrôle

Lors du contrôle des animaux avant l'abattage, il faut vérifier:

- a. si l'animal présente des symptômes de maladies ou des blessures;
- b. l'état général de l'animal;
- c. si des indices laissent supposer qu'il a subi un traitement médicamenteux avant l'abattage ou un traitement avec des substances interdites;
- d. l'état de propreté de l'animal.

Art. 33 Mesures résultant du contrôle des animaux avant l'abattage

¹ Suite au contrôle des animaux avant l'abattage, le contrôleur des viandes peut ordonner qu'un animal:

- a. soit identifié en vue d'un examen plus approfondi lors du contrôle des viandes;
- b. soit préventivement isolé;
- c. soit abattu dans un autre local ou dans le même local que les autres animaux, mais à un autre moment;
- d. soit immédiatement abattu;
- e. ne soit abattu qu'après un temps de repos indiqué;
- f. ne soit provisoirement pas abattu pour raison d'épizootie ou de suspicion d'épizootie;
- g. soit tué et éliminé comme un sous-produit animal.

² Dans des cas particuliers, et avec l'autorisation du vétérinaire cantonal, il peut ordonner le refoulement d'un animal vers l'exploitation d'origine.

²⁰ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 8 juin 1998, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 1999 (RO 1998 1575).

Section 2 Contrôle des viandes

Art. 34 Objet du contrôle

¹ Sont soumis au contrôle:

- a. toutes les carcasses de bétail de boucherie et de gibier d'élevage à onglons ainsi que les parties dont le contrôle est prescrit;
- b. toutes les carcasses de sangliers, d'ours et de ragondins;
- c. par sondage la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier autre que celui qui est mentionné aux lettres a et b et les poissons.

² Ne sont pas contrôlés:

- a. le bétail de boucherie destiné à l'usage personnel, pour autant que l'abattage soit effectué dans l'exploitation du détenteur;
- b. la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier et les poissons destinés à l'usage personnel.

³ Les cantons peuvent prescrire qu'un contrôle des viandes soit effectué régulièrement dans les établissements pratiquant l'abattage et le traitement de la volaille domestique, des lapins domestiques, du gibier autre que le gibier mentionné à l'al. 1, let. a et b, ou des poissons en grandes quantités.

Art. 35 Contrôle

¹ Lors du contrôle des viandes, les carcasses et les parties dont le contrôle est prescrit doivent être examinées afin de détecter:

- a. les altérations qui pourraient mettre en danger la santé humaine ou qui sont répugnantes;
- b. les maladies;
- c. les micro-organismes et les parasites pathogènes ainsi que les agents d'altérations;
- d. les résidus;
- e. les souillures.

² 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 soient propres à la consommation;
- b. lorsque la présence de substances interdites ou de substances dépassant les valeurs limites et les valeurs de tolérance est suspectée;
- c. dans le cadre des contrôles généraux par sondage.

³ Des échantillons sont à prélever ou à faire prélever dans tous les cas pour l'examen de recherche des trichinelles chez les sangliers, les ours et les ragondins.

⁴ Le Département fédéral de l'économie règle l'exécution du contrôle des viandes.

Art. 36 Déclaration «propre à la consommation»

¹ A la fin du contrôle des viandes, le contrôleur des viandes déclare propres à la consommation les carcasses et les abats utilisables sans restriction comme denrées alimentaires.

² Il en autorise l'utilisation comme denrées alimentaires en apposant une ou plusieurs estampilles sur la carcasse et, le cas échéant, sur les abats.

Art. 37 Séquestre

¹ Le contrôleur des viandes fait séquestrer 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.

² Lorsqu'un danger pour la santé n'est pas à exclure, il les fait conserver dans des conditions offrant toutes les garanties à cet égard.

Section 3 Contestations lors du contrôle des viandes**Art. 38** Décision

¹ Les contestations portant sur les carcasses et sur les abats sont régies par l'ordonnance du Département fédéral de l'économie du 3 mars 1995 sur le contrôle des viandes²¹.

² A partir des constatations qu'il a effectuées lors du contrôle des viandes, 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.

³ Le traitement (al. 2, let. b) ou la coupe de parties impropres à la consommation (al. 2, let. c) doivent être effectués à l'abattoir.

⁴ Le contrôleur des viandes peut, sur demande, autoriser que le traitement ou la coupe de parties soient effectués dans un autre établissement; il doit alors informer les organes de contrôle officiels de cet établissement. Ceux-ci décident si la carcasse et les parties sont propres à la consommation et apposent les estampilles nécessaires.

⁵ 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 ait été contestée, le contenu total du récipient doit être déclaré impropre à la consommation.

²¹ RS 817.190.1

Art. 39 Notification de la décision

¹ La décision, avec les raisons qui l'ont motivée, doit être communiquée sans délai au représentant de l'établissement à l'attention du propriétaire de la carcasse.

² Pour les carcasses entières, la notification de la 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.

³ Le dernier détenteur de l'animal peut également exiger une notification écrite.

Art. 40 Renonciation au droit d'opposition

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

Art. 41 Opposition

¹ Le propriétaire peut faire opposition contre la décision dans un délai de cinq jours.

² La carcasse doit être conservée dans des conditions offrant toutes les garanties jusqu'à l'expiration du délai d'opposition ou, en cas d'opposition, jusqu'à la clôture de la procédure.

³ Le contrôleur des viandes décide quelles parties doivent être également conservées. Le propriétaire peut exiger que toutes les parties soient conservées.

Chapitre 5 Pesage des animaux abattus**Art. 42**

Le Département fédéral de l'économie règle en détail l'habillage des animaux d'espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine ainsi que le mode de pesage.

Chapitre 6 Exécution, organes de contrôle**Section 1 Dispositions générales****Art. 43** Compétences

Le canton règle les compétences du vétérinaire dirigeant, des inspecteurs des viandes et des contrôleurs des viandes.

Art. 44 Récusation de l'activité officielle

Les organes de contrôle doivent se récuser selon les dispositions du droit administratif cantonal au cas où il pourrait y avoir un conflit d'intérêts.

Art. 45 Rémunération des organes de contrôle

Le canton ou les communes rémunèrent les organes de contrôle.

Art. 46 Laboratoires

Le canton désigne les laboratoires habilités à effectuer des analyses de laboratoire dans le cadre du contrôle des animaux avant et après l'abattage.

Art. 47 Mesures opérées dans l'exploitation d'origine

¹ Le vétérinaire dirigeant ordonne les enquêtes nécessaires dans l'exploitation d'origine des animaux sur les défauts qui lui ont été annoncés conformément à l'art. 56. En cas de besoin, il peut ordonner:

- a. que le détenteur ne soit plus autorisé à livrer des animaux jusqu'à ce que ces défauts aient été éliminés;
- b. que les défauts constatés soient communiqués aux vétérinaires dirigeants des cantons dans lesquels ces animaux seront probablement abattus;
- c. que des prélèvements soient effectués dans l'exploitation d'origine sur des animaux et sur des produits susceptibles d'entraîner la présence de résidus dans la viande.

² ...²²

Section 2 Tâches des inspecteurs des viandes**Art. 48**

¹ Le canton engage un nombre suffisant d'inspecteurs des viandes et de suppléants pour garantir l'exécution de la présente ordonnance; ils sont chargés:

- a. de conseiller les contrôleurs des viandes et de surveiller leur activité;
- b. d'inspecter les abattoirs, le cas échéant les établissements de découpe, de transformation, les entrepôts frigorifiques et les autres entrepôts;
- c. de coordonner le contrôle des exploitations d'origine des animaux.

² Ils vérifient en règle générale au moins une fois par an si les grands et les petits établissements:

- a. respectent les conditions de l'autorisation d'exploitation;
- b. entretiennent parfaitement les locaux et les installations;
- c. n'ont pas entrepris de transformations non approuvées.

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

²² Introduit par le ch. 2 de l'annexe à l'O du 28 mars 2001 (RO **2001** 1337). Abrogé par le ch. 2 de l'annexe 3 à l'O du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires (RS **812.212.27**).

Section 3 Tâches des contrôleurs des viandes

Art. 49 Organisation

¹ Le canton détermine dans chaque établissement l'effectif nécessaire de contrôleurs des viandes vétérinaires et de suppléants.

² En fixant l'effectif des organes de contrôle dans un établissement, le canton tient compte:

- a. de la cadence des abattages et du temps que requièrent les contrôles;
- 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. du fait que, dans les grands établissements, au moins un contrôleur des viandes doit être présent durant tout le déroulement des opérations d'abattage.

³ Dans les grands établissements, le canton peut engager de surcroît des contrôleurs des viandes non vétérinaires. Ceux-ci assistent les contrôleurs des viandes vétérinaires dans leurs activités et travaillent selon leurs instructions.

⁴ Dans les petits établissements, le canton peut engager de surcroît des contrôleurs des viandes non vétérinaires s'il n'y a pas assez de vétérinaires disponibles.

Art. 50 Contrôle des animaux avant et après l'abattage

¹ Le contrôleur des viandes effectue le contrôle des animaux avant et après l'abattage.

² Il peut faire lui-même selon des méthodes reconnues l'analyse des échantillons qu'il a prélevés ou les transmettre pour analyse à l'un des laboratoires désignés par le canton.

Art. 51 Contrôleurs des viandes non vétérinaires

¹ Les contrôleurs des viandes non vétérinaires n'ont, après le contrôle, le droit de prendre de décision que si les animaux:

- a. ont été livrés sains à l'abattage;
- b. ne présentent que des lésions, des altérations ou des symptômes morbides localisés et bénins n'influençant pas leur état général, tels que:
 1. des tumeurs, kystes et abcès localisés,
 2. des adhérences des tissus conjonctifs, sans suppuration ni exsudations,
 3. des parasites inoffensifs pour le consommateur (tels que les douves ou les vers pulmonaires),
 4. des reins à macules blanches, des indurations hépatiques, des foyers délimités chroniques de pneumonie et de pleurésie, des foyers atelectasiques du poumon ou des poumons souillés par l'eau d'échaudage ou par du fourrage aspiré,

5. une actinomycose localisée,
6. des malformations sans altérations de la viande,
7. des plaies musculaires fraîches et des fractures récentes.

² Lorsque d'autres lésions, altérations ou symptômes morbides sont constatés, il appartient aux contrôleurs des viandes vétérinaires de décider si les carcasses ou les abats sont propres à la consommation.

³ Pour le reste, les contrôleurs des viandes non vétérinaires ont les mêmes compétences que les contrôleurs vétérinaires.

Art. 52 Contrôle de l'hygiène de l'abattage

¹ Le contrôleur des viandes contrôle l'hygiène de l'abattage et ordonne l'élimination des éventuels défauts.

² Le contrôleur des viandes peut ordonner une interruption des opérations d'abattage si elle est nécessaire à l'élimination des défauts.

Art. 53 Surveillance en matière de protection des animaux et de police des épizooties

Le contrôleur des viandes annonce à l'autorité cantonale compétente les infractions à la législation sur la protection des animaux et sur les épizooties.

Art. 54 Autres tâches

¹ 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.

² Dans des cas d'espèce, le vétérinaire dirigeant peut charger le contrôleur des viandes:

- a. de prélever des échantillons pour les examens d'ensemble;
- b. d'effectuer des contrôles dans l'exploitation d'origine;
- c. de faire des enquêtes en application de la législation sur la protection des animaux et sur les épizooties.

³ Les tâches visées aux al. 1 et 2 ne doivent pas gêner le contrôle des animaux avant et après l'abattage.

Section 4 Annonces

Art. 55 Rapport sur les contrôles effectués

¹ Le contrôleur des viandes doit consigner par écrit chaque jour les résultats des contrôles qu'il a effectués sur les animaux avant et après l'abattage ainsi que les résultats des autres contrôles, en faire une statistique, et établir un rapport d'activité général destiné au vétérinaire dirigeant.

² Les pièces mentionnées à l'al. 1 de même que les doubles des décisions doivent être conservés durant trois années civiles.

³ Le Département fédéral de l'économie arrête le libellé des formulaires et des estampilles.

Art. 56 Annonces à l'autorité cantonale

Le contrôleur des viandes avertit le vétérinaire dirigeant du canton lorsqu'il:

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

Art. 57 Annonces à l'Office vétérinaire fédéral

¹ Le vétérinaire dirigeant transmet à l'Office vétérinaire fédéral au plus tard le 15 février de chaque année un résumé des rapports établis par les organes de contrôle sur leur activité durant l'exercice précédent.

^{1bis} Les résultats du contrôle des animaux avant et après l'abattage doivent être transmis mensuellement pour les grands établissements et quatre fois par an pour les autres établissements, par voie électronique, à l'Office vétérinaire fédéral avec le numéro de contrôle de l'établissement. L'Office vétérinaire fédéral édicte des instructions techniques sur les données requises et le mode de transmission.²³

² Le vétérinaire dirigeant annonce à l'Office vétérinaire fédéral toute utilisation de substances interdites et tout dépassement des valeurs limites constatés lors du contrôle des viandes:

- a. s'il existe un danger aigu pour la santé;
- b. si la viande a été remise à un nombre indéterminé de consommateurs et que la santé de la population de plusieurs cantons est mise en danger.

³ Le vétérinaire dirigeant met à la disposition de l'Office vétérinaire fédéral, sur demande:

²³ Introduit par l'art. 5 de l'O du 26 nov. 2003 concernant l'allocation de contributions pour payer les frais d'élimination des déchets animaux en 2004, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2004 (RS 916.406).

- a. les rapports des organes de contrôle (art. 55 et 56);
- b. les résultats des analyses de laboratoire (art. 35, al. 2);
- c. les résultats des enquêtes opérées dans l'exploitation d'origine des animaux (art. 47);
- d. l'approbation des plans et l'autorisation d'exploitation des petits établissements (art. 10 et 11).

Chapitre 7 Emoluments

Art. 58 Emoluments pour le contrôle des animaux avant et après l'abattage²⁴

¹ Les cantons fixent le montant des émoluments pour le contrôle des animaux avant et après l'abattage. Ceux-ci sont calculés en fonction du travail nécessaire au contrôle.²⁵

² Par animal de boucherie, les émoluments sont au plus les suivants:

	Francs
a. Bovin	12.—
b. Veau	8.—
c. Mouton	8.—
d. Chèvre	8.—
e. Porc	8.—
f. Cheval	12.—
g. Autre bétail de boucherie	8.—
h. Gibier d'élevage à onglons	8.—
i. Gibier (recherche de trichinelles)	50.—

³ Les cantons peuvent fixer en outre un émolument de base de 20 francs au plus pour la visite de l'établissement.²⁶

⁴ Aucun émolument ne peut être perçu pour les activités du contrôleur des viandes prescrites aux art. 52 à 54 ni pour les analyses de laboratoire. L'art. 45, al. 2, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires est réservé.

Art. 59 Autres émoluments

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

² Les cantons fixent le tarif horaire.

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 8 juin 1998 (RO 1998 1575).

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 8 juin 1998 (RO 1998 1575).

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 8 juin 1998 (RO 1998 1575).

Chapitre 8 Dispositions finales

Art. 60 Dispositions transitoires

¹ Les abattoirs existant le 1^{er} juillet 1995 bénéficient d'un délai allant jusqu'au 30 juin 2005 pour adapter les locaux et les installations aux prescriptions des art. 5 à 7 et à celles de l'annexe 1, à moins qu'ils n'entreprennent des transformations importantes.

² Tous les abattoirs existants doivent remettre à l'autorité cantonale d'ici au 31 décembre 1996 les documents nécessaires à l'approbation des plans visée à l'art. 10, avec le calendrier de la réalisation des modifications requises.

³ L'autorité compétente examine les plans d'ici au 30 juin 1998, décide du calendrier et délivre l'approbation des plans lorsque les conditions sont remplies.

⁴ L'autorité cantonale décide d'ici au 30 juin 1998 de l'autorisation d'exploitation visée à l'art. 11.

Art. 61 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1995.

Disposition finale de la modification du 23 juin 2004²⁷

Les abattoirs existants doivent s'adapter aux réglementations en matière d'élimination des eaux résiduaires dans les six mois qui suivent l'entrée en vigueur de la modification de l'ordonnance (annexe 1.1, ch. 10).

Annexe 1
(art. 5)

Exigences auxquelles doivent satisfaire les abattoirs

Exigences générales auxquelles doivent satisfaire tous les abattoirs

1 Équipement des locaux

¹ Les locaux d'abattage et les locaux où sont entreposés les carcasses, les abats et la viande non emballés doivent être équipés:

- a. de *sols* imperméables et imputrescibles qui permettent à l'eau provenant des postes de travail et des emplacements d'entreposage de s'écouler facilement vers les égouts;
- b. de *murs* enduits d'un revêtement clair, résistant, lavable, lisse et imperméable:
 1. jusqu'à la hauteur maximale où s'effectue le travail dans les locaux d'abattage, mais jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres,
 2. jusqu'à la hauteur maximale du stockage dans les locaux de réfrigération,
 3. jusqu'à la hauteur maximale où s'effectue le travail dans les autres locaux, mais jusqu'à une hauteur d'au moins deux mètres;
- c. de *coins* et de *lignes de jonction des murs et du sol* arrondis ou conçus de sorte que la saleté ne puisse s'y accumuler;
- d. d'*égouts*, siphonnés de manière à éviter les odeurs, et qui seront:
 1. recouverts d'une grille lorsqu'ils sont au sol, ou
 2. directement reliés aux installations produisant des eaux résiduelles.

² Les sols, les murs et les plafonds doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter.

³ Les exigences de l'al. 1 s'appliquent par analogie aux couloirs servant au déplacement des carcasses et des abats non emballés. Les couloirs ne doivent pas être utilisés comme emplacements d'entreposage.

⁴ Les éventuels matériaux d'isolation du bâtiment doivent être imputrescibles et inodores. Ils doivent être protégés de façon à ne pouvoir être endommagés lors des nettoyages.

⁵ Les portes, les rebords de fenêtre, les conduites et autres éléments de construction doivent être également enduits d'un revêtement lavable et clair, lisse, résistant et imperméable. Ils doivent être construits de façon à ce que les dépôts de poussière et de saleté soient les plus faibles possibles.

²⁸ Mise à jour selon l'art. 43 al. 2 ch. 1 de l'O du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux (RS 916.441.22). Voir aussi la disp. fin. de cette modification, à la fin du présent texte.

2 Eau

¹ L'approvisionnement en eau potable froide et en eau potable chaude ou en vapeur d'eau potable doit être garanti dans tous les locaux où s'effectue le traitement des carcasses et des abats.

² L'eau non potable peut être utilisée uniquement là où elle ne risque pas d'entrer en contact avec les carcasses et les abats (p. ex. pour la production de vapeur à des fins techniques, la lutte contre les incendies ou le refroidissement des agrégats de réfrigération). Les conduites d'eau non potable doivent être spécialement désignées comme telles.

3 Eclairage

Les locaux doivent être éclairés, soit par la lumière du jour, soit par de la lumière artificielle. L'intensité lumineuse minimale doit être la suivante:

	Lux
a. dans les locaux de travail	220
b. dans les locaux de réfrigération et de surgélation	110
c. dans les locaux de stabulation	110
d. aux postes où s'effectue le contrôle des viandes	540
e. dans le local de stabulation sanitaire, dans le local de réfrigération sanitaire ou dans les secteurs correspondants	220

4 Ventilation

Les locaux doivent disposer d'une ventilation adéquate. Au besoin, ils seront équipés d'un système d'évacuation des buées.

5 Agrégats de réfrigération

Les locaux de réfrigération et de surgélation doivent également être équipés:

- a. d'agrégats atteignant et maintenant les températures prescrites pour les viandes;
- b. d'un thermomètre; d'un thermomètre enregistreur dans les locaux de plus de 200 m³.

6 Dispositif de nettoyage des mains

¹ Un dispositif de nettoyage des mains doit être installé à proximité de chaque poste de travail.

² Ce dispositif doit être pourvu:

- a. de robinets:
 1. qui ne peuvent être actionnés ni à la main ni avec le bras,
 2. qui dispensent de l'eau courante froide ou chaude ou de l'eau prémélangée à la température appropriée;
- b. de distributeurs de savon et de désinfectant;
- c. d'un système hygiénique de séchage des mains; les essuie-mains jetables doivent être empilés dans un distributeur; les essuie-mains utilisés doivent être jetés dans un récipient adéquat.

7 Nettoyage et désinfection des outils

Près des postes de travail doivent se trouver des dispositifs pour le nettoyage et la désinfection des outils qui sont entrés en contact avec les carcasses et les abats, notamment les couteaux et les scies.

8 Installations et outils

¹ Les installations et les outils (tables de découpe, plateaux de découpe amovibles, récipients, bandes transporteuses, scies, etc.) doivent être pourvus de surfaces lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter là où ils entrent en contact avec les carcasses et les abats.

² Les installations et les outils doivent être utilisés de façon que les carcasses et les abats n'entrent pas en contact ni avec le sol et les murs ni avec les portes ou les éléments de construction.

³ Les surfaces galvanisées ne sont admises que si les carcasses et les abats n'entrent pas en contact avec elles.

⁴ Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les carcasses et les abats sont emballés.

9 Elimination des sous-produits animaux

¹ Chaque abattoir doit disposer d'installations parfaitement hygiéniques servant à éliminer les sous-produits animaux solides et liquides.

² Les locaux, les récipients, les conduites ainsi que les systèmes d'évacuation doivent être disposés de sorte que les sous-produits animaux ne souillent ni les carcasses ni les abats.

³ Pour collecter les sous-produits animaux, on disposera:

- a. de récipients étanches en matière résistant à la corrosion, faciles à nettoyer, ou
- b. d'un local spécial pour les grandes quantités ou l'entreposage.

⁴ Les récipients et les locaux destinés à recevoir des sous-produits animaux doivent pouvoir être fermés à clé afin d'empêcher les personnes non autorisées d'y accéder. Une inscription doit indiquer que des sous-produits animaux s'y trouvent. Ces derniers doivent être réfrigérés s'ils ne sont pas évacués chaque jour.

⁵ Un emplacement clos se trouvant dans l'enceinte de l'abattoir servira à entreposer les déchets du métabolisme (fumier, contenu de la panse, de l'estomac, des intestins) lorsque ceux-ci ne sont pas évacués chaque jour. Cet emplacement devra être aménagé de sorte que les carcasses et les abats n'en subissent pas d'effets dommageables. Il devra être drainé et protégé contre les oiseaux et les animaux indésirables.

10 Eaux résiduaires

¹ Pour séparer les matières solides des eaux résiduaires, les abattoirs doivent disposer soit d'un équipement permettant une pré-épuration des eaux résiduaires (système de flottaison ou de filtrage) soit d'orifices d'écoulement au sol munis de grilles dont les ouvertures ne dépassent pas 1 cm².

² Les matières solides doivent être éliminées conformément à l'ordonnance du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux²⁹.

²⁹ RS 916.441.22

Exigences générales auxquelles doivent satisfaire les grands établissements

1 Aménagement de l'enceinte

¹ Par des aménagements, tels que des murs, des clôtures ou des portails, l'établissement doit pouvoir empêcher que des personnes non autorisées n'aient accès à l'enceinte de l'abattoir.

² L'enceinte devra comprendre deux installations de nettoyage et de désinfection:

- a. l'une, pour les véhicules destinés au transport des animaux;
- b. l'autre, pour les véhicules destinés au transport des viandes, lorsqu'il n'y a pas d'installation à cet effet en dehors de l'enceinte.

³ Le transbordement des animaux et des viandes requiert les installations suivantes:

- a. des rampes ou une plate-forme élévatrice permettant de décharger les animaux;
- b. un quai pour les véhicules de transport avec des aires de réception et de triage pour le chargement des viandes. Ce quai doit permettre d'éviter les souillures et les altérations des viandes par la poussière, la chaleur ou d'autres influences nuisibles; il doit être séparé de la rampe de déchargement des animaux.

2 Infrastructure de base

¹ Dans un grand établissement, des locaux distincts sont exigés pour:

- a. l'hébergement des animaux (local d'attente et local de stabulation);
- b. l'abattage;
- c. le traitement des abats;
- d. l'emballage des abats pour autant qu'il soit prévu;
- e. l'entreposage des viandes (local de réfrigération et de surgélation);
- f. l'entreposage de matériaux d'emballage et d'auxiliaires technologiques;
- g. l'entreposage du matériel de nettoyage et de désinfection;
- h. l'entreposage de pièces de rechange, des outils et du matériel technique, tel que les lubrifiants;
- i. le personnel (vestiaires, toilettes);
- k. l'élimination des sous-produits animaux;
- l. le contrôle et les mesures officiels.

3 Installations pour le personnel

¹ Le personnel doit disposer de vestiaires, de dispositifs de nettoyage des mains, de douches et de toilettes.

² Les locaux doivent être équipés:

- a. de sols imperméables, de murs lisses et lavables;
- b. de casiers séparés pour les vêtements personnels et les vêtements de travail ou d'un centre de distribution des vêtements;
- c. de dispositifs de nettoyage des mains équipés conformément à l'annexe 1.1, ch. 6; l'installation d'essuie-mains en tissu avec dérouleur automatique est néanmoins autorisée.

³ Les toilettes ne doivent pas communiquer directement avec les locaux de travail ni avec les entrepôts.

⁴ Un local particulier ou un emplacement particulier doit être réservé, dans l'abattoir, pour le nettoyage des tabliers et des bottes.

Exigences générales auxquelles doivent satisfaire les petits établissements

¹ Un petit établissement doit disposer des locaux et des installations suivants:

- a. un local d'abattage;
- b. un local de réfrigération;
- c. un local ou, si leur volume suffit, des armoires dans un local prévu à cet effet pour ranger séparément:
 1. les matériaux d'emballage ainsi que les auxiliaires technologiques,
 2. le matériel de nettoyage et de désinfection,
 3. les pièces de rechange, les outils et le matériel technique tel que les lubrifiants;
- d. un vestiaire et des toilettes sans communication directe avec le local d'abattage;
- e. des récipients d'élimination des sous-produits animaux.

² Les locaux mentionnés à l'al. 1, let. b, c et d, peuvent aussi être situés à l'extérieur de l'abattoir.

³ La surface au sol du local d'abattage doit être de 25 m² au moins lors de toute nouvelle construction. La distance entre les murs doit être de 3,5 m au moins.

Exigences particulières pour le bétail de boucherie et le gibier d'élevage à onglons

1 Grands établissements

11 Hébergement des animaux

Les rampes, les locaux d'attente, les locaux de stabulation et les couloirs d'amenée doivent être pourvus:

- a. de sols non glissants résistants et imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter;
- b. de murs lisses dont le revêtement est résistant, imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter;
- c. de sols rainurés pour les déchets du métabolisme dans les locaux de stabulation.

12 Locaux supplémentaires

¹ Deux locaux ou deux emplacements séparés par une cloison sont requis:

- a. l'un, pour le traitement des têtes;
- b. l'autre, pour le traitement des estomacs et des intestins.

² Si dans le local où s'effectuent l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage des porcs, des animaux d'autres espèces animales sont abattus en même temps, l'emplacement servant à ces opérations doit être séparé:

- a. par un espace de 5 m au moins; ou
- b. par une cloison d'au moins 3 m de haut.

13 Installations supplémentaires

¹ Une grille de réception doit être installée à l'emplacement où tombent après avoir été étourdis les animaux des espèces bovine, ovine et caprine.

² Un convoyeur transportera les carcasses vers les postes de travail après l'étourdissement et la saignée, puis dans les locaux de réfrigération.

14 Locaux et installations pour les contrôles et mesures officiels

¹ Les locaux et les installations suivants permettront d'exécuter le contrôle et les mesures officiels:

- a. pour isoler les animaux malades ou suspects: un local de stabulation sanitaire que l'on peut fermer à clef ou un emplacement à part dans le local de stabulation, doté d'égouts indépendants;
- b. un emplacement abrité pour le contrôle des animaux avant l'abattage;
- c. dans les établissements disposant d'une chaîne automatique de déplacement des carcasses, un convoyeur parallèle, partant du poste de contrôle, destiné aux carcasses qui doivent subir des contrôles supplémentaires;
- d. un local de réfrigération sanitaire que l'on peut fermer à clef ou des compartiments équivalents que l'on peut fermer à clef pour la conservation de carcasses contestées et séquestrées;
- e. selon le volume des abattages, soit un bureau suffisamment équipé que l'on peut fermer à clef, soit un poste de travail avec un compartiment que l'on peut fermer à clef pour y mettre le matériel servant aux contrôles et les documents administratifs, ainsi qu'une armoire pour les vêtements de travail.

² Les postes de contrôle des viandes doivent être pourvus:

- a. d'un dispositif de nettoyage des mains;
- b. d'un dispositif de désinfection des couteaux;
- c. d'un interrupteur de la chaîne, lorsque les carcasses sont déplacées automatiquement;
- d. d'une plate-forme avec élévateur si elle permet de faciliter le contrôle des viandes.

2 Petits établissements

21 Locaux ou emplacements supplémentaires

Un local particulier ou un emplacement particulier est requis pour la vidange des estomacs et des intestins.

22 Installations supplémentaires

Sont nécessaires les installations suivantes:

- a. un dispositif pour nettoyer les véhicules de transport;
- b. un dispositif pour suspendre les carcasses;
- c. un aménagement dans le local de réfrigération pour conserver séparément les carcasses et les parties séquestrées.

Exigences particulières pour la volaille domestique

1 Grands établissements

11 Locaux supplémentaires dans les abattoirs de volaille

¹ Deux locaux distincts sont requis:

- a. l'un, pour sortir les volailles de leurs caisses de transport et les préparer à l'étourdissement;
- b. l'autre, pour les étourdir, les saigner et les déplumer.

² Les carcasses doivent être conduites par des ouvertures réduites permettant leur passage d'un local à l'autre et leur arrivée dans le local d'abattage. Les autres passages entre ces locaux doivent être dotés de portes à fermeture automatique.

³ Les personnes s'occupant de la volaille vivante ou de la plumaison doivent avoir un vestiaire et des toilettes distincts de ceux des autres employés.

Annexe 2
(art. 24)

Mesures d'hygiène dans les abattoirs

Prescriptions d'hygiène générales

1 Règles d'hygiène pour le personnel

¹ Les personnes occupées aux opérations d'abattage ou qui sont en présence de carcasses et d'abats non emballés doivent:

- a. porter des chaussures faciles à nettoyer, des vêtements de travail clairs ainsi qu'une coiffe;
- b. mettre des vêtements de travail propres au début de chaque journée de travail, et les changer dans le courant de la journée s'ils sont très salis;
- c. se laver soigneusement les mains:
 1. au début et à chaque reprise du travail,
 2. chaque fois qu'elles ont été souillées,
 3. après avoir touché des animaux malades, des carcasses ou des parties d'animaux malades qui ont été abattus.

² Il est interdit de manger, de boire et de fumer dans les secteurs réservés au travail.

³ Ces prescriptions sont applicables par analogie aux visiteurs des abattoirs.

2 Utilisation des installations et des outils

¹ Les installations et les outils doivent être réservés aux activités en rapport avec l'abattage et le traitement des carcasses et des abats.

² Les récipients contenant des carcasses ou des abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol.

³ Les outils, notamment les couteaux, doivent être conservés en un endroit propre.

⁴ Le meulage des couteaux doit être effectué dans un emplacement particulier.

3 Nettoyage des locaux, des installations et des outils

¹ Les locaux, à l'exception des locaux de réfrigération et de surgélation, les installations et les outils doivent être nettoyés et désinfectés à la fin de chaque journée de travail; les outils, notamment les couteaux et les scies, doivent l'être en outre chaque fois qu'ils ont été souillés.

² Avant que le travail ne reprenne, le poste de travail doit être soigneusement nettoyé et si nécessaire désinfecté lorsqu'il a été fortement souillé par l'abattage d'un animal ou par des matières potentiellement pathogènes.

³ Lors du nettoyage d'installations, d'outils et de tabliers, il faut prendre garde à ne pas souiller les carcasses, les abats ou d'autres denrées alimentaires.

Prescriptions d'hygiène particulières: bétail de boucherie et gibier d'élevage à onglons

1 Activités dans les abattoirs

¹ Seules des activités en rapport avec l'abattage sont autorisées dans les locaux d'un abattoir.

² Sont autorisés en outre:

- a. la découpe des carcasses en demi-carcasses, quartiers et six morceaux;
- b. le traitement des abats et leur emballage.

³ Pour une découpe plus poussée et pour l'emballage des viandes ainsi que pour la fabrication de produits à base de viande, des locaux supplémentaires sont requis.

⁴ L'abattage de volaille domestique, de lapins domestiques et de gibier est permis dans les abattoirs pour bétail de boucherie à condition qu'il soit effectué à un autre moment que les autres abattages et que les installations nécessaires soient disponibles.

⁵ Un fois tué, le gibier d'élevage à onglons doit être transporté sans délai dans un abattoir.

2 Abattage; parties non admises comme denrées alimentaires

¹ Lors de l'abattage, il faut enlever de la carcasse les parties qui:

- a. ne sont pas admises comme denrées alimentaires;
- b. sont à présenter séparément au contrôle des viandes;
- c. sont à enlever éventuellement, en application des dispositions sur le pesage des animaux abattus.

² Aux termes de l'art. 122 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur les denrées alimentaires³⁰, ne sont pas admis comme denrées alimentaires:

- a. l'appareil urinaire et génital, à l'exception des reins, de la vessie et des testicules;
- b. le larynx, les amygdales, la trachée et les bronches extralobulaires;
- c. les yeux et les paupières;
- d. les conduits auditifs externes;

³⁰ RS 817.02

- e. la fraise méésentère avec les ganglions lymphatiques et la graisse, à l'exception de celle du veau;
- f. les tissus cornés et les poils.

3 Mesures d'hygiène

- ¹ Les animaux doivent être saignés.
- ² Les carcasses doivent être dépouillées ou épilées puis éviscérées.
- ³ Le dépouillement des têtes et des pieds n'est pas obligatoire lorsque des mesures préventives sont prises pour éviter que les carcasses et les abats ne soient souillés.
- ⁴ Lors du dépouillement, les mamelles en lactation ne doivent pas être incisées.

4 Manipulations interdites lors de l'abattage

- ¹ Les carcasses et les abats ne doivent pas être:
 - a. nettoyés à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux servant au nettoyage; les serviettes jetables en papier sont par contre autorisées;
 - b. soufflés avant le contrôle des viandes;
 - c. immergés dans de l'eau stagnante avant le contrôle des viandes.
- ² Les carcasses ne doivent pas être douchées avant le contrôle des viandes. Il est néanmoins autorisé d'échauder les porcs et de les doucher immédiatement après l'échaudage.

Prescriptions d'hygiène particulières pour la volaille domestique et le gibier

1 Volaille domestique

L'intestin, les organes génitaux femelles et les plumes ne sont pas admis comme denrées alimentaires.

2 Gibier

Le gibier doit être éviscéré et réfrigéré aussi rapidement que possible.

Abrogation et modification du droit en vigueur

1. L'ordonnance fédérale du 11 octobre 1957 sur le contrôle des viandes³¹ est abrogée, exception faite des art. 35, al. 1, 35a, 35b, première et deuxième phrases, et de l'art. 113a.

2. L'arrêté du Conseil fédéral du 10 janvier 1964 concernant les réfugiés reconnus comme tels et en possession du diplôme fédéral de médecine vétérinaire³² est abrogé.

3. L'ordonnance du 22 mars 1989 sur le bétail de boucherie³³ est modifiée comme il suit:

Préambule, al. 2

...

Art. 94, al. 2^{bis}

...

4. L'ordonnance du 20 avril 1988 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits animaux³⁴ est modifiée comme il suit:

Préambule, al. 2³⁵

...

³¹ [RO 1957 929, 1964 59, 1970 160, 1985 43, 1987 820 ch. II 2, 1988 800 art. 89 ch. 3, 1991 370 annexe ch. 8, 1993 920 art. 29 ch. 2 3373 ch. II al. 2, 1995 1666 annexe 3 ch. I. RO 1997 1121 ch. III 1]

³² [RO 1964 31]

³³ [RO 1989 588, 1993 901 annexe ch. 27, 1995 2050 5641, 1998 1537]

³⁴ RS 916.443.11

³⁵ Cet al. a actuellement une nouvelle teneur.

5. L'ordonnance du 30 octobre 1985 concernant les émoluments perçus par l'Office vétérinaire fédéral³⁶ est modifiée comme il suit:

Préambule, al. 2

...

Art. 1, al. 1, let. b

...

Nouvelle section après l'art. 20

...

Art. 20a

...

Nouvelle section après l'art. 24

...

Art. 24a

...

³⁶ RS 916.472. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

