



Ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb)

Modification du 16 décembre 2016

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête:

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux¹ est modifiée comme suit:

Préambule

vu les art. 4, al. 4, 16, al. 5, 27, al. 4, 30, al. 2, 31, al. 7, 34, al. 1, 38, al. 3, et 40 de l'ordonnance du 16 décembre 2016 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV)²,
vu l'art. 303 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties³,

Remplacement d'expressions

¹ *Dans tout l'acte, «gibier d'élevage à onglons» est remplacé par «gibier d'élevage».*

² *Aux art. 1 et 3, dans le titre précédant l'art. 3, à l'annexe 1, ch. 1.10, al. 1, et à l'annexe 3, ch. 1.1, al. 3, «abattoir» est remplacé par «abattoir et établissement de traitement du gibier», avec les changements grammaticaux qui s'imposent.*

³ *Ne concerne que le texte allemand.*

1 RS 817.190.1

2 RS 817.190

3 RS 916.401

Titre précédant l'art. 1

Section 1

Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier

Art. 1, titre

Abrogé

Art. 6, al. 2^{bis}

^{2bis} Si les conditions de salubrité et de congélation fixées à l'annexe 7, ch. 1.3.2, sont remplies, les porcs domestiques ne sont pas soumis au prélèvement d'échantillons destiné à l'analyse de détection des trichinelles.

Art. 7, al. 2, phrase introductive (ne concerne que l'allemand), et let. b

² Il peut:

- b. assortir de charges l'utilisation de la viande provenant d'animaux accidentés qui ont été abattus en dehors d'un abattoir ou d'un établissement de traitement du gibier.

Art. 9, al. 1, phrase introductive

¹ Dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier où le travail s'effectue à la chaîne, l'établissement doit régler la cadence de telle sorte que, pour chaque carcasse et les parties qui en sont issues, le laps de temps disponible pour le contrôle des viandes soit au minimum de:

Art. 10, al. 1, let. c

¹ Une analyse microbiologique des viandes doit être ordonnée lorsque des lésions pathologiques ou des souillures de la carcasse ou des parties de celle-ci rendent incertaine la décision quant à la salubrité, notamment dans les cas suivants:

- c. lorsque les animaux, exception faite du gibier sauvage, ont été éviscérés plus de 45 minutes après l'étourdissement et la mise à mort ou ne l'ont pas été dans les règles de l'art;

Art. 11, let. e

Les formulaires suivants doivent être utilisés:

- e. déclaration attestant l'examen du gibier sauvage selon le modèle figurant à l'annexe 14.

II

¹ Les annexes 11 et 14 sont remplacées par les versions ci-jointes.

² Les annexes 1, 3, 5 à 7 et 9 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

III

L'ordonnance du DFI du 3 mars 1995 sur le pesage des animaux abattus⁴ est abrogée.

IV

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2017.

16 décembre 2016

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

⁴ RO 1995 1739, 2010 5511

Annexe 1
(art. 1)

Exigences applicables aux abattoirs

Titre

Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier

Ch. 1, titre

1 Exigences générales

Ch. 1.3, let. d et e

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
d. aux postes où s'effectue le contrôle des viandes	540
e. aux postes où s'effectue le contrôle des animaux avant l'abattage, dans le local de stabulation sanitaire, dans le local de réfrigération sanitaire ou dans les secteurs correspondants	220

Ch. 1.9, al. 1 et 5

¹ Des installations parfaitement hygiéniques servant à l'élimination des sous-produits animaux solides et liquides doivent être disponibles.

⁵ Un emplacement clos se trouvant dans l'enceinte de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier sert 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 doit être aménagé de sorte que les carcasses et les abats ne subissent pas d'effets dommageables. Il doit être drainé et protégé contre les oiseaux et les animaux indésirables.

Ch. 2.2, al. 2

Abrogé

Ch. 3, al. 2 et 3

² Les locaux mentionnés à l'al. 1, let. b, c et d, peuvent être situés à l'extérieur de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier.

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. Cette règle n'est pas applicable aux locaux servant exclusivement à l'abattage de volailles et de lapins ou au traitement du gibier sauvage ou d'élevage mis à mort.

Ch. 5, al. 1, let. b (ne concerne que le texte allemand), et 3

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.

Ch. 6

6 Exigences particulières applicables aux établissements de traitement du gibier

¹ La réception et l'entreposage du gibier non dépouillé ou non plumé doivent être séparés dans l'espace ou le temps du dépouillement et de la plumaison. Le local d'entreposage doit être réfrigéré.

² La viande non emballée doit être entreposée séparément dans l'espace ou le temps du gibier non dépouillé ou non plumé et de la viande emballée.

³ Ces règles sont également applicables aux établissements qui ne disposent pas d'un local d'abattage.

Règles d'hygiène dans les abattoirs

Titre

Règles d'hygiène à respecter dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier

Ch. 2.2, let. c

Abrogée

Ch. 2.3, al. 1

¹ Les animaux doivent être saignés. Chez les animaux autres que les moutons et les chèvres, il faut éviter de blesser la trachée et l'œsophage lors de la saignée.

Ch. 2.4, al. 1, let. b

¹ Les carcasses et les abats ne doivent pas être:

b. *abrogée*

Ch. 3.2 Titre

3.2 Gibier sauvage

Ch. 3.2.1, al. 1

¹ Le gibier sauvage doit être saigné le plus rapidement possible après avoir été mis à mort; les estomacs et les intestins doivent être retirés. Les estomacs et les intestins des lièvres et du gibier à plumes peuvent n'être retirés que dans l'établissement de traitement (d'abattage), si cela n'entraîne pas un retard injustifié.

Ch. 3.2.2, titre, al. 1, 3 (phrase introductive) et 4

3.2.2 Contrôle du gibier sauvage

¹ Le corps et les viscères éventuellement retirés doivent être examinés dès que possible après la mise à mort. L'attention doit porter sur les caractéristiques anormales observées avant la mise à mort, trouvées lors de l'examen ou faisant suspecter une contamination de l'environnement.

³ Le gibier sauvage doit être transporté à l'établissement de traitement du gibier comme suit:

⁴ *Abrogé*

Annexe 5
(art. 5, al. 1)

Préparation de la carcasse pour le contrôle des viandes

Renvoi à la disposition introduisant l'annexe

(art. 5, al. 1, et 12, al. 1)

Ch. 7, titre

7 Gibier sauvage

Annexe 6
(art. 6, al. 1)

Instructions pour le contrôle des viandes

Renvoi à la disposition introduisant l'annexe

(art. 6, al. 1, et 12, al. 1)

Ch. 7, titre et introduction

7 Gibier sauvage

Le contrôle doit prendre en considération la déclaration du chasseur visée à l'annexe 14, ch. 1 et 2, et, en outre, en cas de présentation incomplète, les indications fournies par la personne formée visées à l'annexe 14, ch. 3. Les lièvres et le gibier à plumes font l'objet d'un contrôle par sondage, tant qu'il n'y a pas de suspicion particulière.

Annexe 7
(art. 7, al. 2)

Motifs de contestations et mesures à prendre lors du contrôle des viandes

Renvoi à la disposition introduisant l'annexe

(art. 6, al. 2^{bis}, 7, al. 2, et 10, al. 2 et 3)

Ch. 1.1.1, let. i

- 1.1.1 épizooties hautement contagieuses (constat clinique ou anatomopathologique):
i. *abrogée*

Ch. 1.1.2, let. g et q

- 1.1.2 autres maladies infectieuses (constat clinique ou anatomopathologique):
g. tuberculose (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* et *Mycobacterium tuberculosis*);
q. paratuberculose;

Ch. 1.1.3

- 1.1.3 maladies parasitaires:
a. infestation généralisée par des sarcosporidies;
b. infestation généralisée par des cysticerques vivants ou morts dans la musculature;
c. infestation par des trichinelles (lors de détection par méthode directe ou par sérologie).

Ch. 1.1.5

- 1.1.5 lésions aiguës avec perturbation de l'état général à cause de pathologies inflammatoires, notamment à cause d'inflammations touchant:
a. les poumons;
b. le péricarde;
c. le péritoine ou la plèvre;
d. l'estomac;
e. les intestins;
f. les reins;
g. l'utérus;
h. la mamelle;
i. le nombril;
j. plus d'une articulation;

- k. les gaines synoviales;
- l. le tissu conjonctif (phlegmons).

Ch. 1.2.6, let. a

- 1.2.6 organes avec des lésions d'origine parasitaire:
- a. échinocoques et autres cysticerques;

Ch. 1.3.2

- 1.3.2 Traitement par congélation selon la méthode de congélation 1
- a. Les viandes introduites à l'état congelé doivent être conservées dans cet état.
 - b. L'équipement technique et l'alimentation en énergie de la chambre frigorifique doivent être tels que la température voulue puisse être atteinte très rapidement et maintenue dans toutes les parties de la chambre frigorifique et de la viande.
 - c. Tous les emballages isolants doivent être enlevés avant la congélation, sauf en ce qui concerne la viande qui, lors de l'introduction dans la chambre frigorifique, a déjà atteint, dans toutes ses parties, la température voulue ou la viande qui est emballée de manière telle que l'emballage n'empêche pas qu'elle atteigne la température voulue dans le délai précisé.
 - d. Les lots doivent être conservés séparément et sous clé dans la chambre frigorifique.
 - e. La date et l'heure d'arrivée de chaque lot dans la chambre frigorifique doivent être enregistrées.
 - f. La température dans la chambre frigorifique ne doit pas être supérieure à $-25\text{ }^{\circ}\text{C}$. Elle doit être mesurée à l'aide d'appareils thermoelectriques étalonnés et constamment enregistrée. Elle ne doit pas être mesurée directement dans le courant d'air froid. Les instruments doivent être conservés sous clé. Les graphiques des températures doivent porter l'indication des numéros de données du registre de l'inspection des viandes à l'introduction ainsi que de la date et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.
 - g. Les pièces de viande dont le diamètre ou l'épaisseur ne dépasse pas 25 cm doivent être congelées pendant au moins 240 heures consécutives et celles dont le diamètre ou l'épaisseur est compris entre 25 cm et 50 cm pendant au moins 480 heures consécutives. Les pièces de viande dont le diamètre ou l'épaisseur est supérieur à ces dimensions ne doivent pas être soumises à ce procédé de congélation. La durée de congélation se calcule à partir du moment où la température mentionnée à la let. f est atteinte dans la chambre de congélation.

Ch. 1.3.3

1.3.3

Traitement par congélation selon la méthode de congélation 2

Les dispositions générales des let. a à e du ch. 1.3.2 (méthode 1) sont observées et les combinaisons de temps et de température suivantes appliquées:

- a. Les pièces de viande d'un diamètre ou d'une épaisseur ne dépassant pas 15 cm doivent être congelées selon l'une des combinaisons de temps et de température suivantes:
 - 20 jours à -15°C ;
 - 10 jours à -23°C ;
 - 6 jours à -29°C .
- b. Les pièces de viande dont le diamètre ou l'épaisseur est compris entre 15 et 50 cm doivent être congelées selon l'une des combinaisons de temps et de température suivantes:
 - 30 jours à -15°C ;
 - 20 jours à -25°C ;
 - 12 jours à -29°C .

La température dans la chambre frigorifique ne peut pas être supérieure au niveau de la température d'inactivation des larves de trichinelles choisie. Elle doit être mesurée à l'aide d'appareils thermoélectriques étalonnés et constamment enregistrée. Elle ne doit pas être mesurée directement dans le courant d'air froid. Les instruments doivent être conservés sous clé. Les graphiques des températures doivent porter l'indication des numéros de données du registre de l'inspection des viandes à l'introduction ainsi que de la date et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

S'il utilise des tunnels de congélation et qu'il ne suit pas scrupuleusement les procédures décrites aux ch. 1.3.2. et 1.3.3, l'exploitant de l'établissement du secteur alimentaire doit être capable de prouver à l'autorité compétente que la méthode de remplacement utilisée est efficace pour tuer les parasites du genre *Trichinella* dans la viande de porc.

Ch. 1.3.4

1.3.4

Traitement par congélation selon la méthode de congélation 3

Le traitement consiste en une congélation ou lyophilisation commerciale de la viande conformément aux combinaisons de temps et de température précisées, la température étant contrôlée au cœur de chaque morceau de viande.

- a. Les dispositions générales des let. a à e du ch. 3.1.2 (méthode 1) sont observées et les combinaisons de temps et de température suivantes appliquées:
 - 106 heures à -18°C ;
 - 82 heures à -21°C ;
 - 63 heures à $-23,5^{\circ}\text{C}$;
 - 48 heures à -26°C ;

- 35 heures à -29°C ;
 - 22 heures à -32°C ;
 - 8 heures à -35°C ;
 - $\frac{1}{2}$ heure à -37°C .
- b. La température doit être mesurée au moyen d'appareils thermoélectriques étalonnés et constamment enregistrée. La sonde du thermomètre est placée au centre d'un morceau de viande d'une dimension qui n'est pas inférieure à celle du morceau de viande le plus épais à congeler. Ce morceau de viande doit être placé à l'endroit le moins favorable de la chambre frigorifique, ni à proximité immédiate de l'équipement de refroidissement, ni directement dans le courant d'air froid. Les instruments doivent être conservés sous clé. Les graphiques des températures doivent porter l'indication des numéros de données du registre de l'inspection des viandes à l'introduction ainsi que de la date et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

Ch. 3, titre

3 Gibier sauvage

Ch. 3.1.4a

- 3.1.4a l'infestation par des trichinelles (lors de détection par méthode directe ou par sérologie);

Annexe 9
(art. 8)

Estampille de salubrité

Renvoi à la disposition introduisant l'annexe

(art. 8, al. 3, et 12, al. 2)

Ch. 1, let. b et c

Abrogées

Annexe 11
(art. 11, let. b)

Recto

Canton:			
Contestation lors du contrôle des animaux avant l'abattage et lors du contrôle des viandes			
Commune			
Abattoir	Numéro de contrôle		
Espèce animale			
Age			
Sexe			
Identification de l'animal			
Unité d'élevage, n° BDTA			
Contestation:			
		Carcasse	Parties
Mesures immédiates:	Mise sous séquestre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Autre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Date:		Visa:
Décision:	Libération sans charges	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Traitement	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Elimination comme sous-produits animaux	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
	Autre	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/> _____
Motifs (voir au verso)			
Accusé de réception:	Vétérinaire officiel:		
Pour l'établissement:			
Lieu, date, heure:	Lieu, date, heure:		
Annonce à l'autorité cantonale	Oui	Non	
Autres remarques et indications voir au verso	Oui	Non	

Voies de droit: voir au verso
(opposition dans les 10 jours auprès du service désigné par le canton)

Annexe 14
(art. 11, let. e)

Déclaration accompagnant la remise de gibier sauvage à des fins alimentaires

1 Informations générales

Espèce animale

Identification

Nom et adresse du chasseur

Moment de la mise à mort

Lieu de la mise à mort

2 Procès-verbal de chasse

Le soussigné atteste:

- a. que l'animal n'a présenté aucun comportement anormal avant sa mise à mort;
- b. qu'il n'y a aucune suspicion de contamination de l'environnement, et
- c. qu'il n'y a eu aucun événement au cours de la chasse qui pourrait avoir des répercussions dangereuses pour la sécurité des denrées alimentaires.

Établi à

le

Signature

3 Déclaration relative à l'examen effectué après la mise à mort

Nom et adresse de la personne formée

Le soussigné confirme:

- A. que le corps de l'animal et les viscères ne présentent aucune caractéristique indiquant que la viande pourrait comporter un risque sanitaire;

ou

- B. que le corps de l'animal, présentant les anomalies suivantes, doit faire l'objet d'un contrôle des viandes officiel avant d'être remis, le cas échéant, comme denrée alimentaire.

Émis à

le

Signature

