

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

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} janvier 2014)

Le Conseil fédéral suisse,

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

Chapitre 1 Champ d'application et définitions

Section 1 Champ d'application

Art. 1 Objet

¹ 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.

² 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.

³ A moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement, l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels² est applicable.

RO 2005 5493

¹ RS 817.0

² RS 817.02

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 animaux³ 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.

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 usuels⁴;
- 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 caillies d'élevage;
- d. *oiseaux coureurs*: les ratites;
- e.⁵ *gibier d'élevage*: le gibier détenu dans des enclos sous la garde de l'homme, y compris les camélidés (*Camelidae*) et le gibier d'élevage à onglons de l'ordre des artiodactyles (*Artiodactyla*);
- 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;

³ [RO 1988 800, 1990 1357, 1993 920 art. 29 ch. 5 3384 annexe 4 ch. 6, 1995 2050 ch. III 3716 art. 314 ch. 2, 1997 1121 ch. III 2, 1998 1575 annexe ch. 3, 1999 303 ch. I 19, 2001 1337 annexe ch. 5 3294 ch. II 16, 2002 1411 4065 ch. III 2, 2003 1598, 2004 3113, 2005 5493 ch. II 4, 2006 3951 ch. III 4705 ch. II 104, 2007 1469 annexe 4 ch. 60. RO 2007 1847 art. 50]. Voir actuellement l'O du 18 avril 2007 (RS 916.443.10).

⁴ RS 817.02

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

- h. *parties de la carcasse*:
 - 1. les abats,
 - 2.6 les sous-produits animaux au sens de l'art. 3, let. b, de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux⁷;
- 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 épizooties⁸;
- 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;
- l. *établissements 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 boucherie⁹; 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

¹ 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.

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

³ 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.

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II 2 de l'annexe 8 à l'O du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2011 (RO 2011 2699).

⁷ RS 916.441.22

⁸ RS 916.401

⁹ RS 916.341

⁴ Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)¹⁰ 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 Autorisation d'exploiter¹¹

Art. 6 et 7¹²

Art. 8 ...¹³

¹ 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. les procédures fondées sur le système Hazard Analysis Critical Control Point (procédures HACCP) au sens de l'art. 51 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹⁴ 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.

² 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 épizooties¹⁵. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) édicte les directives techniques applicables à l'enregistrement des abattoirs destinés à d'autres espèces animales.¹⁶

¹⁰ La désignation de l'unité administrative a été adaptée au 1^{er} janv. 2013 en application de l'art. 16 al. 3 de l'O du 17 nov. 2004 sur les publications officielles (RS **170.512.1**). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte.

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2007 (RO **2007** 2711).

¹² Abrogés par le ch. II 1 de l'O du 16 mai 2007, avec effet au 1^{er} juil. 2007 (RO **2007** 2711).

¹³ Abrogé par le ch. II 1 de l'O du 16 mai 2007, avec effet au 1^{er} juil. 2007 (RO **2007** 2711).

¹⁴ RS **817.02**

¹⁵ RS **916.401**

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I 8 de l'O du 4 sept. 2013 (Réorganisation de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires), en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 3041).

³ 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 au contrôle des viandes et de la capacité des chambres froides.¹⁷

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

⁵ ...¹⁸

⁶ 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.

⁷ L'autorisation d'exploiter peut être retirée si:

a.¹⁹ ...

- 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

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 en quantité dépassant 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'obligation d'annoncer prévue à l'art. 24 est applicable.

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

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

¹⁸ Abrogé par le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, avec effet au 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

¹⁹ Abrogée par le ch. II 1 de l'O du 16 mai 2007, avec effet au 1^{er} juil. 2007 (RO 2007 2711).

Art. 10 Abattage interdit

¹ 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 délai 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.

² 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.

³ Le vétérinaire officiel²⁰ peut exceptionnellement autoriser l'abattage ou la mise à mort des animaux visés à l'al. 1, let. a à g.

⁴ 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.

⁵ 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.

²⁰ Nouvelle expression selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte

Section 2 Lieu de l'abattage

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

¹ 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.

² 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.

³ Le gibier d'élevage peut être tué et saigné dans la nature, mais il doit être ensuite transporté dans un abattoir autorisé. L'éviscération dans la nature est admise également, mais sous la surveillance d'un vétérinaire.²¹

⁴ 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»)

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

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

³ 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»)

¹ 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.

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

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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

¹ 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.

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. 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

¹ 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.

² L'étourdissement, la saignée, le dépouillement et l'éviscération des animaux doivent être effectués de manière à éviter toute contamination des carcasses et des abats.²²

³ Les sous-produits animaux doivent être éliminés conformément à l'ordonnance du 23 juin 2004 concernant l'élimination des sous-produits animaux²³.

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

²³ [RO 2004 3079, 2005 4199 annexe 3 ch. II 9, 2006 5217 annexe ch. 6, 2007 2711 ch. II 2, 2008 1189. RO 2011 2699 annexe 8 ch. I]. Voir actuellement l'O du 25 mai 2011 (RS 916.441.22).

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

⁵ Le DFI fixe les règles d'hygiène dans les abattoirs.

Art. 18 Réfrigération

¹ 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.

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

³ Les carcasses d'animaux fraîchement abattus peuvent être transportées sans réfrigération de l'abattoir jusqu'au lieu de transformation durant deux heures au maximum.²⁴

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 usuels²⁵ pour l'échaudage des porcs et la plumaison de la volaille.

Art. 20 Autocontrôle

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

- a.²⁶ des contrôles d'hygiène chaque jour ouvrable, complétés périodiquement par des analyses microbiologiques portant sur des carcasses et des surfaces d'appareils et d'équipements;
- b. l'enregistrement ininterrompu de la température dans les locaux de plus de 200 m³ où sont entreposées des viandes réfrigérées ou surgelées.

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4807, **2007** 2269).

²⁵ RS **817.02**

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4807).

² Les méthodes de référence du prélèvement d'échantillons sont celles des normes ISO 17604²⁷ et 18593²⁸; le règlement (CE) N° 2073/2005²⁹ régit les critères microbiologiques.³⁰

³ 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.

⁴ Pour le reste, les dispositions des art. 49 à 55 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels³¹ sont applicables.

Art. 21 Autocontrôle du gibier

¹ 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.

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

³ 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;
- 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.

⁴ 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.

²⁷ ISO 17604 (édition 2003): Microbiologie des aliments – Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique. Commande: Association suisse de normalisation, Bürglistr. 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch).

²⁸ ISO 18593 (édition 2004): Microbiologie des aliments – Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons. Commande: Association suisse de normalisation, Bürglistr. 29, 8400 Winterthur (www.snv.ch).

²⁹ Règlement (CE) N° 2073/2005 de la Commission du 15 nov. 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338, 22.12.2005, p. 1).

³⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4807).

³¹ RS 817.02

Section 5 Annonce des animaux à l'abattage, contrôle à leur arrivée**Art. 22** Informations relatives à la chaîne alimentaire

¹ 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 vétérinaires³² 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.

² Si les vétérinaires officiels 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.

Art. 23 Annonce des animaux à l'abattage

¹ Les animaux dont l'abattage est prévu doivent être annoncés à l'établissement par le détenteur.³³

² 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;

³² RS 812.212.27

³³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4807).

d. et e³⁴ ...;

f. les déclarations sanitaires obligatoires.

³ L'OSAV³⁵ peut exiger l'indication d'autres informations relatives à la chaîne alimentaire.

⁴ Les informations doivent être immédiatement mises à la disposition du vétérinaire officiel.

⁵ 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

¹ 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.

² 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.

³ Dans les cas où un document d'accompagnement est prescrit par l'art. 12 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties³⁶, la déclaration sanitaire effectuée par le détenteur doit figurer sur ce document; pour les équidés, elle doit figurer sur le passeport équin. Pour les équidés qui sont abattus avant le 31 décembre de leur année de naissance, ces indications doivent figurer dans la confirmation d'enregistrement visée à l'art. 22, al. 2, de l'ordonnance du 26 octobre 2011 relative à la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA)^{37,38}

Art. 25 Contrôle à l'arrivée

¹ L'établissement désigne une personne responsable de la réception des animaux.

² La personne responsable:

- a. contrôle:

³⁴ Abrogées par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4807).

³⁵ Nouvelle expression selon le ch. I 8 de l'O du 4 sept. 2013 (Réorganisation de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires), en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO **2013** 304). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte.

³⁶ RS **916.401**

³⁷ RS **916.404.1**

³⁸ Nouvelle teneur selon le ch. II 2 de l'annexe 2 à l'O du 26 oct. 2011 sur la BDTA, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2012 (RO **2011** 5453).

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 vétérinaire officiel:
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 vétérinaire officiel les documents d'accompagnement ou les déclarations sanitaires.

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

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

² Le vétérinaire officiel peut permettre à titre exceptionnel que les animaux soient abattus même si la déclaration sanitaire les concernant fait défaut ou si elle est incomplète.³⁹

³ 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.

⁴ 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.

⁵ 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

¹ Un vétérinaire officiel doit examiner avant l'abattage:

- a. le bétail de boucherie;
- b. la volaille domestique;
- c. les lapins domestiques;

³⁹ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

- d. les oiseaux coureurs;
- e. le gibier d'élevage.⁴⁰

² Le contrôle avant l'abattage de la volaille domestique, des lapins domestiques et des oiseaux coureurs ne doit être effectué que par sondage si les abattages sont occasionnels.⁴¹

³ 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.

⁴ Le DFI 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

¹ Le contrôle avant l'abattage des porcs, de la volaille domestique, des lapins domestiques, des oiseaux coureurs et du gibier d'élevage peut être effectué dans le troupeau de provenance.⁴²

² Lorsque le contrôle des animaux avant l'abattage a lieu dans le troupeau de provenance, il doit être effectué par un vétérinaire officiel qui doit attester ce contrôle au moyen d'un certificat sanitaire.⁴³

³ Après le contrôle, les animaux doivent être transportés à l'abattoir par le chemin le plus direct, sans entrer en contact avec d'autres animaux non contrôlés ni durant le transport ni à l'abattoir.⁴⁴ Ils doivent être abattus dans les trois jours. A l'abattoir, le vétérinaire officiel ne doit que vérifier l'identité des animaux et faire un contrôle global avant l'abattage.

⁴ 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.

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

⁴¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

⁴² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁴⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4807).

Section 2 Contrôle des viandes (post mortem)

Art. 29 Objet du contrôle

¹ Le bétail de boucherie et le gibier d'élevage doivent être systématiquement soumis au contrôle des viandes immédiatement après l'abattage.⁴⁵

² 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.

³ Tout gibier autre que le gibier d'élevage 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.⁴⁶

⁴ 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

¹ 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.

² Le DFI règle l'exécution du contrôle des viandes et la manière dont la salubrité doit être confirmée.

Art. 31 Analyses de laboratoire

¹ 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;

⁴⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

⁴⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

- 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.

² 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.

³ L'OSAV 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.

⁴ A la demande de l'établissement, le vétérinaire cantonal peut habiliter le vétérinaire officiel à renoncer à l'examen de recherche des trichinelles chez les porcs domestiques.⁴⁷

⁵ Seuls les vétérinaires officiels des établissements de faible capacité peuvent être habilités à renoncer à cet examen; l'habilitation vaut jusqu'à révocation.⁴⁸

⁶ L'établissement est tenu d'informer les destinataires de la viande de porc issue de ses abattages que la viande et les préparations et produits à base de viande de sa provenance ne sont destinés qu'au marché national. Il doit tenir à jour un registre des destinataires de la viande de porc issue de ses abattages.⁴⁹

Art. 32 Décision

¹ A la fin du contrôle des viandes, le vétérinaire officiel 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

⁴⁷ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006 (RO 2006 4807). Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁴⁸ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4807).

⁴⁹ Introduit par le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4807).

- b. qui satisfont aux autres dispositions de la législation sur les denrées alimentaires.

² 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

¹ Le vétérinaire officiel 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.

² 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

¹ Le DFI fixe les conditions auxquelles le vétérinaire officiel doit contester les carcasses et les parties de celles-ci suivant les constats effectués lors du contrôle des viandes.

² En cas de contestations, le vétérinaire officiel 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 ou la coupe de parties impropres à la consommation doivent être effectués à l'abattoir.

⁴ Sur demande, le vétérinaire officiel 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.

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 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

¹ 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.

² 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.

³ 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

¹ 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.

² Le vétérinaire officiel 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

¹ Lorsque les contestations émises lors du contrôle avant l'abattage ou lors du contrôle des viandes sont dues à des non-conformités dans le troupeau de provenance ou sur le terrain de chasse, elles doivent être signalées au vétérinaire cantonal par le vétérinaire officiel. Si les animaux proviennent de l'étranger, le vétérinaire officiel doit signaler les contestations à l'OSAV; ce dernier prend les mesures nécessaires.⁵⁰

² 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.

³ 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.

⁴ 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 épizooties⁵¹ est applicable.

⁵⁰ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁵¹ RS 916.401

Art. 39 Obligations incombant à l'établissement

¹ 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.

² Il doit en particulier:

- a.⁵² communiquer chaque semaine au vétérinaire officiel le programme avec les heures d'abattage prévues et le nombre d'animaux attendus et lui annoncer la veille les changements de programme importants;
- b. mettre à la disposition du vétérinaire officiel 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 vétérinaire officiel 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;
- 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.

³ Le DFI détermine sous quelle forme les carcasses et les parties qui leur correspondent doivent être présentées au contrôle des viandes.

⁴ 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.

⁵² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 4807).

Art. 41 Formulaires et estampilles

Le DFI 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**

¹ Les animaux autres que les mammifères et les oiseaux doivent être contrôlés par le vétérinaire officiel par sondage.⁵³

² L'OSAV 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 DFI régleme 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

¹ Le canton fixe les compétences du vétérinaire officiel et de l'auxiliaire officiel affecté au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes.⁵⁴

² Les dispositions de l'art. 62 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels⁵⁵ concernant l'accréditation des inspectorats ne sont pas applicables aux organes d'exécution visés à l'al. 1.

⁵³ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁵⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁵⁵ RS 817.02

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 administrative⁵⁶.

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

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 assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes (art. 57), à condition:⁵⁷

- a. que l'établissement ait appliqué avec succès les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures HACCP pendant au moins douze mois;
- b.⁵⁸ que ce personnel ait suivi avec succès la formation d'auxiliaire officiel affecté au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes;
- 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.

² Au moins un vétérinaire officiel doit être présent durant toute la durée de l'abattage.⁵⁹

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

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

² Les vétérinaires officiels 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.

⁵⁶ RS 172.021

⁵⁷ Nouvelle teneur selon le ch.II 4 de l'annexe 2 à l'O du 16 nov. 2011 (Formation des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2012 (RO 2011 5803).

⁵⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁵⁹ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

Art. 49 Laboratoires

¹ 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.

² 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»⁶⁰.

³ L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation⁶¹.

Section 2 Tâches de l'OSAV**Art. 50**⁶² Plan de contrôle national pluriannuel

Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution, l'OSAV établit un plan de contrôle national pluriannuel en collaboration avec l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).

Art. 51 Plans d'urgence

¹ Après avoir entendu les autorités cantonales d'exécution et la Direction générale des douanes, l'OSAV établit avec l'OFAG des plans d'urgence pour la gestion des crises. Ces plans contiennent notamment des informations sur:⁶³

- 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.

² 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.

Art. 52 Projets pilotes

Dans les limites fixées par les objectifs de la présente ordonnance, l'OSAV 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.

⁶⁰ Commande: Association suisse de normalisation, Bürglistr. 29, 8400 Winterthour (www.snv.ch).

⁶¹ RS 946.512

⁶² Nouvelle teneur selon le ch. I 8 de l'O du 4 sept. 2013 (Réorganisation de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires), en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3041).

⁶³ Nouvelle teneur selon le ch. I 8 de l'O du 4 sept. 2013 (Réorganisation de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires), en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2014 (RO 2013 3041).

Section 3⁶⁴ Rang et tâches des vétérinaires cantonaux

Art. 53 Rang

¹ Le vétérinaire cantonal est la personne désignée par le canton définie à l'art. 40, al. 5 de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires⁶⁵.

² Il est le supérieur hiérarchique des vétérinaires officiels sur le plan technique.

Art. 54 Tâches

¹ Le vétérinaire cantonal a notamment pour tâches:

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

² Il vérifie en fonction des risques, mais au moins une fois par an, si les établissements:

- a. respectent les charges mentionnées dans l'autorisation d'exploiter;
- b. entretiennent parfaitement les installations et les équipements;
- c.⁶⁶ ...

³ 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. des antécédents de l'abattoir en termes de respect de la législation sur les denrées alimentaires.

⁶⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁶⁵ RS 817.0

⁶⁶ Abrogée par le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, avec effet au 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

Section 4⁶⁷**Tâches des vétérinaires officiels et des auxiliaires officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes⁶⁸****Art. 55** Organisation

¹ Le canton institue pour chaque abattoir l'effectif nécessaire de vétérinaires officiels et de suppléants.⁶⁹

² 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.⁷⁰ du temps nécessaire pour les pauses des vétérinaires officiels;
- 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.

³ Le canton peut instituer de surcroît des assistants officiels affectés au contrôle des animaux⁷¹ avant l'abattage et au contrôle des viandes. Ceux-ci travaillent selon les instructions des vétérinaires officiels.⁷²

Art. 56 Vétérinaires officiels⁷³

¹ Les vétérinaires officiels:⁷⁴

- a. dirigent et effectuent le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes;

⁶⁷ Anciennement section 5

⁶⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁶⁹ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁷⁰ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁷¹ Nouvelle expression selon le ch.II 4 de l'annexe 2 à l'O du 16 nov. 2011 (Formation des personnes travaillant dans le secteur vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2012 (RO 2011 5803). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte.

⁷² Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁷³ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁷⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

- 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.

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

³ En cas de suspicion, ils peuvent effectuer des contrôles et des examens supplémentaires.

Art. 57 Assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes⁷⁵

¹ Les assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes sont habilités:⁷⁶

- 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,

⁷⁵ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁷⁶ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

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.

² Lors du contrôle des viandes, les assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes ne peuvent prendre une décision finale qu'en l'absence de contestations ou seulement en cas des constats suivants:⁷⁷

- 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.

³ 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

¹ Quant à l'abattoir, le vétérinaire officiel 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;

⁷⁷ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

- 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 spécifique,
 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.

² 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

¹ L'autorité cantonale peut charger le vétérinaire officiel:

- 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 particuliers, le vétérinaire cantonal peut charger le vétérinaire officiel:⁷⁸

- 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.

³ 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

¹ Le vétérinaire officiel 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 cantonal.⁷⁹

² 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

⁷⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁷⁹ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

des animaux (O du 26 oct. 2011 sur la BDTA⁸⁰) en indiquant le numéro de l'établissement (numéro BDTA). L'OSAV émet une directive technique sur les données à transmettre et sur la nature et la fréquence de leur transmission.⁸¹

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

Section 5⁸² Notifications

Art. 61 Notifications à l'autorité cantonale

¹ Le vétérinaire officiel avertit le vétérinaire cantonal lorsqu'il:⁸³

- 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.

² Le vétérinaire officiel 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'OSAV

¹ Le vétérinaire cantonal remet à l'OSAV au plus tard le 15 février de chaque année un résumé des rapports généraux établis par les organes de contrôle sur leur activité de l'année précédente.⁸⁴

² L'utilisation de substances interdites et le dépassement des valeurs limites constatés lors du contrôle des viandes doivent être notifiés à l'OSAV par le vétérinaire cantonal:⁸⁵

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

⁸⁰ RS 916.404.1

⁸¹ Nouvelle teneur selon le ch. II 2 de l'annexe 2 à l'O du 26 oct. 2011 sur la BDTA, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2012 (RO 2011 5453).

⁸² Anciennement section 6.

⁸³ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁸⁴ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

⁸⁵ Nouvelle teneur selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561).

³ Le vétérinaire dirigeant met à la disposition de l'OSAV, sur demande:⁸⁶

- 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.⁸⁷ les autorisations visées à l'art. 8;
- e. les déclarations sanitaires.

⁴ Le vétérinaire dirigeant transmet ces données à l'office vétérinaire cantonal pour saisie dans le système d'information central au sens de l'art. 65a de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties^{88, 89}

Chapitre 8 Emoluments

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

¹ 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.

² Par animal de boucherie, les émoluments pour le contrôle à l'abattoir se montent à:⁹⁰

| | Francs au minimum | Francs au maximum |
|---|----------------------|----------------------|
| a. ⁹¹ animaux de l'espèce bovine âgés de plus de 6 semaines | 7.50 | 12.— |
| b. ⁹² animaux de l'espèce bovine âgés de moins de 6 semaines | 3.— | 8.— |
| c. mouton | 0.30 | 8.— |
| d. chèvre | 0.30 | 8.— |

⁸⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2007 (RO **2007** 2711).

⁸⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2007 (RO **2007** 2711).

⁸⁸ RS **916.401**

⁸⁹ Introduit par le ch. 4 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2006** 5217, **2008** 5587 al. 1 let. b).

⁹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 5169).

⁹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 5169).

⁹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO **2008** 5169).

| | | | |
|------------------|---------------------------------------|------|------|
| 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. ⁹³ | gibier d'élevage | 0.75 | 8.— |
| j. | gibier à plumes, lièvres | 0.01 | 0.20 |
| k. | autre gibier | 0.50 | 8.— |

³ Les cantons peuvent fixer en outre un émoulement de base de 20 francs au plus par visite d'abattoir.

^{3bis} Ils peuvent fixer, pour le contrôle avant l'abattage dans le troupeau de provenance, un émoulement de base de 30 francs au plus et un émoulement par animal de boucherie qui ne dépasse pas l'émoulement minimal fixé à l'al. 2.⁹⁴

⁴ Aucun émoulement ne peut être perçu pour les activités du vétérinaire officiel 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.

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

Art. 64 Autres émoulements

¹ Les émoulements 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.

² 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.

⁹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

⁹⁴ Introduit par le ch. I de l'O du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5169).

Art. 66 Disposition transitoire

Les autorisations d'exploiter délivrées selon l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur l'hygiène des viandes⁹⁵ doivent être vérifiées et adaptées conformément aux dispositions de la présente ordonnance avant le 30 juin 2006.

Art. 67 Entrée en vigueur

¹ La présente ordonnance entre en vigueur, sous réserve de l'al. 2, le 1^{er} janvier 2006.

² 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.⁹⁶

⁹⁵ [RO 1995 1666, 1998 1575 annexe ch. 1, 1999 1523 annexe ch. 1, 2003 4955 art. 5, 2004 3079 art. 43 al. 2 ch. 1 4057 annexe 3 ch. 2]

⁹⁶ Ils entrent en vigueur le 1^{er} janv. 2007 selon l'O du 15 nov. 2006 (RO 2006 4809).

*Annexe*⁹⁷
(art. 65)

Abrogation et modification du droit en vigueur

I

L'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur l'hygiène des viandes⁹⁸ est abrogée.

II

Les ordonnances mentionnées ci-après sont modifiées comme suit:

...⁹⁹

⁹⁷ Mise à jour selon le ch. 2 de l'annexe 2 à l'O du 24 janv. 2007 (Formation des personnes travaillant dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO **2007** 561).

⁹⁸ [RO **1995** 1666, **1998** 1575 annexe ch. 1, **1999** 1523 annexe ch. 1, **2003** 4955 art. 5, **2004** 3079 art. 43 al. 2 ch. 1 4057 annexe 3 ch. 2]

⁹⁹ Les mod. peuvent être consultées au RO **2005** 5493.