

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

du 16 décembre 2016 (Etat le 1^{er} janvier 2019)

Le Conseil fédéral suisse,

vu les art. 9, al. 2 et 3, 10, al. 3 et 4, 31, al. 3 et 4, 32, al. 1 et 44 de la loi
du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires (LDAI)¹,

vu les art. 22 et 53, al. 1 et 3 de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties^{2,3}

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 aux établissements de traitement du gibier, ainsi qu'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. la production de denrées alimentaires issues de gibier sauvage ou d'animaux autres que les mammifères et les oiseaux.

² Elle n'est pas applicable aux abattages pour un usage domestique personnel ni aux abattages de bétail de boucherie, de volaille domestique, de lapins domestiques, de gibier d'élevage et d'oiseaux coureurs qui sont effectués seulement dans l'unité d'élevage de provenance.

³ A moins que la présente ordonnance n'en dispose autrement, l'ordonnance du 16 décembre 2016 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIU)⁴ est applicable.

RO 2017 411

¹ RS 817.0

² RS 916.40

³ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 31 oct. 2018 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2019 (RO 2018 4543).

⁴ RS 817.02

Art. 2 Prescriptions particulières s'appliquant aux établissements exportateurs

Les dispositions de l'ordonnance du 18 novembre 2015 réglant les échanges d'importation, de transit et d'exportation d'animaux et de produits animaux avec les pays tiers⁵ sont également applicables lorsqu'un pays de destination pose des exigences particulières pour l'exportation de viandes et exige que les établissements d'exportation soient agréés.

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 et le gibier sauvage, les poissons et les autres espèces admis en vertu de l'art. 9 ODAIOU⁶ par le Département fédéral de l'intérieur (DFI) pour la production de denrées alimentaires;
- b. *bétail de boucherie*: les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, et les autres animaux domestiques des familles zoologiques des *Bovidae* (bovidés), des *Cervidae* (cervidés), des *Camelidae* (camélidés), des *Suidae* (suidés) et des *Equidae* (équidés);
- c. *volaille domestique*: les poules, les dindes, les pintades, les oies, les canards, les pigeons, les cailles d'élevage;
- d. *oiseaux coureurs*: les ratites;
- e. *gibier d'élevage*: le gibier détenu dans des enclos sous la garde de l'homme, y compris les camélidés (*Camelidae*), les bisons (*Bos bison*) et le gibier d'élevage à onglons de l'ordre des artiodactyles (*Artiodactyla*);
- f. *gibier de chasse*: gibier vivant en liberté pouvant être chassé pour la production de denrées alimentaires;
- g. *carcasse*: le corps d'un animal qui a été étourdi puis mis à mort ou qui a été tué à la chasse;
- h. *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;
- i. *parties de la carcasse*:
 1. les abats,

⁵ RS 916.443.10

⁶ RS 817.02

2. 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;
- j. *matériel à risque spécifié*: les sous-produits animaux au sens des art. 179d, al. 1, et 180c, al. 1, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE)⁸;
- k. *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;
- l. *grands établissements*: les abattoirs qui ne sont pas considérés comme des établissements de faible capacité;
- m. *établissements de faible capacité*: concernant les animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine et équine, les abattoirs dans lesquels les abattages sont inférieurs à 1500 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 60 000 kg de viande par an;
- n. *abattage*: mise à mort et tranchage d'un animal en 6 morceaux au plus ainsi que dépouillement ou plumaison du gibier sauvage et tranchage en 6 morceaux au plus à des fins de production de denrées alimentaires;
- o. *établissement de traitement du gibier*: abattoir ou autre établissement du secteur alimentaire soumis à autorisation dans lequel du gibier sauvage ou du gibier d'élevage est abattu, mais sans découpe supplémentaire ni transformation;
- p. *abattage occasionnel*: 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 et établissements de traitement du gibier

Section 1

Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier

Art. 4 Principe

¹ Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent être construits et aménagés de telle manière que les activités propres soient 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.

⁷ RS 916.441.22

⁸ RS 916.401

⁹ RS 916.341

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.

⁴ Le DFI fixe le nombre de locaux et leur équipement.

Art. 5 Principe

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

Section 2

Autorisation d'exploiter un abattoir ou un établissement de traitement du gibier

Art. 6

¹ Avant le début de l'exploitation, les abattoirs et les établissements de traitement du gibier déposent une demande d'autorisation d'exploiter auprès de l'autorité cantonale compétente. Cette demande doit contenir les éléments suivants:

- a. le système d'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (*Hazard Analysis and Critical Control Points*, système HACCP) au sens des art. 78 et 79 ODAIOUs¹⁰ ou une procédure correspondante au sens de l'art. 80 ODAIOUs, 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 ou de l'établissement de traitement du gibier 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 OFE¹¹. L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) règle l'enregistrement des abattoirs destinés à d'autres espèces animales.

³ L'autorité cantonale 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.

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

¹⁰ RS 817.02

¹¹ RS 916.401

⁵ 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.

⁶ L'autorisation d'exploiter peut être retirée si:

- a. des charges de l'autorisation d'exploiter ne sont pas respectées;
- b. l'hygiène de l'abattage a fait l'objet de contestations répétées;
- c. 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. 7 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 maximales 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.

Art. 8 Abattage interdit

¹ Il est interdit d'abattre ou de tuer à des fins de production de denrées alimentaires:

- a. les animaux âgés de moins de 7 jours;
- b. la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage, le gibier sauvage, les oiseaux coureurs et d'autres animaux s'il apparaît qu'ils sont 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 officiel 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. 10 sont applicables à l'abattage ou à la mise à mort des animaux visés aux al. 3 et 4.

Section 2 Lieu de l'abattage

Art. 9

¹ Le bétail de boucherie, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage 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 Si le gibier d'élevage est tué et saigné dans la nature, il doit être ensuite transporté dans un abattoir ou un établissement de traitement du gibier. Pour le cas où il serait éviscéré dans la nature, les viscères (organes des cavités thoracique, abdominale et pelvienne) doivent être identifiés et soumis au contrôle des viandes, comme la carcasse.

⁴ Les animaux autres que les mammifères et les oiseaux, comme les poissons ou les grenouilles, peuvent également être abattus hors des abattoirs autorisés. Si la quantité de viande issue de ces abattages dépasse les 30 000 kg par an, l'établissement est soumis à autorisation.

⁵ Après avoir été abattu, le gibier sauvage, à l'exception des lièvres et du gibier à plumes, doit être transporté dans un établissement de traitement du gibier. Cette disposition n'est pas applicable au gibier exempt de toute caractéristique indiquant que la viande pourrait présenter un risque sanitaire et remis directement par le chasseur aux consommateurs ou à un établissement de commerce de détail en Suisse, lequel le cède à son tour directement aux consommateurs.

Section 3

Bétail de boucherie malade ou accidenté et gibier sauvage accidenté

Art. 10 Abattage de bétail de boucherie malade

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.

Art. 11 Abattage de bétail de boucherie accidenté

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.

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.

Art. 12 Gibier sauvage accidenté

Le gibier sauvage accidenté trouvé encore en vie est soumis, après avoir été mis à mort, à un contrôle mené par une personne qualifiée au sens de l'art. 21, al. 1, à la recherche d'anomalies indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour la santé humaine, si celle-ci est destinée à être mise sur le marché. Si de telles caractéristiques sont décelées, le corps du gibier doit être soumis à un contrôle des viandes officiel.

Section 4 Hygiène

Art. 13 Accès à l'abattoir ou à l'établissement de traitement du gibier

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. 14 Animaux non destinés à l'abattage

¹ Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent veiller à empêcher l'introduction dans l'établissement d'animaux qui ne sont pas destinés à l'abattage ou dont l'abattage est interdit.

² En dérogation à l'al. 1, les équidés déclarés comme animaux de compagnie selon l'art. 15, al. 2, de l'ordonnance du 18 août 2004 sur les médicaments vétérinaires¹² ont accès aux établissements de faible capacité s'ils doivent y être mis à mort et éliminés conformément à l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux¹³.

³ 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. 15 Protection contre les animaux indésirables

Toutes les mesures doivent être prises pour préserver les abattoirs et les établissements de traitement du gibier des animaux indésirables (insectes, rongeurs, etc.).

Art. 16 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.

³ Les sous-produits animaux doivent être éliminés conformément à l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant l'élimination des sous-produits animaux¹⁴.

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 et les établissements de traitement du gibier.

¹² RS 812.212.27

¹³ RS 916.441.22

¹⁴ RS 916.441.22

Art. 17 Réfrigération

¹ Les carcasses et les abats doivent être réfrigérés au plus tard après le contrôle des viandes, à moins qu'ils ne soient destinés d'abord à la découpe. La température doit diminuer selon une courbe continue pour atteindre une température de 7 °C maximum 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 et leurs abats peuvent être transportés non réfrigérés dans un délai de 2 heures au plus de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier vers un lieu de transformation ultérieure.

Art. 18 Traitements d'ordre chimique ou physique

¹ 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. pour l'échaudage des porcs et la plumaison de la volaille: l'utilisation d'auxiliaires technologiques au sens de l'art. 24 ODAIOUs¹⁵, réglementée par le DFI.
- d. le soufflage des moutons et des chèvres en vue de faciliter le dépouillement.

² Les procédures réglementées par le DFI selon l'art. 29 ODAIOUs sont réservées.

Art. 19 Autocontrôle

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

- a. des contrôles d'hygiène chaque jour ouvrable, complétés par des analyses microbiologiques en fonction des risques 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.

² Les méthodes de référence du prélèvement d'échantillons sont celles des normes ISO 17604 «Microbiologie des aliments – Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique»¹⁶ et 18593 «Microbiologie des aliments – Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des sur-

¹⁵ RS 817.02

¹⁶ La norme peut être consultée gratuitement ou obtenue contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthour, www.snv.ch.

faces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons»¹⁷; les critères microbiologiques sont régis par les dispositions édictées par le DFI selon l'art. 10, al. 4, ODAIOUs¹⁸.

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 portant sur l'autocontrôle selon les art. 73 à 85 ODAIOUs s'appliquent.

Art. 20 Obligation de contrôler et de documenter le gibier sauvage

¹ Le chasseur doit apposer une marque d'identification univoque sur le gibier qu'il a abattu.

² Il doit certifier les points prescrits sur le formulaire établi par le DFI en vertu de l'art. 40. La déclaration doit être remise à la personne qui effectue le contrôle des viandes.

³ Si la viande de gibier sauvage est remise directement aux consommateurs ou à un établissement de commerce de détail situé en Suisse qui la cède à son tour directement aux consommateurs, elle doit être contrôlée par une personne qualifiée, à la recherche d'anomalies indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour la santé humaine.

⁴ Dans tous les autres cas, un contrôle officiel des viandes doit être effectué.

⁵ Les résultats du contrôle visé à l'al. 3 sont consignés par écrit sur le formulaire établi par le DFI en vertu de l'art. 40. Le certificat est remis à l'acquéreur.

⁶ Si, lors du contrôle visé à l'al. 3, des caractéristiques indiquant que la viande pourrait présenter un danger sanitaire sont constatées, le gibier doit être soumis à un contrôle officiel des viandes avant d'être cédé, le cas échéant, comme denrée alimentaire.

⁷ La viande de sangliers, d'ours terrestres et de ragondins doit faire l'objet d'un prélèvement d'échantillons pour la recherche de trichinelles. Elle peut être remise comme denrée alimentaire seulement si les résultats des analyses sont négatifs. L'acquéreur reçoit une copie des résultats des analyses.

⁸ Les dispositions du présent article ne s'appliquent ni aux lièvres, ni au gibier à plumes.

Art. 21 Personne qualifiée

¹ Par personne qualifiée, on entend la personne qui a suivi un cours lui ayant permis d'acquérir des connaissances dans les domaines suivants:

¹⁷ La norme peut être consultée gratuitement ou obtenue contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

¹⁸ RS 817.02

- a. l'anatomie, la physiologie et les comportements du gibier;
- b. les comportements anormaux du gibier et les altérations pathologiques résultant de maladies, d'une contamination de l'environnement ou d'autres facteurs susceptibles d'affecter la santé humaine après consommation de cette viande;
- c. les règles d'hygiène et les techniques adéquates pour la manipulation du gibier tué ainsi que pour son éviscération, son entreposage et son transport.

² Le vétérinaire cantonal approuve au préalable les programmes des cours et les supports de cours, et peut contrôler l'organisation et la qualité des cours proposés.

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 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 vétérinaires¹⁹ 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 Les vétérinaires officiels peuvent exiger du détenteur d'animaux qu'il complète les informations visées à l'al. 1.

¹⁹ RS 812.212.27

Art. 23 Annonce des animaux à l'abattage

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

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;
- d. les déclarations sanitaires obligatoires.

³ L'OSAV 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'abattoir 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 de contrôle des viandes une déclaration écrite attestant que:

- a. les animaux sont sains et n'ont été ni malades ni accidentés au cours des 10 derniers 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 La déclaration sanitaire pour la volaille domestique doit être faite entre 72 et 12 heures avant l'abattage et comprendre en outre les indications suivantes:

- a. les informations relatives à la chaîne alimentaire visées à l'art. 22, al. 1;
- b. les nom et adresse du détenteur d'animaux (y compris le numéro d'identification de l'exploitation [numéro REE] visé à l'art. 3, al. 2, let. c, de l'ordonnance du 30 juin 1993 sur le registre des entreprises et des établissements²⁰ ou le numéro BDTA qui lui a été octroyé par l'exploitant de la banque de données sur le trafic des animaux [ordonnance du 26 octobre 2011 sur la BDTA²¹]);

²⁰ RS 431.903

²¹ RS 916.404.1

- c. le nom et l'adresse de l'abattoir ainsi que la date d'abattage prévue;
- d. le nombre d'animaux destinés à l'abattage et leur âge;
- e. la date d'installation dans le parc avicole et le nombre d'animaux introduits;
- f. la date de sortie du parc avicole et le nombre d'animaux sortis;
- g. le taux de mortalité pendant l'engraissement;
- h. le résultat de l'analyse des échantillons prélevés par l'aviculteur pour le dépistage des infections à *Salmonella* prescrite par l'art. 257, al. 2, let. c, OFE²².

⁴ La survenue d'événements particuliers durant la période comprise entre l'envoi de la déclaration sanitaire et l'arrivée des animaux à l'abattoir doit être déclarée oralement aux organes de contrôle des viandes.

⁵ Dans les cas où un document d'accompagnement est prescrit par l'art. 12 OFE, 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 sur la BDTA.

Art. 25 Contrôle à l'arrivée

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

² La personne responsable:

- a. contrôle:
 1. les déclarations sanitaires,
 2. l'identité des animaux,
 3. l'état de santé des animaux d'une manière globale,
 4. les aspects relatifs à la protection des animaux;
- b. signale sans délai au 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.

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

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

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.

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.

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

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. 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.

⁵ Le gibier d'élevage peut être abattu dans les 60 jours suivant la délivrance du certificat sanitaire si l'animal fait l'objet d'un nouvel examen par une personne qualifiée en vertu de l'art. 21, al. 1, dans les 3 jours qui précèdent l'abattage. Les résultats du contrôle sont consignés par écrit par la personne qualifiée sur le formulaire établi par le DFI en vertu de l'art. 40. Le certificat est remis à l'acquéreur.

Section 2 Contrôle des viandes

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.

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 Le contrôle des viandes visé aux art. 12 et 20, al. 4, doit être effectué, dans tous les cas, dans un établissement de traitement du gibier. Le vétérinaire officiel compétent peut contrôler tout le gibier sauvage destiné au processus d'abattage ainsi que les déclarations émises pour ces animaux.

⁴ Si du gibier sauvage est présenté à un vétérinaire officiel pour le contrôle des viandes et que toutes les conditions définies par le DFI en vertu de l'art. 38, al. 3, ne sont pas remplies, le certificat délivré par la personne qualifiée sur la base du formulaire établi par le DFI en vertu de l'art. 40 est déterminant pour les points manquants.

Art. 30 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;
- b. lorsque la présence de substances interdites ou de substances en des concentrations dépassant les valeurs maximales prescrites est suspectée;
- c. pour le diagnostic des épizooties et des zoonoses;
- d. dans le cadre des contrôles généraux par sondage;
- e.²³ pour la surveillance du cheptel suisse conformément à l'art. 76a de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties²⁴.

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 Dans le cas du gibier sauvage, un prélèvement d'échantillons n'est pas nécessaire si un examen de recherche des trichinelles a déjà été effectué dans le cadre du contrôle des viandes visé à l'art. 20, al. 3, et qu'un rapport des résultats des analyses concernant cet examen est disponible.

⁴ 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.

⁵ 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

²³ Introduite par le ch. II 1 de l'O du 25 avr. 2018, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2018 (RO 2018 2069).

²⁴ RS 916.401

⁶ Seuls les vétérinaires officiels des établissements de faible capacité peuvent être habilités à renoncer à cet examen; l'habilitation vaut jusqu'à révocation.

⁷ L'examen de recherche des trichinelles n'est pas effectué sur des porcs domestiques si la viande a été soumise à un traitement de congélation surveillé par l'autorité. Le DFI règle les modalités traitement de congélation.

⁸ 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.

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. 6,
 2. soumis à un contrôle avant l'abattage si ce contrôle est prescrit,
 3. soumis à un contrôle des viandes complet, et
- b. qui satisfont aux autres dispositions de la législation sur les denrées alimentaires.

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 ou l'établissement de traitement du gibier.

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 de découpe. 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'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier 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'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier en fait la demande sur-le-champ.

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

Art. 36 Obligation de conservation de la carcasse en cas de contestation

¹ Si le propriétaire accepte d'emblée la décision, la carcasse et les abats impropres à la consommation sont éliminés sans délai comme sous-produits animaux.

² Dans tous les autres cas, le vétérinaire officiel décide de la durée de conservation de la carcasse et des abats.

³ Le propriétaire peut demander à ce que tous les morceaux soient conservés 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.

Section 3

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

Art. 37 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.

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 ongloons, l'art. 15 OFE²⁵ est applicable.

Art. 38 Obligations des abattoirs et des établissements de traitement du gibier

¹ Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent se conformer aux instructions des organes de contrôle des viandes et garantir que le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes peuvent se dérouler dans des conditions appropriées.

² Ils doivent en particulier:

- a. communiquer au vétérinaire officiel, 5 jours ouvrables à l'avance, le programme avec les heures d'abattage prévues et le nombre d'animaux de bétail de boucherie et de gibier d'élevage 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. mettre à disposition l'infrastructure technique requise pour les prélèvements officiels et prêter son concours lors du contrôle des carcasses et des parties de celles-ci;

- 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, les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent contrôler eux-mêmes les denrées alimentaires produites et les éliminer si elles ne satisfont pas aux dispositions.

Art. 39 Obligation de conserver les documents

Les abattoirs et les établissements de traitement du gibier doivent conserver durant trois ans le double des résultats d'analyses, des informations relatives à la chaîne alimentaire, des documents d'accompagnement, des déclarations sanitaires et des traitements administrés ainsi que des décisions.

Art. 40 Formulaires et estampilles

Le DFI règle la forme et le contenu des formulaires et des estampilles.

Chapitre 5

Contrôle des animaux autres que les mammifères et les oiseaux

Art. 41

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

Chapitre 6 Exécution, organes de contrôle

Section 1 Dispositions générales

Art. 42 Compétences

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.

Art. 43 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 administrative²⁶.

²⁶ RS 172.021

Art. 44 Contrôles effectués par le personnel de l'établissement

¹ 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 selon l'art. 54, à condition:

- a. que l'établissement ait appliqué avec succès les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures selon les principes HACCP pendant au moins 12 mois;
- b. que le personnel d'exploitation concerné 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.

Art. 45 Prélèvements et tests effectués par le personnel de l'établissement

¹ L'autorité cantonale compétente peut permettre à des personnes rémunérées par les abattoirs et les établissements de traitement du gibier 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. 46 Rémunération des organes de contrôle

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

Art. 47 Laboratoires

¹ Le canton désigne les laboratoires qui effectuent les analyses; l'OSAV désigne les laboratoires d'analyse, lorsque, dans le cadre du programme national de surveillance visé à l'art. 76a de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties²⁷, les échantillons à analyser proviennent de plusieurs cantons.²⁸

² Les laboratoires officiels et les laboratoires privés chargés d'effectuer des analyses officielles doivent être gérés, évalués et accrédités selon la norme européenne

²⁷ RS 916.401

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'O du 25 avr. 2018, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2018 (RO 2018 2069).

EN ISO/CEI 17025 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais»²⁹.

³ L'accréditation et l'évaluation des laboratoires d'essais sont régies par l'ordonnance du 17 juin 1996 sur l'accréditation et la désignation³⁰.

Section 2 Tâches de l'OSAV

Art. 48 Plans d'urgence

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

- 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. 49 Projets pilotes et nouveaux procédés

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 établissements, et autoriser certains établissements à utiliser de nouveaux procédés pour le contrôle des viandes.

Section 3 Rang et tâches des vétérinaires cantonaux

Art. 50 Rang

¹ Le vétérinaire cantonal est la personne désignée par le canton définie à l'art. 49, al. 1, let. b, LDAI.

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

²⁹ La norme peut être consultée gratuitement ou obtenue contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

³⁰ RS 946.512

Art. 51 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 et les établissements de traitement du gibier, ainsi que, 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 selon les principes HACCP dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier, ainsi que, 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 si les établissements:

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

³ La nature et l'intensité de la surveillance de chaque abattoir et établissement de traitement du gibier dépendent des résultats de l'analyse des risques. Dans l'analyse des risques, il est tenu compte:

- a. des risques inhérents à l'abattoir ou à l'établissement de traitement du gibier 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.

Section 4**Tâches des vétérinaires officiels et des auxiliaires officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes****Art. 52** Organisation

¹ Le canton institue pour chaque abattoir et chaque établissement de traitement du gibier relevant de son domaine de compétence l'effectif nécessaire de vétérinaires officiels et de suppléants.

² En fixant l'effectif des organes de contrôle dans un abattoir ou un établissement de traitement du gibier, le canton tient compte:

- a. des cadences d'abattage et des laps de temps requis par le contrôle avant l'abattage et le contrôle des viandes;
- b. du temps nécessaire pour les pauses des vétérinaires officiels;

- c. de l'intérêt de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier à ce que le déroulement des opérations ne soit pas retardé;
- d. des heures de présence prescrites durant les abattages.

³ Le canton peut de surcroît:

- a. instituer des assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes, qui travaillent selon les instructions des vétérinaires officiels;
- b. instituer des vétérinaires non officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes dans les établissements de faible capacité dans la mesure où ils sont suffisamment qualifiés pour mener à bien cette tâche.

Art. 53 Vétérinaires officiels

¹ Les vétérinaires officiels:

- a. dirigent et effectuent le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes;
- b.³¹ prélèvent des échantillons et les analysent eux-mêmes ou les transmettent à l'un des laboratoires visés à l'art. 47, al. 1;
- 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'abattoir en matière:
 - 1. de protection des animaux,
 - 2. d'hygiène de l'abattage,
 - 3. d'élimination des sous-produits animaux.

³¹ Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'O du 25 avr. 2018, en vigueur depuis le 1^{er} juin 2018 (RO 2018 2069).

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. 54 Assistants officiels affectés au contrôle des animaux avant l'abattage et au contrôle des viandes

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

- a. à vérifier les bonnes pratiques d'hygiène et les procédures selon les principes HACCP dans les abattoirs;
- 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 et les oiseaux coureurs, lorsque le contrôle avant l'abattage a déjà été effectué dans le troupeau de provenance;
- d. à effectuer le contrôle des viandes, si le contrôle des animaux avant l'abattage n'a pas donné lieu à des contestations importantes;
- e. à prélever des échantillons pour des analyses plus approfondies à la demande du vétérinaire officiel;
- f. à effectuer le contrôle des viandes dans des établissements situés dans une région reculée du pays à la demande du vétérinaire cantonal, si ces établissements cèdent de la viande directement aux consommateurs seulement.

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 si les éléments suivants sont constatés:

- 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 atelectasiques 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, ils peuvent aussi déclarer impropres à la consommation des carcasses entières.

Art. 55 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;
- b. que les procédures selon les principes 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 teneurs maximales en impuretés dans les abattoirs,
 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'autocontrôle et des systèmes documentés, tels que les certifications, doivent être pris en considération.

Art. 56 Autres tâches

¹ L'autorité cantonale peut charger le vétérinaire officiel:

- a. de contrôler régulièrement les établissements de traitement du gibier, les établissements de découpe, de transformation, les entrepôts frigorifiques et les autres entrepôts, ainsi que le transport des viandes;
- b. 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:

- 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 et les établissements de traitement du gibier 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. 57 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.

² L'autorité d'exécution cantonale saisit les résultats du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes dans le système d'information Fleko prévu à cet effet, visé dans l'ordonnance du 6 juin 2014 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public (OSIVét)³² ou les fait transmettre au Fleko via les systèmes informatiques de l'abattoir. Il faut saisir ou transmettre le numéro BDTA de l'abattoir et les données énumérées dans l'annexe 2a, ch. 2, OSIVét.³³

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

Section 5 Notifications

Art. 58 Notifications à l'autorité cantonale

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

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

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. 59 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.

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:

³² RS 916.408

³³ Nouvelle teneur selon le ch. 1 de l'annexe à l'O du 31 oct. 2018 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2019 (RO 2018 4543).

- 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.
- ³ Le vétérinaire cantonal met à la disposition de l'OSAV, sur demande:
- a. les rapports des organes de contrôle;
 - b. les résultats des analyses de laboratoire;
 - c. les résultats des enquêtes opérées dans les troupeaux de provenance des animaux;
 - d. les autorisations visées à l'art. 6;
 - e. les déclarations sanitaires.
- ⁴ ...³⁴

Chapitre 7 Emoluments

Art. 60 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 dans l'abattoir ou l'établissement de traitement du gibier se montent à:

	Francs au minimum	Francs au maximum
a. animaux de l'espèce bovine âgés de plus de 6 semaines	7.50	12.–
b. animaux de l'espèce bovine âgés de moins de 6 semaines	3.–	8.–
c. mouton	0.30	8.–
d. chèvre	0.30	8.–
e. porc	1.50	8.–
f. cheval	4.50	12.–
g. autre bétail de boucherie	4.50	8.–
h. volaille domestique, lapin domestique	0.01	0.20
i. gibier d'élevage	0.75	8.–
j. gibier à plumes, lièvres	0.01	0.20

³⁴ Abrogé par le ch. 1 de l'annexe à l'O du 31 oct. 2018 concernant les systèmes d'information du service vétérinaire public, avec effet au 1^{er} janv. 2019 (RO 2018 4543).

	Francs au minimum	Francs au maximum
k. autre gibier	0.50	8.–

³ Les cantons peuvent fixer en outre un émolument de base de 20 francs au plus par visite d'abattoir ou d'établissement de traitement du gibier.

⁴ Ils peuvent fixer, pour le contrôle avant l'abattage dans le troupeau de provenance, un émolument de base de 30 francs au plus et un émolument par animal de boucherie qui ne dépasse pas l'émolument minimal fixé à l'al. 2.

⁵ Aucun émolument ne peut être perçu pour les activités du vétérinaire officiel visées aux art. 55 et 56 ni pour les analyses de laboratoire. L'art. 58, al. 2, LDAI est réservé.

⁶ Les frais d'examen pour la recherche de trichinelles sont facturés en sus des émoluments pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

Art. 61 Autres émoluments

¹ Les émoluments pour les contrôles, les prestations et les autorisations visés à l'art. 58, al. 2, let. a et g à i, LDAI sont fixés en fonction du temps consacré. Les débours sont facturés à part.

² Les cantons fixent le tarif horaire.

Chapitre 8 Dispositions finales

Art. 62 Abrogation et modification d'autres actes

¹ L'ordonnance du 23 novembre 2005 sur l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes³⁵ est abrogée.

² L'acte mentionné ci-après est modifié comme suit:

...³⁶

Art. 63³⁷ Disposition transitoire

Les personnes ayant achevé la formation de chasseur à la date d'entrée en vigueur de la présente ordonnance ou au plus tard le 30 avril 2018 sont considérées comme qualifiées au sens de l'art. 21.

³⁵ [RO 2005 5493, 2006 4807 4809, 2007 561 annexe 2 ch. 2 2269 2711 ch. II 1, 2008 5169, 2011 2699 annexe 8 ch. II 2 5453 annexe 2 ch. II 2, 2013 3041 ch. I 8, 2014 1691 annexe 3 ch. II 6, 2015 3629 5201 annexe ch. II 3]

³⁶ Les mod. peuvent être consultées au RO 2017 411.

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 10 janv. 2018, en vigueur depuis le 1^{er} mars 2018 (RO 2018 719).

Art. 64 Entrée en vigueur

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