



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

Modification du 8 décembre 2023

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)

arrête:

I

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

Préambule

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

Remplacement d'expressions

¹ *Ne concerne que le texte allemand.*

² *À l'annexe 3, ch. 3.2.1, al. 3, 3.2.2, al. 1 et 3, let. a, «corps» est remplacé par «carcasse», en procédant aux ajustements grammaticaux nécessaires.*

³ *À l'annexe 4, ch. 2, al. 1, let. g, «cadavre» est remplacé par «carcasse» avec les changements grammaticaux qui s'ensuivent, et à l'annexe 14, ch. 3, let A. et B., «corps de l'animal» est remplacé par «carcasse», en procédant aux ajustements grammaticaux nécessaires.*

⁴ *Aux annexes 10 et 11, «vétérinaire officiel» est remplacé par «organe d'exécution officiel», en procédant aux ajustements grammaticaux nécessaires.*

¹ RS 817.190.1

² RS 817.190

³ RS 916.401

Titre précédant l'art. 1

Section 1

Exigences applicables aux abattoirs, aux établissements de traitement du gibier et aux exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels

Art. 1, al. 2

² Les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels doivent satisfaire aux exigences fixées à l'annexe 2.

Titre précédant l'art. 3

Section 2

Règles d'hygiène dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels

Art. 3, al. 2

² Les règles d'hygiène à respecter dans les locaux d'abattage et de réfrigération des exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels sont fixées à l'annexe 3a.

Art. 6, titre et al. 1 et 5

Contrôle des viandes

¹ Le contrôle de la carcasse et des parties de l'animal est soumis aux instructions de l'annexe 6.

⁵ Lorsque plusieurs organes d'exécution participent au contrôle de la carcasse et des parties de l'animal, tous les résultats s'écartant de l'état normal doivent être communiqués à la personne qui effectue l'évaluation finale.

Art. 8, al. 1, let. a, ch. 1

¹ La salubrité est déclarée:

- a. au moyen d'une estampille de salubrité apposée:
 1. sur chaque quartier ou chacun des six morceaux issus d'animaux des espèces équine et bovine; cette disposition ne s'applique pas aux animaux de l'espèce bovine âgés de moins de huit mois présentés en demi-carcasses,

Art. 9, al. 1, let. a et b, et 2

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

- a. pour les animaux de l'espèce bovine âgés de plus de huit mois: 4 minutes;
- b. pour les animaux de l'espèce bovine âgés de moins de huit mois: 2 minutes;

² Les laps de temps visés à l'al. 1 sont valables pour le contrôle de la carcasse et des parties de l'animal:

- a. s'il n'y a pas de contestation majeure;
- b. s'il n'y a pas de signes laissant supposer un risque pour la santé humaine ou animale ou une atteinte au bien-être de l'animal de son vivant conformément à l'art. 30a, al. 1, OAbCV, et
- c. si des conditions favorables d'exploitation et de personnel sont réunies.

Art. 10 Analyse microbiologique des viandes

¹ L'analyse microbiologique des viandes comprend une analyse bactériologique de morceaux de muscles et de parties d'organes ainsi qu'un test biologique de détection des substances inhibitrices.

² Une analyse microbiologique des viandes doit être envisagée lorsque des altérations pathologiques de la carcasse ou des parties de l'animal rendent incertaine la décision quant à la salubrité.

³ La salubrité est incertaine, notamment:

- a. en cas d'altérations anatomopathologiques qui:
 1. constituent un foyer actif de dissémination bactérienne, comme l'endocardite valvulaire thrombotique,
 2. peuvent être un signe aigu de dissémination bactérienne, comme la pneumonie thromboembolique aiguë, ou
 3. constituent une porte d'entrée avec des signes de dissémination, comme l'ulcère des onglons avec complications;
- b. en cas de suspicion d'infections par des micro-organismes pathogènes pour l'homme, comme les salmonelles;
- c. lorsque la saignée est douteuse.

⁴ L'analyse microbiologique n'est pas requise si la carcasse doit être éliminée comme sous-produit animal pour l'un des motifs de contestation prévus à l'annexe 7.

⁵ Le résultat de l'analyse microbiologique des viandes doit être considéré comme l'un des éléments de l'annexe 7 qui doivent être pris en considération pour décider de l'utilisation de la carcasse. Le résultat favorable de l'analyse microbiologique ne suffit pas à lui seul pour déclarer sans autres une carcasse propre à la consommation.

Art. 12a Dispositions transitoires de la modification du 8 décembre 2023

Les délais transitoires suivants s'appliquent:

- a. pour les aménagements structurels nécessaires dans les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels selon l'art. 1, al. 2, et l'annexe 2: 5 ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance;
- b. pour les adaptations nécessaires des règles d'hygiène dans les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels selon l'art. 3, al. 2, et l'annexe 3a: 1 an à compter de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance;
- c. pour les adaptations organisationnelles et opérationnelles nécessaires du contrôle des viandes selon l'art. 6, al. 1, et l'annexe 6: 5 ans à compter de l'entrée en vigueur de la présente ordonnance.

II

¹ Les annexes 1, 3, 4 et 7 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

² La présente ordonnance est complétée par les annexes 2 et 3a ci-jointes.

³ Les annexes 6, 8 et 12 sont remplacées par les versions ci-jointes.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} février 2024.

8 décembre 2023

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier

Ch. 1.1 Équipement des locaux, al. 3

Ne concerne que le texte allemand

Titre suivant le ch. 1.4

1.5 Locaux de réfrigération et de congélation

Ch. 1.6 Dispositif de nettoyage des mains, al. 2, let. a, ch. 2

² Ce dispositif doit être pourvu:

- a. de robinets:
 2. qui dispensent de l'eau courante froide et de l'eau courante chaude ou de l'eau déjà tempérée;

Ch. 1.8 Installations et outils, al. 3

Ne concerne que le texte allemand

Ch. 1.9 Élimination des sous-produits animaux, al. 4 et 5

⁴ Les récipients et les locaux destinés à recevoir des sous-produits animaux doivent pouvoir être fermés à clé afin d'empêcher les personnes non autorisées d'y accéder. Ils doivent être réfrigérés si les sous-produits animaux ne sont pas évacués chaque jour. L'identification des récipients est régie par l'annexe 4, ch. 11, de l'ordonnance du 25 mai 2011 concernant les sous-produits animaux (OSPA)⁴.

⁵ Un emplacement clos se trouvant dans l'enceinte de l'abattoir ou de l'établissement de traitement du gibier sert à entreposer les déchets du métabolisme (urine, contenu de la panse, de l'estomac et des intestins) et le fumier lorsque ceux-ci ne sont pas évacués chaque jour. Cet emplacement doit être aménagé de sorte que les carcasses et les abats ne subissent pas d'effets dommageables. Il doit être muni d'une bouche d'évacuation au sol et protégé contre les oiseaux et les nuisibles.

Ch. 1.10 Eaux résiduaires, al. 2

² Les matières solides doivent être éliminées conformément à l'OSPA.

⁴ RS 916.441.22

Ch. 2.1 Aménagement de l'enceinte, al. 2, phrase introductive

² Deux installations de nettoyage et de désinfection doivent se trouver dans l'enceinte ou dans un lieu à proximité facilement accessible:

Ch. 2.2 Infrastructure de base, al. 1, phrase introductive, let. b, phrase introductive et ch. 2

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

- b. l'abattage, avec des zones séparées pour:
 - 2. l'éviscération et les autres opérations d'abattage;

Ch. 3 Exigences générales applicables aux établissements de faible capacité, al. 3

³ La surface au sol du local d'abattage doit être de 25 m² au moins pour toute nouvelle construction. La distance entre les murs doit être de 3,5 m au moins. Ces règles ne sont pas applicables:

- a. aux locaux servant exclusivement à l'abattage de volaille domestique et de lapins domestiques ou au traitement du gibier sauvage ou d'élevage tiré à la chasse ou au pré;
- b. aux abattoirs mobiles.

Ch. 4.1.1 Hébergement des animaux, let. e

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

- e. d'une évacuation séparée des eaux résiduelles afin que celles-ci ne compromettent pas la sécurité des denrées alimentaires.

Ch. 5 Exigences particulières applicables aux abattoirs de volaille domestique et d'oiseaux coureurs, al. 1, phrase introductive, let. c, et 2

¹ Pour l'abattage de volaille domestique ou d'oiseaux coureurs dans les grands établissements, les activités suivantes doivent être effectuées dans un local qui leur est destiné:

- c. l'éviscération et les autres opérations d'abattage, y compris l'ajout de condiments aux carcasses entières;

² Dans les grands abattoirs, les personnes s'occupant de la volaille domestique vivante ou d'oiseaux coureurs vivants ou de la plumaison doivent avoir un vestiaire et des toilettes séparés de ceux des autres employés.

Ch. 6 Exigences particulières applicables aux établissements de traitement du gibier, al. 1

Ne concerne que le texte allemand

Annexe 2
(art. 1, al. 2, et 12a, let. b)

Exigences applicables aux locaux des exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels

1 Équipement des locaux

Les locaux et les installations doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les bouches d'évacuation doivent permettre d'éviter les odeurs.

2 Eau

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

3 Éclairage

Les locaux doivent être éclairés, soit par la lumière du jour, soit par de la lumière artificielle.

4 Ventilation

Les locaux doivent être bien ventilés.

5 Installations de réfrigération et de congélation

Des installations de réfrigération et, le cas échéant, de congélation doivent être disponibles; elles doivent avoir une capacité suffisante et être équipées d'un système de contrôle de la température.

6 Dispositif de nettoyage des mains

- 6.1 Un dispositif de nettoyage des mains doit être installé à proximité de chaque poste de travail.
- 6.2 Ce dispositif doit être pourvu:
 - 6.2.1 de robinetteries qui dispensent de l'eau courante froide et de l'eau courante chaude ou de l'eau déjà tempérée;
 - 6.2.2 de distributeurs de savon et de désinfectant;
 - 6.2.3 d'un système hygiénique de séchage des mains; les essuie-mains jetables doivent être placés dans un distributeur.

7 Nettoyage et désinfection des outils

Des dispositifs adaptés au nettoyage des outils qui sont entrés en contact avec les carcasses et les abats, et, pour la désinfection, de l'eau à une température d'au moins 82° C ou un autre système ayant un effet équivalent doivent se trouver près des postes de travail.

8 Installations et outils

- 8.1 Les installations et les outils doivent être pourvus de surfaces lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter là où ils entrent en contact avec les carcasses et les abats.
- 8.2 Les installations et les outils doivent être utilisés de façon à ce que les carcasses et les abats n'entrent en contact ni avec le sol, ni avec les murs, ni avec les portes ou les éléments de construction.

9 Élimination des sous-produits animaux

- 9.1 Les récipients utilisés pour collecter les sous-produits animaux doivent être hermétiques, refermables, dans une matière résistant à la corrosion et faciles à nettoyer. Les récipients doivent être identifiés conformément à l'annexe 4, ch. 11, OSPA⁵.
- 9.2 Les sous-produits animaux doivent être éliminés dans un centre de collecte rapidement après l'abattage.

10 Eaux résiduaires

- 10.1 Pour séparer les matières solides des eaux résiduaires, le sol doit être équipé de bouches d'évacuation munies de grilles dont les ouvertures ne dépassent pas 1 cm².
- 10.2 Les matières solides doivent être éliminées conformément à l'OSPA.

⁵ RS 916.441.22

Annexe 3
(art. 3, al. 1)

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

Ch. 2.2 Abattage, let. a

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

- a. ne sont pas admises comme denrée alimentaire;

Ch. 2.3 Règles d'hygiène, al. 5

⁵ Des mesures doivent être prises pour éviter le déversement du tractus digestif pendant l'éviscération et pour assurer que l'éviscération soit terminée aussi vite que possible, au maximum dans les 90 minutes après l'étourdissement et la saignée.

Ch. 3.3 Poissons, al. 1 et 6

¹ Les surfaces, l'équipement et le matériel avec lesquels les poissons entrent en contact doivent être faits dans une matière appropriée, résistant à la corrosion, lisse et facile à nettoyer.

⁶ Quiconque remet des poissons doit les examiner ou les faire examiner visuellement quant à la présence de parasites. Les poissons atteints d'un parasitisme sous-cutané ou musculaire marqué ou de parasites transmissibles à l'homme ne peuvent être remis pour être utilisés comme denrée alimentaire.

Ch. 3.4 Autres animaux, al. 3

³ Immédiatement après leur préparation, les cuisses de grenouille doivent être abondamment lavées à l'eau potable courante, puis réfrigérées sans délai à la température de la glace fondante (0 à 2° C) et maintenues à cette température, congelées ou transformées.

Annexe 3a
(art. 3, al. 2, et 12a, let. a)

Règles d'hygiène à respecter dans les locaux des exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels

- 1 Les personnes occupées aux opérations d'abattage ou qui sont en présence de carcasses et d'abats non emballés doivent veiller à l'hygiène et à la propreté. Elles doivent porter des vêtements de travail et de protection adaptés, clairs et propres.
- 2 Elles doivent se laver les mains:
 - 2.1 au début et à chaque reprise du travail;
 - 2.2 chaque fois qu'elles ont les mains souillées;
 - 2.3 après avoir touché des animaux malades, les carcasses ou les parties de ces animaux.
- 3 Il est interdit de manger, de boire et de fumer dans les secteurs réservés au travail.
- 4 Les carcasses ne doivent pas entrer en contact avec les sols ni avec les murs.
- 5 Les outils doivent être conservés dans un endroit propre.
- 6 Les locaux et les outils doivent être nettoyés et, le cas échéant, désinfectés après l'abattage voire pendant l'abattage en cas de besoin.
- 7 Lors du dépouillement des lapins domestiques, il faut veiller à ce que le pelage et la peau détachés n'entrent pas en contact avec la carcasse dépouillée.
- 8 Lors de l'éviscération, il faut veiller à ce que le contenu du tractus digestif ne contamine pas la carcasse. Les souillures visibles doivent être retirées à l'aide d'un couteau et les poils ou plumes détachés à l'aide d'un papier sec.
- 9 Lors du processus de réfrigération, les carcasses ne doivent pas se toucher et une ventilation adéquate doit être assurée pour éviter la formation de condensation sur la viande.
- 10 Les carcasses doivent être transportées dans des récipients propres, faciles à nettoyer et à désinfecter et protégés contre les salissures.

Annexe 4
(art. 4)

Contrôle des animaux avant l'abattage

Ch. 2 Mesures résultant du contrôle des animaux avant l'abattage, al. 1, phrase introductive, et 2

¹ Suivant le résultat du contrôle des animaux avant l'abattage, on ordonne qu'un animal:

² Les animaux de l'espèce équine peuvent être abattus même en l'absence d'une déclaration sanitaire. Cette dernière doit toutefois être présentée après coup aux organes d'exécution officiels. Dans le cas contraire, la carcasse et les abats doivent être déclarés impropres à la consommation.

Annexe 6
(art. 6, al. 1, 12, al. 1, et 12a, let. c)

Instructions pour le contrôle des viandes et le contrôle des viandes élargi

Parties anatomiques	à effectuer
1 Animaux de l'espèce bovine âgés de plus de huit mois	
1.1 Contrôle des viandes	
1.1.1 tête, museau	examen visuel
gorge	examen visuel
ganglions lymphatiques rétropharyngiens (<i>Lnn. retropharyngeales</i>), ganglions lymphatiques sous-maxillaires et parotidiens (<i>Lnn. mandibulares et parotidei</i>)	examen visuel, incision
masséters externes (<i>M. masseter</i>)	examen visuel, deux larges incisions parallèles à la mandibule
masséters internes (<i>M. pterygoideus</i>)	examen visuel, une large incision
bouche et gosier	examen visuel
langue	dégagement, examen visuel
1.1.2 poumons	examen visuel, palpation
ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	examen visuel
ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	examen visuel
trachée	examen visuel
œsophage	examen visuel
1.1.3 péricarde	ouverture, examen visuel
cœur	examen visuel, larges incisions longitudinales, ouverture des deux ventricules et sectionnement de la cloison interventriculaire
1.1.4 diaphragme	examen visuel
1.1.5 foie	examen visuel, palpation, incision de l'empreinte gastrique du foie (<i>Facies visceralis</i>) et de la base du lobe de Spiegel (<i>Processus caudatus</i>) pour l'examen des canaux biliaires
ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
1.1.6	estomac et intestin mésentère ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	examen visuel examen visuel examen visuel
1.1.7	rate	examen visuel
1.1.8	reins	examen visuel
1.1.9	plèvre péritoine	examen visuel examen visuel
1.1.10	organes génitaux	examen visuel (excepté le pénis, s'il a déjà été retiré)
1.1.11	mamelle chez les vaches destinée à être utilisée comme denrée alimentaire ganglions lymphatiques supramammaires (<i>Lnn. supramammarii</i>) chez les vaches	examen visuel examen visuel
1.1.12	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel
1.1.13	os, articulations, gaines tendineuses	examen visuel
1.1.14	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel
1.1.15	pieds destinés à être utilisés comme denrée alimentaire	examen visuel
1.2	Contrôle des viandes élargi	
1.2.1	langue	palpation
1.2.2	poumons destinés à être utilisés comme denrée alimentaire ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>) ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>) trachée	incision transversale en leur tiers postérieur à travers les principales ramifications bronchiques incision incision ouverture par incision longitu- dinale de la trachée et des principales ramifications bronchiques
1.2.3	ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	incision
1.2.4	rate	palpation
1.2.5	reins	incision

	Parties anatomiques	à effectuer
1.2.6	mamelle chez les vaches ganglions lymphatiques supramammaires (<i>Lnn. supramammarii</i>) chez les vaches lorsque la mamelle est destinée à être utilisée comme denrée alimentaire	palpation, incision, chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères incision
1.2.7	articulations	palpation, ouverture si nécessaire et examen du liquide synovial
2	Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de huit mois	
2.1	Contrôle des viandes	
2.1.1	tête gorge ganglions lymphatiques rétropharyngiens (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	examen visuel examen visuel examen visuel
2.1.2	poumons ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>) ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>) trachée œsophage	examen visuel examen visuel, palpation examen visuel examen visuel examen visuel
2.1.3	péricarde cœur	ouverture, examen visuel examen visuel
2.1.4	diaphragme	examen visuel
2.1.5	foie ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel examen visuel
2.1.6	estomac et intestin mésentère ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	examen visuel examen visuel examen visuel
2.1.7	rate	examen visuel
2.1.8	reins	examen visuel
2.1.9	plèvre péritoine	examen visuel examen visuel
2.1.10	région ombilicale	examen visuel
2.1.11	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
2.1.12	os, articulations, gaines tendineuses	examen visuel
2.1.13	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel
2.1.14	pièdes destinés à être utilisés comme denrée alimentaire	examen visuel
2.2	Contrôle des viandes élargi	
2.2.1	ganglions lymphatiques rétropharyngiens (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	incision
	masséters internes (<i>M. pterygoideus</i>)	examen visuel, large incision
	langue	examen visuel, palpation
2.2.2	poumons destinés à être utilisés comme denrée alimentaire	incision transversale en leur tiers postérieur à travers les principales ramifications bronchiques
	ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	incision
	trachée	ouverture par incision longitudinale de la trachée et des principales ramifications bronchiques
2.2.3	cœur	incisions longitudinales, ouverture des deux ventricules et sectionnement de la cloison interventriculaire
2.2.4	foie	palpation, incision
	ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	incision
2.2.5	rate	palpation
2.2.6	reins	incision
2.2.7	région ombilicale	palpation, incision si nécessaire
2.2.8	articulations	palpation, ouverture si nécessaire et examen du liquide synovial
3	Animaux de l'espèce porcine	
3.1	Contrôle des viandes	
3.1.1	tête	examen visuel
	gorge	examen visuel
	bouche, gosier et langue	examen visuel
3.1.2	poumons	examen visuel
	trachée	examen visuel
	œsophage	examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
3.1.3	péricarde cœur	ouverture, examen visuel examen visuel, incisions longi- tudinales, ouverture des deux ventricules et sectionnement de la cloison interventriculaire
3.1.4	diaphragme	examen visuel
3.1.5	foie ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel examen visuel
3.1.6	estomac et intestin mésentère ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici,</i> <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	examen visuel examen visuel examen visuel
3.1.7	rate	examen visuel
3.1.8	reins	examen visuel
3.1.9	plèvre péritoine	examen visuel examen visuel
3.1.10	organes génitaux	examen visuel (excepté le pé- nis, s'il a déjà été retiré)
3.1.11	mamelle et ganglions lymphatiques supramammaires (<i>Lnn. supramammarii</i>) chez les truies si la mamelle est destinée à être utilisée comme denrée alimentaire	examen visuel
3.1.12	région ombilicale chez les porcelets	examen visuel et incision des ganglions lymphatiques
3.1.13	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel
3.1.14	musculature	pour autant qu'il soit prévu, prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles
3.1.15	os, articulations, gaines tendineuses	examen visuel
3.1.16	surface de fente de la colonne vertébrale couenne	examen visuel examen visuel
3.2	Contrôle des viandes élargi	
3.2.1	ganglions lymphatiques sous-maxillaires (<i>Lnn. mandibulares</i>)	examen visuel, incision
3.2.2	poumons destinés à être utilisés comme denrée alimentaire ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes et eparteriales</i>)	palpation, incision transversale en leur tiers postérieur à travers les principales ramifications bronchiques examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
	ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	examen visuel
	trachée	ouverture par incision longitudinale de la trachée et des principales ramifications bronchiques
3.2.3	foie	palpation
3.2.4	rate	palpation
3.2.5	reins	incision
3.2.6	région ombilicale chez les porcelets	palpation, incision si nécessaire
3.2.7	articulations	palpation, ouverture si nécessaire et examen du liquide synovial
4	Animaux de l'espèce équine	
4.1	Contrôle des viandes	
4.1.1	tête	examen visuel
	gorge	examen visuel
	bouche, gosier et langue	examen visuel
4.1.2	poumons	examen visuel
	ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>)	examen visuel
	ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	examen visuel
	trachée	examen visuel
	œsophage	examen visuel
4.1.3	péricarde	ouverture, examen visuel
	cœur	examen visuel
4.1.4	diaphragme	examen visuel
4.1.5	foie	examen visuel
	ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel
4.1.6	estomac et intestin	examen visuel
	mésentère	examen visuel
	ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici,</i> <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	examen visuel
4.1.7	rate	examen visuel
4.1.8	reins	examen visuel
4.1.9	plèvre	examen visuel
	péritoine	examen visuel
4.1.10	organes génitaux	examen visuel (excepté le pénis, s'il a déjà été retiré)

	Parties anatomiques	à effectuer
4.1.11	mamelle et ganglions lymphatiques supramammaires (<i>Lnn. supramammarii</i>)	examen visuel
4.1.12	région ombilicale chez les poulains	examen visuel
4.1.13	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel
4.1.14	musculature	pour autant qu'il soit prévu, prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles
4.1.15	os, articulations, gaines tendineuses	examen visuel
4.1.16	surface de fente de la colonne vertébrale chevaux à robe grise ou blanche: contrôles supplémentaires pour le dépistage de la mélanose et des mélanomes muscles des épaules	examen visuel
	ganglions lymphatiques des épaules (<i>Lnn. subrhomboides</i>)	examen visuel, au-dessous du cartilage scapulaire, après avoir relâché l'attache d'une épaule examen visuel
4.2	Contrôle des viandes élargi	
4.2.1	ganglions lymphatiques rétropharyngiens, sous-maxillaires et parotidiens (<i>Lnn. retropharyngeales, mandibulares et parotidei</i>)	examen visuel, incision
4.2.2	poumons destinés à être utilisés comme denrée alimentaire	palpation, incision transversale en leur tiers postérieur à travers les principales ramifications bronchiques
	ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. bronchiales</i>) et ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	incision
	trachée, si les poumons sont destinés à être utilisés comme denrée alimentaire	ouverture de la trachée et des principales ramifications bronchiques par incision longitudinale
4.2.3	cœur	incisions longitudinales, ouverture des deux ventricules et sectionnement de la cloison interventriculaire

	Parties anatomiques	à effectuer
4.2.4	foie ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>) ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	palpation, incision incision incision
4.2.5	rate	palpation
4.2.6	reins des animaux à robe grise ou blanche	incision au travers de l'organe tout entier
4.2.7	région ombilicale chez les poulains	palpation, incision si nécessaire
4.2.8	articulations	palpation, ouverture si néces- saire et examen du liquide synovial
5	Animaux des espèces ovine et caprine, autre bétail de boucherie et gibier d'élevage	
5.1	Contrôle des viandes	
5.1.1	tête destinée à être utilisée comme denrée alimentaire gorge, bouche et langue ganglions lymphatiques parotidiens (<i>Lnn. parotidei</i>) et ganglions lymphatiques rétropharyngiens (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	examen visuel examen visuel examen visuel
5.1.2	poumons ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>) ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>) trachée œsophage	examen visuel, palpation examen visuel examen visuel examen visuel
5.1.3	péricarde cœur	ouverture, examen visuel examen visuel
5.1.4	diaphragme	examen visuel
5.1.5	foie ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel, palpation, inci- sion de l'empreinte gastrique du foie (<i>Lobus principalis</i>) pour l'examen des canaux biliaires examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
5.1.6	estomac et intestin	examen visuel
	mésentère	examen visuel
	ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici</i> , <i>Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	examen visuel
5.1.7	rate	examen visuel
5.1.8	reins	examen visuel
5.1.9	plèvre	examen visuel
	péritoine	examen visuel
5.1.10	organes génitaux	examen visuel (excepté le pénis, s'il a déjà été retiré)
5.1.11	mamelle destinée à être utilisée comme denrée alimentaire et ganglions lymphatiques mammaires chez les femelles adultes	examen visuel
5.1.12	région ombilicale chez les jeunes animaux	examen visuel
5.1.13	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel
5.1.14	os, articulations, gaines tendineuses surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel examen visuel
5.2	Contrôle des viandes élargi	
5.2.1	langue	palpation
5.2.2	poumons destinés à être utilisés comme denrée alimentaire	incision
	ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>)	incision
	ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	incision
	trachée	ouverture par incision longitudinale de la trachée et des principales ramifications bronchiques
	œsophage	incision
5.2.3	cœur	incision
5.2.4	rate	palpation
5.2.5	reins	incision
5.2.6	région ombilicale chez les jeunes animaux	palpation, incision si nécessaire
5.2.7	articulations	palpation, ouverture si néces- saire et examen du liquide synovial

Parties anatomiques	à effectuer
6 Volaille domestique et lapins domestiques	
6.1 Contrôle des viandes	
6.1.1 carcasse, viscères et cavités corporelles	contrôle, par examen visuel et si nécessaire, palpation ou incision, d'un échantillon représentatif d'animaux d'un troupeau de même provenance
6.2 Contrôle des viandes élargi	
6.2.1 s'il existe des raisons de suspecter que la viande des animaux pourrait être impropre à la consommation	examens complémentaires nécessaires par palpation ou incision
6.2.2 animaux entiers ou parties d'animaux déclarés impropres à la consommation lors du contrôle des viandes	contrôle approfondi, par palpation et incision, d'un échantillon d'animaux d'un troupeau de même provenance
7 Oiseaux coureurs	
7.1 Contrôle des viandes	
7.1.1 carcasse	examen visuel, palpation ou incision si nécessaire
7.1.2 viscères et cavités corporelles	examen visuel, palpation ou incision si nécessaire
7.2 Contrôle des viandes élargi	
7.2.1 s'il existe des raisons de suspecter que l'animal entier ou des parties de celui-ci pourraient être impropres à la consommation	contrôle approfondi spécifique, palpation ou incision si nécessaire
7.2.2 animaux entiers ou parties d'animaux déclarés impropres à la consommation lors du contrôle des viandes	contrôle approfondi de l'animal ou des parties de celui-ci, palpation ou incision si nécessaire

Parties anatomiques	à effectuer
8 Gibier sauvage Le contrôle doit prendre en considération la déclaration du chasseur visée à l'annexe 14, ch. 1 et 2, et, en outre, en cas de présentation incomplète, les indications fournies par la personne formée visées à l'annexe 14, ch. 3. Les lièvres et le gibier à plumes font l'objet d'un contrôle par sondage, tant qu'il n'y a pas de suspicion particulière.	
8.1 carcasse, cavités corporelles	examen visuel pour le dépistage des anomalies visées à l'annexe 7, ch. 3.1 ainsi que d'autres anomalies organoleptiques; en cas de suspicion fondée quant à la salubrité, une analyse de recherche de substances étrangères est ordonnée
8.2 organes	examen visuel, palpation et incision si nécessaire
8.3 musculature	examen visuel, palpation et incision si nécessaire; pour autant qu'il soit prévu, prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles
8.4 tête et colonne vertébrale	examen visuel, fente dans la longueur si nécessaire

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

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

Ch. 1.1.1, 1.1.2, let. h et 1.1.4, let. b et e

La carcasse et les parties de celle-ci, y compris le sang, sont à éliminer comme sous-produits animaux lors des constats suivants:

- 1.1.1 épizooties hautement contagieuses (constat clinique ou anatomopathologique) au sens de l'art. 2 de l'OFE;
- 1.1.2 autres maladies infectieuses (constat clinique ou anatomopathologique):
 - h. salmonellose, pour autant que l'agent infectieux ait été mis en évidence dans la musculature ou dans les organes destinés à être utilisés comme denrée alimentaire (à l'exception de l'intestin);
- 1.1.4 autres maladies:
 - b. tumeurs sur plusieurs parties anatomiques;
 - e. état d'émaciation prononcé (dégénérescence aqueuse des tissus adipeux ainsi que de la moelle osseuse et de la musculature);

Ch. 1.3.3 et 1.3.4, let. a

1.3.3 Traitement par congélation selon la méthode de congélation 2

Les dispositions générales des let. a à e du ch. 1.3.2 (méthode 1) sont observées et les couples température-temps suivants appliqués:

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

La température dans le local de congélation ne peut pas être supérieure au niveau de la température d'inactivation des larves de *Trichinella* choisie. Elle doit être mesurée à l'aide d'appareils thermoélectriques étalonnés et constamment enregistrée. Elle ne doit pas être mesurée directement dans le courant d'air froid. Les instruments doivent être conservés sous clé. Les graphiques

des températures doivent porter l'indication des numéros de données du registre de contrôle des viandes à l'introduction ainsi que de la date et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

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

1.3.4 Traitement par congélation selon la méthode de congélation 3

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

- a. Les dispositions générales des let. a à e du ch. 3.1.2 (méthode 1) sont observées et les couples température-temps suivants appliqués:
 - 106 heures à -18° C au maximum;
 - 82 heures à -21° C au maximum;
 - 63 heures à $-23,5^{\circ}$ C au maximum;
 - 48 heures à -26° C au maximum;
 - 35 heures à -29° C au maximum;
 - 22 heures à -32° C au minimum;
 - 8 heures à -35° C au maximum;
 - 0,5 heure à -37° C au maximum.

Titre après le ch. 1.3.4

2 Volaille domestique, lapins domestiques et oiseaux coureurs

Ch. 3.1.2, 3.1.6, 3.1.8 et 3.1.12

La carcasse et les parties de de l'animal, y compris le sang, doivent être éliminés comme sous-produits animaux lorsque l'on constate:

- 3.1.2 la présence d'altérations aiguës de plus d'une articulation (polyarthrite);
- 3.1.6 la présence de fortes anomalies de couleur, de consistance, d'odeur ou d'aspect dans la musculature ou les organes;
- 3.1.8 un état d'émaciation prononcé (cachexie) ou un œdème généralisé;
- 3.1.12 la présence d'altérations pathologiques marquées, d'ampleur systémique, de la musculature ou des organes.

Annexe 8
(art. 8, al. 1, let. d)

Certificat de salubrité

Organe d'exécution officiel

Abattoir

Numéro

Espèce animale

Nombre de carcasses

Poids

L'organe d'exécution officiel atteste par sa signature que les carcasses désignées ci-dessus sont propres à la consommation.

Établi à

le

Signature

Estampille de salubrité

Annexe 12
(art. 11, let. c)
Recto

Canton: _____

Rapport d'inspection

Commune: _____

Abattoir	Vétérinaire officiel
Numéro de contrôle (N° BDTA): _____	Nom: _____
Établissement: _____	Prénom: _____
Adresse: _____	Adresse: _____
NPA/Lieu: _____	NPA/Lieu: _____
Tél.: _____	Tél.: _____

Autorisation d'exploiter	<input type="checkbox"/>	Révisions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	<input type="checkbox"/>	Révisions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	Bovin	Mouton	Chèvre	Porc	Animal de l'espèce équine	Volaille domestique	Autre
Étourdissement*							
Cadence**							

* P = pistolet à tige perforante

E = électrique (manuel)

** Nombre d'animaux par heure

D = dioxyde de carbone

R = électrique (*restrainer*)**Évaluation lors de l'inspection****En ordre****Remarques**

Personnel	Oui	Non	_____	
Enceinte, clôture	Oui	Non	_____	
Nettoyage et désinfection	Véhicules de transport des animaux	Oui	Non	_____
		Oui	Non	_____
Rampes pour animaux / locaux de stabulation	Oui	Non	_____	
Local d'abattage	Oui	Non	_____	
Cadences d'abattage	Oui	Non	_____	
Installations pour l'étourdissement	Oui	Non	_____	
Vidange de l'estomac / des intestins	Oui	Non	_____	
Traitement des abats	Oui	Non	_____	
Locaux de réfrigération et de congélation	Oui	Non	_____	
Expédition	Oui	Non	_____	
Locaux du personnel	Oui	Non	_____	
Entrepôts de matériel	Oui	Non	_____	
Locaux/install. pour les sous-produits animaux	Oui	Non	_____	
Locaux/install. pour les contrôles officiels	Oui	Non	_____	