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

817.190.1

du 23 novembre 2005 (État le 1^{er} février 2024)

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*¹,

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)^{3,4}

arrête:

Section 1

Exigences applicables aux abattoirs, aux établissements de traitement du gibier et aux exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels⁵

Art. 1 ...⁶

¹ Les abattoirs et établissements de traitement du gibier⁷ doivent satisfaire aux exigences fixées à l'annexe 1.

² Les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels doivent satisfaire aux exigences fixées à l'annexe 2.⁸

Art. 2⁹

RO 2005 6591

¹ La désignation de l'unité administrative a été adaptée au 1^{er} janv. 2013 en application de l'art. 16 al. 3 de l'O du 17 nov. 2004 sur les publications officielles (RO 2004 4937).

² RS 817.190

³ RS 916.401

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

⁶ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, avec effet au 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1637).

⁷ Nouvelle expression selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1637). Il a été tenu compte de cette mod. aux disp. mentionnées dans ce RO.

⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

⁹ Abrogé par le ch. II 3 de l'O du 16 mai 2007, avec effet au 1^{er} juil. 2007 (RO 2007 2711).

Section 2

Règles d'hygiène dans les abattoirs, les établissements de traitement du gibier et les exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels¹⁰

Art. 3

¹ Les règles d'hygiène à respecter dans les abattoirs et établissements de traitement du gibier sont fixées à l'annexe 3.

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.¹¹

Section 3 Exécution du contrôle des animaux avant l'abattage

Art. 4

Le contrôle des animaux avant l'abattage est réglementé à l'annexe 4.

Section 4 Exécution du contrôle des viandes

Art. 5 Préparation de la carcasse

¹ Quiconque pratique l'abattage d'animaux doit présenter au contrôle des viandes les carcasses et les parties de la carcasse à contrôler conformément à l'annexe 5.

² Les organes doivent être présentés avec les ganglions lymphatiques correspondants lorsque ceux-ci sont soumis au contrôle.

³ Pour des spécialités gastronomiques, le vétérinaire officiel¹² peut autoriser de cas en cas des dérogations au mode de présentation.

Art. 6 Contrôle des viandes¹³

¹ Le contrôle de la carcasse et des parties de l'animal est soumis aux instructions de l'annexe 6.¹⁴

² Au besoin, il élargit le contrôle, notamment:

- a. en prélevant des échantillons pour des analyses de laboratoire;

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

¹² Nouvelle expression selon l'annexe 2 ch. 3 de l'O du 24 janv. 2007 (Formation dans le Service vétérinaire public), en vigueur depuis le 1^{er} avril 2007 (RO 2007 561). Il a été tenu compte de cette mod. dans tout le texte.

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

b. en incisant d'autres parties de la carcasse et leurs ganglions lymphatiques.

^{2bis} Si les conditions de salubrité et de congélation fixées à l'annexe 7, ch. 1.3.2, sont remplies, les porcs domestiques ne sont pas soumis au prélèvement d'échantillons destiné à l'analyse de détection des trichinelles.¹⁵

³ Quand la présente ordonnance ne prescrit pas de procédure, le vétérinaire officiel applique les méthodes de contrôle scientifiquement reconnues et éprouvées, notamment celles qui sont arrêtées au niveau international.

⁴ Au cours du contrôle, des précautions doivent être prises pour éviter les contaminations.

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.¹⁶

⁶ Pour des spécialités gastronomiques, le vétérinaire officiel peut autoriser au cas par cas des dérogations aux procédures de contrôle.¹⁷

Art. 7 Décision

¹ Après examen de toutes les informations pertinentes et vérification des motifs de contestation prévus à l'annexe 7, le vétérinaire officiel décide si les carcasses et les abats sont propres à la consommation.

² Il peut:

- a. ordonner que les carcasses ou les parties de carcasses impropres à la consommation soient dénaturées ou marquées de manière particulière;
- b.¹⁸ assortir de charges l'utilisation de la viande provenant d'animaux accidentés qui ont été abattus en dehors d'un abattoir ou d'un établissement de traitement du gibier.

Art. 8 Estampillage de la viande

¹ La salubrité est déclarée:

- a. au moyen d'une estampille de salubrité apposée
 - 1.¹⁹ 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,

¹⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1637).

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO **2024** 1).

¹⁷ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 4811).

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1637).

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO **2024** 1).

2. sur chaque demi-carcasse issue d'autre bétail de boucherie; pour les agneaux, les cabris et les porcelets entiers, une estampille de salubrité suffit,
 3. sur chaque carcasse de gibier, à l'exception des lièvres et du gibier plumes;
- b. au moyen d'un certificat de salubrité dont le modèle figure à l'annexe 8 pour ce qui concerne la viande de volailles domestiques, de lapins domestiques, d'oiseaux coureurs, de lièvres et de gibier à plumes.

² L'estampille de salubrité peut aussi être apposée avant que les résultats d'analyses soient disponibles, si le vétérinaire officiel s'assure que la viande provenant de l'animal en question ne sera mise sur le marché que si lesdits résultats sont satisfaisants.

³ L'estampille de salubrité peut être apposée à l'encre ou par le feu. La forme de l'estampille et le libellé du texte sont fixés à l'annexe 9.

⁴ Seules des couleurs indélébiles, bien visibles et admises par l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les additifs²⁰ peuvent être utilisées pour les estampillages de salubrité et pour tous les marquages non officiels.

Section 5 Organisation et technique

Art. 9 Temps disponible pour le contrôle des viandes

¹ Dans les abattoirs et les établissements de traitement du gibier où le travail s'effectue à la chaîne, l'établissement doit régler la cadence de telle sorte que, pour chaque carcasse et les parties qui en sont issues, le laps de temps disponible pour le contrôle des viandes soit au minimum de:²¹

a. ²² pour les animaux de l'espèce bovine âgés de plus de huit mois:	4 minutes;
b. ²³ pour les animaux de l'espèce bovine âgés de moins de huit mois:	2 minutes;
c. pour les animaux des espèces ovine et caprine:	1 minute;
d. pour les animaux de l'espèce porcine (sans prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles):	1 minute;
e. pour les animaux de l'espèce équine (sans prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles):	4 minutes;
f. pour tout autre bétail de boucherie:	2 minutes;
g. pour les lièvres et le gibier à plumes:	1 minute;

²⁰ [RO 2005 6191. RO 2007 2977 art. 7]. Voir actuellement l'O du 25 nov. 2013 (RS 817.022.31).

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1637).

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

²³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

- h. pour d'autre gibier (sans prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles): 2 minutes;
- i. pour la volaille domestique et les lapins domestiques: 2,5 sec.

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.²⁴

Art. 10²⁵ 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 ongles 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.

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

Art. 11 Formulaires

Les formulaires suivants doivent être utilisés:

- a. rapport officiel de prélèvement d'échantillons selon le modèle figurant à l'annexe 10;
- b. contestation lors du contrôle des animaux avant l'abattage et lors du contrôle des viandes selon le modèle figurant à l'annexe 11;
- c. rapport d'inspection selon le modèle figurant à l'annexe 12;
- d. certificat sanitaire délivré à l'issue du contrôle des animaux avant l'abattage, lorsque ce contrôle est effectué dans le troupeau de provenance selon le modèle figurant à l'annexe 13;
- e.²⁶ déclaration attestant l'examen du gibier sauvage selon le modèle figurant à l'annexe 14.

Section 6 Dispositions finales**Art. 12** Dispositions transitoires

¹ En dérogation à l'art. 9, al. 1, let. a et b, et aux annexes 5, ch. 1 et 2, et 6, ch. 1 et 2, la limite d'âge des animaux de l'espèce bovine est fixée à 6 mois jusqu'au 31 décembre 2006.

² Jusqu'au 31 décembre 2006, on pourra utiliser, à la place de l'estampille de salubrité (annexe 9), l'estampille du contrôle des viandes selon le modèle figurant à l'annexe 5 de l'ordonnance du 3 mars 1995 sur le contrôle des viandes²⁷.

Art. 12a²⁸ 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.

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO 2017 1637).

²⁷ [RO 1995 1703]

²⁸ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

Art. 13 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 3 mars 1995 sur le contrôle des viandes²⁹ est abrogée.

Art. 14 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

²⁹ [RO 1995 1703]

Annexe I³⁰
(art. 1)

Exigences applicables aux abattoirs et aux établissements de traitement du gibier

1 Exigences générales

1.1 Équipement des locaux

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

- a. de *sols* imperméables et imputrescibles, qui permettent à l'eau provenant des postes de travail et des emplacements d'entreposage de s'écouler facilement vers les bouches d'évacuation des eaux, et qui sont faciles à nettoyer et à désinfecter;
- b. de *murs* avec un revêtement clair, résistant, lavable, lisse et imperméable, faciles à nettoyer et à désinfecter:
 1. jusqu'à la hauteur maximale où s'effectue le travail dans les locaux d'abattage, mais jusqu'à une hauteur d'au moins 3 mètres,
 2. jusqu'à la hauteur maximale du stockage dans les locaux de réfrigération,
 3. jusqu'à la hauteur maximale où s'effectue le travail dans les autres locaux, mais jusqu'à une hauteur d'au moins 2 mètres;
- c. de *coins* et de *lignes de jonction des murs et du sol* arrondis ou conçus de sorte que la saleté ne puisse s'y accumuler;
- d. de *bouches d'évacuation des eaux*, siphonnées de manière à éviter les odeurs, et qui seront:
 1. recouvertes d'une grille au sens du ch. 1.10 lorsqu'ils sont au sol, ou
 2. directement reliées aux installations produisant des eaux résiduaires.

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

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

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

⁵ Les portes, les rebords et les cadres de fenêtres, les conduites et autres éléments de construction doivent être également enduits d'un revêtement lavable et clair, lisse, résistant et imperméable. Ils doivent être construits de façon à réduire le plus possible les dépôts de poussière et de saleté.

³⁰ Mise à jour par les ch. I al. 1 et II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1637), le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020 (RO 2020 2531) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

1.2 Eau

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

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

1.3 Éclairage

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

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

1.4 Ventilation

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

1.5 Locaux de réfrigération et de congélation

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

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

1.6 Dispositif de nettoyage des mains

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

² Ce dispositif doit être pourvu:

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

1.7 Nettoyage et désinfection des outils

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

1.8 Installations et outils

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

² Les installations et les outils doivent être utilisés de façon 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.

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

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

1.9 Élimination des sous-produits animaux

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

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

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

- a. de récipients étanches en matière résistant à la corrosion, faciles à nettoyer, ou

- b. d'un local spécial pour les grandes quantités ou l'entreposage.

⁴ Les récipients et les locaux destinés à recevoir des sous-produits animaux doivent pouvoir être fermés à clé afin d'empêcher les personnes non autorisées d'y accéder. 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)³¹.

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.

1.10 Eaux résiduaire

¹ Pour séparer les matières solides des eaux résiduaire, les abattoirs et établissements de traitement du gibier doivent disposer soit d'un équipement permettant une pré-épuratoin des eaux résiduaire (système de flottation ou de filtrage) soit de bouches d'évacuation des eaux au sol munies de grilles dont les ouvertures ne dépassent pas 1 cm².

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

2 Exigences générales applicables aux grands établissements

2.1 Aménagement de l'enceinte

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

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

- a. l'une, pour les véhicules destinés au transport d'animaux;
- b. l'autre, pour les véhicules destinés au transport de viandes.

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

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

³¹ RS 916.441.22

2.2 Infrastructure de base

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

- a. l'hébergement des animaux (local d'attente et local de stabulation);
- b. l'abattage, avec des zones séparées pour:
 1. l'étourdissement et la saignée,
 2. l'éviscération et les autres opérations d'abattage;
- c. le traitement des abats;
- d. le conditionnement et l'emballage des abats pour autant que ces opérations soient prévues;
- e. l'entreposage des viandes (local de réfrigération et de surgélation);
- f. l'entreposage de matériaux de conditionnement et d'emballage et d'auxiliaires technologiques;
- g. l'entreposage du matériel de nettoyage et de désinfection;
- h. l'entreposage des pièces de rechange, des outils et du matériel technique, tel que les lubrifiants;
- i. le personnel (vestiaires, toilettes);
- j. l'élimination des sous-produits animaux;
- k. les contrôles et les mesures officiels.

² ...

³ Les opérations visées à l'al. 1, let. b, c et d peuvent être séparées dans l'espace ou le temps.

2.3 Installations pour le personnel

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

² Les locaux doivent être équipés:

- a. de sols imperméables, de murs lisses et lavables;
- b. d'endroits de rangement séparés pour les vêtements personnels et les vêtements de travail ou d'un centre de distribution des vêtements;
- c. de dispositifs de nettoyage des mains équipés conformément à l'annexe 1, ch. 1.6; l'installation d'essuie-mains en tissu avec dérouleur automatique est néanmoins autorisée.

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

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

3 Exigences générales applicables aux établissements de faible capacité

¹ Un établissement de faible capacité doit disposer des locaux et des installations suivants:

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

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

³ La surface au sol du local d'abattage doit être de 25 m² au moins 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.

4 Exigences particulières applicables aux abattoirs de bétail de boucherie et de gibier d'élevage

4.1 Grands établissements

4.1.1 Hébergement des animaux

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

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

- d. d'installations facilitant le contrôle des animaux avant l'abattage et l'identification des animaux et/ou des groupes d'animaux;
- e. d'une évacuation séparée des eaux résiduaires afin que celles-ci ne compromettent pas la sécurité des denrées alimentaires.

4.1.2 Locaux supplémentaires

¹ Des locaux ou des emplacements séparés par une cloison sont requis:

- a. pour le traitement des têtes;
- b. pour la vidange et le nettoyage des estomacs et des intestins;
- c. pour le traitement des estomacs et des intestins.

² Lorsque plus d'une chaîne d'abattage fonctionnent dans le même local, leur séparation adéquate doit être assurée pour éviter une contamination croisée. Les opérations doivent être séparées dans l'espace ou dans le temps.

³ Si dans le local où s'effectuent l'échaudage, l'épilage, le grattage et le brûlage des porcs, des animaux d'autres espèces animales sont abattus en même temps, l'emplacement servant à ces opérations doit être séparé:

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

⁴ L'autorité cantonale compétente peut autoriser que la vidange et le nettoyage des estomacs et des intestins soient effectués dans le même local que l'abattage avec une séparation de celui-ci dans le temps.

4.1.3 Installations supplémentaires

¹ Une grille de réception doit être installée à l'emplacement où tombent les animaux adultes de l'espèce bovine après avoir été étourdis.

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

4.1.4 Locaux et installations pour les contrôles et mesures officiels

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

- a. pour isoler les animaux malades ou suspects: un local de stabulation sanitaire que l'on peut fermer à clef ou un emplacement à part dans le local de stabulation, doté de bouches d'évacuation des eaux indépendantes;
- b. un emplacement abrité pour le contrôle des animaux avant l'abattage;

- c. dans les abattoirs disposant d'une chaîne automatique de déplacement des carcasses, un convoyeur parallèle, partant du poste de contrôle, destiné aux carcasses qui doivent subir des contrôles supplémentaires;
- d. un local de réfrigération sanitaire que l'on peut fermer à clef ou des compartiments équivalents que l'on peut fermer à clef pour la conservation des carcasses contestées et mises sous séquestre;
- e. selon le volume des abattages, soit un bureau suffisamment équipé que l'on peut fermer à clef, soit un poste de travail avec un compartiment que l'on peut fermer à clef pour y mettre le matériel servant aux contrôles et les documents administratifs, ainsi qu'une armoire pour les vêtements de travail.

² Si l'abattage d'animaux malades ou suspectés de maladie ne peut être effectué dans des abattoirs spécialement prévus à cet effet ou effectué à d'autres moments que les abattages ordinaires, il faut prévoir un local d'abattage sanitaire.

³ Les postes de contrôle des viandes doivent être pourvus:

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

4.2 Établissements de faible capacité

4.2.1 Locaux ou emplacements supplémentaires

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

4.2.2 Installations supplémentaires

Les installations suivantes sont requises:

- a. un dispositif pour nettoyer les véhicules de transport, s'il n'est pas disponible ailleurs;
- b. un dispositif pour suspendre les carcasses;
- c. un aménagement dans le local de réfrigération pour conserver séparément les carcasses et les parties mises sous séquestre.

5 Exigences particulières applicables aux abattoirs de volaille domestique et d'oiseaux coureurs

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:

- a. sortir les animaux de leurs contenants de transport, effectuer le contrôle avant l'abattage et les préparer à l'étourdissement;
- b. les étourdir, les saigner et les déplumer ou les dépouiller;
- c. l'éviscération et les autres opérations d'abattage, y compris l'ajout de condiments aux carcasses entières;
- d. expédier les viandes.

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.

³ Les personnes s'occupant de la volaille vivante ou de la plumaison doivent avoir un vestiaire et des toilettes distincts de ceux des autres employés. Les carcasses doivent être conduites par des ouvertures réduites permettant leur passage d'un local à l'autre et leur arrivée dans le local d'abattage. Les autres passages entre ces locaux doivent être dotés de portes à fermeture automatique.

⁴ Des installations fermant à clé doivent être prévues pour l'entreposage frigorifique des viandes mises sous séquestre.

6 Exigences particulières applicables aux établissements de traitement du gibier

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

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

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

Annexe 232
(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;

³² Nouvelle teneur selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

- 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, OSPA³³.
- 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.

³³ RS 916.441.22

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

1 Règles d'hygiène générales

1.1 Hygiène du personnel

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

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

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

³ Ces prescriptions sont applicables par analogie aux visiteurs des abattoirs et établissements de traitement du gibier.

1.2 Utilisation des installations et des outils

¹ Les installations et les outils doivent être réservés aux activités afférentes à l'abattage et au traitement des carcasses et des abats.

² Les sols, les murs et les plates-formes ne doivent pas entrer en contact avec des carcasses et des abats.

³ Les récipients contenant des carcasses ou des abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol.

⁴ Les outils, notamment les couteaux, doivent être conservés en un endroit propre.

⁵ L'affûtage des couteaux doit être effectué dans un emplacement particulier.

³⁴ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 29 oct. 2008 (RO 2008 5173), les ch. I al. 1 et II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1637), le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020 (RO 2020 2531) et les ch. I al. 2 et II al. 1 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

1.3 Nettoyage des locaux, des installations et des outils

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

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

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

2 Règles d'hygiène particulières: abattage de bétail de boucherie et de gibier d'élevage

2.1 Activités dans les abattoirs

¹ Seules les activités afférentes à l'abattage sont autorisées dans les locaux d'un abattoir.

² Sont autorisés en outre:

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

³ L'abattage d'animaux de différentes espèces dans le même abattoir doit être séparé dans l'espace ou dans le temps.

2.2 Abattage

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

- a. ne sont pas admises comme denrée alimentaire;
- b. sont à présenter séparément au contrôle des viandes;

2.3 Règles d'hygiène

¹ Les animaux doivent être saignés. Chez les animaux autres que les moutons et les chèvres, la trachée et l'œsophage doivent rester intacts lors de la saignée.

² Les carcasses, à l'exception de celles de porcs, doivent être dépouillées. Si les porcs ne sont pas dépouillés, ils doivent être épilés. Le vétérinaire officiel peut permettre des dérogations dans des cas particuliers pour des spécialités gastronomiques.

³ Lors du dépouillement, la viande ne doit entrer en contact:

- a. ni avec la partie externe de la peau;
- b. ni avec les mains et les appareils qui ont traité la partie externe de la peau.

⁴ Lors du dépouillement, les mamelles en lactation ne doivent pas être incisées; la carcasse ne doit pas être souillée par du lait ou du colostrum.

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.

⁶ S'ils sont destinés à une transformation ultérieure en tant que denrées alimentaires:

- a. les estomacs doivent être nettoyés et blanchis;
- b. les intestins doivent être vidés et nettoyés;
- c. les têtes et les pieds doivent être dépouillés ou blanchis et épilés.

^{6bis} En dérogation à l'al. 6, let. a, les estomacs des veaux destinés à la production de présure doivent seulement être vidés.

⁷ Les viscères de la cavité abdominale doivent être retirés dès que possible du secteur «propre» de l'abattoir.

⁸ Les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale. Toute contamination visible doit être éliminée par le parage.

⁹ Les contaminations de la viande par l'eau d'échaudage doivent être évitées. Les carcasses de porcs doivent être échaudées avec de l'eau potable.

¹⁰ Si un abattoir ne dispose pas d'un local d'abattage sanitaire, les locaux utilisés pour l'abattage sanitaire doivent être nettoyés et désinfectés après chaque utilisation.

2.4 Manipulations interdites lors de l'abattage

¹ Les carcasses et les abats ne doivent pas être:

- a. nettoyés à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux servant au nettoyage, mis à part les serviettes jetables en papier;
- b. ...
- c. immergés dans de l'eau stagnante avant le contrôle des viandes.

² Les carcasses, à l'exception des carcasses de porcs, ne doivent pas être douchées avant le contrôle des viandes.

3 Règles d'hygiène particulières: abattage d'autres espèces animales

3.1 Volaille domestique, lapins domestiques et oiseaux coureurs

¹ Les contenants utilisés pour la livraison d'animaux vivants à l'abattoir doivent être constitués de matériaux résistant à la corrosion, faciles à nettoyer et à désinfecter; aussitôt après déchargement et au besoin avant chaque réutilisation, ils doivent être nettoyés, lavés et désinfectés.

² L'intestin doit être enlevé de manière à ne pas souiller la carcasse. Il doit être éliminé dès que possible de la partie «propre» de l'abattoir.

³ Après l'éviscération et le contrôle des viandes, les animaux abattus doivent être nettoyés et réfrigérés dès que possible jusqu'à une température ne dépassant pas 4 °C, à moins que la découpe ne soit effectuée à chaud.

⁴ Lorsque les carcasses sont soumises à un processus de réfrigération par immersion, toutes les précautions doivent être prises pour éviter leur contamination, en tenant compte de paramètres tels que le poids de la carcasse, la température, le volume et la direction du flux de l'eau et le temps de réfrigération. L'équipement doit être entièrement vidé, nettoyé et désinfecté chaque fois que cela est nécessaire et au moins une fois par jour.

3.2 Gibier sauvage

3.2.1 Généralités

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

² La réfrigération doit commencer dans un délai raisonnable suivant la mise à mort et atteindre dans toute la viande une température ne dépassant pas 7 °C, 4 °C dans le cas des lièvres et du gibier à plumes. Tout amoncellement est interdit pendant le transport vers l'établissement de traitement. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération active n'est pas nécessaire.

³ Lorsqu'un examen de recherche des trichinelles est prescrit, la tête (à l'exception des défenses) et le diaphragme doivent accompagner la carcasse et être présentés au vétérinaire officiel.

3.2.2 Contrôle du gibier sauvage

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

² Un certificat (annexe 14) doit être délivré à l'issue de l'examen.

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

- a. Si aucune caractéristique anormale n'a été constatée lors de l'examen visé à l'al. 1, la tête et les viscères ne doivent pas accompagner la carcasse, sauf si cela est prescrit pour l'examen de recherche des trichinelles.
- b. Si l'examen visé à l'al. 1 révèle des caractéristiques anormales, la tête, à l'exception des défenses, et les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps.

- c. Si l'examen visé à l'al. 1 n'a pas pu être effectué, la tête à l'exception des défenses, des bois ou des cornes, ainsi que les viscères, à l'exception de l'estomac et des intestins, doivent accompagner le corps.

3.3 Poissons

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.

² Dès que possible après leur sortie de l'eau, les poissons doivent être placés à l'abri de toute contamination et être protégés contre les effets du soleil ou de toute autre source de chaleur. Lorsqu'ils sont lavés, l'eau doit être propre.

³ Les poissons doivent être manipulés et entreposés de façon à éviter qu'ils ne soient meurtris ou endommagés d'une autre manière.

⁴ Les poissons qui ne sont pas conservés vivants doivent être réfrigérés dès que possible avec de la glace obtenue à partir d'eau potable. Toutefois, lorsque la réfrigération n'est pas possible immédiatement après la capture, les poissons doivent être débarqués dès que possible et être réfrigérés dans des locaux appropriés.

⁵ Les poissons doivent être étêtés et/ou éviscérés dès que possible après la capture et de manière hygiénique. Après quoi, ils doivent être lavés immédiatement et abondamment à l'eau propre. Dans ce cas, les viscères et les parties pouvant constituer un danger pour la santé de l'être humain doivent être retirés au plus vite et être conservés à l'écart de produits destinés à la consommation humaine.

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.

3.4 Autres animaux

¹ Les abattoirs dans lesquels les grenouilles sont préparées doivent disposer d'un local réservé à l'entreposage et au lavage des grenouilles vivantes, à leur abattage et leur saignée. Les grenouilles et les escargots doivent être emportés vivants dans un établissement équipé pour leur traitement et y être mis à mort. Dans le cas contraire, ils sont impropres à la consommation.

² Après la mise à mort, l'hépatopancréas des escargots doit être enlevé et ne doit pas être remis en tant que denrée alimentaire.

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.

⁴ Les crustacés, les mollusques, les échinodermes et les tuniciers vivants remis directement au consommateur doivent être maintenus à une température qui n'affecte pas les caractéristiques de viabilité et de sécurité des aliments.

⁵ Pour le reste, les crustacés, mollusques, échinodermes et tuniciers sont soumis aux réglementations du ch. 3.3.

*Annexe 3a*³⁵
(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.

³⁵ Introduite par le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

Annexe 4³⁶
(art. 4)

Contrôle des animaux avant l'abattage

1 Exécution

¹ Lors du contrôle des animaux avant l'abattage, il faut vérifier:

- a. si le document d'accompagnement ou la déclaration sanitaire a été remis et s'il concorde avec l'identification de l'animal;
- b. si le document d'accompagnement ou la déclaration sanitaire laisse suspecter des caractéristiques contestables chez l'animal;
- c. si l'état général de l'animal est perturbé et si l'animal présente des symptômes de maladies ou de blessures;
- d. s'il y a une suspicion d'épizootie, notamment de zoonose;
- e. si des indices laissent supposer que les dispositions relatives aux traitements médicamenteux ou à l'administration de substances interdites n'ont pas été respectées;
- f. si les dispositions de la protection des animaux sont prises en considération;
- g. si l'animal ne présente pas de souillures manifestes;
- h. si d'autres constatations laissent supposer que la santé publique ou la santé animale pourraient être compromises.

² Outre le contrôle des animaux avant l'abattage, le vétérinaire officiel doit effectuer un examen clinique de tous les animaux que le personnel de l'abattoir ou l'auxiliaire officiel a écartés.

³ Les systèmes de contrôle de qualité des unités d'élevage qui se rapportent à des animaux clairement identifiés peuvent être pris en considération.

⁴ Lorsque le contrôle des animaux avant l'abattage a été effectué dans le troupeau de provenance et lorsque l'examen global et le contrôle de la déclaration sanitaire (annexe 13) ne font rien suspecter de particulier, aucun contrôle supplémentaire n'est requis.

2 Mesures résultant du contrôle des animaux avant l'abattage

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

- a. soit signalé en vue d'un examen plus approfondi lors du contrôle des viandes;
- b. soit préventivement isolé;

³⁶ Mise à jour par l'annexe 2 ch. 3 de l'O du 24 janv. 2007 (Formation dans le Service vétérinaire public) (RO 2007 561) et les ch. 1 al. 3 et II al. 1 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

- c. soit abattu dans un autre local ou dans le même local que les autres animaux, mais à un autre moment;
- d. soit immédiatement abattu;
- e. ne soit abattu qu'après un temps de repos indiqué;
- f. ne soit provisoirement pas abattu pour raison d'épizootie ou de suspicion d'épizootie;
- g. soit tué et que la carcasse soit éliminée comme un sous-produit animal, ou
- h. soit nettoyé avant l'abattage.

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 5³⁷
(art. 5, al. 1, et 12, al. 1)

Préparation de la carcasse pour le contrôle des viandes

1 Animaux de l'espèce bovine, âgés de plus de huit mois

1.1 La carcasse doit être présentée comme suit:

- 1.1.1 la carcasse: sans la tête, dépouillée, complètement éviscérée, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), sans la queue; en demi-carcasses, quartiers ou en six morceaux;
- 1.1.2 la tête: dépouillée, la langue dégagée de façon à permettre un examen visuel de la muqueuse de la bouche et de l'arrière-bouche; pour les animaux d'un poids mort égal ou inférieur à 150 kg, le dépouillement de la tête et le dégagement de la langue ne sont pas nécessaires;
- 1.1.3 le museau, s'il a été détaché de la tête;
- 1.1.4 la queue: avec les muscles correspondants;
- 1.1.5 la trachée et l'œsophage, le poumon, le péricarde non ouvert, le cœur non ouvert et le diaphragme;
- 1.1.6 le foie;
- 1.1.7 la rate;
- 1.1.8 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe graisseuse;
- 1.1.9 les pré-estomacs et l'estomac avec le mésentère;
- 1.1.10 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 1.1.11 la mamelle: non dépouillée dans la région des sinus lactifères;
- 1.1.12 les organes génitaux femelles.
- 1.1.13 les pieds, s'ils sont destinés à être utilisés comme denrées alimentaires.

1.2 Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

- 1.2.1 le sang;
- 1.2.2 les yeux (seulement chez les animaux jusqu'à 12 mois), les paupières, les conduits auditifs externes;
- 1.2.3 la peau;
- 1.2.4 les cornes;

³⁷ Mise à jour par le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 4811), l'annexe 2 ch. 3 de l'O du 24 janv. 2007 (Formation dans le Service vétérinaire public; RO 2007 561), le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 29 oct. 2008 (RO 2008 5173), les ch. I al. 1 et II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1637) et le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020, en vigueur depuis le 1^{er} juil. 2020 (RO 2020 2531).

- 1.2.5 les pieds, s'ils ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires;
- 1.2.6 la moelle épinière et la dure-mère (*Dura mater*);
- 1.2.7 le thymus;
- 1.2.8 la vésicule biliaire;
- 1.2.9 la mamelle, si elle n'est pas destinée à être utilisée comme denrée alimentaire;
- 1.2.10 les organes génitaux mâles.

2 Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de huit mois

2.1 La carcasse doit être présentée comme suit:

- 2.1.1 la carcasse: sans la tête, dépouillée, éviscérée, avec ou sans les reins et leur enveloppe graisseuse, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), sans la queue; en demi-carcasses;
- 2.1.2 la tête: dépouillée ou non;
- 2.1.3 la queue: avec les muscles correspondants;
- 2.1.4 les pieds, s'ils sont destinés à être utilisés comme denrées alimentaires;
- 2.1.5 la trachée et l'œsophage, le poumon, le péricarde non ouvert et le diaphragme;
- 2.1.6 le thymus;
- 2.1.7 le foie;
- 2.1.8 la rate;
- 2.1.9 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe graisseuse;
- 2.1.10 les pré-estomacs et l'estomac avec le mésentère;
- 2.1.11 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus.

2.2 Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

- 2.2.1 le sang;
- 2.2.2 les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 2.2.3 la peau;
- 2.2.4 les pieds, s'ils ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires;
- 2.2.5 la moelle épinière;
- 2.2.6 la vésicule biliaire;
- 2.2.7 les organes génitaux mâles et femelles.

3 Animaux des espèces ovine et caprine, gibier d'élevage, autre bétail de boucherie (non cités aux ch. 1, 2, 4 et 5)

3.1 La carcasse doit être présentée comme suit:

- 3.1.1 la carcasse: sans la tête ou avec la tête lorsque les animaux sont âgés de moins de 12 mois (si la tête reste à la carcasse: sans les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes), dépouillée, éviscérée, avec ou sans les reins dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), avec ou sans la queue; non fendue ou en demi-carcasses;
- 3.1.2 la tête: si elle est séparée de la carcasse, dépouillée ou non; avec les yeux si les animaux sont âgés de plus de 12 mois;
- 3.1.3 le cas échéant la queue;
- 3.1.4 la trachée et l'œsophage, le poumon non soufflé, le cœur non ouvert et le diaphragme;
- 3.1.5 le foie;
- 3.1.6 la rate;
- 3.1.7 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse s'ils ont été retirés de la carcasse;
- 3.1.8 les pré-estomacs et l'estomac avec le mésentère;
- 3.1.9 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 3.1.10 la mamelle des femelles adultes;
- 3.1.11 les organes génitaux femelles.

3.2 Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

- 3.2.1 le sang;
- 3.2.2 les yeux des animaux de moins de 12 mois, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 3.2.3 la peau;
- 3.2.4 les cornes ou les bois;
- 3.2.5 les pieds;
- 3.2.6 la moelle épinière;
- 3.2.7 la vésicule biliaire;
- 3.2.8 la mamelle si elle n'est pas destinée à être utilisée comme denrée alimentaire;
- 3.2.9 les organes génitaux mâles.

4 Animaux de l'espèce porcine

4.1 La carcasse doit être présentée comme suit:

- 4.1.1 la carcasse: avec ou sans la tête, éviscérée, avec ou sans les reins dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse, épilée ou sans la couenne, sans les onglons, avec la queue; en demi-carcasses, quartiers ou en six morceaux; les truies: sans les mamelles; les truies et les verrats adultes: les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*);
- 4.1.2 la tête: séparée ou non de la carcasse, sans les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 4.1.3 la trachée et l'œsophage, le poumon, le péricarde non ouvert et le diaphragme;
- 4.1.4 le foie;
- 4.1.5 la rate;
- 4.1.6 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse;
- 4.1.7 l'estomac avec le mésentère;
- 4.1.8 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 4.1.9 les mamelles des truies;
- 4.1.10 les organes génitaux femelles;
- 4.1.11 la couenne, si l'on a procédé au dépouillage.

4.2 Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

- 4.2.1 le sang;
- 4.2.2 les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 4.2.3 les soies;
- 4.2.4 les onglons ou les pieds de truies et de verrats adultes;
- 4.2.5 la moelle épinière;
- 4.2.6 la vésicule biliaire;
- 4.2.7 les organes génitaux mâles.
- 4.2.8 les mamelles des truies, si elles ne sont pas destinées à être utilisées comme denrées alimentaires.

5 Animaux de l'espèce équine

5.1 La carcasse doit être présentée comme suit:

- 5.1.1 la carcasse: dépouillée, sans la tête, complètement éviscérée, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), sans la queue; en demi-carcasses, quartiers ou en six morceaux;

- 5.1.2 la tête: dépouillée, la langue dégagée de façon à permettre un examen visuel de la muqueuse de la bouche et de l'arrière-bouche; le cas échéant fendue selon le plan médian pour un examen de recherche de la morve;
- 5.1.3 la queue avec les muscles correspondants;
- 5.1.4 la trachée fendue, l'œsophage, le poumon, le péricarde non ouvert et le diaphragme;
- 5.1.5 le foie;
- 5.1.6 la rate;
- 5.1.7 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse;
- 5.1.8 l'estomac avec le mésentère;
- 5.1.9 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 5.1.10 la mamelle;
- 5.1.11 les organes génitaux femelles.

5.2 Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

- 5.2.1 le sang;
- 5.2.2 les yeux;
- 5.2.3 la peau;
- 5.2.4 la graisse de la crinière;
- 5.2.5 les pieds;
- 5.2.6 la moelle épinière;
- 5.2.7 les organes génitaux mâles.

6 Volaille domestique, lapins domestiques et oiseaux coureurs

6.1 La carcasse doit être présentée comme suit:

- 6.1.1 la carcasse: déplumée/dépouillée et ouverte de manière à pouvoir inspecter les viscères et les cavités corporelles. Si les viscères ont été enlevés de la carcasse, ils doivent rester attribuables à la carcasse dont ils proviennent.

6.2 Les parties suivantes de la carcasse peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

- 6.2.1 le sang;
- 6.2.2 la tête;
- 6.2.3 la peau/les plumes;
- 6.2.4 les pieds.

7 Gibier sauvage

7.1 La carcasse doit être présentée comme suit:

7.1.1 la carcasse: déplumée/dépouillée et ouverte de manière à pouvoir inspecter les viscères et les cavités corporelles. Si les viscères ont été enlevés de la carcasse, ils doivent rester attribuables à la carcasse dont ils proviennent. Si le vétérinaire officiel l'exige, la tête et la colonne vertébrale doivent être fendues.

7.2 Les parties suivantes de la carcasse peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

7.2.1 le sang;

7.2.2 la tête, sauf celle des sangliers;

7.2.3 la peau/les plumes;

7.2.4 les pieds;

7.2.5 les viscères de la cavité thoracique et abdominale si un contrôle a été effectué conformément à l'art. 21 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.

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

³⁸ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

	Parties anatomiques	à effectuer
	ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel
1.1.6	estomac et intestin mésentère	examen visuel 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
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	examen visuel
	ganglions lymphatiques supramammaires (<i>Lnn. supramammarii</i>) chez les vaches	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	incision transversale en leur tiers postérieur à travers les principales ramifications bronchiques
	ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes, Lnn. eparteriales</i>)	incision
	ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	incision
	trachée	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	examen visuel
	gorge	examen visuel
	ganglions lymphatiques rétropharyngiens (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	examen visuel
2.1.2	bouche et gosier	examen visuel
	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
2.1.3	péricarde	ouverture, examen visuel
	cœur	examen visuel
2.1.4	diaphragme	examen visuel
2.1.5	foie	examen visuel
	ganglions lymphatiques rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel
2.1.6	estomac et intestin	examen visuel
	mésentère	examen visuel
	ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	examen visuel
2.1.7	rate	examen visuel
2.1.8	reins	examen visuel
2.1.9	plèvre	examen visuel
	péritoine	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	pieds 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>) masséters internes (<i>M. pterygoideus</i>) langue	incision examen visuel, large incision examen visuel, palpation
2.2.2	poumons destinés à être utilisés comme denrée alimentaire ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>) trachée	incision transversale en leur tiers postérieur à travers les principales ramifications bronchiques incision 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 ganglions lymphatiques de la région gastrique et ganglions lymphatiques mésentériques (<i>Lnn. gastrici, Lnn. mesenterici craniales et caudales</i>)	palpation, incision 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 gorge bouche, gosier et langue	examen visuel examen visuel examen visuel
3.1.2	poumons trachée œsophage	examen visuel examen visuel 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
	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel
4.1.16	chevaux à robe grise ou blanche: contrôles supplémentaires pour le dépistage de la mélanose et des mélanomes	
	muscles des épaules	examen visuel, au-dessous du cartilage scapulaire, après avoir relâché l'attache d'une épaule
	ganglions lymphatiques des épaules (<i>Lnn. subrhomboidei</i>)	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 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
5.1.7	rate	examen visuel
5.1.8	reins	examen visuel
5.1.9	plèvre péritoine	examen visuel 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 ganglions lymphatiques bronchiques (<i>Lnn. bifurcationes</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>) ganglions lymphatiques médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>) trachée	incision incision incision 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

	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	<p>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.</p>
8.1	<p>carcasse, cavités corporelles</p> <p>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</p>
8.2	<p>organes</p> <p>examen visuel, palpation et incision si nécessaire</p>
8.3	<p>musculature</p> <p>examen visuel, palpation et incision si nécessaire; pour autant qu'il soit prévu, prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichinelles</p>
8.4	<p>tête et colonne vertébrale</p> <p>examen visuel, fente dans la longueur si nécessaire</p>

Annexe 7³⁹(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

1 Animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine ou équine, autre bétail de boucherie et gibier d'élevage

1.1 Carcasse entière impropre à la consommation

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):
 - a. rage,
 - b. atteintes encéphalomyélitiques équines visées au titre 3, chap. 4, section 9a, de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties⁴⁰,
 - c. morve,
 - d. fièvre charbonneuse,
 - e. charbon symptomatique,
 - f. brucelloses (*Brucella abortus*, *Brucella melitensis*, *Brucella suis*) [seulement lors de la mise en évidence de l'agent infectieux],
 - g. tuberculose (*Mycobacterium bovis*, *Mycobacterium caprae* et *Mycobacterium tuberculosis*),
 - 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),
 - i. encéphalopathie spongiforme transmissible,
 - j. tremblante,
 - k. actinobacillose ou actinomycose généralisées,
 - l. lymphadénite généralisée,
 - m. tétanos,
 - n. rouget cutané du porc,
 - o. botulisme,
 - p. listériose,
 - q. paratuberculose;

³⁹ Mise à jour par le ch. I des O du DFI du 12 nov. 2012 (RO 2012 6847), du 20 juin 2014 (RO 2014 2239), les ch. I al. 1 et II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1637), le ch. I de l'O du DFI du 27 mai 2020 (RO 2020 2531) et le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

⁴⁰ RS 916.401

- 1.1.3 maladies parasitaires:
 - a. infestation généralisée par des sarcosporidies,
 - b. infestation généralisée par des cysticerques vivants ou morts dans la musculature,
 - c. infestation par des trichinelles (lors de détection par méthode directe ou par sérologie);
- 1.1.4 autres maladies:
 - a. symptômes cliniques ou anatomopathologiques de pyohémie, septicémie, toxémie, bactériémie ou virémie,
 - b. tumeurs sur plusieurs parties anatomiques,
 - c. abcès sur plusieurs parties anatomiques,
 - d. blessures graves sur plusieurs parties anatomiques,
 - e. état d'émaciation prononcé (dégénérescence aqueuse des tissus adipeux ainsi que de la moelle osseuse et de la musculature);
- 1.1.5 lésions aiguës avec perturbation de l'état général à cause de pathologies inflammatoires, notamment à cause d'inflammations touchant:
 - a. les poumons,
 - b. le cœur et le péricarde,
 - c. le péritoine ou la plèvre,
 - d. l'estomac,
 - e. les intestins,
 - f. les reins,
 - g. l'utérus,
 - h. la mamelle,
 - i. le nombril,
 - j. plus d'une articulation,
 - k. les gaines synoviales,
 - l. le tissu conjonctif (phlegmons);
- 1.1.6 non-conformités liées à la mise à mort ou à l'abattage:
 - a. animaux pérus,
 - b. animaux abattus à l'agonie,
 - c. animaux mort-nés ou à naître,
 - d. animaux qui n'ont pas été soumis au contrôle des animaux avant l'abattage,
 - e. animaux dont certaines parties de la carcasse n'ont pas été soumises au contrôle des viandes,
 - f. animaux abattus avant l'âge de sept jours,
 - g. carcasses contenant du matériel à risque spécifié d'encéphalopathies spongiformes transmissibles (lorsque ce matériel n'a pas été enlevé malgré les injonctions du vétérinaire officiel vétérinaire; la colonne vertébrale fait exception),

- h. animaux qui n'ont pas été saignés ou insuffisamment saignés,
 - i. carcasses fortement souillées notamment par des matières fécales, ayant subi un échaudage excessif ou contenant des corps étrangers;
- 1.1.7 viandes présentant de nettes anomalies de couleur, d'odeur, notamment une odeur sexuelle prononcée, de consistance, de saveur ou d'apparence (altérations pathophysiologiques);
- 1.1.8 substances étrangères et traitements:
- a. dépassement d'une valeur limite,
 - b. intoxication aiguë,
 - c. mise en évidence d'une substance interdite,
 - d. carcasses ou parties de celles-ci ayant subi un traitement physique ou de substances décontaminantes interdit.

1.2 Parties de la carcasse impropres à la consommation

Lorsqu'il n'y a pas de contestation selon le ch. 1.1 et lors des constats ci-dessous ne mettant en cause que certaines parties, seules ces parties sont à éliminer comme sous-produits animaux:

- 1.2.1 mamelle et organes internes, lors de rickettsiose;
- 1.2.2 testicules, lors de *Brucella ovis*;
- 1.2.3 mamelles, tractus génital et sang lorsque les animaux ont présenté une réaction positive ou douteuse au test de dépistage de la brucellose, même si aucune lésion de ce type n'est constatée;
- 1.2.4 foie et reins d'animaux originaires de régions dont l'environnement est considéré comme contaminé par des métaux lourds;
- 1.2.5 parties anatomiques ou organes avec des lésions pathologiques;
- 1.2.6 organes avec des lésions d'origine parasitaire:
 - a. échinocoques et autres cysticerques,
 - b. douves,
 - c. vers pulmonaires,
 - d. ectoparasites,
 - e. ascarides;
- 1.2.7 parties anatomiques ou organes avec les lésions suivantes:
 - a. blessures récentes, fractures,
 - b. infiltrations séreuses,
 - c. lymphadénite localisée,
 - d. lésions purulentes localisées et abcès,
 - e. tumeurs,
 - f. adhérences du tissu conjonctif,
 - g. altérations prononcées de la couenne,
 - h. souillures localisées ou corps étrangers,

- i. sang contaminé par le contenu de l'estomac ou d'autres substances, sang qui peut présenter un risque pour la santé en raison de l'état de santé de l'animal de boucherie,
 - j. altérations répugnantes,
 - k. dépassement d'une valeur limite dans un organe déterminé;
- 1.2.8 morceau de viande où la puce électronique a été implantée, si l'on ne réussit pas à l'enlever.

1.3 Traitement obligatoire de la carcasse avant son utilisation comme denrée alimentaire

- 1.3.1 Carcasses atteintes de cysticerques (*Cycticercus bovis* et *Cycticercus cellulosa*; vivants ou morts), sous réserve du ch. 1.1.3, let. b:

Elles doivent être entreposées pendant un jour à la température de 0 à 2 °C, puis pendant 5 jours à la température de -20 °C.

- 1.3.2 Traitement par congélation selon la méthode de congélation 1

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

soumises à ce procédé de congélation. La durée de congélation se calcule à partir du moment où la température mentionnée à la let. f est atteinte dans la chambre de congélation.

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'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 enregistrés. 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 $-23,5^{\circ}\text{C}$ 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.
- b. La température doit être mesurée au moyen d'appareils thermoélectriques étalonnés et constamment enregistrée. La sonde du thermomètre est placée au centre d'un morceau de viande d'une dimension qui n'est pas inférieure à celle du morceau de viande le plus épais à congeler. Ce morceau de viande doit être placé à l'endroit le moins favorable de la chambre frigorifique, ni à proximité immédiate de l'équipement de refroidissement, ni directement dans le courant d'air froid. Les instruments doivent être conservés sous clé. Les graphiques des températures doivent porter l'indication des numéros de données du registre de l'inspection des viandes à l'introduction ainsi que de la date et de l'heure du début et de la fin de la congélation et être conservés un an.

2 Volaille domestique, lapins domestiques et oiseaux coureurs

2.1 Carcasse entière impropre à la consommation

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

- 2.1.1 épizooties:
 - a. myxomatose,
 - b. peste aviaire classique,
 - c. maladie de Newcastle,
 - d. salmonellose;
- 2.1.2 maladies infectieuses généralisées et lésions chroniques causées par des micro-organismes (y compris les champignons) qui peuvent causer des maladies chez l'homme;
- 2.1.3 parasitisme sous-cutané ou musculaire marqué et parasitisme systémique;
- 2.1.4 autres maladies généralisées:
 - a. tumeurs multiples,
 - b. lésions importantes,
 - c. épanchements de sang multiples,
 - d. ascite,
 - e. cachexie;
- 2.1.5 viandes présentant de nettes anomalies de couleur, d'odeur, de consistance, de saveur ou d'apparence;
- 2.1.6 non-conformités liées à la mise à mort ou à l'abattage:
 - a. animaux péris,
 - b. animaux qui n'ont pas été soumis au contrôle des animaux avant l'abattage,
 - c. animaux dont certaines parties de la carcasse n'ont pas été soumises au contrôle des viandes,

- d. animaux qui n'ont pas été saignés ou insuffisamment saignés,
 - e. carcasses souillées ou ayant subi un échaudage excessif;
- 2.1.7 substances étrangères et traitements:
- a. dépassement d'une valeur limite,
 - b. intoxication aiguë,
 - c. détection d'une substance interdite,
 - d. carcasses ou parties de celles-ci ayant subi un traitement physique interdit.

2.2 Parties de la carcasse impropres à la consommation

Lorsqu'il n'y a pas de contestations selon le ch. 2.1 et lorsque des lésions ou des contaminations sont constatées sur certaines parties seulement sans que l'utilisation du reste de la viande soit mise en cause, seules ces parties sont à éliminer comme sous-produits animaux.

3 Gibier sauvage

3.1 Carcasse entière impropre à la consommation

La carcasse et les parties de celle-ci, y compris le sang, sont à éliminer comme sous-produits animaux lorsque l'on constate:

- 3.1.1 la présence généralisée de tumeurs ou d'abcès dans différents organes internes ou muscles;
- 3.1.2 la présence d'altérations aiguës de plus d'une articulation (polyarthrite);
- 3.1.3 la présence de corps étrangers ne résultant pas de l'activité de chasse dans les cavités corporelles, en particulier à l'intérieur de l'estomac et des intestins ou dans l'urine, lorsque la couleur de la plèvre ou du péritoine présente une altération;
- 3.1.4 parasitisme sous-cutané ou musculaire marqué et parasitisme systémique;
- 3.1.4a l'infestation par des trichinelles (lors de détection par méthode directe ou par sérologie);
- 3.1.5 la formation d'une importante quantité de gaz dans le tractus gastro-intestinal avec altération de la couleur des organes internes;
- 3.1.6 la présence de fortes anomalies de couleur, de consistance, d'odeur ou d'aspect dans la musculature ou les organes;
- 3.1.7 la présence de vieilles fractures ouvertes;
- 3.1.8 un état d'émaciation prononcé (cachexie) ou un œdème généralisé;
- 3.1.9 des adhérences récentes d'organes sur la plèvre ou le péritoine;
- 3.1.10 d'autres altérations importantes évidentes, telles que la putréfaction;
- 3.1.11 des signes indiquant que l'animal a péri indépendamment de la chasse;

3.1.12 la présence d'altérations pathologiques marquées, d'ampleur systémique, de la musculature ou des organes.

3.2 Parties de la carcasse impropres à la consommation

Lorsqu'il n'y a pas de contestation selon le ch. 3.1 et lorsque des lésions ou des contaminations sont constatées sur certaines parties seulement sans que l'utilisation du reste de la viande soit mise en cause, seules ces parties sont à éliminer comme sous-produits animaux.

*Annexe 8*⁴¹
(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

⁴¹ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

*Annexe 9*⁴²
(art. 8, al. 3, et 12, al. 2)

Estampille de salubrité

L'estampille de salubrité doit se présenter comme suit:

1. Forme de l'estampille:
 - a. Viande propre à la consommation: oval
 - b. et c. ...
2. Dimension de l'estampille:
 - a. Largeur: au moins 6,5 cm
 - b. Hauteur: au moins 4,5 cm
3. Informations figurant sur l'estampille:

Une combinaison de lettres et de chiffres indiquant le pays, le numéro de contrôle de l'abattoir et, le cas échéant, un numéro se référant au vétérinaire officiel.
4. Corps des caractères:
 - a. Hauteur des lettres: au moins 0,8 cm
 - b. Hauteur des chiffres: au moins 1 cm

Pour la viande issue des porcs qui n'ont pas été soumis à un examen à l'égard des trichinelles et qui proviennent d'établissements au sens de l'art. 31, al. 4, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes⁴³, l'estampille de salubrité est ovale, a une largeur de 4,5 cm et une hauteur de 2,7 cm et contient le numéro d'agrément de l'établissement. L'utilisation des estampilles du contrôle des viandes au sens de l'annexe 5 de l'ordonnance du 3 mars 1995 sur le contrôle des viandes⁴⁴ reste admise.

⁴² Mise à jour par le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO **2006** 4811) et le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 16 déc. 2016, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2017 (RO **2017** 1637).

⁴³ RS **817.190**

⁴⁴ [RO **1995** 1703]

Annexe 10⁴⁵
(art. 11, let. a)
Recto

Canton:	
Rapport officiel de prélèvement d'échantillons	
Commune	
Abattoir	Numéro de contrôle
Espèce animale	
Age	
Sexe	
Identification de l'animal	
Unité d'élevage, N° BDTA	
Désignation de l'échantillon	☐ pour AMV*
Identification de l'échantillon	
Motif du prélèvement	
Analyse demandée	AMV*
Quantité prélevée	
Valeur de l'échantillon	
Type d'emballage	
Prescriptions pour le transport	
Laboratoire d'analyses	
Carcasse/parties mises sous séquestre	☐ Oui ☐ Non
Lieu, date, heure:	
L'échantillon a été prélevé en présence du soussigné qui confirme l'exactitude du rapport de prélèvement:	
Pour l'établissement:	
Organe d'exécution officiel:	
Remarques et indications supplémentaires: voir au verso	☐ Oui ☐ Non

Voies de droit: voir au verso

* Analyse microbiologique des viandes

⁴⁵ Mise à jour par le ch. I al. 4 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

Annexe 11⁴⁶
(art. 11, let. b)
Recto

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

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

⁴⁶ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1637). Mise à jour par le ch. I al. 4 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

Annexe 12⁴⁷
(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	☐	Révisions	☐	☐	☐
	☐	Révisions	☐	☐	☐

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

* P = pistolet à tige perforante

E = électrique (manuel)

D = dioxyde de carbone

R = électrique (*restrainer*)

** Nombre d'animaux par heure

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	_____	

⁴⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 3 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).

Locaux/install. pour les sous-produits
animaux

Oui	Non
Oui	Non

Locaux/install. pour les contrôles officiels

Oui	Non
-----	-----

Annexe 1348
(art. 11, let. d)
Recto

Certificat sanitaire délivré à l'issue du contrôle des animaux avant l'abattage, lorsque ce contrôle est effectué dans le troupeau de provenance

Vétérinaire officiel

Certificat N°

1. Identification des animaux

Espèce

Nombre d'animaux

Marquage

2. Provenance des animaux

Adresse de l'unité d'élevage

Numéro BDTA

3. Destination des animaux

Abattoir

Moyen de transport

4. Autres informations utiles

5. Déclaration

Le vétérinaire soussigné déclare:

- que les animaux désignés ci-dessus ont été soumis le ... (jour) à ... (heure) à un contrôle des animaux avant l'abattage et ont été jugés sains;
- que les registres et documents concernant ces animaux sont conformes aux exigences légales et n'empêchent pas de procéder à l'abattage des animaux;
- en cas d'abattage d'un animal accidenté ou de gibier d'élevage, que la mise à mort et l'éviscération ont été effectuées le ... (jour) à ... (heure) dans le respect des règles d'hygiène.

Établi le

à

Signature

Sceau officiel

⁴⁸ Mise à jour par le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 29 oct. 2008, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2009 (RO 2008 5173).

*Annexe 14*⁴⁹
(art. 11, let. e)

Déclaration accompagnant la remise de gibier sauvage à des fins alimentaires

1 Informations générales

Espèce animale

Identification

Nom et adresse du chasseur

Moment de la mise à mort

Lieu de la mise à mort

2 Procès-verbal de chasse

Le soussigné atteste:

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

Établi à _____ le _____ Signature _____

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

Nom et adresse de la personne formée

Le soussigné confirme:

- A. que la carcasse et les viscères ne présentent aucune caractéristique indiquant que la viande pourrait comporter un risque sanitaire;
- ou
- B. que la carcasse, présentant les anomalies suivantes, doit faire l'objet d'un contrôle des viandes officiel avant d'être remis, le cas échéant, comme denrée alimentaire.

Émis à _____ le _____ Signature _____

⁴⁹ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 16 déc. 2016 (RO 2017 1637).
Mise à jour par le ch. I al. 3 de l'O du DFI du 8 déc. 2023, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2024 (RO 2024 1).