Manuel de contrôle des processus et activités pendant l'abattage

Version 2.0 de novembre.2011

I But 1
II Entreprise 2
1 Personnel 2
2 Réception des animaux / Hébergement 3
3 Etourdissement / Saignée 7
4 Habillage 9
5 Entreposage / Réfrigération 15
6 Livraison / Transport 16
III Contrôle des animaux avant l'abattage et contrôle des viandes 19
7 Tâches du contrôle des viandes 19

I But

Ce document sert au contrôle uniforme des processus d'abattage dans les abattoirs de bétail de boucherie.
La législation concernant les denrées alimentaires, les épizooties et la protection des animaux a été répertoriée (textuellement ou selon le sens) selon les sous-processus d'abattage (réception des animaux, étourdissement, habillage, entreposage, livraison) et complétée par des remarques le cas échéant.
Les points de contrôles concernant l'hygiène, la traçabilité et l'élimination sont traités pour chaque processus.
Ce document ne se substitue pas à une connaissance approfondie des bases légales.
Les exigences générales concernant les locaux et installations ne sont pas abordées dans le présent document.

II Entreprise

1 Personnel

1.1 Hygiène

1.1.1 Les denrées alimentaires ne doivent pas être contaminées, ni directement, ni indirectement.

OHyAb an. 3 ch. 1.1 al. 1	Les personnes occupées aux opérations d'abattage ou qui sont en présence de carcasses et d'abats non emballés doivent: - porter des chaussures faciles à nettoyer, des vêtements de travail clairs ainsi qu'une coiffe ; - 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 ; - se laver soigneusement les mains: - au début et à chaque reprise du travail - chaque fois qu'elles ont été souillées ; - après avoir touché des animaux malades, des carcasses ou des parties d'animaux malades qui ont été abattus.
al. 2	Il est interdit de manger, de boire et de fumer dans les secteurs réservés au travail.
al. 3	Ces prescriptions sont applicables par analogie aux visiteurs des abattoirs
Remarque	Le principe de séparation des zones propres et des zones sales doit être appliqué aussi bien pour le flux des marchandises que le flux des personnes. Si une personne doit passer d'une zone sale à une zone propre, elle doit entreprendre un processus d'hygiénisation (bottes, habits, mains). Les habits de travail ou, si nécessaire, les vêtements de protection doivent être adaptés et propres.

1.2 Elimination

Cf. point 1.5

1.3 Santé animale

Cf. point 1.5

1.4 Protection des animaux

Cf. point 1.5

1.5 Exigences spécifiques applicables aux différents processus

1.5.1 Le personnel doit être formé selon ses activités dans les domaines de l'hygiène, de la santé animale et de la protection des animaux. La formation doit être documentée.

OHyg art. 23 al. 1	La personne responsable doit veiller à ce que les employés se trouvant en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et reçoivent des instructions ou une formation en matière d'hygiène
OHyg art. 23 al. 2	La personne responsable doit veiller à ce que les employés responsables de la mise au point et de l'application de la méthode HACCP aient reçu une formation appropriée sur l'application des principes HACCP.
OPAn art. 177.2	Le personnel de l'abattoir doit avoir suivi la formation visée à l'art. 197. La formation doit être spécifique aux activités suivantes : a. le déchargement, l'acheminement, l'hébergement et les soins aux animaux dans les abattoirs. b. l'étourdissement et la saignée dans les abattoirs..
Remarque	Le personnel concerné connaît la répartition des sous-produits animaux selon les différentes catégories.

2 Réception des animaux / Hébergement

2.1 Hygiène

2.1.1 Les denrées alimentaires ne doivent pas être contaminées, ni directement, ni indirectement.

OAbCV	Les abattoirs doivent être construits et aménagés de telle manière que les activités propres soient systématiquement séparées des activités sales, donc de manière à éviter que les carcasses et les abats ne soient souillés.
Remarque art. 4, al 1	Le personnel d'écurie ne doit pas être une source de contamination pour les denrées alimentaires. Si une personne doit passer d'une zone sale à une zone propre, elle doit entreprendre un processus d'hygiénisation (bottes, habits, mains, outils) Les habits de travail ou les vêtements de protection doivent être adaptés et propres.
Grand établissement OHyAb an. 1, ch. 2.1 al. 3 let. B	La rampe de déchargement des animaux de boucherie doit être séparée de celle utilisée pour le chargement des denrées alimentaires.
Etablissement de faible capacité	Les denrées alimentaires ne doivent pas se trouver dans ce secteur en même temps que le bétail.

2.2 Elimination

2.2.1 Les sous-produits animaux (SPA) doivent être correctement éliminés.

OESPA art. 6 let. c	Les déchets du métabolisme sont des SPA de la catégorie 2.
Remarque	Ceux-ci ne doivent pas altérer les denrées alimentaires de quelque manière que ce soit (contamination, odeur).
OESPA art. 5 let. a	Les animaux péris durant le transport ou les animaux mis à mort à la réception des animaux sont à éliminer comme SPA de la catégorie 1.
OESPA an. 4 ch. 1.11	Les récipients recueillant les SPA doivent être identifiés selon leur catégorie.
Remarque	Un code couleur sans inscription de la catégorie ne suffit pas.

2.3 Santé animale

2.3.1 Tous les abattages d'animaux de l'espèce bovine doivent être annoncés à la banque de données sur le trafic des animaux (BDTA)

OFE art. 14a+b Art. 15e chiff. 3 DT Annonces relatives au trafic des animaux, chiffre 23	L'abattoir doit annoncer à la BDTA dans les trois jours ouvrable les animaux de l'espèce bovine et porcine et l'équidé
Remarque	L'abattoir doit informer le contrôle des viandes (CV) des animaux qui ne peuvent pas être annoncés à la BDTA.

. **2.4 Protection des animaux**

2.4.1 Les animaux doivent être traités avec ménagement.

OPAn art. 182	Les animaux doivent être déplacés avec ménagement, en tenant compte du comportement propre à leur espèce. Les instruments destinés à diriger les animaux ne doivent être utilisés que si l'animal stimulé a la possibilité d'éviter l'action de l'instrument. L'utilisation d'appareils soumettant les animaux à des chocs électriques doit être limitée à des cas de nécessité absolue.
Remarque	Il faut laisser suffisamment de temps aux animaux. L'utilisation d'une planche pour pousser les animaux (porcs) ou d'une tapette en plastique ou en bois peuvent remplacer les aiguillons électriques.

2.4.2 Les animaux doivent être hébergés conformément à leurs besoins (LPA art. 2 ou OPAn art. 1).

OAbCV art. 23 al. 5	L'établissement doit coordonner la livraison des animaux de sorte que le nombre d'animaux livrés ne dépasse pas les capacités d'abattage ou d'hébergement.
OPAn art. 181 al. 1	Lorsque les températures sont élevées ou par temps lourd, le personnel doit veiller à rafraîchir les animaux qui se trouvent à l'abattoir. (par ex. douchage)
al. 2	Les animaux qui ne sont pas immédiatement abattus après leur arrivée doivent être hébergés sur une aire suffisamment vaste et protégés contre les conditions météorologiques extrêmes; de l'eau doit être mise à leur disposition. (Système adapté à l'espèce et à la hauteur des animaux.)
al. 3	Le moyen de transport peut servir, pour une courte durée, à l'hébergement des animaux prévu à l'al. 2. Les conditions climatiques qui y règnent doivent être adaptées aux animaux.
al. 4	Les animaux qui ne sont abattus que plusieurs heures après leur arrivée doivent être hébergés conformément aux exigences minimales de la détention des animaux fixées à l'annexe 1 et être protégés contre les conditions météorologiques extrêmes; de l'eau doit être régulièrement mise à leur disposition et ils doivent, le cas échéant, être affouragés.
al. 5	Les animaux qui ne se supportent pas en raison de leur espèce ou de leur sexe, de leur âge ou de leur provenance, doivent être détenus séparément.
al. 6	Les femelles en lactation doivent être abattues le jour de leur arrivée; à défaut, il faut les traire au moins deux fois par jour.
al. 7	Lorsque des animaux sont détenus toute la nuit à l'abattoir, une personne désignée par l'établissement doit vérifier, le soir et le matin, leur bien-être et leur état de santé.
al. 8	Les chevaux doivent être abattus immédiatement après leur arrivée si l'abattoir ne dispose pas des infrastructures permettant de les héberger avec

	ménagement.
Remarque	Les animaux qui ne sont pas immédiatement abattus après leur arrivée, autrement dit qui ne sont pas immédiatement acheminés du véhicule de transport à l'installation d'étourdissement, mais qui ne sont pas hébergés plus de quatre heures au maximum doivent avoir à disposition une surface minimale selon l'annexe 4 de l'OPAn (surfaces minimales pour le transport d'animaux de rente). Pour les animaux qui sont hébergés plus de 4h la surface minimale doit correspondre aux exigences minimales fixées à l'annexe 1 OPAn (Exigences minimales pour la détention d'animaux domestiques).

2.4.3 Les animaux incapables de se déplacer doivent être étourdis et saignés sur place.

OPAn art. 180 al. 5	Le personnel connaît la procédure pour les animaux incapables de se déplacer. Le déplacement de la carcasse dans l'abattoir doit être organisé. Exemple : étourdissement dans le véhicule et saignée dans le local d'abattage si le délai prescrit est respecté.
Grand établissement	Un pistolet à cheville percutante en état de fonctionner avec de la munition appropriée doit être présente à la réception du bétail

2.5 Exigences spécifiques applicables aux différents processus

2.5.1 L'annonce à l'abattoir doit être effectuée de manière complète et dans les délais.

OAbCV art. 23 al. 1 DT concernant l'exécution du contrôle des animaux avant l'abattage	Les animaux dont l'abattage est prévu doivent être annoncés à l'établissement par le détenteur.
OAbCV art. 23 al. 2	L'annonce des animaux à l'abattage doit contenir au moins les informations suivantes: - la date et l'heure auxquelles l'annonce est envoyée; - l'espèce animale, l'identité et la provenance des animaux; - le nombre d'animaux qu'il est prévu de faire abattre; - les déclarations sanitaires obligatoires.
OAbCV art. 23 al. 4	Les informations doivent être immédiatement mises à la disposition du vétérinaire officiel.

2.5.2 Les informations et documents nécessaires doivent être mis à disposition du contrôle des viandes (CV) à temps.

	L'établissement doit en particulier:
OAbCV art. 39 al. 2 a	communiquer chaque semaine au le programme avec les heures d'abattage prévues et le nombre d'animaux attendus et lui annoncer la veille les changements de programme importants;
OAbCV art. 39 al. 2 b	mettre à la disposition du vétérinaire officiel les documents d'accompagnement et autres déclarations sanitaires pour lui permettre d'en prendre connaissance en prévision du contrôle des animaux avant l'abattage.

2.5.3 Le contrôle des transports d'animaux de boucherie lors de la réception doit aussi être effectué lorsque le vétérinaire officiel est absent.

OPAn art. 180 al.2	Conditions de transport à contrôler : [2]Dans les établissements où n'est généralement pas présente au moment de l'arrivée des animaux, les examens et les contrôles sont effectués par la personne que l'abattoir a chargée de la réception des animaux.
OPAn art. 155	A la réception des animaux, la personne responsable contrôle régulièrement par sondage : 1. que les conditions pour le transport des animaux sont données : Seuls les animaux susceptibles de supporter le transport sans dommage peuvent être transportés.. Les animaux blessés, malades et affaiblis ne peuvent être transportés que sur la distance nécessaire à leur traitement ou à leur abattage, et en prenant des précautions particulières.
OPAn art. 165	2. L'équipement des véhicules de transport : Pas de risque de blessures, planchers non glissants, parois de séparation appropriées etc.
OPAn art. 159 al.1	La déclivité des rampes ne doit pas être trop marquée et la largeur des fentes du plancher ne doit pas être telle que les animaux puissent s'y blesser. Les rampes doivent être pourvues de protections latérales adaptées à la taille et au poids des animaux (gros bétail 1 m, petit bétail 80 cm), sauf si les animaux sont conduits à la main et si la hauteur du pont de chargement ne dépasse pas 50 cm.
OPAn art. 180 al.1 OPAn art. 160 al. 2 OPAn an. 4 OAbCV art. 9	3. si les animaux sont traités avec ménagement : acheminement, déchargement, utilisation des aides…, pas d'attache par la boucle nasale ou par les cornes, ni à l'aide de ficelles. 4. la condition et l'état de santé des animaux destinés à l'abattage 5. la densité d'occupation dans les véhicules de transport (selon l'an. 4)

2.5.4 Le contrôle à l'arrivée est effectué par l'établissement

OAbCV art. 25 al. 1 et 2a	L'établissement désigne une personne responsable de la réception des animaux. Elle contrôle: - les déclarations sanitaires, - l'identité des animaux, - l'état de santé des animaux d'une manière globale, - les aspects relatifs à la protection des animaux.
OAbCV art. 10 al. g	Les animaux dont l'identification, si elle est prescrite (animaux de l'espèce bovine, caprine, ovine, porcine) fait défaut ou est incomplète, ne doivent pas être abattus.
Remarque OAbCV art. 12-13	Les animaux malades ou blessés doivent être isolés.

2.5.5 Les anomalies constatées lors de la réception du bétail sont annoncées au vétérinaire officiel.

OAbCV art. 25 al. 2 let. b	La personne responsable signale sans délai au vétérinaire officiel: - les cas où les déclarations sanitaires font défaut, sont incomplètes ou indiquent des non-conformités, - les animaux insuffisamment identifiés, - les maladies visibles et les blessures des animaux, - les infractions à la protection des animaux;
OAbCV art. 25 al. 2 let. c	Elle transmet au vétérinaire officiel les documents d'accompagnement ou les déclarations sanitaires.

3 Etourdissement / Saignée

3.1 Hygiène

3.1.1 Les denrées alimentaires ne doivent pas être contaminées, ni directement, ni indirectement.

OAbCV art. 17 al. 1	Les animaux amenés dans le local d'abattage doivent être abattus sans retard.
Remarque	Le local d'abattage ne doit pas être utilisé comme lieu de stabulation.
OFE art. 179d al. 3 OFE art. 180c al. 3	Chez les ruminants, la base du cerveau ne doit pas être détruite après l'étourdissement.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 1	La trachée et l'œsophage ne doivent pas être blessés lors de la saignée.
OAbCV art. 34 al. 5	Si le sang ou d'autres abats de plusieurs animaux ont été recueillis dans un même récipient collecteur avant la fin du contrôle des viandes et que la carcasse d'un de ces animaux a été contestée et déclarée impropre à la consommation, le contenu total du récipient doit être déclaré impropre à la consommation.
Remarque	Le sang utilisé pour la production de denrées alimentaires doit être libéré par le CV. Son obtention doit être effectuée dans des conditions d'hygiène irréprochables. L'obtention hygiénique du sang peut être atteinte avec un système de tubes de saignée tranchant relier à un collecteur, par l'enlèvement d'un morceau de peau avant la saignée ou en récoltant uniquement le sang sortant par flots.

3.2 Elimination

3.2.1 Les sous-produits animaux (SPA) doivent être correctement éliminés.

OESPA art. 7 let. b	Le sang, s'il n'est pas destiné à la consommation humaine, est un SPA de la catégorie 3 s'il provient d'animaux ne présentant pas de signe de maladie transmissible à l'homme ou à l'animal.
OESPA art. 6 let. a OESPA art. 5 let. e	Le sang provenant d'animaux présentant des signes de maladie transmissible à l'homme ou à l'animal est classé en catégorie 2 s'il s'agit d'animaux domestiques et en catégorie 1 s'il s'agit d'animaux sauvages.
Remarque O-Eaux an. 3.2	Les sous-produits animaux ne doivent pas être éliminés avec les eaux résiduaires.

3.3 Santé animale

Néant.

3.4 Protection des animaux

3.4.1 Les animaux doivent être correctement étourdis

OPAn art. 185	[1] Les animaux doivent être étourdis de manière à être plongés, autant que possible sans retard et sans douleurs ou maux, dans un état d'insensibilité et d'inconscience qui dure jusqu'à leur mort. [2] En cas d'utilisation d'un appareil d'étourdissement mécanique ou électrique, les animaux doivent être placés dans une position telle que l'appareil puisse être appliqué et utilisé commodément, avec précision et pendant la durée convenable. [3] Les moyens de contention ne doivent pas causer de douleurs ou de blessures évitables et doivent garantir que les animaux destinés à l'abattage sont étourdis sur pied ou en position verticale, à l'exception de la volaille. [4] La volaille doit être étourdie avant la saignée, sauf en cas d'abattage rituel.

3.4.2 La saignée doit intervenir aussi rapidement que possible après l'étourdissement et tant que l'animal est inconscient.

OPAn art. 187	[1] La saignée doit être effectuée par sectionnement ou incision des principaux vaisseaux sanguins du cou. Elle doit être pratiquée aussi rapidement que possible après l'étourdissement et tant que l'animal est dans un état d'insensibilité et d'inconscience. [2] Les animaux dont l'étourdissement est obligatoire en vertu de l'art. 21 LPA doivent être plongés dans un état d'insensibilité et d'inconscience jusqu'au moment de leur mort par saignée.

3.5 Exigences spécifiques applicables aux différents processus

3.5.1 La traçabilité des carcasses doit être garantie.

OAbCV art. 39 al. 2 let. d	Si un numéro interne est attribué à l'étourdissement, la corrélation doit être garantie avec - le numéro ID officiel BDTA des marques auriculaires pour les animaux avec des marques auriculaires - le fournisseur pour les autres animaux

4 Habillage

4.1 Hygiène

4.1.1 Les denrées alimentaires ne doivent pas être directement contaminées.

OAbCV art. 17 al. 2	Lors de l'abattage, les parties souillées doivent être enlevées de manière à ne pas souiller la carcasse et les abats.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 3	Lors du dépouillement, la viande ne doit entrer en contact - ni avec la partie externe de la peau; - ni avec les mains et les appareils qui ont traité la partie externe de la peau.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 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.
Remarque	Les trayons ne doivent pas être incisés. Le traçage de la peau doit se faire autour des trayons.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 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 après l'étourdissement (max. 45 min.).
Remarque	L'anus doit être préparé de manière à ne pas contaminer la carcasse lors de l'éviscération. Il peut être emballé dans un sac en plastique ou suspendu à la barre de fixation de la carcasse.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 8	Les carcasses doivent être exemptes de toute contamination fécale. Toute contamination visible doit être éliminée par parage.
Remarque	D'autres contaminations visibles comme les lubrifiants des rails ou de la bile doivent aussi être parées.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 9	Les contaminations de la viande par l'eau d'échaudage doivent être évitées. Les carcasses de porcs doivent être rincées après l'échaudage avec de l'eau potable.
Nettoyage et désinfection des instruments OHyAb an. 1 ch. 1.7	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.
OHyAb an. 3 ch. 1.1 let. c	Après chaque souillure, les mains et les instruments doivent être nettoyés.
Remarque	Exemples de souillure: contact avec le cuir de l'animal (traçage, arrachage du cuir), avec le contenu intestinal (contamination lors de l'éviscération), avec des abcès etc. Couteaux, scies et autres instruments_: après chaque souillure, ils doivent être nettoyés et ensuite désinfectés (par exemple avec le stérilisateur à couteau contenant de l'eau à 82 °C). Mains : elles doivent être nettoyées soigneusement, régulièrement et après chaque souillure (savon / désinfectant). Soigneusement signifie_: laver les mains et les avant-bras avec du savon, les sécher et ensuite les désinfecter. Le rinçage des mains avec une douchette est insuffisant.

4.1.2 Les denrées alimentaires ne doivent pas être indirectement contaminées.

OHyAb an. 3 ch. 2.1 al. 3	L'abattage d'animaux de différentes espèces dans le même abattoir doit être séparé dans l'espace ou dans le temps.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 6	S'ils sont destinés à une transformation ultérieure en tant que denrées alimentaires: - les estomacs doivent être nettoyés et blanchis; - les intestins doivent être vidés et nettoyés; - les têtes et les pieds doivent être dépouillés ou blanchis et épilés.
OHyAb an. 3 ch. 2.3 al. 7	Les viscères de la cavité abdominale doivent être retirés dès que possible du secteur «propre» de l'abattoir.
<u>Etablissement de faible capacité,</u> OHyAb an. 1 ch. 4.2.1	Un local particulier ou un emplacement particulier est requis pour la vidange des estomacs et des intestins.
OHyAb an. 3 ch. 1.3	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.
Remarque	Un nettoyage intermédiaire doit être effectué lorsque les salissures deviennent trop importantes.
<u>Manipulations interdites lors de l'abattage</u> OHyAb an. 3 ch. 2.4	[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. soufflés avant le contrôle des viandes; 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.

4.1.3 Le matériel à risque spécifié (MRS) doit être retiré dans sa totalité.

OESPA art. 22	Le matériel à risque spécifié doit être éliminé directement après l'abattage comme sous-produit animal de catégorie 1.
OFE art. 179d	**Art. 179 d Retrait du matériel à risque spécifié et autres mesures lors de l'abattage et de la découpe** 1 Par matériel à risque spécifié, on entend : a. en ce qui concerne les bovins de tout âge : les amygdales, le mésentère et les intestins, du duodénum au rectum ; b. en ce qui concerne les bovins âgés de plus de 12 mois : le crâne sans la mâchoire inférieure, le cerveau et les yeux ainsi que la moelle épinière avec la dure-mère ; c. en ce qui concerne les bovins chez lesquels quatre incisives permanentes ont percé la gencive : la colonne vertébrale, y compris les ganglions rachidiens, à l'exclusion des vertèbres caudales, des apophyses épineuses et transverses des vertèbres cervicales, thoraciques et lombaires, de la crête sacrale médiane et des ailes du sacrum.1 2 Le matériel à risque spécifié doit être éliminé directement après l'abattage comme sous-produit animal de catégorie 1 (art. 22 OESPA2) 3 On peut attendre le moment de la découpe pour séparer de la viande et éliminer les parties ci-dessous : a. les amygdales des bovins dont le poids mort ne dépasse pas 150 kg; b. la colonne vertébrale, y compris le sacrum, des bovins chez lesquels quatre incisives permanentes ont percé la gencive.4 3 La base du cerveau ne doit pas être détruite après l'étourdissement. 4 L'office fédéral peut accorder des dérogations aux al. 1 à 3 dans la mesure où les carcasses ou certaines parties des carcasses proviennent de pays dans lesquels il est prouvé qu'il n'y a pas d'ESB. 5 Il est interdit de produire de la viande séparée mécaniquement à partir des os de bovins. 6 Les organes du contrôle des viandes et du contrôle des denrées alimentaires surveillent l'exécution des mesures dans leurs domaines de compétence respectifs.

OFE art. 180c	**Art. 180c Retrait du matériel à risque spécifié et autres mesures lors de l'abattage et de la découpe** 1 Par matériel à risque spécifié on entend: a. en ce qui concerne les ovins et les caprins âgés de plus douze mois ou chez lesquels une incisive permanente a percé la gencive: le cerveau non extrait de la boîte crânienne, les yeux, la moelle épinière avec la dure-mère (Dura mater) et les amygdales; b. en ce qui concerne les ovins et les caprins, quel que soit leur âge: la rate et l'iléon. 2 Le matériel à risque spécifié doit être éliminé directement après l'abattage comme sous-produit animal de catégorie 1 (art. 22 OESPA2).3 La moelle épinière peut aussi être éliminée après la découpe si elle appartient à des carcasses non fendues dont la colonne vertébrale non ouverte, comprenant la moelle épinière, est éliminée comme matériel à risque spécifié. 3 La base du cerveau ne doit pas être détruite après l'étourdissement. 4 L'office fédéral peut accorder des dérogations aux al. 1 à 3 dans la mesure où les carcasses ou certaines parties de carcasses proviennent de pays dans lesquels il est prouvé qu'il n'y a pas d'ESB. 5 Il est interdit de produire de la viande séparée mécaniquement à partir des os d'ovins et de caprins. 6 Les organes du contrôle des viandes et du contrôle des denrées alimentaires surveillent l'exécution des mesures dans leurs domaines de compétence respectifs.
Remarque	Si la colonne vertébrale n'a pas été entièrement ouverte (tunnel) lors de la fente, il est nécessaire de retravailler ces parties pour que l'élimination complète de la moelle épinière et de la dure-mère dans l'abattoir soit garantie.

4.2 Elimination

4.2.1 Les sous-produits animaux (SPA) doivent être correctement éliminés.

Identification OAbCV art. 17 al. 3 ; OESPA an. 4 ch. 1	Il faut veiller à ce que les sous-produits animaux des catégories 1, 2 et 3 soient identifiés et demeurent séparés tout au long des opérations de collecte et de transport. (La classification des SPA doit s'effectuer selon la liste: « Sous-produits animaux: catégories et voies d'élimination»).
Pro memoria	Les récipients qui sont prévus pour le transport des SPA doivent en outre porter la mention du but de leur utilisation (cf. 6.2.3)
Manipulation hygiénique OHyAb an. 1 ch. 1.9 al. 1	Chaque abattoir doit disposer d'installations parfaitement hygiéniques servant à éliminer les sous-produits animaux solides et liquides
al. 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.
al. 3	Pour collecter les sous-produits animaux, on disposera: de récipients étanches en matière résistant à la corrosion, faciles à nettoyer.

4.3 Santé animale

Néant.

4.4 Protection des animaux

Néant

4.5 Exigences spécifiques applicables aux différents processus

4.5.1 La traçabilité des carcasses et des abats doit être garantie.

OAbCV art. 39 al. 2 let. c let. d	L'établissement doit : c. marquer chaque carcasse de telle manière qu'elle puisse être indubitablement attribuée à l'animal livré ; d.- disposer ou marquer jusqu'à la fin du contrôle des viandes les parties à contrôler de sorte que leur appartenance aux carcasses d'origine ne fasse pas de doute;
Remarque	Lors de la séparation de la tête chez les animaux de l'espèce bovine, il est conseillé de laisser attachée une oreille avec sa marque auriculaire sur la tête et de laisser l'autre oreille attachée au cuir ou de l'attacher à la carcasse en les emballant dans un sac en plastic pour des raisons d'hygiène. Si l'on attribue un numéro interne aux carcasses et à leurs organes après l'arrachage du cuir, la corrélation avec l'identification officielle doit être vérifiée.

4.5.2 La carcasse et les parties soumises au contrôle doivent être correctement présentés au contrôle des viandes.

OAbCV art. 39 al. 2 let. g	La carcasse et les parties soumises au contrôle des viandes doivent être laissées dans le local d'abattage jusqu'à la fin de ce contrôle.
OHyAb art. 5 al. 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 de l'OHyAb.
al. 2	Les organes intacts (par ex. péricarde) doivent être présentés avec les ganglions lymphatiques correspondants lorsque ceux-ci sont soumis au contrôle.
al. 3	Pour des spécialités gastronomiques, le contrôleur des viandes peut autoriser de cas en cas des dérogations au mode de présentation.

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

OHyAb an. 3 ch. 2.1 al. 1	1 Seules les activités afférentes à l'abattage sont autorisées dans les locaux d'un abattoir.
al. 2	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.

4.5.4 Abattage sanitaire

OAbCV art. 12 al. 1	Le bétail de boucherie malade doit être abattu à un autre moment ou dans un autre local que les animaux sains.
al. 2	Les postes de travail et les équipements doivent être nettoyés et désinfectés après l'abattage de bétail de boucherie malade.
al. 3	Les cantons peuvent exiger que le bétail de boucherie malade soit abattu dans les abattoirs qu'ils ont désignés (locaux d'abattages sanitaires).

5 Entreposage / Réfrigération

5.1 Hygiène

5.1.1 Les carcasses et les abats doivent être refroidis le plus rapidement possible dès la fin de l'abattage.

OAbCV art. 18 al. 1, OHyg art. 31 al. 1	Après le contrôle des viandes, les carcasses et les abats doivent être transportés dans un local de réfrigération, à moins qu'ils ne soient destinés à la découpe à chaud. La température doit diminuer selon une courbe continue pour atteindre une température égale ou inférieure à 7° C en ce qui concerne les carcasses du bétail de boucherie et 3° C pour les abats
Remarque	Avec une diminution constante de la température, les demi-carcasses de bovins devraient, de manière optimale, atteindre une température d'env. 20 °C après 10 heures de réfrigération.
OAbCV art. 18 al. 2; OHyg art. 31 al. 2	Lors du processus de réfrigération, une ventilation adéquate doit être assurée afin d'empêcher toute condensation sur les viandes.

5.2 Elimination

5.2.1 Les sous-produits animaux (SPA) doivent être correctement entreposés. (cf. 5.6.3)

OHyg art. 16 al. 1	Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.
al. 2	Ils doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces récipients doivent être adéquats, en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.
al. 3	Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être entreposés et éliminés de manière adéquate.
al. 4	Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à rester propres et exempts d'animaux et autres parasites. Ils seront refroidis si nécessaire.
al. 5	Les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.
al. 6	Pour tout autre récipient ou système d'élimination, la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'il s'agit d'une solution appropriée.
OESPA an. 4 ch. 1	Identification Il faut veiller à ce que les sous-produits animaux des catégories 1, 2 et 3 soient identifiés et demeurent séparés tout au long des opérations de collecte et de transport.
Pro memoria	Les récipients qui sont prévus pour le transport des SPA doivent en outre porter la mention du but de leur utilisation (cf. 6.2.3)
OHyAb an. 1 ch. 1.9 al. 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. Ces sous-produits doivent être réfrigérés s'ils ne sont pas évacués chaque jour.
Remarque	Les SPA ne doivent pas être refroidis dans le même local que les denrées alimentaires. A noter que la graisse ou les os de qualité alimentaire ne peuvent pas non plus être entreposés dans le local de réfrigération destiné aux sous-produits animaux.

5.3 Santé animale

Néant.

5.4 Protection des animaux

Néant.

5.5 Exigences spécifiques applicables aux différents processus

5.5.1 La traçabilité des carcasses et des abats doit être garantie.

ODAlOUs art. 50, al. 1	Durant le refroidissement et l'entreposage la traçabilité des carcasses et des abats doit être garantie soit individuellement soit par lot. Par exemple soit avec le N° ID de la BDTA de l'animal, soit avec la charge du jour

6 Livraison / Transport

6.1 Hygiène

6.1.1 Les denrées alimentaires ne doivent pas être contaminées ni directement ni indirectement.

<u>Grand établissement</u> OHyAb an.1 ch. 2.1 al. 3 let. b	Il doit y avoir 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.
Moyens de transport	Les denrées alimentaires ne doivent pas être contaminées ni par le moyen de transport ni par les autres marchandises. Les véhicules de transport d'animaux ne peuvent pas être utilisés pour le transport de denrées alimentaires.

6.1.2 La chaîne du froid doit être maintenue continuellement.

OAbCV art. 18 al. 1, OHyg art. 31 al. 1	La température des carcasses lors du transport doit être de 7°C ou moins, de 4°C ou moins pour la volaille domestique et les lapins domestiques et de 3°C ou moins pour les abats.
Remarque	Les températures doivent être atteintes avant le chargement.
OAbCV art. 18 al. 3; OHyg art. 31 al. 4	Font exception à cette règle les transports immédiats de carcasses fraîchement abattues jusqu'au lieu de transformation, dans les 2 heures après l'abattage.

6.2 Elimination

6.2.1 Les contrats d'élimination requis doivent être présents.

OESPA art. 36 al. 2	<u>Contrats avec des entreprises d'élimination autorisées</u> [2] Quiconque pratique l'abattage d'animaux ou la transformation de viandes et fait éliminer les sous-produits animaux résultant de ces activités par des tiers doit prouver au canton, en lui présentant une convention écrite, que l'élimination est garantie pour au moins deux ans. La convention doit mentionner les quantités pouvant être éliminées et les conditions de sa résiliation.
Pro memoria:	<u>Exception pour les déchets du métabolisme</u>
OESPA art. 10a	[2] Une communication n'est pas requise pour : a. l'élimination des déchets du métabolisme.
Remarque	Il n'y a pas non plus besoin de conclure des contrats pour l'élimination des déchets du métabolisme.
OESPA art. 23 al. 3	Les déchets du métabolisme peuvent être valorisés directement dans des usines ou des installations de production de biogaz ou de compostage ou pour la fabrication de produits techniques.
OESPA art. 23 al.3	Si les quantités sont minimes, elles peuvent aussi être compostées dans l'exploitation de provenance de l'animal de boucherie.

6.2.2 Les sous-produits animaux doivent être correctement identifiés.

OESPA art. 20	Identification et fiche d'accompagnement 1 Les sous-produits animaux doivent être identifiés de sorte que la catégorie à laquelle ils sont attribués soit reconnaissable. Cette règle ne s'applique pas aux sous-produits utilisés dans des activités qui ne sont pas soumises à déclaration (art. 10, al. 2). 2 La fiche d'accompagnement ou la décision du contrôle des viandes visée à l'annexe 4, ch. 3, doit être jointe aux sous-produits animaux et les accompagner durant tout le transport. Cette règle ne s'applique pas au transport des sous-produits animaux utilisés pour des activités qui ne doivent pas être communiquées au vétérinaire cantonal (art. 10, al. 2) ni au transport des restes d'aliments. 3 Les exigences des al. 1 et 2 s'appliquent aux produits dérivés : a. jusqu'au lieu de leur incinération ou élimination définitives s'ils se composent de matières premières de catégorie 1 ; b. jusqu'à l'usine ou à l'installation dans laquelle ils seront transformés en aliments pour animaux ou en engrais ; c. jusqu'à leur transformation selon l'annexe 5, s'il est prévu de fabriquer des produits techniques. 4 Les fiches d'accompagnement doivent être établies par l'expéditeur des sous-produits animaux. 5 Elles doivent être conservées trois ans et pouvoir être consultées à tout moment par les organes fédéraux et cantonaux compétents. 6 Les exigences applicables à l'identification et à la fiche d'accompagnement sont fixées à l'annexe 4, ch. 1 et 3.

6.2.3 Les fiches d'accompagnement pour les sous-produits animaux sont établies par l'entreprise.

OESPA art. 20 al.2	Le transporteur doit se munir durant le transport de la fiche d'accompagnement correspondant aux sous-produits animaux transportés. Cette règle ne s'applique pas au transport non professionnel de sous-produits animaux vers un centre de collecte
OESPA art. 20 al.4	Les fiches d'accompagnement doivent être établies par l'expéditeur des sous-produits animaux.
OESPA art. 20 al. 5	Les fiches d'accompagnement doivent être conservées durant trois ans et pouvoir être consultées à tout moment par les organes de contrôle fédéraux et cantonaux compétents.

6.2.4 Seuls des sous-produits animaux dûment autorisés sont remis pour l'alimentation animale ainsi que pour des fins de diagnostic, d'enseignement et de recherche ou pour la fabrication de trophées.

OESPA art. 22, al. 3	Le vétérinaire officiel peut autoriser l'utilisation de sous-produits animaux de catégorie 1 pour des activités artistiques ou à des fins de diagnostic, d'enseignement et de recherche, de taxidermie ou de fabrication de trophées, à condition qu'il n'y ait pas de risque pour la santé humaine ou animale.

6.2.5 Les carcasses ou parties de carcasses de catégorie 3 destinées à l'alimentation animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire doivent être accompagnées d'une décision du contrôle des viandes

OESPA art. 20 al.2 An. 4.3	Les carcasses ou parties de carcasses de catégorie 3 que le contrôle des viandes a désignées comme «impropres à la consommation, exemptes de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal» doivent être accompagnées d'une décision du contrôle des viandes conformément à l'annexe 4 OESPA. Cette décision doit être communiquée au vétérinaire cantonal du lieu de destination.

6.3 Santé animale

Néant.

6.4 Protection des animaux

Néant.

6.5 Exigences spécifiques applicables aux différents processus

6.5.1 La traçabilité des carcasses et des abats doit être garantie.

OAbCV art. 39 al. 2 let. c et d	c. L'établissement doit marquer chaque carcasse de telle manière qu'elle puisse être indubitablement attribuée à l'animal livré ; d. L'établissement doit disposer ou marquer jusqu'à la fin du contrôle des viandes les parties à contrôler de sorte que leur appartenance aux carcasses d'origine ne fasse pas de doute ;
ODAlOUs art. 50 al. 2	L'entreprise doit pouvoir indiquer aux autorités cantonales d'exécution compétentes de qui elle a reçu les produits, et à qui elle les a livrés; fait exception la remise directe au consommateur.

III Contrôle des animaux avant l'abattage et contrôle des viandes

7 Tâches du contrôle des viandes

7.1 Contrôle des animaux avant l'abattage (contrôle ante mortem)

7.1.1 Le contrôle des animaux avant l'abattage (contrôle ante mortem) est effectué chez tous les animaux de boucherie.

OHyAb an. 4 ch. 1 al. 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.
al. 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'assistant officiel a écartés.
al. 3	Les systèmes de contrôle de qualité des unités d'élevage qui se rapportent à des animaux clairement identifiés peuvent être pris en considération.
al. 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 (OHyAb annexe 13) ne font rien suspecter de particulier, aucun contrôle supplémentaire n'est requis.
DT contrôle ante mortem	Le contrôle ante mortem est documenté.

7.1.2 Les mesures résultant du contrôle ante mortem sont appliquées

OHyAb an. 4 ch. 2 al. 1	Suivant le résultat du contrôle des animaux avant l'abattage, le vétérinaire officiel peut ordonner qu'un animal: a. soit signalé en vue d'un examen plus approfondi lors du contrôle des viandes; b. soit préventivement isolé; 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 le cadavre soit éliminé comme un sous-produit animal, ou h. soit nettoyé avant l'abattage.
Pro memoria: Interdiction d'abattage OAbCV art. 10	Il est interdit d'abattre ou de tuer pour l'obtention de denrées alimentaires: a. les animaux âgés de moins de sept jours; b. la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier d'élevage à onglons, les oiseaux coureurs et autres animaux s'ils sont manifestement malades; c. les animaux, quelle que soit leur espèce, pour lesquels, dans le cas d'administration d'un médicament, le délai d'attente pour la viande n'est pas encore écoulé; d. les animaux auxquels des substances ou des préparations interdites ont été administrées; e. les animaux qui pourraient présenter des résidus de médicaments en des concentrations dépassant la valeur limite ou des résidus de substances interdites; f. les animaux pour lesquels les déclarations sanitaires au sens de l'art. 24 font défaut; g. les animaux dont l'identification, si elle est prescrite, fait défaut ou est incomplète; h. les animaux provenant de troupeaux mis sous séquestre à cause d'une épizootie.

7.1.3 Les mesures appropriées en cas d'épizooties sont préparées

OFE art. 38 al 1	Les exigences de police des épizooties auxquelles doivent satisfaire l'exploitation et les installations des abattoirs sont fixées d'après l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes.
<u>Grand établissement</u> OFE art. 38 al 2	Le vétérinaire officiel doit établir un plan des mesures d'urgence en cas de constat ou de suspicion d'une épizootie hautement contagieuse.

7.2 Contrôle des viandes (contrôle post mortem)

7.2.1 Les denrées alimentaires ne doivent pas être contaminées, ni directement, ni indirectement

OHyAb art. 6 al. 4	Au cours du contrôle, des précautions doivent être prises pour éviter les contaminations.
Hygiène	Cela comprend un haut niveau d'hygiène au niveau de la tenue et des manipulations.
Examen ultérieur	L'examen ultérieur des carcasses qui ont été isolées sur le rail sanitaire doit être effectué dans les meilleurs délais.

7.2.2 Le contrôle des viandes (contrôle post mortem) est effectué correctement

OHyAb an. 6 et 7	Le contrôle des viandes effectue le contrôle de la carcasse et des parties de celle-ci conformément à l'ordonnance du DFE concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb,annexes 6 et 7).
OAbCV art. 56 al. 1 let d	Le contrôle des viandes ordonne le ralentissement ou l'interruption du processus d'abattage si un bon déroulement du contrôle des viandes n'est plus possible ou si des non-conformités importantes compromettant l'hygiène sont constatées et que d'autres mesures ne suffisent pas pour éviter les non-conformités

7.2.3 Les carcasses et parties séquestrées sont conservées dans des conditions offrant toutes les garanties de sécurité.

OHyAb art. 7 al. 2	Le vétérinaire officiel peut: [1] ordonner que les carcasses ou les parties de carcasses impropres à la consommation soient dénaturées ou marquées de manière particulière; [2] assortir de charges l'utilisation de la viande provenant d'animaux accidentés qui ont été abattus en dehors d'un abattoir.
OAbCV art. 33 al. 1	Le contrôle des viandes met sous séquestre la carcasse et, si nécessaire, les parties qui lui correspondent lorsqu'il ne peut décider sur-le-champ si elles sont propres à la consommation.
OAbCV art. 33 al. 2	Lorsqu'un danger pour la santé n'est pas à exclure, il ordonne leur conservation dans des conditions offrant toutes les garanties de sécurité.
Remarque	Entreposage séparé et fermé à clé, marquage « mis en suspens »
OHyAb an. 1 ch. 4.2.2 c	Un aménagement dans le local de réfrigération pour conserver séparément les carcasses et les parties mises sous séquestre est requis
Exemples	Grillage, parois de séparation mobiles mais pas par des rideaux en plastique ou des sacs en plastique

7.3 Contrôle par sondage

7.3.1 Le contrôle des viandes vérifie les mesures prises par l'établissement en matière de protection des animaux, d'hygiène de l'abattage, d'élimination des sous-produits animaux.

OPAn art. 180 al. 1	Si l'examen ante mortem est effectué à l'abattoir, le vétérinaire officiel contrôle la condition des animaux et leur état de santé à leur arrivée. Le contrôle doit également porter sur la densité de chargement des véhicules de transport et l'équipement de ceux-ci.
OPAn art. 180 al. 2	Dans les établissements où le vétérinaire officiel n'est généralement pas présent au moment de l'arrivée des animaux, les examens et les contrôles sont effectués par la personne que l'abattoir a chargée de la réception des animaux.
OAbCV art. 56 al. 1 let. c	Les vétérinaires officiels contrôlent l'hygiène de l'abattage et ordonnent la correction des non-conformités.
OAbCV art. 56 al. 1 let.e	Ils surveillent l'élimination des sous-produits animaux, notamment du matériel à risque spécifié. (Hygiène, classification, contamination de l'environnement, gestion des récipients, fiches d'accompagnement)

7.4 Prélèvements

7.4.1 Les échantillons sont prélevés conformément aux directives correspondantes.

OHyAb art. 10 et	Une analyse microbiologique des viandes (AMV) doit être ordonnée lorsque des lésions pathologiques ou des souillures de la carcasse ou des parties de celle-ci rendent incertaine la décision quant à la salubrité, notamment: a. lors de perturbations de l'état général; b. lors de lésions inflammatoires ou de nécroses; c. lorsque les animaux, exception faite du gibier d'élevage à onglons, ont été éviscérés plus de 45 minutes après l'étourdissement et la mise à mort ou n'ont pas été éviscérés conformément aux règles; d. lorsque la saignée est douteuse; e. en cas de suspicion d'infections spécifiques par des micro-organismes pathogènes pour l'homme, telles que les salmonelles p.ex.
OAbCV art 31 al. 1 let. a-d DT AMV	a. lorsque des altérations pathologiques ou des souillures font douter que la carcasse ou les abats présentent les qualités suffisantes pour en faire des denrées alimentaires ; b. lorsque la présence de substances interdites ou de substances en des concentrations dépassant les valeurs limites ou les valeurs de tolérance est suspectée c. pour le diagnostic des épizooties et des zoonoses d. dans le cadre des contrôles généraux par sondage.
DT ESB	Tous les bovins chez lesquels quatre incisives permanentes ont percé la gencive qui présentent des symptômes de maladies ou des blessures ou des troubles de l'état de santé général lors du contrôle des animaux avant l'abattage, doivent être examinés quant à la présence de la protéine-prion modifiée.
OAbCV art. 31 al. 2	Des échantillons en vue de l'examen de recherche des trichinelles doivent être prélevés sur toutes les carcasses des animaux suivants: animaux de l'espèce équine; porcs domestiques; sangliers; ours; ragondins.
DT Trichinelles	Voir Directive technique du 24 mai 2006 relative à la recherche de *Trichinella* sur les carcasses et les viandes de porcs domestiques, de chevaux, de sangliers, d'ours et de ragondins ainsi que de toutes les autres espèces d'animaux sauvages sensibles

7.4.2 Les mesures à prendre en cas de résultat positif sont organisées.

Cas d'ESB	Un concept d'alarme ESB est présent
Cas de trichinelles	Congélation + voir DT Trichinelles
AMV OHyAb art. 10 al. 3	Le résultat de l'analyse microbiologique des viandes doit être considéré comme l'un des éléments de l'annexe 7 OHyAb 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.

7.5.1 Le contrôle des viandes notifie à l'autorité cantonale compétente les infractions aux législations sur les denrées alimentaires, la protection des animaux et sur les épizooties

OAbCV art 61 al. 1	Le vétérinaire officiel avertit le vétérinaire cantonal lorsqu'il: - constate un dépassement des concentrations maximales de médicaments; - suspecte l'administration de substances interdites; - craint que la santé humaine ou animale ne soit mise en danger par des micro-organismes ou des parasites; - suspecte que l'on trompe le consommateur.
OAbCV art 61 al. 2	Le vétérinaire officiel notifie à l'autorité cantonale compétente les infractions aux législations sur les denrées alimentaires, la protection des animaux et sur les épizooties.
Remarque	En particulier : les animaux au marquage insuffisant, les documents d'accompagnement manquant ou incomplets, le non respect des densités de chargement etc.