



Annexe 4:

Guide pour l'évaluation uniforme des processus et activités pour l'abattage du bétail de boucherie

TABLE DES MATIERES

I	But	1
II	Entreprise.....	2
1	Réception des animaux	2
2	Hébergement / Acheminement.....	3
3	Etourdissement / Saignée	4
4	Habillage	5
5	Entreposage / Réfrigération	6
6	Livraison / Transport.....	7
7	Personnel	8
8	Locaux et installations.....	9
III	Contrôle des viandes	10
1	Contrôle ante mortem	10
2	Contrôle post mortem.....	10
3	Contrôle par sondage	10
4	Prélèvements	10
5	Notifications.....	10
6	Locaux et installations spécifiques.....	10

But

Ce document a pour but d'être un soutien au contrôle uniforme des activités d'abattage.

Il est structuré selon le déroulement du processus d'abattage et contient les domaines à contrôler de la législation sur les denrées alimentaires, la protection des animaux, et la lutte contre les épizooties.

Entreprise

Réception des animaux

Bases légales : LFE art.15 ; OFE art. 61, LPA art. 2 ; OPAn art. 64c ; OAbCV art. 22 à art. 26 ; OHyAb annexe 1 ch. 1.9.2 ; OESPA art. 5

Hygiène

Le contrôle de la propreté des animaux doit être effectué à la réception du bétail. L'aire de réception du bétail doit être maintenue propre. Le flux entre les transports d'animaux et le transport des viandes doit être défini et respecté.

Elimination

Les déchets du métabolisme doivent être éliminés en tant que sous-produit de la catégorie 2.

Santé animale

L'identification de l'animal, le marquage correct et la déclaration sanitaire doivent être vérifiés au niveau de leur intégralité et de leur exactitude lors de la réception du bétail.

Les animaux malades doivent être isolés.

Les annonces à la BDTA doivent être effectués dans les délais et l'archivage des documents doit être garanti.

Protection des animaux

Les animaux doivent être déchargés avec ménagement et les protections latérales doivent être mises en place conformément à la législation.

Des moyens d'étourdissement doivent être disponibles pour les animaux invalides. La procédure pour ce genre de situation est réglée.

Spécificité Processus

L'entreprise s'assure que le bétail est annoncé pour l'abattage à temps et que les informations et documents nécessaires soient transmis au contrôle des viandes.

Les annonces au contrôle des viandes concernant des déclarations sanitaires incomplètes ou manquantes, des animaux insuffisamment identifiés, des maladies visibles ou des blessures ainsi que les infractions à la protection des animaux doivent être effectuées sans délai.

Spécificité Locaux et installations

L' emplacement pour le contrôle ante mortem doit être correctement équipé. L' emplacement des déchets du métabolisme qui ne sont pas évacués chaque jour doit être clos, drainé et protégée contre les oiseaux et animaux indésirables.

L'installation pour le nettoyage et la désinfection des transports d'animaux doit être fonctionnelle en toute saison. Pour les grandes entreprises elle doit être séparée de celle utilisée pour les transports de viandes.

Hébergement / Acheminement

Bases légales : LPA art. 3 ; OPA n art. 64d et art. 64e

Hygiène

Le maintien de la propreté des animaux doit être garantie. Les flux de personnes, d' animaux et de sous-produits animaux doivent être définis et respectés.

Elimination

Les déchets du métabolisme doivent être éliminés en tant que sous-produit de la catégorie 2

Santé animale

Les animaux malades ou blessés doivent être isolés.

Protection des animaux

Acheminement : Le déplacement des animaux doit être effectué avec ménagement. Le chevauchement doit être empêché. Les aiguillons électriques ne doivent être utilisés qu' exceptionnellement.

Hébergement : Les conditions météorologiques et l' état des animaux doivent être pris en considération. Les lots doivent être respectés. Les animaux doivent avoir en tout temps la possibilité de s'abreuver et doivent être rafraîchis par temps lourd. Les animaux en lactation sont traités lorsqu'ils sont hébergés durant la nuit.

Spécificité Processus

Une personne doit être désignée par l'établissement pour vérifier l'état de santé et de bien-être des animaux qui sont hébergés durant la nuit.

Spécificité Locaux et installations

Les écuries sont adaptées au volume journalier d'abattage. La densité par box est adaptée à la durée d'hébergement, moins de 4 h = densité de transport, plus de 4 h = densité d'hébergement. La luminosité minimale doit être de 110 Lux.

Pour les grands établissements l'écurie sanitaire doit pouvoir être fermée à clé et disposer d'un écoulement séparé. La capacité d'accueil de l'écurie sanitaire doit aussi être en rapport avec le volume d'abattage journalier. La luminosité minimale de l'écurie sanitaire doit être de 220 Lux.

Étourdissement / Saignée

Bases légales : OFE art. 179d et 180c ; LPA art. 20 ; OPAn art. 64f, art. 64g, art. 64h ; OHyAB annexe 3 ch. 2.3.1

Hygiène

Lors de la saignée l'œsophage et la trachée ne doivent pas être touchés. La contamination de l'intérieur de la carcasse doit être évitée par exemple en préparant la peau avec un couteau et en utilisant un deuxième couteau pour trancher les vaisseaux sanguins.

Les flux de personnes, d' animaux, de carcasses, de sous-produits animaux et de marchandises sont définis et respectés.

Élimination

Le sang doit être recueilli et éliminé en catégorie 3 sauf s'il est prévu de l'utiliser en tant que denrées alimentaires (voir 3.5).

Santé animale

La base du cerveau des ruminants ne doit pas être détruite après l'étourdissement.

Protection des animaux

Un contrôle du bon fonctionnement des appareils d'étourdissement est effectué avant chaque reprise du travail. La qualité de l'étourdissement doit être contrôlée. L'état d'inconscience doit survenir immédiatement et durer jusqu'à la fin de la saignée.

La saignée est effectuée aussi rapidement que possible après l'étourdissement en incisant les vaisseaux sanguins principaux du cou de manière à provoquer de suite une perte massive de sang.

Spécificité Processus

Si le sang est prévu pour être utilisé comme denrée alimentaire, il ne peut être libéré qu'après que tous les animaux composant le lot aient été déclarés propres à la consommation lors du contrôle post mortem.

La traçabilité de l'identité de l'animal doit être maintenue.

Spécificité Locaux et installations

Pour les grands établissements le local pour l'étourdissement et la saignée doit être distinct du local où est effectué la suite de l'habillage. De plus pour l'abattage de bovins adultes, une grille de réception doit être présente à l'endroit où tombent les animaux.

Habillage

Bases légales : OFE art. 179d et 180c ; OAbCV art. 4 al. 1, art. 17; OHyAb annexe 3 ch. 2.3

Hygiène

Les bonnes pratiques doivent être rigoureusement appliquées afin que la contamination de la carcasse et des organes soient aussi faible que possible durant tout le processus d'habillage (traçage et préparation de la région péri-anale et des mamelles en lactation, arrachage du cuir, éclaboussures de l'eau de rinçage) . Le principe de séparation des zones (propre/sale) doit être respecté.

L'organisation du travail doit garantir que seuls des mains et des instruments nettoyés et désinfectés entrent en contact avec la carcasse dépouillée.

Lors de l'éviscération l'écoulement du contenu du tractus digestif doit être évité. Les organes sont retirés sans entrer en contact avec le sol ou avec des installations.

Les flux des personnes, des carcasses et organes, des SPA et des marchandises doivent être définis et respectés.

Elimination

Les sous-produits animaux (SPA) doivent être triés et indubitablement identifiés dès le moment où ils sont séparés de la carcasse. Tous les conteneurs recueillant des sous-produits animaux sont clairement identifiés selon leur catégorie. Le tri des SPA doit être effectué correctement. Le flux des SPA ne doit pas croiser celui des carcasses ou des organes.

L'élimination des SPA doit s'effectuer sans contaminer ni la carcasse ou ses organes ni l'environnement.

Santé animale

La moelle épinière et la dure-mère doivent être entièrement retirés lors de l'habillage des bovins, des ovins et caprins de plus de 12 mois.

Protection des animaux

Aucune opération d'habillage ne peut être effectuée avant la fin de la saignée.

Spécificité Processus

La traçabilité de la carcasse et des organes doit être garantie en tout temps.

La carcasse et les organes doivent être présentés au contrôle des viandes correctement, dans leur totalité et clairement identifiés.

Pour les abattoirs de bovins, d'ovins ou de caprins les résidus solides doivent être éliminés en catégorie 1.

Manipulations interdites : nettoyage de la carcasse ou des abats autrement qu'avec des serviettes jetables en papier ; soufflage, immersion ou douchage avant le contrôle des viandes (exception douchage des porcs après échaudage)

Spécificité Locaux et installations

Les orifices des grilles d'évacuation des eaux résiduaires ne doivent pas dépasser 1 cm² à moins que les eaux résiduaires subissent une pré-épuration (filtrage ou flottation).

Entreposage / Réfrigération

Bases légales : OAbCV art. 18 ; OHyAb annexe 1 ch. 1.5

Hygiène

La réfrigération doit commencer dès la fin du contrôle post mortem et la température doit diminuer de manière continue jusqu'à atteindre les températures prescrites. Une ventilation suffisante doit être assurée pour éviter une condensation sur les viandes.

Le transport non réfrigéré de carcasses et abats est autorisé pour une durée de deux heures le jour de l'abattage.

Elimination

Les sous-produits animaux doivent être refroidis s'ils ne sont pas évacués chaque jour. L'entreposage au froid ne doit pas être une source de contamination pour les carcasses ou abats. La séparation correcte et la traçabilité des SPA doivent être garantie.

Santé animale

Néant.

Protection des animaux

Néant.

Spécificité Processus

La traçabilité doit aussi être garantie lors de la réfrigération.

Spécificité Locaux et installations

Les agrégats de réfrigération doivent permettre d'atteindre et de maintenir les températures prescrites. Un thermomètre doit être présent. Les locaux de plus de 200 m³ doivent être équipés d'un thermomètre enregistreur.

Livraison / Transport

Bases légales : OAbCV art. 18 ; OESPA art. 11, art. 35 , annexe. 1 ch. 1 à 3

Hygiène

La chaîne du froid et la traçabilité doivent être garanties en tout temps et par tous les temps. Excepté lors de transport à chaud, les carcasses et les abats doivent avoir atteint leur température de consigne avant d'être transportés.

Lors du chargement, le flux des sous-produits animaux ne doit pas croiser celui des denrées alimentaires.

Elimination

Les sous-produits animaux doivent restés identifiés et sont accompagnés d'une fiche d'accompagnement pour leur transport. Durant leur transport, les sous-produits animaux ne doivent pas être une source de contamination pour des denrées alimentaires.

Un contrat doit être établi avec chaque preneur de sous-produits animaux.

Santé animale

Néant.

Protection des animaux

Néant.

Spécificité Processus

Lors de l'expédition le lien entre l'identité de l'animal vivant avec le destinataire de la carcasse doit être clairement documenté pour garantir la traçabilité.

Pour les abats la traçabilité doit être garantie par lots.

Spécificité Locaux et installations

Pour les grands abattoirs les quais de chargement de la viande doivent être séparés des quais de déchargement du bétail.

Personnel

Bases légales : ODAIOUs art. 47 et art. 48 al. b ; OHyg art. 21 à art. 24 ; OHyAb annexe 3 ch. 1.1

Hygiène

Les règles de bonnes pratiques doivent être appliquées. La tenue vestimentaire doit être correcte (secteur propre – secteur sale), le lavage des mains doit être fréquent. Avant chaque activité en zone propre ou après l'abattage d'un animal malade les mains doivent être désinfectées. Les couteaux sont lavés avant d'être placés dans les stérilisateurs à couteaux.

Elimination

Le personnel doit connaître la classification des sous-produits animaux et utiliser les conteneurs correspondants.

Santé animale

Le personnel doit connaître les mesures de lutte contre l'ESB qui sont spécifiques à l'abattage des ruminants.

Protection des animaux

Le personnel doit connaître le comportement habituel des animaux et doit en tenir compte lors du déchargement, de la mise en stabulation ou de l'amenée au box d'étourdissement.

Spécificité Processus

Le personnel doit être formé pour chaque domaine de ses activités. Le niveau de formation doit être régulièrement contrôlé et maintenu à jour.

Spécificité Locaux et installations

Un/des vestiaire/s et des toilettes sans communication directe avec le local d'abattage doivent être disponibles pour le personnel . Pour les abattoirs de faible capacité ces locaux peuvent être situés en dehors de l'abattoir. De plus les grands établissements doivent avoir un local ou emplacement particulier pour le nettoyage des bottes et des tabliers.

Locaux et installations

Bases légales : OHyAb annexes 1 et 3.

Hygiène

Les sols doivent être imperméables et imputrescibles, facile à nettoyer et désinfecter et disposer d'une bonne évacuation des eaux résiduaires. Les murs doivent avoir un revêtement clair, résistant, lisse, lavable et imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter. Ce revêtement doit s'étendre sur toute la hauteur où s'effectue le travail ou l'entreposage mais avec un minimum de 3m pour les locaux d'abattages et de 2m pour les autres locaux. La ligne de jonction mur-sol doit être arrondie.

Les installations doivent être utilisées de manière à ce que les carcasses et abats n'entrent pas en contact avec le sol, les murs, les portes ou les éléments de construction. Les surfaces des installations ou des ustensiles qui entrent en contact avec la carcasse doivent être lisses, facile à nettoyer et à désinfecter.

Les locaux et installations doivent être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement.

Les dispositifs de lave-mains ainsi que les stérilisateurs à couteaux doivent être disposés de manière à ce qu'ils soient réellement utilisés.

Elimination

Les grands établissements doivent avoir des locaux spécifiques pour entreposer les SPA .

Les établissements de faible capacité doivent avoir au minimum des conteneurs fermés. Leur entreposage ne doit pas être une source de nuisance pour les denrées alimentaires.

Santé animale

Les grands établissements doivent avoir une écurie sanitaire pouvant être fermée à clé .

Protection des animaux

Les couloirs d'amenée doivent permettre d'acheminer les animaux avec ménagement, être pourvus de sols antidérapants et être éclairés de manière appropriée. Ils ne doivent comporter aucun rétrécissement cunéiforme ni aucun élément susceptible de blesser les animaux. Les couloirs d'amenée individuels doivent être installés de façon que les animaux ne grimpent pas sur d'autres et qu'ils puissent le cas échéant, être libérés par le côté. Les couloirs d'amenée individuels doivent être le plus courts possible et droits, sans présenter de descente dans le sens de la marche.

En cas d'hébergement, les locaux de stabulations doivent être équipés d'abreuvoirs et de systèmes de rafraîchissement des animaux.

Spécificité Processus

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

Spécificité Locaux et installations

Matériel interdit : le bois est interdit dans les locaux contenant de la viande non emballée, les surfaces galvanisées ne doivent pas entrer en contact avec les carcasses.

Contrôle des viandes

Bases légales : LFE art. 23 ; OFE art. 38, art. 179c, art. 180b; OPAn art. 64c; OAbCV art. 27 et art. 28, art. 55 à 64 ; OHyAb annexe 4 à annexe 14

Contrôle ante mortem

Le contrôle ante mortem doit être effectué selon le chiffre 1 de l'annexe 4 de l'OHyAb et selon les directives techniques concernant l'exécution du contrôle obligatoire des animaux avant l'abattage pour les ruminants domestiques.

Contrôle post mortem

Le contrôle post mortem doit être effectué immédiatement après l'abattage. Le contrôle des viandes doit vérifier que les organes à contrôler soient présentés dans leur totalité et dans leur intégrité (péricarde non ouvert). Il doit effectuer le contrôle selon l'annexe 6 de l'OHyAb. Les mesures à prendre sont décrites dans l'annexe 7 de l'OHyAb.

En cas de séquestre le contrôle des viandes doit mettre sous clé la carcasse et les organes concernés. En cas de prélèvement le contrôle des viandes dispose des mesures à prendre en cas de résultat positif.

Contrôle par sondage

Le contrôle des viandes contrôle régulièrement la densité de chargement, la manière dont les animaux sont déchargés ainsi que le nettoyage et la désinfection des véhicules. Il vérifie la conformité de la détention des animaux mis en attente, notamment l'accès à l'eau. Il vérifie également de manière régulière la qualité de l'étourdissement et il procède à des contrôles d'hygiène de l'abattage. De plus il surveille l'élimination des sous-produits animaux, notamment leur tri et leur classement.

Prélèvements

Les prélèvements obligatoires tels que pour les analyses microbiologiques des viandes, pour l'analyse ESB ou pour la recherche de trichinelles doivent être effectués selon les directives techniques correspondantes.

Les prélèvements par sondage dans le cadre du programme de surveillance doivent être effectués conformément aux instructions reçues et dans les délais convenus.

Notifications

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.

Il notifie au vétérinaire dirigeant les dépassements de concentrations maximales de médicament ou lorsqu'il suspecte l'administration de substances interdites, la mise en danger de la santé humaine ou animale par des microorganismes ou des parasites ou encore lorsqu'il suspecte que l'on trompe le consommateur.

Locaux et installations spécifiques

Dans les grands établissements le contrôle des viandes doit bénéficier d'un poste de contrôle ante mortem abrité avec une luminosité minimale de 540 Lux, d'une écurie sanitaire pouvant être fermée à clé avec une luminosité minimale de 220 Lux, d'un poste de contrôle post mortem équipé avec une luminosité minimale de 540 Lux, d'un rail sanitaire pour isoler les carcasses demandant un examen supplémentaire, d'une chambre froide sanitaire pouvant être

fermée à clé avec une luminosité minimale de 220 Lux et d'un bureau pouvant être fermée à clé ou d'un poste de travail permettant de mettre sous clé les documents et matériel de contrôle.

Dans les établissements de faible capacité un aménagement dans la chambre froide doit être disponible pour conserver séparément les carcasses et organes mis sous séquestre. La luminosité minimale sur les lieux où s'effectuent les contrôles ante et post mortem doit être de 540 Lux. Pour la chambre froide contenant les séquestres, il y doit avoir une luminosité minimale de 220 Lux.