



Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI

**Office fédéral de la sécurité alimentaire et
des affaires vétérinaires OSAV**

MANUEL D'INSPECTION

pour effectuer les

contrôles officiels dans les abattoirs

du 01.01.2014

Table des matières

Abréviations	4
INFRASTRUCTURE	5
RÉCEPTION DES ANIMAUX.....	5
HÉBERGEMENT.....	6
COULOIRS D'ACHEMINEMENT.....	9
IMMOBILISATION/ ÉTOURDISSEMENT/ SAIGNÉE.....	10
LOCAL D'ABATTAGE ET INSTALLATIONS.....	13
LOCAL DE RÉFRIGÉRATION.....	16
CONGÉLATION.....	18
ATELIER DE DÉCOUPE ET INSTALLATIONS.....	20
PERSONNEL.....	22
ELIMINATION, SPA.....	24
AUTRE LOCAUX/INSTALLATIONS.....	25
AUTRES ASPECTS.....	26
PROCESSUS	27
RÉCEPTION DES ANIMAUX.....	27
LOCAUX DE STABULATION.....	28
ACHEMINEMENT.....	30
IMMOBILISATION/ ÉTOURDISSEMENT/ SAIGNÉE DES ANIMAUX.....	31
ABATTAGE/ HYGIÈNE DE L'ABATTAGE.....	36
RÉFRIGÉRATION.....	42
CONGÉLATION.....	44
ATELIER DE DÉCOUPE ET INSTALLATIONS.....	46
PERSONNEL.....	49
ELIMINATION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX.....	49
AUTRES LOCAUX/INSTALLATIONS.....	51
AUTRES ASPECTS.....	51
AUTOCONTRÔLE	53
INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'ABATTOIR.....	53
PERSONNEL ET HYGIÈNE DU PERSONNEL.....	54
NETTOYAGE ET DÉSINFECTION.....	55
INSTALLATIONS, MAINTENANCE.....	56
CONTRÔLE DE LA TEMPERATURE.....	57
LUTTE CONTRE LES ANIMAUX NUSIBLES.....	58
CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DE L'EAU.....	59
PROCÉDÉ FONDÉ SUR L'HACCP / CONTRÔLE DE LA MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES.....	60
TRAÇABILITÉ ET FLUX DES MARCHANDISES.....	60
CONTRÔLE DES PRODUITS.....	62
DIVERS.....	64
AUTRES ASPECTS.....	64

Abréviations

VO	=	Vétérinaire officiel (homme ou femme)
CV	=	Contrôle des viandes
GE	=	Grand établissement
DA	=	Denrées alimentaires
Car	=	Carcasse
CAM	=	Contrôle ante mortem
SPA	=	Sous-produits animaux

INFRASTRUCTURE

INF-A RÉCEPTION DES ANIMAUX

INF-A 01	Point	Animaux incapables de se déplacer: l'équipement servant à l'étourdissement est disponible.
	Bases légales	OPAn, art. 180, al. 5
	Exigence	Si un animal est incapable de quitter le moyen de transport par sa propre force, il doit être étourdi et saigné sur place.
	Remplie si	Un équipement mobile servant à l'étourdissement doit être disponible.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les animaux concernés ne doivent pas être traînés pour qu'ils sortent du moyen de transport. Il ne faut pas non plus tenir les animaux (porcs) par la queue en guise de «béquille».

INF-A 02	Point	Suffisamment de place et de lumière pour le contrôle des animaux avant l'abattage.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.3 Grands établissements: OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.1. et 4.1.4.
	Exigence	Lumière: 540 lux; lumière du jour ou lumière artificielle ; le contrôle des animaux avant l'abattage peut être effectué de façon suffisamment approfondie. Grands établissements: surface couverte destinée au contrôle des animaux avant l'abattage; équipements facilitant l'examen et l'identification des animaux.
	Remplie si	Lumière suffisante; possibilité de séparer les animaux en vue d'un examen individuel; grands établissements: surface couverte destinée au contrôle des animaux avant l'abattage; équipements facilitant l'examen et l'identification des animaux.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Attention: saison et heure. Durant toute l'année, la lumière doit être adaptée à l'heure du contrôle des animaux avant l'abattage.

INF-A 03	Point	Grands établissements, rampe: déclivité, surface antidérapante et facile à nettoyer/désinfecter, protection latérale.
	Bases légales	OPAnAb, art. 3 OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.1
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Installations appropriées pour décharger les animaux de leur moyen de transport. • Ponts et rampes munis d'une protection latérale pour empêcher les animaux de tomber ou de s'échapper. • Déclivité maximale des rampes de déchargement: plancher non glissant à partir de 10 degrés.
	Remplie si	La rampe ne doit pas occasionner de blessures; elle doit empêcher que les animaux s'échappent et être faciles à nettoyer et à désinfecter.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-A 04	Point	Grands établissements: accès interdit aux personnes non autorisées; enceinte clôturée.
	Bases légales	OHYAb Al. 1, annexe 1, ch. 2.1
	Exigence	Aménagements permettant de limiter l'accès des personnes et des véhicules.
	Remplie si	L'accès est réglé; les personnes autorisées et celles non autorisées sont définies.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-A 05	Point	Grands établissements: transbordement séparé des animaux et des viandes.
	Bases légales	OHYAb Al. 3, annexe 1, ch. 2.1
	Exigence	Rampes séparées pour les viandes et pour les animaux. La viande ne doit pas être exposée à des influences négatives (poussière, chaleur, ...).
	Remplie si	Rampes séparées servant au déchargement des animaux et au chargement des viandes; climat adapté.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Pas de déchargement des SPA par la même rampe que les denrées alimentaires ou les animaux.

INF-A 06	Point	Grands établissements: installations de nettoyage et de désinfection (animaux, viande).
	Bases légales	OHYAb Al. 2, annexe 1, ch. 2.1
	Exigence	Deux installations de nettoyage et de désinfection devront se trouver dans l'enceinte ou dans un lieu à proximité facilement accessible: <ul style="list-style-type: none"> • l'une, pour les véhicules destinés au transport d'animaux; • l'autre, pour les véhicules destinés au transport de viandes.
	Remplie si	Des installations appropriées sont en place.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les installations sont adaptées à une utilisation en hiver.

INF-B	HÉBERGEMENT
--------------	--------------------

INF-B 01	Point	Abreuvement
	Bases légales	OPAn, art. 181, al. 2
	Exigence	L'approvisionnement en eau est garanti; les installations sont adaptées aux espèces animales concernées.
	Remplie si	L'équipement d'abreuvement doit être accessible à tous les animaux et adapté aux espèces concernées; la quantité et le débit d'eau doivent être suffisants.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Propreté de l'équipement d'abreuvement; vérifier le débit d'eau ; équipement adapté à une utilisation en hiver. Etablissements de faible capacité: approvisionnement en cas d'hébergement dans les moyens de transport.

INF-B 02	Point	Des équipements permettant d'adapter le climat sont disponibles, de même qu'un abri contre les
-------------	--------------	---

		intempéries (si nécessaire) et les douches destinées aux porcs.
	Bases légales	OPAn, art. 181, al. 1, 2, 3 et 4, OPAnAb, art. 5, al. 4 et 5
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Abri contre les intempéries aussi en cas d'attente en plein air. • Equipement permettant de rafraîchir les animaux.
	Remplie si	La protection contre un fort ensoleillement, les précipitations et les courants d'air est garantie. Aération suffisante, rafraîchissement possible au besoin.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	La température du sol est adaptée tout au long de l'année; pas de formation de glace (év. chauffable; porcs ?).

INF-B 03	Point	Aération garantie.
	Bases légales	OPAnAb, art. 5, al. 3
	Exigence	Système de ventilation efficace dans les locaux de stabulation/aires d'attente destinées aux animaux transportés dans des conteneurs. S'il y a un système de ventilation active, un dispositif de sécurité en cas de panne est en place.
	Remplie si	Les animaux présentent une respiration normale.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Aération en cas d'attente de véhicules !

INF-B 04	Point	Un plan de l'occupation des locaux est disponible ; surface suffisante (< 4 h; > 4 h).
	Bases légales	OPAnAb, art. 5, al. 2, et 7, OPAn, annexe 4 et 1 resp.
	Exigence	<p><u>Durée de stabulation:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Animaux autres que les bovins, les moutons, les chèvres et les porcs : 4h au plus. • Jeunes animaux nourris au lait: abattage le jour de l'arrivée. • Animaux en lactation: abattage le jour de l'arrivée (autrement: traire 2 fois par jour). • Stabulation des chevaux: uniquement si un équipement approprié est disponible. • Animaux dans des conteneurs de transport: abattage 2 h au plus tard après l'arrivée; 4 h au plus si une ventilation active est disponible. <p><u>Espace minimal requis :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • < 4h: comme pour le transport (annexe 4 OPAn); • > 4h: comme pour la détention (annexe 1 OPAn).
	Remplie si	La densité maximale est prescrite pour les box, compte tenu de la durée de stabulation et de la catégorie d'animaux.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Abattage des chevaux si possible immédiatement après l'arrivée.

INF-B 05	Point	Stabulation durant la nuit: approvisionnement et surveillance des animaux.
	Bases légales	OPAn, art. 181, al. 6 et 7

	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • La compétence en matière de surveillance des animaux est réglée. • L'alimentation est garantie. • La place requise est disponible. • La nature du sol est appropriée et, le cas échéant, l'évacuation de la litière est garantie. • Les équipements nécessaires pour traire les animaux en lactation sont disponibles.
	Remplie si	Le matériel et les équipements nécessaires à l'hébergement des animaux sont disponibles et ils sont appropriés; les tâches sont claires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Si les animaux ne sont normalement pas mis en stabulation la nuit: exiger le plan d'urgence prévu en cas de panne totale de l'installation d'abattage. Les aliments, la litière et l'installation de traite mobile peuvent notamment faire l'objet d'un accord-cadre avec des fournisseurs.

INF-B 06	Point	Grands établissements: un compartiment sanitaire qu'on peut fermer à clef et doté de bouches d'évacuation des eaux indépendantes est en place.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.4
	Exigence	220 lux; lumière du jour ou éclairage artificiel. La contamination des animaux en bonne santé par les bouches d'évacuation est impossible.
	Remplie si	220 lux; lumière du jour ou éclairage artificiel. La contamination des animaux en bonne santé par les bouches d'évacuation est impossible.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-B 07	Point	Grands établissements: sols non glissants, imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et rainurés pour les déchets du métabolisme ; évacuation séparée des eaux résiduaires, pas d'atteintes aux denrées alimentaires.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.1
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Sols d'un matériau résistant, imperméable et facile à nettoyer et à désinfecter. • Murs lisses dont le revêtement est résistant, imperméable, facile à nettoyer et à désinfecter. • Rainures pour les déchets du métabolisme. • Installations facilitant le contrôle des animaux avant l'abattage et l'identification des animaux et/ou des groupes d'animaux; évacuation séparée des eaux résiduaires qui ne mette pas en danger la sécurité des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les installations doivent éviter toute blessure aux animaux et être faciles à nettoyer et à désinfecter. En outre, elles ne doivent représenter aucun danger en ce qui concerne les denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les matériaux doivent être résistants sur les plans chimique et mécanique et les défauts, qui peuvent conduire à des blessures chez les animaux ou à une

		détérioration de l'hygiène, doivent être éliminés régulièrement. → S'agissant des établissements de faible capacité, c'est l'OPAn qui sert de base légale pour éviter les blessures lors du séjour des animaux à l'abattoir.
--	--	---

INF-C	COULOIRS D'ACHEMINEMENT
--------------	--------------------------------

INF-C 01	Point	Construction adaptée aux animaux (sol non glissant, ne provoquant pas de blessures, éclairage, rétrécissements, changements de direction, rayon des virages).
	Bases légales	OPAn, art. 182, al. 3 et 4 OPAnAb, art. 10
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • La construction doit favoriser l'avancée autonome des animaux. • Les couloirs d'acheminement vers l'installation d'étourdissement et l'entrée de celle-ci doivent être plats, non glissants, ne pas provoquer de blessures et être éclairés de manière à ne pas éblouir l'animal ni créer des zones d'ombre. • Les couloirs d'acheminement vers l'installation d'étourdissement et l'entrée de celle-ci ne doivent pas présenter: <ul style="list-style-type: none"> • de rétrécissements cunéiformes ou d'obstacles à l'acheminement; • de rétrécissements dans les virages; • d'éléments environnants qui, attirant l'attention des animaux, gênent leur avancée; • de changements de direction formant un angle inférieur à 100 degrés; • de virages ayant moins de trois mètres de rayon.
	Remplie si	Les couloirs d'acheminement doivent favoriser l'avancée autonome des animaux.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	OPAnAb art. 23 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2020

INF-C 02	Point	Intervention sur les animaux possible en tout temps.
	Bases légales	OPAnAb, art. 10
	Exigence	Les couloirs d'acheminement doivent être accessibles sur toute la longueur .
	Remplie si	En cas d'urgence, un animal doit pouvoir être étourdi et saigné à tout endroit de l'établissement.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	OPAnAb art. 23 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2020

INF-C 03	Point	Couloirs d'acheminement individuels: hauteur limitée pour empêcher les animaux de sauter; bovins: espace libre de 20 cm au moins au-dessus du garrot.
	Bases légales	OPAnAb, art. 10

	Exigence	La hauteur des couloirs d'acheminement individuels doit être limitée pour empêcher les animaux de sauter ; l'espace libre de 20 cm au moins au-dessus du garrot doit être aménagé pour les bovins.
	Remplie si	La hauteur des couloirs d'acheminement individuels doit être limitée pour empêcher les animaux de sauter ; l'espace libre de 20 cm au moins au-dessus du garrot doit être aménagé pour les bovins.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	OPAnAb art. 23 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2020

INF-C 04	Point	Instruments électriques d'aide à l'acheminement que si la durée des décharges électriques est limitée, seulement dans les couloirs où les animaux marchent en file indienne ou lors de leur entrée dans l'installation d'immobilisation.
	Bases légales	OPAn, art. 182, al. 1 et 2 OPAnAb, art. 11
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Limitation des décharges électriques à 1 seconde au plus. • Utilisation seulement dans les couloirs où les animaux marchent en file indienne ou lors de leur entrée dans l'installation d'immobilisation.
	Remplie si	<ul style="list-style-type: none"> • Limitation des décharges électriques à 1 seconde au plus. • Utilisation seulement dans les couloirs où les animaux marchent en file indienne ou lors de leur entrée dans l'installation d'immobilisation.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Si l'aiguillon électrique est tenu en main tout le temps, il sera utilisé de façon non sélective. Il doit donc être rangé à un endroit fixe où il faut aller le chercher.

INF-D	IMMOBILISATION/ ÉTOURDISSEMENT/ SAIGNÉE
-------	--

INF-D 01	Point	Installation d'étourdissement: adaptation à l'espèce animale, état (nettoyage, rangement), maintenance, contrôle de fonction, documentation, appareil de remplacement prêt à être utilisé.
	Bases légales	OPAn, art. 186 OPAnAb, art. 18
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Les appareils et installations d'étourdissement doivent être testés au moins une fois par jour ouvrable avant la reprise du travail pour s'assurer de leur bon fonctionnement et être nettoyés plusieurs fois par jour si nécessaire. Des appareils de remplacement doivent être prêts à être utilisés. • Il faut contrôler le fonctionnement des appareils et installations d'étourdissement durant leur utilisation, en vérifiant si l'étourdissement a eu l'effet escompté, de sorte que les dysfonctionnements techniques pouvant provoquer un étourdissement insuffisant puissent être immédiatement constatés et corrigés.

		<ul style="list-style-type: none"> L'entretien des appareils et installations d'étourdissement, la vérification de leur bon fonctionnement et la rectification des dysfonctionnements doivent être documentés.
	Remplie si	L'appareil est dans un état irréprochable, la tige perforante est droite, la pointe, non ébréchée; pas de rouille. Pince d'étourdissement électrique avec affichage, propre et exempte de rouille, électrodes adaptées à l'espèce, câble intact.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Faire démonter le pistolet à tige perforante à l'exploitant.

INF-D 02	Point	Pistolet/s à tige perforante adapté/s aux espèces animales, en bon état et rangé/s correctement.
	Bases légales	OPAnAb, annexe 1
	Exigence	Les munitions doivent être stockées au sec. <u>Longueur minimale</u> de la tige perforante: 8 cm; bovins et chevaux adultes: 9 cm; buffles, yacks et taureaux > 800kg: 12 cm. <u>Calibre minimal</u> de la tige perforante: 9 mm; agneaux, chevreaux et porcelets: 7 mm.
	Remplie si	Les munitions et l'appareil sont rangés dans un endroit sec; ils sont suffisants pour les espèces animales abattues dans l'établissement; l'état de l'appareil est irréprochable.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	La tige perforante doit être droite; son bout doit être concave et avoir un bord tranchant et non ébréché. Toute rouille, abrasion de l'anneau de caoutchouc ou autre saleté ralentissent la tige.

INF-D 03	Point	Appareil d'étourdissement électrique (pinces comprises) adapté aux espèces animales, en bon état et rangé/s correctement.
	Bases légales	OPAnAb, annexe 2
	Exigence	Affichage de la tension et de l'intensité du courant, ainsi que de la fréquence si celle-ci est réglable. Signaux distincts permettant de constater le temps suffisant de passage du courant électrique et avertissant d'une évolution incorrecte de l'intensité du courant. Électrodes adaptées à l'espèce animale. Appareils réglables: indications A, V, HZ et durée du courant.
	Remplie si	La performance de l'appareil, l'ouverture des pinces et la forme des électrodes doivent être adaptées aux animaux abattus dans l'établissement : <ul style="list-style-type: none"> bovins jusqu'à 200 kg de poids vif : 1,3 A; bovins de plus de 200 kg de poids vif : 1,5 A; moutons, chèvres : 1,0 A; porcs jusqu'à 150 kg de poids vif : 1,3 A; porcs de plus de 150 kg de poids vif : 2 A; lapins : 0,4 A.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les électrodes doivent être pourvues de pointes aiguës et exemptes de saleté et de rouille. Rangement au sec. OPAnAb art. 23 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2020

INF-D 04	Point	L'installation d'immobilisation doit permettre d'éviter les blessures et de limiter les mouvements de la tête (chevaux, bovins); l'animal doit pouvoir se tenir debout lors de l'étourdissement.
	Bases légales	OPAn, art. 185, al. 3 OPAnAb, art. 13, al. 4
	Exigence	Les installations d'immobilisation doivent empêcher toute douleur u blessure évitable et garantir que les animaux destinés à l'abattage se tiennent debout lorsqu'ils soient étourdis, à l'exception des volailles. L'installation d'immobilisation des bovins et chevaux doit limiter les mouvements de la tête de l'animal pour permettre le positionnement exact de l'instrument d'étourdissement.
	Remplie si	Il faut entraver la liberté de mouvement de l'animal suffisamment fortement et longtemps, de sorte à permettre une application précise de l'appareil d'étourdissement. Cependant, la contrainte imposée à l'animal doit durer le moins possible et l'immobilisation ne doit pas être douloureuse.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	OPAnAb art. 23 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2020.

INF-D 05	Point	L'animal est accessible au cas où un nouvel étourdissement serait nécessaire; un appareil de remplacement est disponible.
	Bases légales	OPAnAb, art. 13 et 18
	Exigence	L'installation d'immobilisation doit être construite de manière à permettre un nouvel étourdissement si un animal a été insuffisamment étourdi.
	Remplie si	L'animal est accessible au cas où une répétition de l'étourdissement serait nécessaire; l'appareil de remplacement est approprié et en bon état.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Pas d'étourdissement électrique après un étourdissement par le CO2. OPAnAb art. 23 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2020

INF-D 06	Point	Grands établissements: l'étourdissement et la saignée ont lieu dans un autre local que les autres opérations.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 2.2
	Exigence	Local séparé pour l'éviscération et la poursuite de l'habillage.
	Remplie si	Zones d'hygiène clairement délimitées
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-D 07	Point	Grands établissements, bovins adultes: grille de réception.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.3

	Exigence	Grille de réception à l'emplacement où tombent les animaux adultes de l'espèce bovine après avoir été étourdis.
	Remplie si	La grille de réception est en place, le nettoyage est garanti.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-E	LOCAL D'ABATTAGE ET INSTALLATIONS
--------------	--

INF-E 01	Point	La taille du local est appropriée, les surfaces sont robustes et faciles à nettoyer et à désinfecter.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1
	Exigence	Hauteur suffisante, surface minimale de 25 m ² , distance entre les murs de 3,5 m, sol non glissant, revêtements (y c. plafond, portes et fenêtres) faciles à nettoyer et à désinfecter, murs durs jusqu'à une hauteur d'au moins 3 m, pas d'accumulations de poussière et de saleté, coins et lignes de jonction arrondis.
	Remplie si	Le local a des dimensions permettant un travail hygiénique et il ne présente pas d'endroits inaccessibles au nettoyage. Les installations et les outils doivent être utilisés de façon à ce que les carcasses et les abats n'entrent pas en contact avec le sol, les murs, les portes ni les éléments de construction.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Revêtements sans défauts, grilles de ventilation faciles à nettoyer.

INF-E 02	Point	Isolation résistant à la pourriture, pas de bois, surfaces galvanisées admises seulement si elles n'entrent pas en contact direct avec les denrées alimentaires.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch.1.8 OHyg, art. 8, al. 2, let. f
	Exigence	Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les denrées alimentaires sont emballées. L'isolation doit être recouverte de façon étanche.
	Remplie si	Les surfaces galvanisées ne sont admises que si les carcasses et les abats n'entrent pas en contact avec elles. Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les carcasses et les abats sont emballés.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-E 03	Point	Moustiquaires, portes et fenêtres étanches.
	Bases légales	OAbCV, art. 16 OHyg, art. 7
	Exigence	La configuration du bâtiment empêche l'infestation par les nuisibles.

	Remplie si	Toutes les ouvertures servant à la ventilation sont pourvues de moustiquaires; fermeture étanche des portes et fenêtres.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-E 04	Point	Eau potable chaude et froide, évacuation des eaux résiduaires là où elles sont produites, évacuation sans odeurs, grilles dont les ouvertures ne dépassent pas 1 cm² ou pré-épuration; pas d'eau stagnante, fermeture des bouches d'évacuation permettant d'éviter les odeurs.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.1 et 1.2 OHyAb, annexe 3, ch. 2.1 OHyg, art. 7
	Exigence	Seule l'eau potable doit être utilisée dans la manipulation des denrées alimentaires. Les eaux résiduaires ne doivent pas contaminer les denrées alimentaires. Pas de contact avec l'air provenant du système des eaux résiduaires ou d'autres locaux.
	Remplie si	Qualité de l'eau garantie. Pas d'immersion dans de l'eau stagnante avant le contrôle des viandes. Bouches d'évacuation des eaux siphonnées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Le cas échéant, conduites d'eau non potable spécialement marquées. Un courant d'air sortant d'une bouche d'évacuation indique que l'étanchéité à l'air est insuffisante, ce qui peut être testé avec une flamme.

INF-E 05	Point	Lavabos: en fonction, en nombre suffisant et judicieusement situés, eau chaude et froide, sans commande manuelle; savon et désinfectant, serviettes jetables et poubelle disponibles.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.6
	Exigence	Lavabos en fonction, en nombre suffisant et judicieusement situés, eau chaude et froide, sans commande manuelle ; savon et désinfectant, serviettes jetables et poubelle disponibles.
	Remplie si	Lavabos en fonction, en nombre suffisant et judicieusement situés, eau chaude et froide, sans commande manuelle ; savon et désinfectant, serviettes jetables et poubelle disponibles.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-E 06	Point	Dispositifs de stérilisation: en nombre suffisant et judicieusement situés.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.7
	Exigence	En fonction (82° C en cas de stérilisation à l'eau chaude), en nombre suffisant et judicieusement situés.
	Remplie si	En fonction (82° C en cas de stérilisation à l'eau chaude), en nombre suffisant et judicieusement situés.

	Conseil pour le contrôle/Remarque	Pour les couteaux et d'autres outils (p. ex. scies).
--	--	--

INF-E 07	Point	Etat des installations et outils: usure, matériaux.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.8
	Exigence	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.
	Remplie si	L'usure ne porte pas atteinte à l'hygiène.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Hygiène des tubes de saignée (nettoyage/désinfection).

INF-E 08	Point	Il est possible de séparer les différentes espèces animales dans l'espace ou dans le temps.
	Bases légales	OHyAb, annexes 1, ch. 4.1.2. et 3 ch. 2.1
	Exigence	L'infrastructure doit permettre de séparer l'abattage des différentes espèces animales dans l'espace et dans le temps.
	Remplie si	Grands établissements : 5 m de distance par rapport à la file des porcs ou une cloison de 3 m de haut en cas de deux files.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-E 09	Point	L'installation est propre à éviter toute souillure des denrées alimentaires par les SPA.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.9
	Exigence	Les locaux, les conteneurs et les systèmes d'évacuation doivent être disposés de manière à ce que les sous-produits animaux ne souillent ni les carcasses ni les abats.
	Remplie si	Les locaux, les conteneurs et les systèmes d'évacuation doivent être disposés de manière à ce que les sous-produits animaux ne souillent ni les carcasses ni les abats.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-E 10	Point	Local séparé pour la vidange des estomacs et des intestins; grands établissements: les locaux requis pour les différentes activités sont en place.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.2. et 4.2.1
	Exigence	Local séparé pour la vidange des estomacs et des intestins. Grands établissements : local séparé pour chacune des activités suivantes : <ul style="list-style-type: none"> • la vidange et le nettoyage; • le traitement (ou séparation dans le temps); • le conditionnement et l'emballage des abats.
	Remplie si	Le contenu de la panse et des intestins ne doit pas contaminer les denrées alimentaires (ni carcasses, ni estomacs/intestins hygiénisés).
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-E 11	Point	Place/s de travail pour le contrôle des viandes (équipement, grands établissements: voie de garage).
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.3. et 4.1.4.
	Exigence	Lumière: 540 lux. Grands établissements : dispositifs de nettoyage des mains et de désinfection des couteaux, interrupteur de la chaîne, lorsque les carcasses sont déplacées automatiquement ; plate-forme avec élévateur si elle permet de faciliter le contrôle des viandes.
	Remplie si	Le contrôle des viandes doit pouvoir être effectué dans des conditions hygiéniques.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	220 lux d'une manière générale dans le local de travail. Prévoir des échelles (en l'absence de plate-forme avec élévateur, établissements de faible capacité).

INF-F	LOCAL DE RÉFRIGÉRATION
-------	-------------------------------

INF-F 01	Point	Revêtements clairs et lavables, murs durs jusqu'à la hauteur de stockage, faciles à nettoyer/désinfecter.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.1
	Exigence	Revêtements (y c. plafond, portes et fenêtres) faciles à nettoyer et à désinfecter, murs durs jusqu'à la hauteur de stockage, coins et lignes de jonction arrondis pas d'accumulations de poussière et de saleté ou de moisissure.
	Remplie si	Le local ne présente pas d'endroits inaccessibles au nettoyage. Il n'y a pas de défauts de surface empêchant le nettoyage et la désinfection.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les moisissures se développent à des endroits où l'eau de condensation se forme en permanence. Les revêtements mal entretenus ne peuvent pas être désinfectés ; il n'est peut-être même pas possible de les nettoyer sans laisser des résidus. Si elles existent, les bouches d'évacuation sont fermées de manière à éviter les odeurs (analogue à INF-E 04).

INF-F 02	Point	Isolation résistant à la pourriture, pas de bois, surfaces galvanisées admises seulement si elles n'entrent pas en contact direct avec les denrées alimentaires.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.8 Ohyg, art. 8, al. 2, let. f
	Exigence	Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les denrées alimentaires sont emballées. L'isolation doit être recouverte de façon étanche.
	Remplie si	Le bois ne peut être utilisé que lorsque les denrées alimentaires sont emballées.

	Conseil pour le contrôle/Remarque	L'eau de condensation se formant au plafond ou sur les installations est une indication que l'aération et la ventilation et/ou l'isolation sont mauvaises. L'eau de condensation ne doit en aucun cas s'égoutter sur les denrées alimentaires.
--	--	--

INF-F 03	Point	La capacité de la machine frigorifique et la ventilation sont suffisantes. Les locaux de plus de 200 m3 sont équipés d'un thermomètre enregistreur.
	Bases légales	OAbCV, art. 18 et 20 OHyg, art. 7
	Exigence	Au moins après le contrôle des viandes, la viande doit être transportée dans un local de réfrigération et réfrigérée en permanence.
	Remplie si	Température ambiante maximale : carcasses 7°C; volailles et lapins, 4°C; abats, 3°C. Pas de formation de l'eau de condensation sur de la viande.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	L'eau de condensation se formant au plafond ou sur les installations est une indication que l'aération et la ventilation et/ou l'isolation sont mauvaises. L'eau de condensation ne doit en aucun cas s'égoutter sur les denrées alimentaires.

INF-F 04	Point	Aménagement destiné à conserver séparément les carcasses et les parties mises sous séquestre. Grands établissements: compartiment ou local de réfrigération sanitaire pouvant être fermé à clef est disponible.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 4.2.2. et 4.1.4 (Grands établissements)
	Exigence	Le matériel mis sous séquestre doit pouvoir être conservé séparément ; le local prévu à cette fin doit pouvoir être fermé à clef dans les grands établissements. Le matériel mis sous séquestre ne doit pas représenter une source de contamination pour les denrées alimentaires. Eclairage d'au moins 220 lux.
	Remplie si	Une mise en circulation accidentelle ou intentionnelle de matériel mis sous séquestre doit être exclue. L'entreposage de matériel mis sous séquestre n'a pas d'incidences négatives sur sur les denrées alimentaires. Un éclairage d'au moins 220 lux est garanti.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-F 05	Point	Grands établissements: transbordement séparé des animaux et des viandes; aire de réception pour le chargement des viandes.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 2.1
	Exigence	Des infrastructures distinctes doivent être à disposition pour le transbordement des animaux et le chargement des viandes.

	Remplie si	Un quai pour les véhicules de transport avec des aires de réception et de triage est nécessaire 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.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-F 06	Point	Grands établissements: réception du gibier qui n'a pas été dépouillé ou plumé dans un local refroidi séparé.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 2.2
	Exigence	Le gibier non dépouillé ou non plumé doit être conservé réfrigéré séparément des denrées alimentaires non emballées.
	Remplie si	A la réception des carcasses de gibier, le flux de marchandises doit permettre de les acheminer directement dans le local réfrigéré prévu à cette fin et d'éviter toute contamination croisée.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-G	CONGÉLATION
--------------	--------------------

INF-G 01	Point	Revêtements clairs et lavables, murs durs jusqu'à la hauteur de stockage, faciles à nettoyer/désinfecter.
	Bases légales	Ohyg, art. 8 OHyAb, annexe 1, ch. 1.1
	Exigence	Revêtements (y c. plafond, portes et fenêtres) faciles à nettoyer et à désinfecter, murs durs jusqu'à la hauteur de stockage, coins et lignes de jonction arrondis pas d'accumulations de poussière et de saleté ou de moisissure.
	Remplie si	Le local ne présente pas d'endroits inaccessibles au nettoyage. Il n'y a pas de défauts de surface empêchant le nettoyage et la désinfection.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Si elles existent, les bouches d'évacuation sont fermées de manière à éviter les odeurs (analogue à INF-E 04).

INF-G 02	Point	Isolation résistant à la pourriture, pas de bois, surfaces galvanisées admises seulement si elles n'entrent pas en contact direct avec les denrées alimentaires.
	Bases légales	Ohyg, art. 8 et 26 OHyAb, annexe 1, ch. 1.8
	Exigence	Les produits congelés doivent être préemballés. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale. Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les denrées alimentaires sont emballées.

		L'isolation doit être recouverte de façon étanche.
	Remplie si	Les produits congelés doivent être préemballés. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale. Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les denrées alimentaires sont emballées. L'isolation doit être recouverte de façon étanche.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-G 03	Point	La capacité de la machine frigorifique et la ventilation sont suffisantes. Les locaux de plus de 200 m3 sont équipés d'un thermomètre enregistreur.
	Bases légales	OAbCV, art. 20 OHyg, art. 26
	Exigence	Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieure à -18 °C. La chaîne du froid ne doit pas être interrompue.
	Remplie si	Les produits ne doivent pas être plus chauds que -18°C.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Un fort givrage du groupe frigorifique détériore la réfrigération.

INF-G 04	Point	Grands établissements: transbordement séparé des animaux et des viandes; aire de réception pour le chargement des viandes.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 2.1 OHyg, art. 26
	Exigence	Un quai pour les véhicules de transport avec des aires de réception et de triage est nécessaire 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. La température peut être moins basse pendant une courte durée durant le transport. La température des produits doit toutefois rester inférieure ou égale à -15 °C dans les couches superficielles.
	Remplie si	Un quai pour les véhicules de transport avec des aires de réception et de triage est nécessaire 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. La température peut être moins basse pendant une courte durée durant le transport. La température des produits doit toutefois rester inférieure ou égale à -15 °C dans les couches superficielles.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-H	ATELIER DE DÉCOUPE ET INSTALLATIONS
-------	--

INF-H 01	Point	Tous les revêtements sont faciles à nettoyer et à désinfecter.
	Bases légales	OHyg, art. 7 et 8
	Exigence	Tous les revêtements (y c. plafond, portes et fenêtres) sont faciles à nettoyer et à désinfecter, murs durs jusqu'à une hauteur d'au moins 2 m, pas d'accumulations de poussière et de saleté, coins et lignes de jonction arrondis.
	Remplie si	Le local et toutes les surface peuvent être nettoyés aisément et le local ne présente pas d'endroits inaccessibles au nettoyage.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Revêtements sans défauts, grilles de ventilation faciles à nettoyer.

INF-H 02	Point	Isolation résistant à la pourriture, pas de bois, surfaces galvanisées admises seulement si elles n'entrent pas en contact direct avec les denrées alimentaires.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.8
	Exigence	Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les denrées alimentaires sont emballées. L'isolation doit être recouverte de façon étanche.
	Remplie si	Le bois ne peut être utilisé que dans des locaux où les denrées alimentaires sont emballées. L'isolation doit être recouverte de façon étanche.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-H 03	Point	Moustiquaires, portes et fenêtres étanches.
	Bases légales	OHyg, art. 7 et 8
	Exigence	La configuration du bâtiment empêche l'infestation par les nuisibles.
	Remplie si	Toutes les ouvertures servant à la ventilation sont pourvues de moustiquaires ; fermeture étanche des portes et fenêtres.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-H 04	Point	Eau potable chaude et froide, pas d'eau stagnante.
	Bases légales	OHyg, art. 17
	Exigence	Seule l'eau potable doit être utilisée dans la manipulation directe de denrées alimentaires. Les eaux résiduaires ne doivent pas contaminer les denrées alimentaires.
	Remplie si	Utilisation exclusive d'eau potable dans la manipulation des denrées alimentaires; pas de risque de confusion avec d'autres sources d'eau.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Le cas échéant, conduites d'eau non potable spécialement marquées.

INF-H 05	Point	Dispositifs de stérilisation: en nombre suffisant et judicieusement situés.
	Bases légales	OHyg, art. 29

	Exigence	En fonction (82 °C en cas de stérilisation à l'eau chaude), en nombre suffisant et judicieusement situés.
	Remplie si	En fonction (82 °C en cas de stérilisation à l'eau chaude), en nombre suffisant et judicieusement situés.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Pour les couteaux et d'autres outils (p. ex. scies).

INF-H 06	Point	Lavabos: en fonction, en nombre suffisant et judicieusement situés, eau chaude et froide, sans commande manuelle, savon et désinfectant disponibles, serviettes jetables et poubelle.
	Bases légales	OHyg, art. 10, al. 2
	Exigence	Les établissements doivent être pourvus de lavabos en nombre suffisant et judicieusement situés, équipés d'eau courante, chaude et froide, et munis de l'équipement nécessaire au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains.
	Remplie si	L'aménagement et le nombre de lavabos permettent de se laver régulièrement les mains et l'emplacement permet d'éviter les contaminations croisées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-H 07	Point	Ventilation suffisante, installation facilement accessible pour la maintenance et l'entretien.
	Bases légales	OHyg, art. 11
	Exigence	Ventilation suffisante, naturelle ou mécanique. Eviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre. L'installation permet de remplacer facilement les filtres et d'autres pièces.
	Remplie si	La ventilation est suffisamment forte pour éviter la formation d'eau de condensation durant le travail. Elle ne conduit pas à des contaminations et tous les travaux de maintenance et de nettoyage sont faciles à effectuer.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Ventilation naturelle : cf. point INF-F 03 (moustiquaires). La ventilation doit garantir le séchage après le nettoyage et la désinfection. Une condensation forte et fréquente d'eau conduit au développement des moisissures.

INF-H 08	Point	Evacuation des eaux résiduelles irréprochable du point de vue de l'hygiène.
	Bases légales	OHyg, art. 7
	Exigence	Les systèmes d'évacuation des eaux résiduelles doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires. Les rigoles d'évacuation totalement ou partiellement ouvertes doivent être conçues de manière à exclure tout écoulement d'eaux résiduelles d'une zone contaminée vers une zone propre, en particulier lorsqu'il s'agit d'une zone où des denrées alimentaires sont utilisées et qu'un tel écoulement pourrait entraîner un risque élevé pour les consommateurs.

	Remplie si	Les eaux résiduaires ne doivent pas entraîner de contamination ou d'autres effets négatifs sur les denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-H 09	Point	Les locaux sont refroidis ou un autre système permet de garantir la température requise de stockage de la viande.
	Bases légales	OHyg, art. 7, 29 et 31
	Exigence	La température ambiante maximale est de 12 °C ou un système ayant un effet équivalent permet de maintenir la viande aux températures suivantes : a. viande d'ongulés domestiques, de reptiles d'élevage et de gibier (sauf oiseaux sauvages, lapins sauvages et lièvres) : 7 °C; b. viande de volaille domestique, de ratites, de lapins domestiques, d'oiseaux sauvages, de lapins sauvages, de lièvres, de marmottes et de ragondins: 4 °C; c. préparations de viande et produits à base de viande: 4 °C ; d. sous-produits d'abattage (abats, sang): 3 °C ; e. viande hachée: 2 °C.
	Remplie si	Les installations doivent être appropriées et avoir la capacité suffisante pour empêcher le réchauffement de la viande à une température dépassant les valeurs maximales prescrites.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-I	PERSONNEL
--------------	------------------

INF-I 01	Point	L'équipement des vestiaires favorise le comportement hygiénique du personnel. Grands établissements: rangement séparé des vêtements de travail et des vêtements personnels.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 3 Grands établissements: OHyAb, annexe 1, ch. 2.3 OHyg, art. 21
	Exigence	Des vestiaires doivent être mis à la disposition du personnel. Equipement des locaux: sols imperméables, murs lisses et lavables; endroits de rangement séparés pour les vêtements personnels et les vêtements de travail ou centre de distribution des vêtements.
	Remplie si	Les vestiaires doivent être aménagés de telle manière que le personnel puisse prendre toutes les mesures nécessaire pour éviter d'introduire des contaminations dans l'établissement.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Emplacement dans l'établissement: les mouvements de personnel permettent-ils de garantir l'hygiène ?

INF-I 02	Point	Installations sanitaires destinées au personnel: toilettes sans communication directe avec les locaux d'abattage. Grands établissements: dispositifs de nettoyage des mains et douches, toilettes en nombre suffisant, faciles à nettoyer.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 3 Grands établissements: OHyAb, annexe 1, ch. 2.3 OHyg Art. 10 et 21
	Exigence	Des dispositifs de nettoyage des mains, des douches et des toilettes doivent être mis à la disposition du personnel. Equipement des locaux: sols imperméables, murs lisses et lavables ; dispositifs de nettoyage des mains. Les toilettes ne doivent pas avoir de communication directe avec les locaux de travail et les entrepôts et elles doivent être équipées d'une ventilation adéquate.
	Remplie si	Les toilettes doivent être aménagés de telle manière que le personnel puisse prendre toutes les mesures nécessaire pour éviter d'introduire des contaminations dans l'établissement.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Emplacement dans l'établissement: les mouvements de personnel permettent-ils de garantir l'hygiène ? Des installations d'essuie-mains en tissu avec dérouleur automatique sont autorisées ici.

INF-I 03	Point	Rangement hygiénique des vêtements et de l'équipement de travail (bottes, tabliers, couteaux, protège-chaîne). Grands établissements: local particulier ou emplacement particulier réservé au nettoyage des vêtements et des tabliers.
	Bases légales	OHyAb, annexe 3, ch. 1.2 et 1.3 Ohyg, art. 21 Grands établissements: OHyAb, annexe 1, ch. 2.3
	Exigence	Toute personne qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates lorsqu'elle utilise des denrées alimentaires. Un local particulier ou un emplacement particulier doit être réservé, dans l'abattoir, au nettoyage des tabliers et des bottes.
	Remplie si	Le nettoyage de l'équipement présente un risque de contamination pour les denrées alimentaires. Après le nettoyage, l'équipement doit pouvoir bien sécher et être rangé de telle sorte qu'il ne soit pas sali.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les aérosols créés lors du nettoyage ne doivent pas contaminer les denrées alimentaires.

INF-I 04	Point	Locaux sociaux (local de pause, fumoir, réfectoire, ...): emplacement et accès sans danger pour les denrées alimentaires.
	Bases légales	OHyg art. 7 et 21 LDAI, art. 15 OHyAb, annexe 3, ch. 1.1

	Exigence	Les locaux sociaux et leurs entrées et sorties doivent être aménagés de manière à éviter toute atteinte à l'hygiène des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les locaux sociaux et leurs entrées et sorties doivent être aménagés de manière à éviter toute atteinte à l'hygiène des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les employés ont-ils la possibilité de ranger leurs aliments dans des conditions hygiéniques (réfrigération) ?

INF-J	ELIMINATION, SPA
--------------	-------------------------

INF-J 01	Point	Local d'élimination: réfrigération (> 24h), fermeture à clef, nettoyage et désinfection faciles.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.9 OHyg, art. 12 et 16
	Exigence	L'abattoir doit disposer d'installations parfaitement hygiéniques servant à éliminer les sous-produits animaux solides et liquides, soit de récipients étanches en matière résistant à la corrosion, faciles à nettoyer ou d'un local spécial pour les grandes quantités ou l'entreposage. Les récipients et les locaux destinés à recevoir des sous-produits animaux doivent pouvoir être fermés à clef afin d'empêcher les personnes non autorisées d'y accéder. Ces sous-produits doivent être réfrigérés s'ils ne sont pas évacués chaque jour.
	Remplie si	L'abattoir doit disposer d'installations parfaitement hygiéniques servant à éliminer les sous-produits animaux solides et liquides, soit de récipients étanches en matière résistant à la corrosion, faciles à nettoyer ou d'un local spécial pour les grandes quantités ou l'entreposage. Les récipients et les locaux destinés à recevoir des sous-produits animaux doivent pouvoir être fermés à clef afin d'empêcher les personnes non autorisées d'y accéder. Ces sous-produits doivent être réfrigérés s'ils ne sont pas évacués chaque jour.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Lutte contre les nuisibles!

INF-J 02	Point	Entreposage et marquage correct des déchets du métabolisme, avec ou sans enlèvement quotidien.
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.9. OESPA art. 5 à 8, et annexe 4, ch. 11,
	Exigence	Un emplacement clos se trouvant dans l'enceinte de l'abattoir servira à entreposer les déchets du métabolisme (fumier, contenu de la panse, de l'estomac, des intestins) lorsque ceux-ci ne sont pas évacués chaque jour. Cet emplacement devra être aménagé de sorte que les carcasses et les abats n'en subissent pas d'effets dommageables. Il devra être drainé et protégé contre les oiseaux et les animaux indésirables.

	Remplie si	Enlèvement réglé. En cas d'entreposage de plus de plus de 24 h: emplacement clos protégé contre les nuisibles. Pas d'incidences négatives sur les denrées alimentaires; respect de la protection des eaux.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-J 03	Point	SPA dans des conteneurs étanches correctement marqués.
	Bases légales	OESPA, annexe 4, ch. 11, OESPA, art. 19
	Exigence	Marquage clair et non ambigu des récipients (étiquetage et couleur des récipients).
	Remplie si	... les récipients sont clairement marqués.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Un code de couleur ne suffit pas comme étiquetage. Matières solides (ruminant) = cat. 1 Déchets du métabolisme = cat. 2

INF-K	AUTRE LOCAUX/INSTALLATIONS
--------------	-----------------------------------

INF-K 01	Point	Entreposage séparé des produits de nettoyage et de désinfection, du matériel de conditionnement, des auxiliaires de consommation et auxiliaires techniques (grands établissements: local séparé).
	Bases légales	OHYAb, annexe 1, ch. 2.2 et 3,
	Exigence	Entreposage séparé des produits de nettoyage et de désinfection, du matériel de conditionnement, des auxiliaires de consommation et auxiliaires techniques (grands établissements: local séparé).
	Remplie si	Entreposage séparé des produits de nettoyage et de désinfection, du matériel de conditionnement, des auxiliaires de consommation et auxiliaires techniques (grands établissements: local séparé).
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-K 02	Point	Vestiaire et bureau appropriés du vétérinaire officiel : équipement.
	Bases légales	OHYAb, annexe 1, ch. 4.1.4
	Exigence	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.

	Remplie si	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.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF-K 03	Point	Nettoyage des récipients: l'architecture et le flux de marchandises garantissent l'hygiène. Les récipients nettoyés sont entreposés correctement.
	Bases légales	OHyAb, annexe 3, ch. 1.2
	Exigence	Les installations et les outils doivent être réservés aux activités afférentes à l'abattage et au traitement des carcasses et des abats. Les sols, les murs et les plates-formes ne doivent pas entrer en contact avec des carcasses et des abats.
	Remplie si	Les récipients nettoyés ne risquent pas d'être contaminés à l'endroit où ils sont entreposés.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

INF +	AUTRES ASPECTS
--------------	-----------------------

INF +	Point	Autres aspects INF
	Bases légales	
	Exigence	
	Remplie si	
	Conseil pour le contrôle/Remarque	

PROCESSUS

PRZ-A RÉCEPTION DES ANIMAUX

PRZ-A 01	Point	Contrôle des animaux à leur arrivée par l'employé de l'abattoir: Compétence claire, exécution satisfaisante (signale au VO des anomalies en termes d'hygiène, de PA, de SA; document d'accompagnement)
	Bases légales	OAbcV, art. 25, al. 2
	Exigence	La personne responsable de la réception des animaux 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; elle 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, et transmet au vétérinaire officiel les documents d'accompagnement ou les déclarations sanitaires.
	Remplie si	Les compétences sont réglées, la personne connaît ses devoirs et les assume.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les déclarations sanitaires sont aussi exigées pour les volailles et les lapins. Documentation des activités.

PRZ-A 02	Point	Animaux déplacés avec ménagement à l'abattoir; instruments destinés à diriger les animaux utilisés correctement
	Bases légales	OPan, art. 182, al. 1,2
	Exigence	Le personnel déplace les animaux avec ménagement, identifie les obstacles et les enlève. Pas d'utilisation d'appareils soumettant les animaux à des chocs électriques lors de la réception.
	Remplie si	Les animaux se déplacent dans une large mesure de manière autonome; les instruments destinés à diriger les animaux sont utilisés de manière sélective et correcte.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-A 03	Point	Animaux qui ne peuvent pas marcher: manière de procéder fixée et appliquée
	Bases légales	OPAn, art 180, al. 5
	Exigence	Les animaux qui ne peuvent quitter le moyen de transport d'eux-mêmes, doivent être étourdis et saignés sur place.
	Remplie si	Le personnel connaît la manière de procéder, sait qui il doit informer et le fait correctement.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Ces animaux ne doivent pas être traînés hors du véhicule. Il est également interdit de soulever l'animal (le porc) à la queue pour «l'aider à marcher».

PRZ-A 04	Point	Elimination: Les catégories de triage des sous-produits sont respectées, le personnel a reçu les instructions
	Bases légales	OESPA, art. 5, art. 6

	Exigence	Les cadavres entiers et partie de cadavres d'animaux sont des sous-produits de la catégorie 1 Les déchets du métabolisme issus des abattoirs sont des sous-produits de la catégorie 2
	Remplie si	Le personnel a reçu des instructions sur l'élimination correcte des sous-produits animaux et travaille conformément à ces instructions.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-B	LOCAUX DE STABULATION
--------------	------------------------------

PRZ-B 01	Point	Les conditions climatiques des locaux doivent être adaptées à l'espèce animale; si les températures sont élevées, le personnel doit veiller à rafraîchir les animaux.
	Bases légales	OPAn, art. 181, al. 1, 2, 3, 4 OPAnAb, art. 5, al. 4, 5
	Exigence	Le climat dans le local de stabulation / l'aire d'attente n'est pas une contrainte pour les animaux, mais leur permet au contraire de récupérer après le transport.
	Remplie si	Les animaux présentent un comportement de confort (les porcs se couchent, les poules sont assises), ont une respiration normale, ne grelottent pas
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Le climat doit aussi être adapté lorsque les animaux sont hébergés dans le moyen de transport. Pas d'utilisation de douches par temps froid. Pour les porcs, la douche peut avoir en outre un effet calmant.

PRZ-B 02	Point	Séparation des animaux qui ne se supportent pas
	Bases légales	OPAn, art. 181, al. 5
	Exigence	Séparation des animaux qui ne se supportent pas en raison de leur espèce ou de leur sexe, de leur âge ou de leur provenance.
	Remplie si	Les animaux ne peuvent se causer des dommages les uns aux autres.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Cette exigence concerne également le transport.

PRZ-B 03	Point	Stabulation séparée des animaux blessés ou affaiblis
	Bases légales	OPAnAb, art. 5, al. 6 et 7
	Exigence	Les animaux malades, blessés et affaiblis doivent être hébergés séparément et abattus ou tués dès que possible après leur arrivée à l'abattoir; les animaux souffrant d'atteintes très aiguës ou très douloureuses doivent être étourdis et mis à mort sans retard.
	Remplie si	Manière de procéder fixée et appliquée
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Comparer l'état des animaux avec les informations figurant sur le document d'accompagnement; attention également à l'inscription relative à l'application de médicaments vétérinaires.

PRZ-B 04	Point	Pas d'hébergement des animaux dans les couloirs d'acheminement.
	Bases légales	OPAnAb, art. 5, al. 1
	Exigence	Pas d'hébergement des animaux dans les couloirs d'acheminement.
	Remplie si	L'occupation des couloirs d'acheminement ne doit pas gêner le déroulement fluide des activités d'abattage.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-B 05	Point	Le plan d'occupation des locaux et la durée maximale d'hébergement par espèce et catégorie animale est respecté.
	Bases légales	OPAn, art. 181, al. 4, 6, 8, 4 OPAnAb, art. 4, al. 5, 2
	Exigence	<p><u>Durée d'hébergement</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Animaux autres que les bovins, les moutons, les chèvres, et les porcs max. 4h • Jeunes animaux nourris au lait: doivent être abattus le jour de leur arrivée • Femelles en lactation: abattage le jour de leur arrivée (sinon: traite 2x par jour) • N'héberger les chevaux que si les infrastructures appropriées sont disponibles • animaux qui restent dans le conteneur de transport: abattage 2 h max après leur arrivée; 4h max en cas d'aération active <p><u>Exigence en termes d'espace disponible</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • < 4h les mêmes que pour le transport (annexe 4 OPAn) • > 4h les mêmes que pour la détention (annexe 1 OPAn)
	Remplie si	Les animaux ne restent pas plus longtemps dans les locaux que ne l'autorise la législation
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Demander comment l'abattoir détermine l'ordre dans lequel sont abattus et comment il contrôle le non-dépassement de la durée maximale d'hébergement pour chacun des animaux.

PRZ-B 06	Point	Les bovins ne sont pas attachés aux cornes ou à la boucle nasale
	Bases légales	OPAn, art. 17, al. 160
	Exigence	Les bovins ne doivent pas être attachés par les cornes ou par la boucle nasale, ni au moyen de ficelles.
	Remplie si	Les bovins sont détenus en stabulation libre ou attachés au moyen d'un licol.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Cette exigence est également applicable au transport.

PRZ-B 07	Point	Hébergement durant la nuit: la surveillance des animaux est documentée
	Bases légales	OPAn, art. 181, al. 6, 7
	Exigence	L'état des animaux hébergés durant la nuit doit être surveillé.
	Remplie si	La procédure est fixée, appliquée et documentée.

	Conseil pour le contrôle/Remarque	Si les animaux ne sont habituellement pas hébergés la nuit: exiger la présentation d'un plan d'urgence en cas de panne totale de l'abattoir. La livraison de fourrage et de litière peut aussi être réglée dans un contrat de livraison sur appel avec un fournisseur, de même la mise à disposition d'une installation de traite.
--	--	---

PRZ-B 08	Point	Ordre et propreté
	Bases légales	OHyAb, annexe 3. ch. 1.2 et 1.3 OHyg, art. 7
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-C	ACHEMINEMENT
--------------	---------------------

PRZ-C 01	Point	Animaux déplacés avec ménagement à l'abattoir; instruments destinés à diriger les animaux utilisés correctement
	Bases légales	OPan, art. 182, al. 1, 2 OPanAb, art. 11
	Exigence	Les instruments électriques d'aide à l'acheminement ne peuvent être utilisés que sur des porcs et des bovins en bonne santé, indemnes de blessures et aptes à la marche, et leur application n'est admise que sur la musculature des membres postérieurs L'instrument électrique d'aide à l'acheminement ne peut être actionné à plusieurs reprises que si l'animal réagit et peut fuir la décharge électrique. Les électrodes des appareils d'étourdissement électrique ne doivent pas être utilisées comme instruments d'aide à l'acheminement des animaux.
	Remplie si	Les animaux se déplacent dans une large mesure de manière autonome; les instruments destinés à diriger les animaux sont utilisés de manière sélective et correcte.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Si le bâton électrique est constamment en main du personnel, il ne sera pas utilisé de manière sélective. Il est donc préférable qu'il soit rangé quelque part et qu'il faille aller le chercher activement au besoin.

PRZ-C 02	Point	Niveau sonore dans la zone d'acheminement des animaux <85 db
	Bases légales	OPAnAb, art. 12
	Exigence	Au maximum 85 db dans la zone d'acheminement lorsque l'installation fonctionne.
	Remplie si	Cette valeur n'est pas dépassée, exception faite de pics sonores sporadiques.

	Conseil pour le contrôle/Remarque	Critère de protection des animaux chez les porcs
--	--	--

PRZ-C 03	Point	Ordre et propreté
	Bases légales	OHyAb, annexe 3. ch. 1.2 et 1.3 OHy, art. 7
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-D	IMMOBILISATION/ ÉTOURDISSEMENT/ SAIGNÉE DES ANIMAUX
--------------	--

PRZ-D 01	Point	Immobilisation: Avec ménagement, durée aussi brève que possible (volaille au min. 12 sec., max. 60 sec.)
	Bases légales	OPAnAb, art. 13
	Exigence	Les installations d'immobilisation doivent permettre l'étourdissement rapide et efficace des animaux et leur accès immédiat à la saignée. Ces installations ne peuvent être utilisées comme local d'attente. Les animaux immobilisés doivent être immédiatement étourdis. L'installation d'immobilisation des animaux des espèces bovine et équine doit limiter les mouvements de la tête de l'animal pour permettre le positionnement exact de l'instrument d'étourdissement. Les appareils électriques servant à l'étourdissement ne doivent pas être utilisés pour le maintien et l'immobilisation des animaux.
	Remplie si	L'immobilisation permet d'agir avec précision lors de l'étourdissement (positionnement correct, durée suffisante); pas d'attente inutile dans l'installation d'immobilisation.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	OPAnAb art. 23 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2015

PRZ-D 02	Point	Méthodes d'étourdissement admises selon les espèces animales, position debout (excepté la volaille)
	Bases légales	OPAn art. 184, 185 OPAnAb art. 15 (et OPAnAb), art. 16
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Chevaux balle ou tige perforante atteignant le cerveau • bovins: balle ou tige perforante atteignant le cerveau, pistolet percuteur pneumatique, pour autant qu'il soit garanti que l'air comprimé ne pénètre pas dans le crâne, électricité; • porcs: balle ou tige perforante atteignant le cerveau, électricité, dioxyde de carbone; • moutons et chèvres: balle ou tige perforante atteignant le cerveau, électricité

		<ul style="list-style-type: none"> • lapins: balle ou tige perforante atteignant le cerveau, pistolet percuteur non perforant, électricité; • volaille: électricité, coup puissant sur la tête avec un instrument non tranchant, tige perforante, mélange approprié de gaz; • ratites: tige perforante atteignant le cerveau, électricité
	Remplie si	Les animaux ne montrent aucun signe d'un retour à la sensibilité ou à la conscience avant leur mort.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	OPAnAb art. 24 : Délai transitoire jusqu'au 30.11.2020

PRZ-D 03	Point	Les méthodes d'étourdissement sont correctement appliquées.
	Bases légales	OPAnAb art. 15, 16 et annexes
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • <u>tige perforante</u>: Point d'impact et direction du tir corrects • <u>Electricité</u>: Durées d'application minimale du courant électrique en cas d'Etourdissement par passage du courant par la tête (positionnement correct, cerveau dans le courant électrique): <ul style="list-style-type: none"> • 8 s chez les animaux non immobilisés, s'il n'y a pas de passage du courant par le coeur immédiatement après; • 3 s chez les animaux non immobilisés, s'il y a un passage du courant par le coeur immédiatement après; • 3 s chez les animaux immobilisés, sauf en cas d'étourdissement électrique entièrement automatisé des porcs; • 1 s en cas d'étourdissement électrique entièrement automatisé des porcs avant le branchement de l'électrode au coeur et un total de 3 s. <p>par passage du courant électrique à travers le coeur (positionnement correct, coeur au milieu du courant électrique):</p> <ul style="list-style-type: none"> • porcs 1 A 4 s • bovins jusqu'à 200 kg 1 A 5 s (le passage du courant par la tête doit être maintenu) • bovins de plus de 200 kg 1,5 A 5 s (le passage du courant par la tête doit être maintenu) • bovins plus de 200 kg 2,5 A 15 s (le passage du courant par la tête doit être maintenu) • poules 0,24 A 5 s
	Remplie si	Le positionnement est correct et les paramètres fixés sont respectés.
Conseil pour le contrôle/Remarque	Voir également les graphiques dans l'OPAnAb annexe 1 und 2 OPAnAb art. 23 et 24 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2015	

PRZ-D 04	Point	La réussite de l'étourdissement est vérifiée, un nouvel étourdissement est effectué au besoin, les écarts par rapport à la norme et les mesures prises sont documentés.
	Bases légales	OPAnAb art. 17, 18
	Exigence	<p>La personne responsable doit vérifier régulièrement la réussite de l'étourdissement et documenter les manquements constatés lors de l'étourdissement et les mesures prises pour y remédier. Les inscriptions doivent être conservées au moins une année et présentées sur demande aux autorités compétentes</p> <p>Les modalités du contrôle sont fixées pour chaque procédé d'étourdissement et pour chaque espèce animale aux annexes 1, ch. 3, 2, ch. 7 et 8, 3, ch. 3, et 4, ch. 5</p> <p>Si un animal présente à la fin du processus d'étourdissement des signes d'un retour à la sensibilité et à la conscience, il doit faire immédiatement l'objet d'un nouvel étourdissement techniquement correct avant d'être saigné. Si des volailles présentent de tels signes, leur mise à mort immédiate est également admise.</p>
	Remplie si	La personne responsable connaît les méthodes d'étourdissement, les applique et prend des mesures en cas d'étourdissement insuffisant (nouvel étourdissement; en cas de problème récurrent: élucidation du problème avant de poursuivre). Le processus est documenté.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-D 05	Point	Le laps de temps maximal entre la fin de l'étourdissement et l'incision de saignée est respecté.
	Bases légales	OPAn art. 187 OPAnAb, annexes
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • tige perforante: <ul style="list-style-type: none"> • 60 s chez les bovins, les moutons, les chèvres et les chevaux • 20 sec en cas de tir dans la nuque et chez d'autres espèces • Etourdissement électrique: 20 s • Volaille dans un bain d'eau: <ul style="list-style-type: none"> • 10 s sauf en de déclenchement d'une fibrillation ventriculaire • CO2 suivant la concentration du gaz
	Remplie si	La durée entre la fin du processus d'étourdissement et le début de la saignée doit être mesurée de manière à exclure tout retour à la sensibilité et à la conscience avant la mort.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-D 06	Point	Le sang comme DA: Le sang est recueilli de manière hygiénique, la traçabilité pour la libération par le VO est assurée.
	Bases légales	OAbcV, art. 34, al. 5

	Exigence	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.
	Remplie si	Les procédures pour la libération du sang sont réglées et l'élimination des sous-produits animaux est assurée.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Beaucoup d'abattoirs ne recueillent le sang comme denrée alimentaire qu'une saison. Comment procéder si au moment du contrôle l'abattoir ne recueille pas le sang comme denrée alimentaire? En cas d'utilisation d'un couteau à lame creuse, il faut être attentif au nettoyage/à la désinfection de celui-ci.

PRZ-D 07	Point	Les règles d'hygiène sont respectées lors de l'incision de saignée; l'incision est effectuée correctement.
	Bases légales	OAbCV art. 17 OPAn art. 187
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Lors de la saignée, il faut éviter de blesser la trachée et l'oesophage des animaux, sauf ceux des moutons non tondus • L'étourdissement doit être effectué de manière à éviter toute contamination des carcasses et des abats. • 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. • Le bétail de boucherie et les oiseaux coureurs étourdis par un procédé qui n'entraîne qu'un état temporaire d'insensibilité et d'inconscience doivent être saignés par incision des deux artères carotides ou par une section à la base du cou.
	Remplie si	Changement de couteau après l'incision de la peau, pas d'incision de la trachée, de l'oesophage (sauf chez le mouton). Les vaisseaux sanguins du cou sont suffisamment ouverts pour permettre une saignée rapide (jets de sang par saccades).
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-D 08	Point	Autres travaux d'abattage >3min après le début de la saignée (sauf chez les lapins/la volaille).
	Bases légales	OPAn art. 187 OPAnAb art. 19
	Exigence	Après l'incision de saignée, l'animal ne doit être soumis à aucune autre activité du processus d'abattage avant qu'il ne soit mort. En cas d'abattage de bétail de boucherie, un intervalle de trois minutes au moins doit s'écouler entre le début de la saignée et les autres activités d'abattage.

	Remplie si	Le délai d'attente avant la reprise des autres activités d'abattage est respecté.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Il est interdit de couper la tête de l'animal pour le saigner. OPAnAb art 23 et 24 : Délai transitoire pour les installations existantes jusqu'au 30.11.2015

PRZ-D 09	Point	Le personnel vérifie que l'animal est mort, documente les anomalies et les mesures prises.
	Bases légales	OPAnAb art. 20, 21
	Exigence	La personne responsable doit vérifier régulièrement l'exécution de la saignée. Pour vérifier que les animaux sont morts, on pointe une source lumineuse focalisable sur la pupille et on contrôle que la dilatation de la pupille soit maximale; cette vérification n'est pas exigée systématiquement, mais sur quelques animaux choisis au hasard. La personne responsable doit documenter tous les signes d'un retour à la sensibilité et à la conscience ou toute survenue tardive de la mort, de même que les mesures prises pour y remédier. Les inscriptions doivent être conservées au moins une année et présentées sur demande aux autorités compétentes. Si l'on n'est pas certain qu'un animal est mort avant les prochaines activités de l'abattage, il doit faire immédiatement l'objet d'un nouvel étourdissement techniquement correct.
	Remplie si	La survenue de la mort est vérifiée, les mesures correctives sont prises et documentées et les autres activités d'abattage ne sont entreprises que si l'animal est mort.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-D 10	Point	Intensité de l'éclairage
	Bases légales	OHyAb annexe 1 point 1.3
	Exigence	L'intensité de l'éclairage doit être de 220 lux au moins.
	Remplie si	L'intensité de l'éclairage est de 220 lux au moins.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-D 11	Point	L'ordre et la propreté sont assurés.
	Bases légales	OHyAb, annexe 3. ch. 1.2 et 1.3 OHy, art. 7
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les appareils doivent être entreposés/déposés à un endroit approprié

PRZ-D 12	Point	Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène
-------------	--------------	--

	Bases légales	OHy, art. 21 à 24 OAbCV, Annexe 3, ch. 1.2 et 1.1
	Exigence	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Remplie si	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Technique des deux couteaux pour l'incision de saignée.

PRZ-D 13	Point	Flux des marchandises et des personnes
	Bases légales	OHy, art. 7 c
	Exigence	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Passage dans la zone «propre»

PRZ-E	ABATTAGE/ HYGIÈNE DE L'ABATTAGE
--------------	--

PRZ-E 01	Point	Hygiène de travail du personnel (changement de couteaux, nettoyage et désinfection des mains et des appareils, pas de contact avec les carcasses contaminées), utilisation de la douche manuelle
	Bases légales	OAbCV art. 17 al. 2 OHyAb Annexe 3 Pt. 1.2. et 1.3.
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • ne pas inciser les mamelles en lactation • éviter les contaminations lors du dépouillement • éviter la contamination des carcasses avec des excréments. Les contaminations visibles doivent être enlevées au couteau. • Les outils, notamment les couteaux, doivent être conservés en un endroit propre. • L'affûtage des couteaux doit être effectué dans un emplacement particulier. • Les installations et les outils doivent être réservés aux activités afférentes à l'abattage et au traitement des carcasses et des abats. • 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. • 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.
	Remplie si	<p>Lavage des mains: Laver les mains avec du savon, les sécher et les désinfecter.</p> <p>Les parties contaminées ne sont rinçées, mais enlevées au couteau.</p> <p>Les couteaux sont systématiquement changés après avoir été contaminés.</p>

	Conseil pour le contrôle/Remarque	Lavage des mains: Le rinçage à la douche manuelle ne suffit pas après une contamination Les couteaux sont rincés avant la stérilisation.
--	--	---

PRZ-E 02	Point	Pas de contamination croisée (contact des carcasses entre elles avant le contrôle des viandes ou avec des installations, sols, parois, nettoyage intermédiaire d'appareils), pas de souillures par les sous-produits animaux.
	Bases légales	VStFK Art. 17 Abs. 2 VHyS Anhang 3 Pt. 1.2. und 1.3.
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Les sols, les murs et les plates-formes ne doivent pas entrer en contact avec des carcasses et des abats. • Les récipients contenant des carcasses ou des abats ne doivent pas entrer en contact avec le sol. • 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. <p>L'abattoir doit veiller à ce que les carcasses et les parties d'un animal n'entrent pas en contact avec les parties d'autres animaux avant la fin du contrôle des viandes;</p>
	Remplie si	<p>Pas de possibilité de dissémination de germes d'une carcasse à l'autre.</p> <p>Pas de dépouillement d'animaux à proximité immédiate de carcasses déjà dépouillées.</p>
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Le nettoyage d'appareils automatiques entre le traitement de deux animaux est-il suffisant?

PRZ-E 03	Point	Eviter le déversement du contenu du tractus gastro-intestinal, lait et bile; ne pas prendre de retard lors de l'éviscération (volaille: enlever rapidement les entrailles du local d'abattage)
	Bases légales	OAbCV art. 17 al. 2 OHyAb Annexe 3 Pt. 1.2. et 2.3. (volaille 3.1.)
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Il faut éviter le déversement du contenu gastro-intestinal lors de l'éviscération et celle-ci doit être effectuée aussi rapidement que possible après l'étourdissement. • Les viscères de la cavité abdominale doivent être retirés dès que possible du secteur «propre» de l'abattoir.
	Remplie si	L'éviscération ne conduit pas à des contaminations fécales et les viscères sont éliminés le plus rapidement possible de l'abattoir.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Manière de procéder lors du détachement préalable de l'anus; il est conseillé de fermer l'oesophage.

PRZ-E 04	Point	Installations de stérilisation dans l'établissement; température de l'eau au min. 82°C
	Bases légales	OHyAb, Annexe 1, ch. 1.2 et 1.7
	Exigence	L'eau est chauffée et maintenue à une température de 82°C

	Remplie si	L'évier est en fonction et l'eau atteint la température minimale prescrite. L'eau circule, la graisse est constamment rincée et éliminée par l'écoulement.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	L'eau de l'évier de stérilisation est-elle propre ou fait-elle de la mousse (→ protéines)?

PRZ-E 05	Point	La carcasse et les organes sont correctement et complètement présentés au contrôle des viandes; la traçabilité et l'attribution des carcasses / des organes est assurée.
	Bases légales	OHyAb, Art. 5, Anhang 5 OAbCV Art. 39
	Exigence	Les carcasses doivent être marquées de telle manière que chacune d'entre elles puisse être indubitablement attribuée à l'animal livré. Quiconque pratique l'abattage d'animaux doit présenter les carcasses et les parties de la carcasse au contrôle des viandes. Les organes doivent être présentés avec les ganglions lymphatiques correspondants lorsque ceux-ci sont soumis au contrôle. Pour des spécialités gastronomiques, le vétérinaire officiel peut autoriser de cas en cas des dérogations au mode de présentation. L'abattoir 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.
	Remplie si	L'abattoir présente toutes les parties soumises au contrôle des viandes et l'attribution des organes à l'animal abattu est claire.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-E 06	Point	Hygiénisation des estomacs, des intestins, des têtes et des pieds dont l'utilisation comme denrées alimentaires est prévue.
	Bases légales	OHyAb, Annexe 3, ch. 2.3
	Exigence	S'ils sont destinés à une transformation ultérieure en tant que denrées alimentaires, les estomacs doivent être nettoyés et blanchis, les intestins vidés et nettoyés, les têtes et les pieds dépouillés, blanchis et épilés.
	Remplie si	L'hygiénisation a lieu avant la remise aux entreprises de transformation de denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	La remise de «tripes vertes» en tant que denrées alimentaires n'est pas admise.

PRZ-E 07	Point	Les abats sont recueillis de manière hygiénique, la traçabilité pour la libération par le VO est assurée
	Bases légales	OHyAb art. 7, annexe 1 (mêmes exigences que pour le contrôle des animaux avant l'abattage; dans les grands établissements: Local séparé pour le traitement) OAbCV Art. 39

	Exigence	Les exigences en termes d'hygiène sont les mêmes pour les abats que pour les carcasses.
	Rempie si	Les conditions de production des denrées alimentaires sont respectées (nettoyage/désinfection conteneurs, réfrigération, hygiène personnelle)
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-E 08	Point	La séparation dans le temps ou dans l'espace de même que les conditions d'hygiène particulières sont respectées lors de l'abattage d'animaux malades et d'animaux de différentes espèces.
	Bases légales	OHyAb annexe 1, (grands établissements) 4.1.2., 4.1.4; annexe 3, 2.1. OAbCv art. 12
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Le bétail de boucherie malade doit être abattu à un autre moment ou dans un autre local que les animaux sains. • Si l'abattage d'animaux malades ou suspects ne peut avoir lieu dans des installations spécialement prévues à cet effet ou à un autre moment que les abattages réguliers, il faut prévoir un local d'abattage sanitaire (grands établissements). • Les postes de travail et les équipements doivent être nettoyés et désinfectés après l'abattage de bétail de boucherie malade. • L'abattage d'animaux de différentes espèces dans le même abattoir doit être séparé dans l'espace ou dans le temps. • 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. • 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, par un espace de 5 m au moins ou par une cloison d'au moins 3 m de haut (grands établissements).
	Rempie si	Il n'y a pas de danger de contaminations croisées en raison des abattages sanitaires ou de l'abattage de différentes espèces animales dans le même local.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-E 09	Point	Activités interdites
	Bases légales	OHyAb Annexe 3, point 2.1., 2.4.

	Exigence	Il est interdit de nettoyer les carcasses et les abats à l'aide d'un linge ou d'autres matériaux servant au nettoyage, mis à part les serviettes jetables en papier; de les souffler avant le contrôle des viandes, des les immerger dans de l'eau stagnante avant le contrôle des viandes. Les carcasses, à l'exception des carcasses de porcs, ne doivent pas être douchées avant le contrôle des viandes A l'abattoir les carcasses ne doivent pas être découpées en plus de six morceaux.
	Remplie si	Activités interdites: essuyage (sauf avec des serviettes en papier jetable), soufflage avant le contrôle des viandes, immersion dans de l'eau stagnante, douche avant le contrôle des viandes (porcs), découpe en plus de 6 morceaux.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Il interdit d'utiliser l'air comprimé pour le dépouillement ou pour gonfler les poumons. Danger de contamination par des spores de moisissures / de l'huile de compresseur.

PRZ-E 10	Point	Le MRS est entièrement enlevé
	Bases légales	OFE art. 179, 180c
	Exigence	<p>Par matériel à risque spécifié, on entend</p> <ul style="list-style-type: none"> • en ce qui concerne les bovins de tout âge: les amygdales, le mésentère et les intestins, du duodénum au rectum • 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 • 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 • 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 • en ce qui concerne les ovins et les caprins, quel que soit leur âge: la rate et l'iléon. <p>Le matériel à risque spécifié doit être éliminé directement après l'abattage comme sous-produit animal de catégorie 1 (art. 22 OESPA2). 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.</p>
Remplie si	Toutes les parties soumises au contrôle des viandes sont présentées à ce contrôle et l'attribution des organes à l'animal abattu est claire.	

	Conseil pour le contrôle/Remarque	En cas d'ouverture incomplète du canal vertébral (formation d'un tunnel) lors de la fente de la carcasse, il faut revenir après coup au canal vertébral et enlever entièrement la moelle épinière et la dure-mère.
--	--	--

PRZ-E 11	Point	Aération suffisante
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.2 et 1.4 OHy, art. 7
	Exigence	Les locaux doivent disposer d'une ventilation adéquate. Au besoin, ils seront équipés d'un système d'évacuation des buées. Les portes fermées, aucune vapeur d'eau ne doit se former.
	Remplie si	La formation de quantités excessives de vapeur d'eau et d'eau de condensation doit être évitée. Le séchage après nettoyage/désinfection est garanti.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Une mauvaise isolation peut contribuer aussi à la formation de quantités excessives de vapeur d'eau et d'eau de condensation . Y a-t-il de l'eau de condensation stagnante?

PRZ-E 12	Point	Intensité de l'éclairage
	Bases légales	VHyS annexe 1 Point 1.3
	Exigence	L'intensité de l'éclairage doit être de 220 lux au moins
	Remplie si	L'intensité de l'éclairage est de 220 lux au moins
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-E 13	Point	L'ordre et la propreté sont respectés
	Bases légales	OHyAb, annexe 3, ch. 1.2 et 1.3 LDAI, art. 15 OHy art. 7
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les souillures sont régulièrement nettoyées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les appareils doivent être entreposés/déposés à un endroit approprié.

PRZ-E 14	Point	Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène
	Bases légales	OHy, art. 21 -24 OAbCV, annexe 3, ch. 1.2 et 1.1
	Exigence	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Remplie si	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Pas de report des souillures des mains ou des appareils sur la viande ou du contenu du tractus gastro-intestinal sur la viande. Nettoyage intermédiaire en cas de souillures.

PRZ-E	Point	Flux des marchandises et des personnes
-------	--------------	---

15	Bases légales	HyV art. 7 c
	Exigence	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Passages des zones sales aux zones propres (locaux de stabulation – local d'abattage – local de traitement des boyaux – locaux de réfrigération – locaux de traitement des viandes)

PRZ-F	RÉFRIGÉRATION
-------	----------------------

PRZ-F 01	Point	La température des carcasses doit être abaissée avec une rapidité suffisante; la chaîne du froid ne doit pas être interrompue.
	Bases légales	DT relative à la procédure d'autorisation des abattoirs, annexe 2 OHyg, art.7, al. 2, let. d OHyg, art. 25 OAbCv, art. 18
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Température des carcasses abaissée avec une rapidité suffisante • Interruption de la chaîne du froid
	Remplie si	Les carcasses et les abats sont conduits dans le local de réfrigération après le contrôle des viandes, sauf découpe préalable.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	La réfrigération fonctionne-t-elle également en été?

PRZ-F 02	Point	Les températures à coeur sont atteintes. Pas de formation d'eau de condensation.
	Bases légales	OAbCv, art. 18 OHyg, art. 31 OAbCV, annexe 1, ch. 1.4 et 1.5
	Exigence	Valeurs indicatives des températures à coeur: <ul style="list-style-type: none"> • Porcs 7°C après 24h • Bovins: 20°C après 10h, 7 °C après 48h (si non découpés) Une bonne aération empêche la formation d'eau de condensation.
	Remplie si	Les valeurs indicatives ne sont pas dépassées et il ne se forme pas d'eau de condensation.
Conseil pour le contrôle/Remarque	La réfrigération fonctionne-t-elle également en été? Eau stagnante?	

PRZ-F	Point	Contrôle de la température
-------	--------------	-----------------------------------

03	Bases légales	OAbCV, art. 20 OHyg, art. 3 ODAIUOs, art. 49 DT relative à la procédure d'autorisation des abattoirs, annexe 3
	Exigence	La température du local de réfrigération est contrôlée; les contrôles sont documentés. Le système d'alarme, les tâches attribuées à chacun et les mesures à prendre en cas de panne sont connus du personnel.
	Remplie si	La température du local de réfrigération est contrôlée; les contrôles sont documentés. Le système d'alarme, les tâches attribuées à chacun et les mesures à prendre en cas de panne sont connus du personnel.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Quelle est la température ressentie? Respecter les directives de la branche en la matière; voir aussi l'auto-contrôle

PRZ-F 04	Point	Ordre et propreté
	Bases légales	OHyAB, annexe 3, ch. 1.2 et 1.3 LDAI, art. 15 OHyg, art. 7 et 29
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaire ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaire ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les établissements de découpe et de fabrication doivent disposer de locaux séparés permettant d'entreposer la viande et les produits emballés à l'écart de la viande et des produits non emballés, à moins que les produits ne soient entreposés à des moments différents ou dans des conditions telles que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande.

PRZ-F 05	Point	Etiquetage
	Bases légales	OEDA ODAIUOs art. 26-29 LDAI art. 20, 21, 23a
	Exigence	L'étiquetage et la publicité s'appliquant aux denrées alimentaires correspondent aux exigences légales
	Remplie si	L'étiquetage et la publicité s'appliquant aux denrées alimentaires correspondent aux exigences légales
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-F 06	Point	Etiquetage assurant la traçabilité
	Bases légales	ODAIUOs, art. 50 LDAI, art. 23a

	Exigence	La traçabilité des denrées alimentaires doit être assurée à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.
	Remplie si	Un contrôle du flux des marchandises est assuré à toutes les étapes de la transformation.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-F 07	Point	Intensité de l'éclairage
	Bases légales	OAbCV, annexe 1, ch. 1.3
	Exigence	L'intensité de l'éclairage et de 110 Lux au moins
	Remplie si	L'intensité de l'éclairage et de 110 Lux au moins
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-F 08	Point	Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène
	Bases légales	OHyg, art. 21-24 OHyAb, annexe 3, ch. 1.1
	Exigence	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Remplie si	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Utilisation correcte des emballages

PRZ-F 09	Point	Flux des marchandises et des personnes
	Bases légales	OHyg, art. 7
	Exigence	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Viande achetée et autres ingrédients entrant dans la transformation ultérieure? Autres matériel acheté Si oui, tenir compte également de l'origine et du flux de ces produits.

PRZ-G	CONGÉLATION
--------------	--------------------

PRZ-G 01	Point	Processus de décongélation
	Bases légales	OHyg, art. 26
	Exigence	La décongélation doit être effectuée de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de microorganismes pathogènes et la formation de toxines dans les denrées alimentaires Le liquide de décongélation ne doit pas porter préjudice aux denrées alimentaires.
	Remplie si	Tout est entrepris pour que les denrées alimentaires subissent le moins de préjudice possible par la décongélation. Le liquide de décongélation doit être dévié de manière appropriée.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-G 02	Point	Ordre et propreté
	Bases légales	OHyAb, annexe 3, ch. 1.2 et 1.3 LDAI, art. 15 OHyg, art.7 et 26
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les produits surgelés doivent être préemballés. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.

PRZ-G 03	Point	Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène
	Bases légales	OHyg, art. 21-24
	Exigence	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Remplie si	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Utilisation correcte des emballages

PRZ-G 04	Point	Flux des marchandises et des personnes
	Bases légales	OHyg, art. 7
	Exigence	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les flux de marchandises et de personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-G 05	Point	Contrôle de la température
	Bases légales	OAbCV, art. 20 OHyg, art. 3 ODAIIOUs, art. 49 DT relative à la procédure d'autorisation des abattoirs, annexe 3
	Exigence	La température du local de réfrigération est contrôlée; les contrôles sont documentés. Le système d'alarme, les tâches attribuées à chacun et les mesures à prendre en cas de panne sont connus du personnel.
	Remplie si	La température du local de réfrigération est contrôlée; les contrôles sont documentés. Le système d'alarme, les tâches attribuées à chacun et les mesures à prendre en cas de panne sont connus du personnel.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Quelle est la température ressentie? Respecter les directives de la branche en la matière; voir aussi l'auto-contrôle

PRZ-G 06	Point	Déclaration
	Bases légales	OEDA ODAIUOs, art. 26-29
	Exigence	L'étiquetage et la publicité s'appliquant aux denrées alimentaires correspondent aux exigences légales.
	Remplie si	L'étiquetage et la publicité s'appliquant aux denrées alimentaires correspondent aux exigences légales.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-G 07	Point	Etiquetage assurant la traçabilité
	Bases légales	ODAIUOs art. 50
	Exigence	La traçabilité des denrées alimentaires doit être assurée à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.
	Remplie si	Un contrôle du flux des marchandises est assuré à toutes les étapes de la transformation.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Veiller également à l'entreposage et à la libération corrects des carcasses en cas d'inactivation des cysticerques.

PRZ-G 08	Point	Intensité de l'éclairage
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.3
	Exigence	L'intensité de l'éclairage et de 110 Lux au moins
	Remplie si	L'intensité de l'éclairage et de 110 Lux au moins
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-H	ATELIER DE DÉCOUPE ET INSTALLATIONS
--------------	--

PRZ-H 01	Point	Les processus de découpe à chaud sont clairement définis et sont respectés.
	Bases légales	OAbCv art. 18
	Exigence	Les carcasses d'animaux fraîchement abattus et les abats peuvent être transportés de l'abattoir au lieu de transformation sans avoir été réfrigérés s'il ne s'écoule pas plus de deux heures entre l'abattage et la réfrigération.
	Remplie si	Il est assuré que les carcasses d'animaux fraîchement abattus ne sont pas entreposées plus de deux heures sans réfrigération avant la découpe à chaud.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-H 02	Point	Les abats sont munis d'une inscription correcte et correctement entreposés.
	Bases légales	LDAI, art. 50 OHyg, art. 23

	Exigence	La traçabilité des denrées alimentaires, des animaux destinés à la fabrication de denrées alimentaires et de toute autre substance destinée à être incorporée dans des denrées alimentaires ou susceptible de l'être doit être assurée à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.
	Remplie si	La traçabilité est garantie et les confusions sont exclues.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-H 03	Point	Le MRS est entièrement enlevé et correctement éliminé.
	Bases légales	OFE, art. 180c
	Exigence	<p>Par matériel à risque spécifié, on entend:</p> <ul style="list-style-type: none"> • en ce qui concerne les bovins de tout âge: les amygdales, le mésentère et les intestins, du duodénum au rectum; • 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; • 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. • 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 • en ce qui concerne les ovins et les caprins, quel que soit leur âge: la rate et l'iléon <p>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.</p> <p>Doit être éliminé comme sous-produit de la catégorie 1</p>
	Remplie si	Le MRS est connu du personnel et son élimination est correcte. Il est impossible qu'il se produise une confusion entre le MRS et les denrées alimentaires.
Conseil pour le contrôle/Remarque	...	

PRZ-H 04	Point	Températures maximales de la viande
	Bases légales	OHyg art. 7, 29, 31

	Exigence	La température ambiante ne doit pas dépasser 12 °C ou un système ayant un effet équivalent doit empêcher que la température de la viande ne dépasse les valeurs suivantes: a. viande d'ongulés domestiques, de reptiles d'élevage et de gibier (sauf oiseaux sauvages, lapins sauvages et lièvres): 7 °C; b. viande de volaille domestique, de ratites, de lapins domestiques, d'oiseaux sauvages, de lapins sauvages, de lièvres, de marmottes et de ragondins: 4 °C; c. préparations de viande et produits à base de viande: 4 °C; d. sous-produits d'abattage (abats, sang): 3 °C; e. viande hachée: 2 °C.
	Remplie si	La viande à transformer doit être apportée au fur et à mesure dans le local. La température de la viande répond aux exigences.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Attention à la procédure lors des pauses du personnel.

PRZ-H 05	Point	Ordre et propreté
	Bases légales	OHyg, art. 7
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Que se passe-t-il lorsqu'un morceau de viande tombe par terre.

PRZ-H 06	Point	Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène
	Bases légales	OHyg, art. 21-24 OHyAb, annexe 3, ch. 1.1
	Exigence	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Remplie si	Le personnel se comporte de telle manière que les denrées alimentaires ne soient pas contaminées.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Utilisation correcte des emballages

PRZ-H 07	Point	Flux des marchandises et des personnes
	Bases légales	OHyg, art. 7
	Exigence	Les flux de marchandises et de personnes ne présentent pas de risque de contamination des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les flux de marchandises et de personnes ne présentent pas de risque de contamination des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-I	PERSONNEL
--------------	------------------

PRZ-I 01	Point	Hygiène dans les vestiaires, dans les installations sanitaires, dans les lieux de rencontre
	Bases légales	OHyAb, annexe 3, ch. 1.1-1.3
	Exigence	Le personnel prend toutes les précautions pour éviter une éventuelle contamination de denrées alimentaires. L'établissement surveille l'hygiène du personnel et prend au besoin des mesures.
	Remplie si	Le personnel utilise les équipements destinés à empêcher l'introduction de sources de contamination dans l'établissement. L'établissement surveille l'hygiène du personnel et prend au besoin des mesures.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Le personnel se change-t-il dans l'établissement ou déjà à la maison? Quels sont les trajets vers les locaux du personnel? Les dispositifs de décontamination sont-ils utilisés correctement?

PRZ-I 02	Point	Ordre et propreté des locaux du personnel, des vestiaires, des installations sanitaires.
	Bases légales	OHyAb, annexe 3, ch. 1.2 et 1.3 OHyg art. 7, 21, 22
	Exigence	L'ordre et la propreté de ces locaux sont également appropriés à une entreprise de production alimentaire.
	Remplie si	L'ordre et la propreté de ces locaux sont également appropriés à une entreprise de production alimentaire.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Comment les employés conservent-ils leurs propres aliments.

PRZ-J	ELIMINATION DES SOUS-PRODUITS ANIMAUX
--------------	--

PRZ-J 01	Point	La collecte des sous-produits animaux se fait de manière hygiénique, le tri selon les catégories se fait correctement.
	Bases légales	OaBcv art. 17, al. 3 et 4 OESPA, art. 4 et 8
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Les différentes catégories de sous-produits animaux sont clairement séparées, il n'y a pas de mélange • Les sous-produits animaux sont collectés proprement
	Remplie si	Les sous-produits sont collectés proprement et triés selon la catégorie à laquelle ils appartiennent.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-J 02	Point	Les sous-produits animaux sont entreposés séparément
---------------------	--------------	---

	Bases légales	OESPA, annexe 4 ch. 11 OHyAb annexe 1, pt. 1.9 OHyg, art. 12 à 16 OESPA Art. 20
	Exigence	réfrigération des sous-produits animaux (s'ils ne sont pas éliminés tous les jours)
	Remplie si	Les sous-produits animaux sont réfrigérés lors de l'entreposage s'ils ne sont pas éliminés au fur et à mesure chaque jour.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-J 03	Point	Le sang comme SPA Récolte et élimination
	Bases légales	OAbCV art. 17 OESPA art. 5, 6, 7
	Exigence	Le sang qui n'est pas recueilli pour être transformé en denrées alimentaires doit être éliminé comme sous-produit animal.
	Remplie si	Le sang est conduit dans les filières d'élimination correcte des sous-produits de la catégorie correspondante.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Etablissements de faible capacité: Récolte et élimination du sang qui coule par jets saccadés Attention aux exigence en matière de protection des eaux!

PRZ-J 04	Point	Ordre et propreté
	Bases légales	OESPA art. 9 OHyg art.12, 16 OHyAb Annexe 1, pt. 1.9.
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'influences négatives dues à l'entreposage.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'influences négatives dues à l'entreposage.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les produits surgelés doivent être préemballés. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.

PRZ-J 05	Point	Hygiène du personnel
	Bases légales	OHyg, art. 21-24 OHyAB, annexe 3, ch. 1.1
	Exigence	Le personnel se comporte de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires par des sous-produits animaux
	Remplie si	Le personnel se comporte de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires par des sous-produits animaux.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

PRZ-J	Point	Flux des marchandises et des personnes
--------------	--------------	---

06	Bases légales	OHyg, art. 7
	Exigence	Les flux de marchandises et de personnes ne présentent pas de risque de contamination des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les flux de marchandises et de personnes ne présentent pas de risque de contamination des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Y a-t-il un croisement entre les voies d'enlèvement des sous-produits animaux et de livraison des animaux?

PRZ-K	AUTRES LOCAUX/INSTALLATIONS
--------------	------------------------------------

PRZ-K 01	Point	L'ordre et la propreté sont respectés
	Bases légales	OHyAb, annexe 3, ch. 1.2 et 1.3 LDAI art. 15 OHyg art. 7
	Exigence	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaire ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Remplie si	L'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaire ne subissent pas d'influence négative en raison de leurs conditions d'entreposage.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Attention également au local de nettoyage et d'entreposage des emballages.

PRZ-K 02	Point	Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène
	Bases légales	OHyg, art. 21-24 OHyAb, annexe 3, ch. 1.1
	Exigence	Le personnel travaille de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires par des sous-produits animaux.
	Remplie si	Le personnel travaille de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires par des sous-produits animaux.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Attention également au local de nettoyage et d'entreposage des emballages.

PRZ-K 03	Point	Flux des marchandises et des personnes
	Bases légales	OHyg, art. 7
	Exigence	Les flux de marchandises et de personnes ne présentent pas de risque de contamination des denrées alimentaires.
	Remplie si	Les flux de marchandises et de personnes ne présentent pas de risque de contamination des denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Attention également au local de nettoyage et d'entreposage des emballages.

PRZ +	AUTRES ASPECTS
--------------	-----------------------

PRZ +	Point	Autres aspects PRZ
	Bases légales	

	Exigence	
	Remplie si	
	Conseil pour le contrôle/Remarque	

AUTOCONTRÔLE

CA-A INFORMATIONS GÉNÉRALES SUR L'ABATTOIR

CA-A 01	Point	Concept d'autocontrôle
	Bases légales	ODAIQUs art. 51, 52, 53
	Exigence	L'abattoir dispose de son propre concept d'autocontrôle ou applique le guide de bonnes pratiques établi par la branche.
	Remplie si	Il existe un concept de maîtrise des risques biologiques, chimiques et physiques, il est appliqué et tenu à jour (cf. aussi point CA-A 04).
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Guide des bonnes pratiques de la branche: est-il adapté aux caractéristiques de l'abattoir?

CA-A 02	Point	Utilisation des locaux par d'autres personnes/exploitants
	Bases légales	LDAI art. 17a ODAIQUs Art. 12; 13; 49
	Exigence	Le service cantonal compétent doit être informé si les locaux sont utilisés par différents exploitants.
	Remplie si	Tous les utilisateurs de l'abattoir sont connus; les conditions d'utilisation et les responsabilités sont éclaircies.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Exiger la liste des utilisateurs.

CA-A 03	Point	Constructions nouvelles et transformation de constructions existantes
	Bases légales	LDAI, art. 17a ODAIQUs art. 12, 13
	Exigence	Toutes les constructions nouvelles et toutes les transformations de constructions existantes sont connues du service cantonal compétent.
	Remplie si	Toutes les constructions nouvelles et toutes les transformations de constructions existantes qui ont une conséquence sur les processus de travail des abattoirs sont communiquées au fur et à mesure au service cantonal compétent.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Examiner s'il y a des sources de contamination (croisée) possibles dans les chemins qu'empruntent les marchandises et les personnes.

CA-A 04	Point	Nouvelles activités ou activités abandonnées; changements dans la quantité de viande transformée.
	Bases légales	LDAI, art. 17a ODAIQUs art. 12, 13
	Exigence	Toutes les activités de l'abattoir devant être annoncées ou autorisées sont connues du service cantonal compétent. La catégorie d'établissements est conforme à la quantité de viande transformée.

	Remplie si	Les activités et les quantités figurant sur l'autorisation correspondent aux activités exercées et aux quantités transformées; l'abattoir communique les changements au service cantonal compétent au fur et à mesure et avant de commencer et d'abandonner une activité.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	L'abattoir a-t-il l'infrastructure pour toutes les activités/espèces animales autorisées? Analyses de recherche des trichines: la dérogation ne peut être accordée qu'aux abattoirs de faible capacité qui vendent leurs produits uniquement sur le marché intérieur; liste des clients!

CA-A 05	Point	Les chemins qu'empruntent les marchandises et le personnel ainsi que les zones propres et les zones sales sont définis.
	Bases légales	LDAI art. 17a ODAIQUs art. 12, 13
	Exigence	Les chemins qu'empruntent les marchandises et le personnel ainsi que la subdivision de l'abattoir en zones propres et zones sales favorisent l'exercice des activités de manière hygiénique.
	Remplie si	L'hygiène n'est pas mise en danger par les chemins qu'empruntent les marchandises et le personnel et par la subdivision de l'abattoir en zones propres et zones sales.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	La connaissance des chemins qu'empruntent les marchandises et le personnel et des zones de l'abattoir est une condition pour pouvoir évaluer les activités de l'abattoir. Une représentation schématique de l'abattoir (esquisse) peut être utile.

CA-B	PERSONNEL ET HYGIÈNE DU PERSONNEL
------	--

CA-B 01	Point	Cours de formation (contenus, fréquence, documentation)
	Bases légales	ODAIQUs art. 48, al. 1b OHyg, art. 21, 23
	Exigence	Matières du cours: hygiène de l'abattage, hygiène du personnel, comportements à adopter en cas de maladie ou de blessure/devoir d'annonce, hygiène des locaux et des installations, matières premières, entreposage et transport des produits, sécurité sur le lieu de travail, SPA et élimination des SPA.
	Remplie si	Formation des nouveaux collaborateurs au moment de leur engagement, cette formation est donnée périodiquement
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Formation: dans quelles langues et à quel intervalle est-elle proposée? Exiger la liste du personnel: y a-t-il eu des engagements et/ou des départs de collaborateurs?

CA-B 02	Point	Personnel: compétence d'héberger/d'étourdir les animaux, responsabilités
------------	--------------	---

	Bases légales	OPAn, art. 177 OPAn, art. 189-193 OPAn, art. 197 OPAn, art. 2
	Exigence	Le personnel doit être suffisamment qualifié pour effectuer les tâches qui lui sont confiées (attestation de compétence). Exception pour les agriculteurs pour le déchargement, l'acheminement et les soins aux animaux; exception pour les bouchers-charcutiers formés dans le domaine de la production de viande pour l'hébergement, l'acheminement, les soins, l'étourdissement et la saignée des animaux.
	Remplie si	Seul du personnel formé travaille avec des animaux vivants et chaque collaborateur a une responsabilité bien définie.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-B 03	Point	Obligation d'annoncer les maladies; mesures pour éviter le contact avec des denrées alimentaires en cas de maladie; information des autorités si la fréquence des cas de maladie augmente.
	Bases légales	OHyg, art. 22 LDAI, art. 15, al. 2
	Exigence	Il existe un concept écrit qui garantit que les germes pathogènes ne se transmettent pas du personnel aux denrées alimentaires; le concept intègre l'obligation de communiquer à l'autorité l'augmentation des cas de maladies
	Remplie si	Il existe un concept écrit qui garantit que les germes pathogènes ne se transmettent pas du personnel aux denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Obligation d'informer l'autorité cantonale compétente, si la fréquence des cas de maladie augmente.

CA-C	NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
------	----------------------------------

CA-C 01	Point	Concept de nettoyage
	Bases légales	LDAI, art. 15, al. 1, let. c et d OHyg, art. 7 et 14 OAbCV, art. 20 OHyAb, annexe 3, ch.
	Exigence	Plan de nettoyage sur lequel sont mentionnés les locaux et la fréquence du nettoyage; procès-verbaux du nettoyage et de la désinfection effectués
	Remplie si	Il existe un concept écrit de nettoyage et de désinfection des locaux, des installations et des appareils et les tâches ont été attribuées aux personnes responsables. La propreté est garantie au moyen de mesures appropriées.

	Conseil pour le contrôle/Remarque	<p>Comment sont nettoyés les locaux de réfrigération et de surgélation? Est-ce que les mesures de nettoyage sont applicables?</p> <p>Comment sont nettoyées les installations situées en hauteur?</p> <p>Les travaux de nettoyage (p. ex. durant les heures d'exploitation de l'abattoir) n'ont pas d'effets négatifs sur les DAI</p>
--	--	---

CA-C 02	Point	Exécution/application du concept
	Bases légales	OAbCV, art. 20 OHyAB, annexe 3, ch. 1.3
	Exigence	L'application du concept permet d'atteindre l'objectif. La documentation permet de rechercher l'erreur.
	Remplie si	L'application du concept est appropriée pour atteindre un niveau de nettoyage / de désinfection suffisant. La documentation est suffisante pour une surveillance efficace du nettoyage et de la désinfection.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Concentration du produit lors de son utilisation: comment est-elle mesurée? En cas de mesure automatique: le réglage de l'appareil de mesure est-il correct, correspond-t-il aux indications inscrites sur les documents? Le séchage après la désinfection est-il garanti ?

CA-C 03	Point	Vérification/contrôle
	Bases légales	OAbCV, art. 20
	Exigence	Il existe un document attestant le contrôle microbiologique du nettoyage. Procès-verbaux de la vérification de l'efficacité du nettoyage et de la désinfection et procès-verbaux des mesures correctives.
	Remplie si	Les processus de nettoyage et de désinfection sont vérifiés quant à leur efficacité et des mesures appropriées sont prises en cas de résultats insuffisants.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-C 04	Point	Produits de nettoyage
	Bases légales	OHyAB, annexe 3, ch. 1.3
	Exigence	Les produits de nettoyage peuvent être utilisés dans le domaine des denrées alimentaires, sont utilisés de manière correcte.
	Remplie si	Les produits de nettoyage sont utilisés de telle sorte qu'ils n'ont pas d'effets négatifs sur les denrées alimentaires. Si plusieurs produits de nettoyage sont utilisés, ils doivent être compatibles entre eux dans leur mode d'action.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Liste des produits de nettoyage et de désinfection avec leur fiche technique respective.

CA-D	INSTALLATIONS, MAINTENANCE
------	-----------------------------------

CA-D 01	Point	Maintenance des installations et contrôles de leur fonctionnement, plan d'entretien et de maintenance
	Bases légales	LDAI, art. 15, al. 1, let. c OAbCV, art. 58, al. 1, let. a, ch. 2 OHy, art. 7, al. 1 et al. 2, let. a et b OHy, art. 14
	Exigence	Les contrôles du fonctionnement sont définis; le plan de maintenance et d'entretien existe; des mesures en cas de panne ont été définies.
	Remplie si	Un plan d'entretien qui doit garantir le respect des règles d'hygiène et de protection des animaux existe pour les locaux et les installations.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-D 02	Point	Appareils d'étourdissement: le mode d'emploi des appareils existe; preuve de la maintenance; contrôle du fonctionnement, nettoyage (y c. appareils de remplacement)
	Bases légales	OPAnAb, art. 8 OPAnAb, art. 9
	Exigence	L'utilisateur a les documents techniques relatifs à l'installation. Réception technique de l'installation sur place avant sa mise en service. Intervalle de maintenance de l'installation d'étourdissement au max. 2 ans.
	Remplie si	L'utilisateur a les documents techniques relatifs à l'installation. Réception technique de l'installation sur place avant sa mise en service. Intervalle de maintenance de l'installation d'étourdissement au max. 2 ans
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-E	CONTRÔLE DE LA TEMPERATURE
------	-----------------------------------

CA-E 01	Point	Relevés de la température, mesures en cas d'écart entre la température relevée et la température réglementaire.
	Bases légales	OAbCV, art. 18 OAbCV, art. 20, al. 1, let. b OHyAb, annexe 1, ch. 1.5 OHyg, art. 25-33

	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Liste des locaux frigorifiques avec leur capacité • Les thermomètres correspondent à la taille des locaux et à la fréquence d'enregistrement de la température (enregistrement en continu à partir d'une capacité de 200m3). • Surveillance des températures enregistrées (visuelle/alarme automatique) • Mesures en cas de dépassement des températures maximales • Maîtrise des températures de transport à l'arrivée et au départ des marchandises (les marchandises ne sont cédées que lorsque la température exigée est atteinte).
	Remplie si	Dans les locaux qui doivent être réfrigérés et qui ont la taille minimale de 200m3, il existe un système d'enregistrement continu de la température et il fonctionne. Les relevés de température existent, un concept d'alarme est en place.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	<p>→ Lignes directrices de la branche, chapitre 12.</p> <p>Qu'est-ce qui est fait concrètement avec la marchandise et le dispositif technique lorsque la température relevée s'écarte de la température réglementaire?</p>

CA-F	LUTTE CONTRE LES ANIMAUX NUISIBLES
-------------	---

CA-F 01	Point	Lutte contre les animaux nuisibles: plan de lutte (animaux nuisibles potentiels, méthodes de détection, plan de situation des appâts et des pièges, mesures)
	Bases légales	LDAI, art. 15, al. 1, let. e OAbCV, art. 16 OHyg, art. 7, al. 2, let. b et g
	Exigence	Mesures préventives: quels sont les animaux nuisibles potentiels, les méthodes de détection de ces animaux, les mesures spécifiques; les actions pour la protection des denrées alimentaires, des personnes et de l'environnement.
	Remplie si	Un plan écrit de lutte contre les animaux nuisibles a été établi. Objectifs du plan de lutte: empêcher la pénétration d'animaux nuisibles dans les locaux de l'abattoir, détecter une éventuelle attaque et prendre les mesures nécessaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Comment la pénétration est-elle détectée (p. ex. au moyen de quels appâts)?

CA-F 02	Point	Exécution/lutte
	Bases légales	LDAI, art. 15, al. 1, let. e OAbCV, art. 16
	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Stratégie de lutte: lutte qui ne met pas en danger l'homme, les denrées alimentaires et l'environnement • mesures spécifiques
	Remplie si	Les mesures sont adaptées aux animaux nuisibles détectés et renouvelées à une fréquence suffisante.

	Conseil pour le contrôle/Remarque	...
--	--	-----

CA-F 03	Point	Vérification/contrôle
	Bases légales	LDAI, art. 15, al. 1, let. e OAbCV, art. 16
	Exigence	Suivi: contrôles réguliers; le plan de surveillance est-il adapté?
	Remplie si	Les mesures sont adaptées régulièrement en fonction des résultats de la détection.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-F 04	Point	Moyens de lutte
	Bases légales	LDAI art. 15, al. 1, let. e OAbCV, art. 16 OHy, art. 7, al. 2, let. b, g
	Exigence	Les moyens de lutte sont adéquats et se prêtent à une utilisation dans un établissement du secteur alimentaire, fiches techniques de ces moyens de lutte
	Remplie si	Les moyens de lutte utilisés et leur localisation dans l'abattoir ne représentent pas un danger pour les denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-G	CONTRÔLE DE LA QUALITÉ DE L'EAU
-------------	--

CA-G 01	Point	Contrôle de la qualité de l'eau, plan d'action d'urgence en cas de contamination
	Bases légales	LDAI, art. 7, al. 1, al.2, let. d OHyg, art. 17, annexe 2, let. b Eau potable (RS 817.022.102), art. 5 et 6 OHyAb, annexe 1, ch. 1.2
	Exigence	Rapports d'analyse de l'eau pour l'année entière fournis par le fournisseur ou documents de l'analyse de l'eau, si la source appartient à l'abattoir; Plan d'action d'urgence en cas de contamination de l'eau potable. Grand abattoir: analyse périodique de la qualité de l'eau des conduites internes
	Remplie si	L'abattoir doit être en mesure de garantir un approvisionnement en eau potable dans tous les locaux où des carcasses et des abats sont obtenus ou transformés (plan des points de prélèvement des échantillons d'eau, plan des points d'arrivée d'eau)
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Si la source appartient à l'abattoir: d'où vient l'eau?

CA-H	PROCÉDÉ FONDÉ SUR L'HACCP / CONTRÔLE DE LA MAÎTRISE DES POINTS CRITIQUES
------	---

CA-H 01	Point	L'abattoir a désigné une personne responsable de la maîtrise des processus et défini des mesures de contrôle.
	Bases légales	ODAIOUSs art. 49
	Exigence	L'abattoir est au clair sur sa responsabilité de respecter la législation et ce respect est vérifié au moyen de l'autocontrôle.
	Remplie si	La personne désignée assume la responsabilité du respect de la législation et effectue l'autocontrôle. La documentation de l'autocontrôle existe.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-H 02	Point	Le concept d'autocontrôle est établi, l'analyse des dangers est effectuée, les mesures sont définies.
	Bases légales	LDAI, art. 23 OAbCV, art. 20 OAbCV, art. 58, al. 1, let. b ODAIOUS, art. 49-55 OHyg, art. 58a
	Exigence	Garantir dans la mesure du possible que les carcasses et les parties de la carcasse <ul style="list-style-type: none"> • ne présentent pas de souillures • ne contiennent pas de matériel à risque • ne contiennent pas de souillures provenant de l'abattoir en quantité supérieure à la valeur limite ou à la valeur de tolérance • ne contiennent pas de sources de danger physiques (p. ex. des substances étrangères).
	Remplie si	L'abattoir dispose d'un concept permettant la maîtrise de risques spécifiques pour la santé. <ul style="list-style-type: none"> • Analyse complète des dangers • Les dangers évalués sont pertinents • Des mesures ont été définies • Documentation du système
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Pour les abattoirs, il n'est pas possible de définir des points critiques classiques pour la maîtrise (CCP).

CA-I	TRAÇABILITÉ ET FLUX DES MARCHANDISES
------	---

CA-I 01	Point	Mouvements d'animaux: Vérification des documents d'accompagnement lors de la réception des animaux; annoncer les animaux abattus à la BDTA dans le délai prévu; conservation des documents d'accompagnement pendant 3 ans; annonce au vétérinaire officiel des animaux abattus qui n'ont pas pu être annoncés à la BDTA.
	Bases légales	OFE, art. 10 et 12-15

	Exigence	<ul style="list-style-type: none"> • Vérification des documents d'accompagnement • Conservation des documents d'accompagnement pendant 3 ans • Annonce des animaux abattus à la BDTA dans le délai prévu • Annoncer des animaux au VO si cela est nécessaire.
	Remplie si	Les documents d'accompagnement sont vérifiés lors de la réception des animaux puis conservés pendant 3 ans. Les animaux abattus sont annoncés à la BDTA dans le délai fixé et le VO est informé en cas d'anomalies.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-I 02	Point	Rappel des produits: un concept de rappel des marchandises est établi et vérifié à intervalle régulier.
	Bases légales	ODAIQUs, art. 54
	Exigence	L'information des autorités, le déroulement du rappel, la retenue des produits suspects sont garantis.
	Remplie si	Un rappel des DAI de manière ordonnée est garanti en tout temps.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-I 03	Point	Concept de traçabilité (arrivée/sortie)
	Bases légales	LDAI, art. 23 OHyg, art. 50
	Exigence	La traçabilité doit être garantie à tous les niveaux de la transformation de l'arrivée des animaux jusqu'à la sortie des marchandises.
	Remplie si	La traçabilité doit être garantie à toutes les étapes de la transformation de l'arrivée des animaux à la sortie des marchandises.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les fournisseurs, les acheteurs; l'arrivée des animaux/sortie des marchandises; Gibier, trichines (liste des acheteurs en cas de dérogation); Manière de traiter la marchandise sous séquestre (p. ex. cysticerques)

CA-I 04	Point	Concept de gestion des récipients DAI/SPA (étiquetage, entreposage)
	Bases légales	LDAI, art. 15 OHyg, art. 8 OESPA, art. 4-10 OESPA, art. 20 OESPA, annexe 4
	Exigence	Identification univoque des récipients (inscription sur une étiquette apposée aux récipients et couleur des récipients); les récipients pour SPA ne doivent pas être utilisés pour les denrées alimentaires.
	Remplie si	Les récipients sont munis d'une étiquette univoque, afin d'éviter toute contamination des DAI et de l'environnement.

	Conseil pour le contrôle/Remarque	...
--	--	-----

CA-I 05	Point	Nettoyage des récipients
	Bases légales	LDAI, art. 15
	Exigence	Les récipients ne doivent pas avoir d'effets négatifs sur les denrées alimentaires.
	Remplie si	Les récipients n'ont pas d'effets négatifs sur les denrées alimentaires.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Les récipients provenant de l'extérieur sont-ils contrôlés lorsqu'ils arrivent dans l'établissement quant à leur hygiène et à leur état?

CA-I 06	Point	Contrat d'élimination des SPA, conservation des documents d'accompagnement des SPA pendant 3 ans
	Bases légales	OHyAb, annexe 1, ch. 1.9 OAbCV, art. 17, al. 3 OESPA, art. 20 OESPA, art. 36
	Exigence	Le contrat contient une convention qui garantit que l'élimination des SPA est assurée pendant au moins 2 ans. Les quantités de SPA à éliminer et les conditions de résiliation de la convention sont convenues, les quantités sont adaptées aux volumes d'abattage autorisés.
	Remplie si	Le contrat d'élimination des SPA est valable, les documents d'accompagnement sont conservés pendant 3 ans.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-J	CONTRÔLE DES PRODUITS
------	------------------------------

CA-J 01	Point	Carcasses: contrôle visuel et examen microbiologique, souillures d'origine technique, retrait du MRS
	Bases légales	LDAI, art. 22 et 23 ODAIU, art. 49, al. 3, let. d OAbCV, art. 20 OAbCV, art. 30 ODAIU, art. 54 et 55 OHy, art. 58 b-f

	Exigence	Planification, exécution et documentation des mesures suivantes: <ul style="list-style-type: none"> • Contrôles visuels: souillures des animaux ou des installations techniques? Les organes à risque ont-ils été retirés? Des mesures correctives sont-elles prévues? • Contrôle microbiologique des carcasses: selon les instructions relatives à l'exécution des analyses microbiologiques dans le cadre de l'autocontrôle des abattoirs.
	Remplie si	La planification, l'exécution et la documentation de la surveillance de la contamination des carcasses et de leurs abats sont appropriées, des mesures sont prises en cas de résultats insatisfaisants.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-J 02	Point	Viande, produits, épices, intestins, moyens auxiliaires
	Bases légales	LDAI, art. 23 ODAIQUs, art. 53, 55
	Exigence	Contrôle des arrivages, contrôle durant le processus, contrôle des produits finis (température, charge microbienne)
	Remplie si	L'abattoir assume sa responsabilité quant à la qualité des produits durant tout le processus.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	L'ampleur et le degré de détail de l'autocontrôle sont adaptés aux volumes transformés et au risque des produits.

CA-J 03	Point	Le contrôle antemortem n'est effectué que par sondage (volaille, ...)
	Bases légales	LDAI, art. 23 et 23a ODAIQUs, art. 53 et 55 OAbCV, art. 23-26
	Exigence	Le contrôle officiel ne dispense pas d'effectuer l'autocontrôle. L'abattoir est tenu d'effectuer un contrôle de tous les animaux à leur arrivée et d'annoncer les abattages au vétérinaire officiel.
	Remplie si	L'abattoir annonce tous les abattages au vétérinaire officiel compétent. Si la législation prescrit que l'examen ante mortem n'est effectué que par sondage, l'abattoir doit renforcer l'autocontrôle. Les anomalies sont signalées au VO.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	L'abattoir enregistre les notifications sanitaires, le nombre d'animaux abattus et le jour de leur abattage, les résultats du contrôle à la réception, les anomalies signalées au VO

CA-J 04	Point	Glace pour la transformation
	Bases légales	OHyg, art. 17 LDAI, art. 7 OHyAb, annexe 1, point 1.2
	Exigence	La glace qui est utilisée dans la transformation doit avoir la qualité de l'eau potable.

	Remplie si	La glace qui est utilisée dans la transformation a la qualité de l'eau potable.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	L'abattoir vérifie que l'eau utilisée a la qualité de l'eau potable; il effectue des analyses microbiologiques de la production de glace dans le cadre de l'auto-contrôle

CA-K	DIVERS
-------------	---------------

CA-K 01	Point	Protection des animaux à l'arrivage: il existe un concept de protection des animaux (hébergement durant la nuit, mesures en cas de pannes)
	Bases légales	OPAnAb, art. 2, 6
	Exigence	Le concept de protection des animaux, y compris les mesures de protection des animaux à prendre lors de la réception des animaux, existe.
	Remplie si	Le concept de protection des animaux, y compris les mesures de protection des animaux à prendre lors de la réception des animaux, existe.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-K 02	Point	Mesures de protection des animaux lors de l'étourdissement/mise à mort: Documentation qui atteste la vérification de l'étourdissement et de la survenue de la mort Des mesures ont été définies pour les cas où l'étourdissement est insuffisant ou la survenue de la mort est tardive
	Bases légales	OPAnAb, art. 17 et 18
	Exigence	Le concept de protection des animaux, y compris les mesures de protection des animaux à prendre lors de la réception des animaux, existe.
	Remplie si	Le concept de protection des animaux, y compris les mesures de protection des animaux à prendre lors de la réception des animaux, existe.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	...

CA-K 03	Point	Concept d'annonce des épizooties
	Bases légales	OFE, art. 38, 61, 62 OAbCV, art. 25
	Exigence	Les responsabilités et la chaîne de communication de la suspicion d'épizootie sont définies.
	Remplie si	Les responsabilités et la chaîne de communication de la suspicion d'épizootie sont définies.
	Conseil pour le contrôle/Remarque	Grand abattoir: le VO établit le plan d'action d'urgence en cas d'épizooties hautement contagieuses

CA +	AUTRES ASPECTS
-------------	-----------------------

CA +	Point	Autres aspects CA
	Bases légales	
	Exigence	
	Remplie si	
	Conseil pour le contrôle/Remarque	