



Directives techniques

Procédure d'autorisation des abattoirs

du 24 mai 2006 (rev. juin 2008)

L'Office vétérinaire fédéral (office fédéral),

vu les art. 36 et 37 de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI; RS 817.0) et en complément à l'art. 17 LDAI et à l'art. 4 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV, RS 817.190)

émet les directives suivantes:

I. But et champ d'application

1. Les présentes directives réglementent les procédures d'autorisation et de contrôle des abattoirs. Elles visent à garantir l'équivalence de la mise en œuvre de la législation sur l'hygiène en vigueur sur la base de critères uniformes.

II. Autorisation obligatoire

2. Tous les abattoirs sont soumis à autorisation.
3. Ne sont pas soumis à autorisation les établissements des catégories suivantes:
 - a. établissements où les abattages sont inférieurs à 10 animaux de volaille domestique, lapins domestiques ou oiseaux coureurs par semaine et où la production annuelle est de 1000 kg de viande au maximum;
 - b. établissements où l'on abat d'autre gibier que le gibier d'élevage à onglons et d'autres animaux que les mammifères et les oiseaux et où la quantité de viande résultant des abattages ne dépasse pas les 30 000 kg par an;
 - c. exploitations agricoles où les animaux sont seulement abattus pour l'usage personnel.
4. Les autorisations d'exploiter délivrées selon l'ordonnance du 1er mars 1995 sur l'hygiène des viandes doivent être vérifiées et adaptées conformément aux dispositions des présentes directives.
5. Avant la mise en exploitation des nouveaux locaux ou des locaux transformés, une autorisation d'exploiter provisoire de trois mois au maximum peut être délivrée avant l'autorisation d'exploiter définitive si une visite de l'abattoir a permis de conclure que les exigences en matière d'infrastructure et d'équipement sont respectées. Cette autorisation peut être prolongée une fois de trois mois au plus.

III. Demande d'autorisation

6. Les abattoirs qui disposent déjà d'un agrément comme entreprise d'exportation au sens de l'art. 5 de l'ordonnance du 20 avril 1988 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits animaux (OITE, RS 916.443.11) ou qui disposent d'une autorisation d'exploiter valable délivrée conformément à l'art. 11 de l'ordonnance du 1er mars 1995 sur l'hygiène des viandes ne doivent pas déposer de demande d'autorisation. Ils seront contactés par l'autorité cantonale compétente.
7. Les abattoirs qui ne satisfont pas à l'un des critères du point 6 doivent déposer une demande d'autorisation auprès de l'autorité cantonale compétente. La demande doit être accompagnée des documents mentionnés à l'art. 8 OAbCV.

IV. Détermination des cadences d'abattage

8. Pour déterminer la cadence maximale des abattages par heure et par jour pour chaque espèce animale, il faut se baser sur les critères suivants:
 - a. capacités de stabulation;
 - b. équipement servant à l'étourdissement;
 - c. nombre et agencement des postes de travail servant au contrôle des viandes;
 - d. temps nécessaire au contrôle des viandes par espèce animale;
 - e. capacité des chambres froides.
9. L'annexe 2 fournit des critères uniformes pour évaluer la cadence de l'abattage demandée et pour la fixer dans l'autorisation d'exploiter.

V. Etendue et vérification de l'autocontrôle

10. Tout abattoir quelle que soit sa capacité doit avoir un autocontrôle qui, dans le cadre de ses procédures d'inspection, vérifie au minimum les critères définis dans l'annexe 3.
11. La nature, l'étendue et la documentation de l'autocontrôle doivent être adaptés à l'établissement. A cet effet, les points suivants doivent être contrôlés et documentés:
 - a. formation du personnel à l'hygiène et aux procédures de travail;
 - b. hygiène du personnel;
 - c. nettoyage et désinfection;
 - d. entretien des installations (programmes de maintenance), y compris les contrôles de fonction;
 - e. contrôle de la température;
 - f. lutte contre les nuisibles;
 - g. contrôle de la qualité de l'eau;
 - h. procédures basées sur le HACCP;
 - i. traçabilité;
 - j. contrôle du produit.

VI. Etendue du contrôle de l'établissement

12. La vérification du respect des exigences auxquelles doivent satisfaire les abattoirs comprend l'inspection de l'infrastructure, des locaux et des installations ainsi que la vérification des processus et des activités selon les critères de l'annexe 4.
13. En ce qui concerne l'infrastructure, les locaux et les installations, les aspects à évaluer sont notamment les suivants:

- a. la conception des locaux et des installations, y compris la séparation entre le propre et le sale (déplacements du personnel, sas d'hygiène inclus, flux des marchandises et du matériel, voies d'élimination des sous-produits);
 - b. domaine extérieur et voies d'accès;
 - c. état et maintenance des locaux et des installations.
14. La vérification des processus et des activités nécessite la mise en service de l'établissement et doit garantir que les points suivants sont respectés (cf. annexe 4):
- a. le respect des mesures d'hygiène dans le processus d'abattage, avant et après l'abattage et lors de chaque étape;
 - b. le respect des mesures garantissant la protection des animaux;
 - c. le respect des mesures garantissant la santé animale;
 - d. le respect des mesures d'hygiène lors de l'élimination.

VII. Décision et délivrance de l'autorisation d'exploiter

15. Les observations faites et les non-conformités constatées lors de l'inspection et du contrôle du concept d'autocontrôle doivent être évaluées et pondérées. Le cas échéant, le respect de certaines charges doit être exigé pour garantir la correction des non-conformités. Des délais sont à fixer et leur respect est à contrôler.
16. L'autorisation d'exploiter doit fixer la cadence maximale des abattages par heure et par jour pour chaque espèce animale autorisée. De plus, l'autorité responsable peut ordonner le respect de conditions supplémentaires, telles que des conditions générales pour l'abattage d'animaux malades, l'occupation des postes du contrôle des viandes à la chaîne d'abattage (présence du vétérinaire officiel).
17. La durée de l'autorisation peut être adaptée suivant les situations particulières. Dans les cas où les conditions doivent être adaptées dans un temps donné ou dans les cas où le vétérinaire cantonal a connaissance de futurs changements, la durée de validité de l'autorisation peut être adaptée à ces circonstances.
18. L'autorisation d'exploiter peut être retirée si:
- a. des charges de l'autorisation d'exploiter ne sont pas respectées;
 - b. l'hygiène de l'abattage a fait l'objet de contestations répétées;
 - c. les non-conformités ne sont pas corrigées dans les délais impartis.
19. Pour des nouveaux locaux ou des locaux transformés, une autorisation d'exploiter provisoire de trois mois au maximum selon l'art. 8 al. 6 de l'OAbCV peut être délivrée avant l'autorisation d'exploiter définitive. Cette autorisation peut être prolongée une fois de trois mois au plus.. Dans ce délai, une autre inspection doit être effectuée après la mise en service des installations; cette deuxième inspection couvre toute l'étendue de la procédure d'inspection au sens des sections VI et VII en tenant compte des résultats de la première inspection.
20. Les abattoirs bénéficiant d'une autorisation provisoire peuvent mettre leurs produits dans le commerce dès le premier jour de cette autorisation et doivent être annoncés à l'OVF pour être publiés sur la liste des établissements.

VIII. Attribution d'un numéro d'autorisation

21. Sont admis comme numéro d'autorisation.
 - a. pour les entreprises d'exportation au sens de l'art. 70 OITE le numéro de contrôle officiel;
 - b. pour tous les autres abattoirs en Suisse, le numéro de l'établissement dans le Registre des entreprises et des établissements (REE) ; pour les établissements sur le territoire de la Principauté de Liechtenstein le numéro du système d'identification des personnes (PEID).
22. L'autorisation d'exploiter et le numéro de l'établissement sont valables pour l'abattoir concerné et restent valables après un changement de l'exploitant de l'établissement.

IX. Estampille de salubrité

23. Les abattoirs autorisés selon les présentes directives et les abattoirs au bénéfice d'une autorisation provisoire doivent utiliser l'estampille de salubrité visée à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFE du 23 novembre 2005 concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb ; RS 817.190.1).
24. Le numéro d'autorisation vaut comme numéro de contrôle de l'abattoir.
25. Jusqu'au 31 décembre 2006, on pourra utiliser, à la place de l'estampille de salubrité (annexe 9 OHyAb), l'estampille du contrôle des viandes selon le modèle figurant à l'annexe 5 de l'ordonnance du 3 mars 1995 sur le contrôle des viandes.

X. Notification des établissements autorisés à l'Office vétérinaire fédéral¹:

26. Avant la notification, le service cantonal compétent s'assure que l'abattoir est enregistré conformément aux exigences de l'art. 3 de l'ordonnance sur le Registre des entreprises et des établissements. En outre, ce même service fait enregistrer l'abattoir conformément aux exigences de l'art. 7 de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties (OFE ; RS 916.401), dans la mesure où il est destiné à l'abattage de bétail de boucherie.
27. Le service cantonal compétent notifie à l'Office vétérinaire fédéral les abattoirs autorisés et les abattoirs provisoirement autorisés en vertu de l'art. 8, al. 6 OAbCV. La notification, qui comprend une demande de publication, doit être transmise à l'OVF sur le formulaire conforme à l'annexe 1 ou, lorsque le canton a accès à la banque de données centrale de la Confédération, inscrite directement dans cette banque de données. L'office fédéral peut autoriser d'autres procédures de notification en accord avec les cantons. La notification ou l'inscription doit contenir toutes les données nécessaires pour permettre une publication. Les demandes incomplètes ou prêtant à confusion seront refusées.
28. Les changements d'adresses doivent être notifiés par le service cantonal compétent. Tous les autres changements, notamment les changements d'activités et les autres données dans la mesure où elles sont pertinentes pour la publication de l'établissement, doivent être annoncés à l'office fédéral selon le formulaire d'annonce de l'annexe 1.

XI. Banque de données centrale

29. L'Office vétérinaire fédéral exploite et entretient une banque de données dans laquelle sont inscrites les données des établissements autorisés dans la mesure où elles sont pertinentes pour la publication de la liste des établissements.
30. La banque de données contient au moins les données de l'établissement relevées sur le formulaire de notification.
31. Les cantons qui ont un accès direct à la banque de données centrale peuvent en outre relever et gérer d'autres données, en particulier concernant les résultats d'inspections ou concernant la personne responsable de la sécurité alimentaire.

XII. Publication, par l'Office vétérinaire fédéral, des établissements autorisés

32. L'Office vétérinaire fédéral crée une page Internet où l'on peut consulter les listes des établissements du secteur alimentaire selon les différents produits d'origine animale au sens de l'art. 8 OAbCV et de l'art. 13 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUUs ; RS 817.02).
33. Le répertoire présenté sous point 34 consiste en une page unique présentée en allemand, français, italien et anglais.
34. Ladite page donne accès au contenu de la banque de données et permet ¹:
 - a. de consulter les listes des établissements du secteur alimentaire classé selon leurs activités ;
 - b. de retrouver toutes les entreprises de secteur alimentaire autorisées, selon leur numéro d'autorisation, leur numéro REE (pour les établissements du Liechtenstein selon leur numéro PEID), selon leur nom ou leur adresse.
35. L'accès à cette page est donné :
 - a. aux offices fédéraux compétents;
 - b. aux services administratifs cantonaux compétents;
 - c. aux entreprises du secteur alimentaire concernées;
 - d. aux services compétents de nos partenaire commerciaux.

XIII. Entrée en vigueur

Les présentes directives entrent en vigueur le 1^{er} juin 2006.

Berne, 24.05.2006

OFFICE VÉTÉRINAIRE FÉDÉRAL

Annexes

- Annexe 1: *Formulaire d'annonce pour les abattoirs autorisés*
- Annexe 2: Critères uniformes pour évaluer les cadences d'abattage demandées par l'établissement et pour les fixer dans l'autorisation de l'établissement
- Annexe 3: Guide pour l'évaluation uniforme de l'autocontrôle
- Annexe 4: Guide pour l'évaluation uniforme des processus et des activités