

Aide-mémoire pour les usines ou installations destinées à l'élimination des sous-produits de catégorie 2

1^{er} juin 2018

Le présent document contient des explications informelles visant à aider les professionnels du secteur dans leurs activités. Il résume par thématiques les dispositions de l'ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OSPA; RS 916.441.22) et présente les points principaux de leur application.

Vous trouverez le libellé exact de toutes les dispositions et d'autres informations à leur sujet sur le site internet de l'Office vétérinaire fédéral sous www.blv.admin.ch.

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2 Thématique A: Exigences applicables aux infrastructures et aux équipements

A 1	Point important	L'installation ou l'usine d'élimination d'une catégorie n'a aucun lien de par ses locaux ou son exploitation avec des usines ou installations destinées à d'autres catégories
	Explication	Chaque usine ou installation n'est agréée que pour l'élimination d'une catégorie déterminée de sous-produits animaux. Si un même exploitant ou propriétaire élimine plusieurs catégories de sous-produits chacune des installations doit être autorisée séparément.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 3 et 4, annexe 3
A 2	Point important	L'usine ou l'installation doit être séparée des unités d'élevage, des abattoirs ou des entreprises du secteur alimentaire
	Explication	L'usine ou l'installation doit être située dans une partie du bâtiment qui est séparée des unités d'élevage, de l'abattoir ou d'une entreprise du secteur alimentaire et de la voie publique.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 2 et 4, annexe 3, ch. 24
A 3	Point important	Les personnes non autorisées et les animaux n'ont pas accès aux sous-produits animaux
	Explication	Les usines ou les installations doivent être clôturées ou empêcher d'une autre manière l'accès des personnes non autorisées ou des animaux. Les portes et voies d'accès doivent être également fermées durant les heures de fonctionnement.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 111

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2
Thématique A: Exigences applicables aux infrastructures et aux équipements

A 4	Point important	Les voies d'accès à l'usine ou à l'installation sont disposées de telle manière que la réception des sous-produits animaux crus ait lieu séparément de la sortie des produits issus de leur transformation
	Explication	Les voies d'accès de l'usine ou de l'installation doivent être disposées de telle sorte que la réception de sous-produits alimentaires crus ait lieu séparément de la sortie des produits issus de leur transformation et qu'il n'y ait aucun croisement des flux de marchandises. Afin de réduire les risques de contamination, les voies de circulation de l'usine ou de l'installation ne doivent se croiser en aucun moment.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 112
A 5	Point important	L'aire de déchargement et la réception des sous-produits animaux crus se trouvent dans des locaux fermés
	Explication	Le secteur « souillé » d'une usine ou installation regroupe une aire de déchargement destinée à la réception des sous-produits animaux crus et tous les secteurs dans lesquels des agents pathogènes risquent d'être disséminés. Il doit constituer un local fermé. Il permet d'assurer l'hygiène générale au cours de la réception de sous-produits animaux crus. Il faut en outre prévenir autant que faire se peut l'émission d'odeurs en provenance du local fermé.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 113 et 114
A 6	Point important	L'usine ou installation peut être aisément nettoyée et désinfectée
	Explication	Les murs doivent être lisses et facilement lavable jusqu'à une hauteur suffisante. Les joints doivent être étanches. Les sols doivent être dépourvus de défaut pouvant permettre l'infiltration de liquides et doivent pouvoir être facilement nettoyés. Les liquides doivent pouvoir bénéficier de suffisamment de déclivité pour pouvoir s'écouler sans former de flaques en direction des écoulements. Les plafonds doivent être propres et couverts d'un revêtement durable.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 121

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2
Thématique A: Exigences applicables aux infrastructures et aux équipements

A 7	Point important	Il y a suffisamment de lavabos et de toilettes, de douches et de vestiaires à l'intention du personnel
	Explication	L'usine ou l'installation doit disposer de lavabos et ou d'un nombre suffisant de toilettes, de douches et de vestiaires à l'intention du personnel. Les lavabos doivent être situés à proximité immédiate des postes de travail et munis de savon, de produit désinfectant, de serviettes à usage unique ainsi que d'une poubelle. La séparation entre les activités « propres » et les activités « souillées » doit être assurée. Les points de passage d'une activité à l'autre doivent être équipés d'un sas de décontamination.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 123 et 133
A 8	Point important	Un dispositif de prétraitement des eaux résiduaires garantit que les particules de tissus organiques dont la taille dépasse 1 mm sont retirées des eaux résiduaires
	Explication	Les usines ou les installations qui éliminent des sous-produits animaux crus de catégorie 2 doivent prévoir un processus de prétraitement permettant de retenir et de collecter les matières animales issues du secteur « souillé » comme première étape du traitement des eaux résiduaires. Les dispositifs de prétraitement doivent être constitués de systèmes garantissant que les particules de tissus organiques qui parviennent dans les eaux résiduaires ont une taille qui n'excède pas 1 mm (= longueur des côtés). Tout broyage ou macération pouvant faciliter le passage de matières animales au-delà du stade du prétraitement est exclu. Le matériel collecté doit être éliminé en tant que matériel cru de catégorie 2.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 124
A 9	Point important	Les usines ou les installations qui incinèrent des sous-produits animaux crus disposent d'équipements de nettoyage et de désinfection
	Explication	Les usines ou les installations doivent disposer d'équipements adéquats, utilisables en toutes saisons pour nettoyer et désinfecter les locaux, les conteneurs, les appareils et les véhicules. Un lieu doit être prévu pour le nettoyage des conteneurs et des véhicules.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, art. 19 al. 2, annexe 3, ch. 132, 141- 144, annexe 4, ch. 43

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2
Thématique A: Exigences applicables aux infrastructures et aux équipements

A 10	Point important	Des précautions sont prises pour limiter l'émission d'odeurs et prévenir la dissémination d'agents pathogènes au moyen d'équipements d'épuration d'air
	Explication	Les usines ou les installations doivent être dotées d'équipements d'épuration de l'air qui limitent l'émission d'odeurs et préviennent la dissémination d'agents pathogènes. Les locaux de réception de sous-produits animaux doivent rester fermés au cours de la procédure de déchargement ainsi que quelques temps après. L'équipement d'aération de ces locaux doit disposer d'une capacité suffisante. L'air rejeté doit être filtré.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 146

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2

Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

B 11	Point important	L'entreprise est titulaire d'une autorisation du canton
	Explication	Les exploitations qui éliminent des sous-produits animaux de catégorie 1 doivent être titulaires de l'autorisation prévue par l'ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OSPA). Cette autorisation est délivrée par les autorités cantonales (en général le service vétérinaire cantonal). Elle est attribuée pour une durée limitée et peut être retirée en cas de non-conformité. Les autorités compétentes vérifient également que l'entreprise est en mesure de respecter les exigences fixées par l'OSPA.
	Bases légales	OSPA art. 11, art. 12
B 12	Point important	Les mouvements du personnel sont réglés
	Explication	Les personnes travaillant dans le secteur «souillé» ne peuvent pas accéder au secteur «propre» sans changer de vêtements de travail et de chaussures ou sans désinfecter ces dernières. Les équipements et les ustensiles ne peuvent en aucun cas être transférés du secteur «souillé» au secteur «propre» sans nettoyage ou désinfection préalable. Des procédures de déplacement du personnel et des visiteurs doivent être établies et documentées dans le concept d'autocontrôle. Les sas de décontamination doivent être équipés de pédiluves et de dispositifs de désinfection des roues ainsi que de lavabos.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 133
B 13	Point important	Des mesures sont prises pour empêcher l'accès d'oiseaux ou de rongeurs et pour lutter contre les insectes
	Explication	Les oiseaux, rongeurs, insectes et autres nuisibles peuvent disséminer des maladies. Il faut empêcher qu'ils ne pénètrent dans l'usine ou l'installation par des moyens adaptés tels que des grillages anti-oiseaux, des pièges à insectes, la pose d'appâts etc. Ces mesures doivent faire l'objet de relevés dans le cadre de l'autocontrôle et leur efficacité doit être contrôlée régulièrement. La documentation se fonde sur un plan de lutte.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 145

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2
Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

B 15	Point important	Il est vérifié que les sous-produits animaux classés dans la catégorie 2 sont exempts de matières de la catégorie 1
	Explication	<p>Les sous-produits animaux de catégorie 2 comprennent :</p> <p>a. les carcasses ou les parties de carcasses autres que celles de catégorie 1 déclarées impropres à la consommation par le contrôle des viandes et qui présentent des signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;</p> <p>b. les cadavres de volailles qui, pour des raisons commerciales, ont été tués au lieu d'être abattus à l'abattoir;</p> <p>c. les déchets du métabolisme;</p> <p>d. les animaux sauvages ou les parties d'animaux sauvages abattus pour la production de viande et qui ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal, néanmoins non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires; (abrogée)</p> <p>e. les produits animaux contenant des corps étrangers et qui par conséquent sont impropres à la consommation humaine;</p> <p>f. les sous-produits animaux qui contiennent des résidus dans des concentrations supérieures aux valeurs limites fixées par l'ordonnance du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants, ou qui ne peuvent entrer dans la chaîne alimentaire en raison d'un résultat positif au test de détection de substances inhibitrices;</p> <p>g. les matières solides séparées des eaux résiduaires produites dans les abattoirs autres que ceux de bovins, d'ovins ou de caprins.</p> <p>Pour la catégorisation correcte des sous-produits animaux, on peut aussi se référer à la liste « Sous-produits animaux – catégories et voies d'élimination ».</p> <p>Lorsque des sous-produits animaux de différentes catégories sont mélangés, leur attribution est déterminée suivant la catégorie présentant le risque le plus élevé.</p>
	Bases légales	<p>OSPA art. 6, art. 8 al. 1, art. 19 al. 2</p> <p>Ordonnance sur les substances étrangères et les composants du 26 juin 1995</p>

B 16	Point important	Les équipements, conteneurs, appareillages ainsi que les véhicules des usines ou des installations qui éliminent des sous-produits animaux crus sont nettoyés et désinfectés régulièrement
	Explication	<p>Les équipements, conteneurs, appareillages ainsi que les véhicules destinés au transport des sous-produits animaux doivent être régulièrement nettoyés et désinfectés. Les intervalles de nettoyage ainsi que les produits de nettoyage et de désinfection à utiliser doivent faire l'objet de relevés dans le cadre de l'autocontrôle.</p>
	Bases légales	<p>OSPA art. 16 al. 4, art. 19 al. 2, annexe 3, ch. 132 et 143, annexe 4, ch. 22</p>

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2

Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

B 17	Point important	Les sous-produits animaux crus sont transformés immédiatement
	Explication	Les sous-produits animaux doivent être entreposés après leur réception de manière à éviter toute dissémination d'agents pathogène et à prévenir tout risque de contamination de produits transformés. Les sous-produits animaux doivent être transformés ou utilisés le plus rapidement possible. D'une manière générale, les art. 26 à 28 ainsi que 31 et 32 de l'ordonnance du 10 décembre 1990 sur le traitement des déchets et l'ordonnance du 16 décembre 1985 sur la protection de l'air sont applicables.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 131 et 222 Ordonnance du 10 décembre 1990 sur le traitement des déchets Ordonnance du 16 décembre 1985 sur la protection de l'air

B 18	Point important	Les sous-produits animaux sont réfrigérés à une température d'au maximum +4°C
	Explication	Les sous-produits animaux qui ne sont pas transformés dans les 24 heures qui suivent leur réception doivent être réfrigérés. Dans de tels cas, la température des sous-produits animaux ne doit pas dépasser +4°C.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4. annexe 3, ch. 122

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2
Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

B 19	Point important	Les matières sont transformées en respectant les prescriptions relatives à chaque procédure de valorisation
	Explication	<p>Biogaz ou compost Les matières de catégorie 2 destinées à être valorisées dans des usines ou installations de production de biogaz ou de compostage doit être stérilisées sous pression. Au début du processus de stérilisation, la taille des particules des matières premières à transformer ne doit pas excéder 50 mm. Les particules de taille supérieure doivent être fragmentées. Le bon fonctionnement des équipements de fractionnement est contrôlé (p. ex. au moyen d'un tamis) et doit faire l'objet d'un relevé dans le cadre de l'autocontrôle. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 50 mm (longueur des côtés), le processus de stérilisation doit être arrêté et le processus de réduction doit être corrigé avant d'être remis en activité. L'efficacité de la stérilisation doit correspondre à un traitement thermique à une température à cœur d'au moins 133 °C, à une pression de 3 bars pendant 20 minutes (à l'exception des déchets du métabolisme). Les matières n'ayant vraisemblablement pas subi le traitement thermique requis, doivent être réintroduites au départ du circuit de stérilisation sous pression. D'autres instructions sont édictées au point D 27.</p> <p>Déchets du métabolisme Les déchets du métabolisme peuvent être valorisés directement dans des usines ou des installations de production de biogaz ou de compostage ou pour la fabrication de produits techniques. Si les quantités sont minimes, elles peuvent aussi être compostées dans l'exploitation de provenance de l'animal de boucherie.</p> <p>Graisses La graisse fondue incorporée dans des engrais organiques ou des produits techniques doit être stérilisée sous pression. Les procédés ci-après peuvent être utilisés pour produire des dérivés lipidiques provenant de graisses fondues dérivées de matières de catégorie 2: Transestérification ou hydrolyse à une température d'au moins 200 °C à une pression correspondante appropriée pendant 20 minutes (glycérol, acides gras et esters). Saponification au NaOH 12M (glycérol et savon): a. dans un système discontinu à 95 °C pendant 3 heures, ou b. dans un système continu à 140 °C à 2 bars pendant 8 minutes.</p>
	Bases légales	OSPA art. 16, al. 4, art. 21 al. 1, art. 23, annexe 3, ch. 134 et 135, annexe 5, ch. 11-12, et ch. 21-22

B 20	Point important	La recontamination des sous-produits animaux doit être impossible
	Explication	Les produits transformés doivent être éliminés de manière à exclure toute recontamination du matériel stérilisé par du matériel cru.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 36

Usine ou installation d'élimination de sous-produits animaux de catégorie 2

Thème C: autocontrôle

C 21	Point important	Il existe une description du concept d'autocontrôle. Le concept est appliqué en permanence et l'établissement tient une documentation de l'autocontrôle.
	Explication	<p>Quiconque fait du commerce de sous-produits animaux ou de produits dérivés de ceux-ci ou en élimine est responsable du traitement correct de tous ces produits et doit respecter les règles d'hygiène lors de leur traitement.</p> <p>Le concept d'autocontrôle doit garantir dans tous les cas que l'enregistrement des mouvements de marchandises est complet et compréhensible. Les usines ou installations visées à l'annexe 1b, ch. 1, 4 et 5 doivent élaborer et appliquer un concept HACCP propre à l'usine ou à l'installation et qui respecte les principes énoncés à l'annexe 2.</p>
	Bases légales	OSPA Art. 9, 15, 21, al. 2, annexes 1, 2 et 5

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2

Thématique D: Flux des marchandises

D 22	Point important	A la réception, les données figurant sur la fiche d'accompagnement de la marchandise sont vérifiées et comparées avec la marchandise
	Explication	A la réception de la marchandise, l'exactitude des informations figurant sur la fiche d'accompagnement doit être vérifiée. Si l'expéditeur n'a pas fait mention du poids de l'envoi ou s'il l'a seulement évalué, il faut peser la marchandise et en relever le poids. Un « contrôle d'identité » (contrôle de plausibilité) doit être effectué.
	Bases légales	OSPA art. 20 al. 6, annexe 4, ch. 31 et 32

D 23	Point important	La quantité et la provenance des sous-produits animaux doivent être enregistrées et communiquées.
	Explication	L'entreprise d'élimination doit enregistrer la quantité et la provenance des sous-produits animaux et communiquer tous les ans ces données au canton en joignant un état des frais d'exploitation et des recettes de la valorisation. En outre, l'entreprise d'élimination doit communiquer tous les ans la part respective des coûts d'élimination des sous-produits animaux facturée aux cantons et aux fournisseurs privés.
	Bases légales	OSPA art. 41 al. 3

D 24	Point important	Des mesures correctives sont prises en cas de non-conformités
	Explication	Si la fiche d'accompagnement est incomplète, les informations manquantes doivent être recueillies auprès de l'expéditeur. Dans des cas graves (en particulier si de grands écarts de poids sont constatés ou si l'usine ou l'installation ne possède pas d'autorisation pour l'élimination de la catégorie des sous-produits animaux livrés), il faut informer le vétérinaire officiel.
	Bases légales	OSPA art. 15 al. 3

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 2

Thématique D: Flux des marchandises

D 25	Point important	Les fiches d'accompagnement sont conservées durant trois ans et doivent pouvoir être consultées
	Explication	Les originaux des fiches d'accompagnement doivent être conservés durant trois ans. Ils doivent pouvoir être consultés à tout moment par les organes de contrôle fédéraux et cantonaux compétents.
	Bases légales	OSPA art. 20 al. 5
D 26	Point important	Les sous-produits animaux transformés de catégorie 2 sont autorisés à être mis en circulation pour servir d'engrais
	Explication	Après avoir été stérilisés sous pression conformément à l'annexe 5 OSPA, les sous-produits animaux de catégorie 2 peuvent être valorisés comme matériaux possédant des protéines et de calcium dans de l'engrais organique. La valorisation est soumise à une autorisation. Les demandes d'autorisation correspondantes sont à soumettre à l'Office fédéral de l'agriculture (OFAG).
	Bases légales	OSPA art. 23 al. 1 let. b3 Ordonnance sur les engrais, OEng art. 2
D 27	Point important	Les sous-produits animaux transformés de catégorie 2 ne sont remis à des installations de compostage ou de production de biogaz que si ces dernières remplissent les conditions permettant un traitement correcte des matériaux
	Explication	Les sous-produits animaux de catégorie 2 ne peuvent être transformés que dans des installations de compostage et de production de biogaz fermées.
	Bases légales	OSPA art. 16, annexe 3, ch. 231, Ordonnance du 10 décembre 1990 sur le traitement des déchets, art. 43 à 45 Ordonnance du 9 juin 1986 sur les substances, annexe 4.5
	Aide-mémoire	Fermentation-compostage OSPA 2011