

## Aide-mémoire pour les usines ou installations destinées à l'élimination des sous-produits de catégorie 3

1<sup>er</sup> 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](http://www.blv.admin.ch).

### Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 3 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	Les installations ou usine d'élimination doivent être séparées des installations de détention d'animaux de rente, des abattoirs et des établissements fabriquant des denrées alimentaires
	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 3**  
**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 ou site de réception des sous-produits animaux crus doit constituer un local fermé
	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 défauts 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 3**  
**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	Aucun déchet d'une structure tissulaire de plus de 1 cm <sup>3</sup> ne parvient dans les eaux résiduaires
	Explication	Les bouches d'évacuations des eaux résiduaires sont à équiper de grilles ou de siphons de sortes que les tissus solides de plus de 1 cm <sup>3</sup> ne parviennent pas dans les eaux résiduaires, à moins que l'ensemble des eaux résiduaires soient filtrées par un tamis, qui assure au minimum le même résultat ou que l'usine ou l'installation soit dispose d'un équipement de pré-épurateur des eaux résiduaires (système de flottaison ou de filtrage). Les tissus solides sont à retirer par des moyens appropriés avant chaque nettoyage.
	Bases légales	OHyAb annexe. 1, ch. 1.10 OSPA art. 3 let. b, c, art. 9 let. a
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 3  
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 3**  
**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 3  
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 matériaux de la catégorie 1 et 2
	Explication	<p>Sont des sous-produits animaux de catégorie 3, dans la mesure où ils n'ont pas été attribués aux catégories 1 ou 2:</p> <p>a. les carcasses et parties de carcasses provenant d'abattoirs et d'ateliers de découpe qui:</p> <ol style="list-style-type: none"> <li>1. sont propres à la consommation humaine mais qui ne sont pas destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, ou</li> <li>2. sont impropres à la consommation humaine mais qui ne présentent pas de risques pour la santé humaine ou animale;</li> </ol> <p>b. le sang, le placenta, les cuirs, les sabots et onglons, les cornes, les soies, les plumes, les peaux, les fourrures et les poils des animaux qui ne sont pas compris sous la let. a et qui ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou aux animaux;</p> <p>c. les poussins d'un jour tués pour des raisons commerciales;</p> <p>d. les sous-produits d'animaux aquatiques et d'invertébrés, les sous-produits des couvoirs, les œufs, les sous-produits des œufs, y compris les coquilles d'œufs d'oiseaux, le lait, les produits à base de lait, le colostrum et les produits de l'apiculture, s'ils ne présentent pas de risque pour la santé humaine ou animal;</p> <p>e. les sous-produits animaux résultant de la production de denrées alimentaires à partir de matières premières propres à la consommation humaine, y compris les boues de centrifugeuses et de séparateurs produites lors de la transformation du lait;</p> <p>f. les denrées alimentaires et les aliments pour animaux qui contiennent des produits d'origine animale et qui, pour des raisons commerciales ou à cause de faibles défauts, ne sont plus destinés ou propres à la consommation humaine ou animale, mais ne présentent pas de risques pour la santé humaine ou animale;</p> <p>g. les restes d'aliments autres que ceux visés à l'art. 5, let. g.</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><b><i>Lorsque des sous-produits animaux de différentes catégories sont mélangés, leur attribution est déterminée suivant la catégorie présentant le risque le plus élevé.</i></b></p> <p>Bases légales</p> <p>OSPA art. 7, art. 8 al. 1, art. 19 al. 2</p>

## Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 3

### Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

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	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.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, art. 19 al. 2, annexe 3, ch. 132 et 143, annexe 4, ch. 22
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 3  
Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

B 19	Point important	Les matières sont transformées en respectant les prescriptions relatives à chaque procédure de revalorisation
	Explication	<p><b>Transformation en engrais sans fermentation ou compostage préalables</b>            Avant d'être transformées en engrais, les matières de catégorie 3 doivent être stérilisées sous pression conformément à l'annexe 5 ch. 1 OSPA. Cela ne concerne pas les sous-produits d'animaux aquatiques, ni les peaux, les fourrures, les sabots, les cornes, les soies, les plumes et les poils s'ils ont été soumis avant leur transformation à un traitement thermique atteignant une température à cœur de 70 °C pendant au moins une heure ou s'ils sont destinés à la fabrication de protéines hydrolysées.</p> <p><b>Biogaz ou compost</b>            Les matières de catégorie 3 destinées à être valorisées dans des usines ou installations de production de biogaz ou de compostage doivent 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'effet de la stérilisation doit correspondre à un chauffage à une température à cœur d'au moins 133 °C à une pression de 3 bars pendant 20 minutes. Les matières n'ayant vraisemblablement pas subi le traitement thermique requis, doivent être réintroduites au départ du circuit de stérilisation sous pression. Cela ne concerne pas le sang, le placenta, les peaux, les pieds, y compris les os du métacarpe et du métatarse, les cornes, les soies, les plumes, les fourrures et les poils, soumis avant ou au cours de la fermentation ou du compostage à un traitement correspondant à un chauffage à une température à cœur de 70°C pendant au moins 1 heure, la taille des particules n'excédant pas 12 mm. Le traitement thermique n'est pas exigé pour le lait, les produits à base de lait et le colostrum. Pour les plumes, un chaulage avec de la chaux éteinte à une concentration de 2 à 5 % est admis en lieu et place du traitement thermique. D'autres méthodes de transformation peuvent être autorisées par l'Office vétérinaire fédéral si un effet comparable sur l'hygiène est établi.</p> <p><b>Graisses destinées à être utilisées comme aliments pour animaux</b>            La graisse de mammifères doit être chauffée à 133 °C pendant 20 minutes. Les graisses fondues issues de ruminants doivent être purifiées de manière à ce que les niveaux maximaux des quantités totales d'impuretés non solubles n'excèdent pas 0,15 % du poids. La graisse d'animaux autres que des mammifères doit faire l'objet d'un traitement thermique qui garantit la dénaturation totale de toutes les protéines.</p>

	Bases légales	<p><b>Aliments pour animaux</b></p> <p>Pour la fabrication d'aliments en conserves, les matières doivent être soumises à un traitement thermique caractérisé par une valeur Fc d'au moins 3. Exemple : le centre de la conserve doit être chauffé à une température de 121,1°C pendant 3 minutes.</p> <p>Dans les autres cas, le traitement thermique doit atteindre une température à cœur d'au moins 90 °C.</p> <p>Les articles à mâcher pour animaux doivent être soumis à un traitement thermique suffisant pour détruire les agents pathogènes.</p> <p>OSPA art. 16, art. 21 al. 1, art. 24, annexe 3, ch. 134, 135, annexe 5, ch. 11, 12, 31, 37, 39, 40</p>
--	---------------	--

B 20	Point important	La recontamination des sous-produits animaux doit être impossible
	Explication  Bases légales	<p>Les produits transformés doivent être éliminés de manière à exclure toute recontamination du matériel stérilisé par du matériel cru.</p> <p>OSPA art. 16 al. 4, annexe 3, ch. 136</p>

## Usine ou installation d'élimination de sous-produits animaux de catégorie 3

### 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 3

### 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-conformité
	Explication	Si la fiche d'accompagnement est incomplète, les informations manquantes doivent être recueillies auprès de l'expéditeur. Dans les 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 3

Thématique D: Flux des marchandises

D 25	Point important	Les fiches d'accompagnement sont conservées durant trois ans et restent consultables
	Explication	Les originaux des fiches d'accompagnement doivent pouvoir être consultés par les organes de contrôle compétents de la Confédération pendant une période de trois ans.
	Bases légales	OSPA art. 20 al. 5

D 26	Point important	Pour les livraisons de sous-produits animaux crus non traités, l'expéditeur de sous-produits animaux établit les fiches d'accompagnement avec les indications requises
	Explication	<p>Si des sous-produits animaux crus sont triés, découpés, congelés ou surgelés ou préparés de toute autre manière avant d'être expédiés au transformateur, l'expéditeur des sous-produits animaux est tenu d'établir une fiche d'accompagnement portant les informations suivantes :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. la date d'enlèvement des matières,</li> <li>b. la description des matières (désignation de la catégorie au minimum), y compris les informations apposées sur le véhicule, la caisse ou autre emballage,</li> <li>c. l'espèce animale à l'origine des sous-produits animaux de catégorie 3, si ces derniers seront utilisés dans l'alimentation des animaux de rente,</li> <li>d. le numéro de la marque auriculaire de l'animal, s'il s'agit de peaux d'animaux à onglons,</li> <li>e. le poids des matières,</li> <li>f. le nom, l'adresse et, le cas échéant, le numéro de contrôle de l'entreprise de provenance,</li> <li>g. le nom, l'adresse et le numéro de contrôle du transporteur,</li> <li>h. le nom, l'adresse et le numéro de contrôle du destinataire,</li> <li>i. le cas échéant, la nature et le mode de transformation</li> </ul> <p>La fiche d'accompagnement doit être établie au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale et être conservé par le destinataire. L'une des copies reste chez l'expéditeur, l'autre chez le transporteur.</p>
	Bases légales	OSPA art. 20 al. 2, 4 et 6, annexe 4, ch. 31 et 32

## Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 3

### Thématique D: Flux des marchandises

D 27	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, 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. 24 al. 1 let. a Ordonnance sur les engrais, OEng art. 2
D 28	Point important	Les sous-produits animaux transformés de catégorie 3 ne sont remis à des installations de compostage ou de production de biogaz que si ces dernières remplissent les conditions permettant un traitement correct 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. Cela ne concerne pas les peaux, les fourrures, les sabots, les cornes, les soies, les plumes et poils. Dans les usines ou les installations de compostage ouvertes, les sous-produits animaux doivent être mélangés aux déchets verts, broyés et mis en andain dès leur livraison. Dans les usines ou les installations de compostage comportant une zone de livraison fermée, la transformation doit intervenir dans les 24 heures. Des durées de conservation plus longues sont admises dans des récipients fermés après hygiénisation s'il est prouvé que toute émission d'odeurs peut être évitée.
	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 4.15
	Aide-mémoire	Fermentation-compostage OSPA 2011

## Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 3

### Thématique D: Flux des marchandises

D 29	Point important	Les peaux des animaux de l'espèce bovine ayant été soumises à un examen à l'égard de l'ESB sont identifiables jusqu'à la l'obtention du résultat du test
	Explication	Les sous-produits animaux des bovins dont un échantillon de cerveau est prélevé pour l'examen à l'égard de l'ESB et qui ne sont pas incinérés restent bloqués jusqu'à ce que le résultat du test soit disponible. La seule exception tolérée est la remise des peaux avant que le résultat du test ne soit connu. Par contre la traçabilité de ces peaux doit permettre en tout temps de remonter soit au N° ID de l'animal soit au lot du jour. En cas de résultat positif au test ESB, la peau ou le lot concerné doit être incinéré.
	Bases légales	OSPA art. 5 let. b ch. 1, art. 8 al. 1(lots)

D 30	Point important	Une décision du contrôle des viandes accompagne les carcasses ou parties de carcasses de catégorie 3 destinées à être utilisées pour l'alimentation des animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire
	Explication	Les carcasses ou parties de carcasses de catégorie 3 que le contrôle des viandes a désignées comme «impropres à la consommation, exempts de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal», peuvent être utilisées pour l'alimentation des animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire. Pour ce faire elles doivent être accompagnées d'une décision du contrôle des viandes. L'abattoir peut obtenir cette décision auprès du contrôle des viandes. Tout matériel à risque présent dans l'abattoir doit au préalable avoir été évacué et éliminé suivant sa catégorie.
	Bases légales	OSPA art. 20 al. 2, art. 34 let. b, annexe 4, ch. 33

## Annexe 1

### Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 3

#### Gélatine

E 31	Point important	Production de gélatine
	Explication	Si la gélatine n'est pas produite selon les règles fixées dans le droit sur les denrées alimentaires, elle devra être fabriquée en utilisant un procédé garantissant que les matières crues sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages. La gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation
	Bases légales	OSPA art. 24, annexe 5, ch. 33

#### Protéines hydrolysées

F 32	Point important	Production de protéines hydrolysées
	Explication	Le processus de production des protéines hydrolysées doit comprendre des mesures destinées à réduire au minimum les risques de contamination des matières premières. Les protéines hydrolysées doivent avoir un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons.
	Bases légales	OSPA art. 24, annexe 5, ch. 341

F 33	Point important	Matières premières destinées à la production de protéines hydrolysées
	Explication	<p>Les protéines hydrolysées issues, en partie ou en totalité, de fourrures ou de peaux de ruminants doivent être produites dans une usine ou une installation exclusivement réservée à la production de protéines hydrolysées par un processus comprenant la préparation des matières premières par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif, suivie:</p> <ol style="list-style-type: none"><li>d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une température supérieure à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression supérieure à 3,6 bars, ou</li><li>d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 ou 2, puis à un pH supérieur à 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression de 3 bars</li></ol>
	Bases légales	OSPA art. 24, annexe 5, ch. 342



**Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 3**  
**Phosphate dicalcique**

G 34	Point important	Production de phosphate dicalcique
	Explication	Le phosphate dicalcique doit être produit selon un procédé garantissant: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours;</li> <li>b. que la liqueur d'acide phosphorique obtenue par la procédure visée à la let. a est ensuite traitée à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7, et</li> <li>c. que ce précipité de phosphate dicalcique est enfin séché à l'air à une température d'entrée de 65 °C à 325 °C et à une température de sortie de 30 °C à 65 °C.</li> </ul>
	Bases légales	OSPA art. 24, annexe 5, ch. 351

G 35	Point important	Matières premières destinées à la production de phosphate dicalcique
	Explication	Le phosphate dicalcique dérivé d'os dégraissés doit provenir d'os déclarés propres à la consommation par le contrôle des viandes.
	Bases légales	OSPA art. 24, annexe 5, ch. 352

**Phosphate tricalcique**

H 36	Point important	Production de phosphate tricalcique
	Explication	Le phosphate tricalcique doit être produit selon un procédé garantissant: <ul style="list-style-type: none"> <li>a. que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à contre-courant dans de l'eau chaude (éclats d'os de moins de 14 mm) et soumises à une cuisson continue à la vapeur à 145 °C à 4 bars;</li> <li>b. que la solution protéique et l'hydroxyapatite (phosphate tricalcique) sont séparées par centrifugation, et</li> <li>c. que la granulation du phosphate tricalcique est obtenue par séchage sur lit fluidisé avec de l'air à 200 °C.</li> </ul>
	Bases légales	OSPA art. 24, annexe 5, ch. 36