



## Aide-mémoire pour les usines ou installations destinées à l'élimination des sous-produits de catégorie 1

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 1 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 1**  
**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 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 1**  
**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 résiduelles garantit que les particules de tissus organiques dont la taille dépasse 1 mm sont retirées des eaux résiduelles
	Explication	Les usines ou les installations qui éliminent des sous-produits animaux crus de catégorie 1 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 résiduelles. Les dispositifs de prétraitement doivent être constitués de systèmes garantissant que les particules de tissus organiques qui parviennent dans les eaux résiduelles 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 1.
	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 1  
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 1**  
**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 1  
Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

B 14	Point important	Les sous-produits animaux sont identifiés de telle manière que la catégorie à laquelle ils appartiennent et l'usage auquel ils sont destinés soient évidents
	Explication	<p>La catégorie des sous-produits animaux doit être clairement indiquée sur le conteneur lors de la collecte et de l'entreposage des sous-produits animaux afin de s'assurer que ceux-ci soient correctement identifiés et triés. L'utilisation des sous-produits doit également figurer sur le conteneur.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• « Catégorie 1: exclusivement pour l'incinération » ou</li> <li>• « Catégorie 1: pour la production d'énergie avant l'incinération »</li> </ul> <p><b><i>Pour des mélanges de sous-produits animaux de différentes catégories, l'identification se fait par rapport à la catégorie présentant le risque le plus élevé.</i></b></p> <p>L'identification et la répartition des sous-produits animaux sont régies par le document « Sous-produits animaux : catégories et voies d'élimination ». Les conteneurs destinés aux sous-produits animaux ne doivent pas être utilisés pour des carcasses ou les abats destinés à la consommation humaine</p>
	Bases légales Document	<p>OSPA art. 8, art. 20 al. 1 et 6, annexe 4, ch. 11 let. a, ch. 24 « Sous-produits animaux : catégories et voies d'élimination »</p>
B 15	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 1  
Thématique B: Exigences applicables à l'exploitation

B 16	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 17	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
B 18	Point important	Tous les sous-produits animaux livrés doivent être directement incinérés ou stérilisés sous pression
	Explication	Toutes les matières livrées dans une entreprise pour y subir le traitement des sous-produits animaux de catégorie 1 doivent être soit directement incinérées soit soumises au processus de stérilisation préalable prescrit (exception : sous-produits animaux de catégorie 1 livrés avec l'autorisation d'un vétérinaire officiel à des fins de diagnostic, d'enseignement et de recherche, de taxidermie ou de fabrication de trophées). Les matières qui n'ont pas été soumises au traitement thermique prescrit doivent être réintroduites au départ du circuit et stérilisées sous pression.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 4, art. 22, annexe 3, ch. 135

## Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 1

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

B 19	Point important	Au début du processus de stérilisation, la taille des particules des matières premières à transformer n'excède pas 50 mm
	Explication	La taille des particules des matières premières à transformer ne doit pas excéder 50 mm au début du processus de stérilisation. Les particules plus grandes doivent être broyées. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet de vérifications (p. ex. au moyen d'une trémie) et de relevés dans le cadre de la procédure d'autocontrôle. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 50 mm (longueur des côtés), le processus de stérilisation doit être arrêté, et des réparations effectuées avant de pouvoir reprendre l'exploitation.
	Bases légales	OSPA art. 21 al. 1, annexe 5, ch. 11
B 20	Point important	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.
	Explication	La transformation des sous-produits alimentaire doit permettre de détruite tous éventuels agents pathogènes. Pour les sous-produits animaux de catégorie 1 cela correspond à une stérilisation obtenue par un traitement thermique à une température à cœur d'au moins 133 °C, à une pression de 3 bars pendant 20 minutes ou par toute autre méthode équivalente reconnue par l'Office vétérinaire fédéral.
	Bases légales	OSPA art. 16 al. 1 et 4, annexe 3, ch. 134, annexe 5, ch. 12
B 21	Point important	La recontamination des sous-produits animaux est 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. 1 et 4, annexe 3, ch. 136



## Usine ou installation d'élimination de sous-produits animaux de catégorie 1

### Thème C: autocontrôle

C 22	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 1

### Thématique D: Flux des marchandises

D 23	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 24	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 25	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), il faut informer le vétérinaire officiel.
	Bases légales	OSPA art. 15 al. 3
D 26	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

Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 1  
Thématique D: Flux des marchandises

D 27	Point important	L'expéditeur de sous-produits animaux établit une fiche d'accompagnement contenant toutes les informations prescrites
	Explication	<p>L'expéditeur de sous-produits animaux doit établir une fiche d'accompagnement qui précise:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>a. la date d'enlèvement des matières,</li> <li>b. la description des matières (au moins l'identification de la catégorie), y compris les indications à inscrire pour le transport sur le véhicule, sur les conteneurs ou sur l'emballage</li> <li>c. le poids des matières,</li> <li>d. le nom, l'adresse et, le cas échéant, le numéro de contrôle de l'entreprise de provenance,</li> <li>e. le nom, l'adresse et le numéro de contrôle du transporteur,</li> <li>f. le nom, l'adresse et le numéro de contrôle du destinataire,</li> <li>g. 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	OESAP art. 20 al. 2, 4 et 6, annexe 4, ch. 31, 32

## Usine ou installation destinée à l'élimination des sous-produits de catégorie 1

### Thématique D: Flux des marchandises

D 28	Point important	Les sous-produits de catégorie 1 pouvant contenir du matériel à risque spécifié peuvent être utilisés avec l'autorisation d'un vétérinaire officiel à des fins de diagnostic, de recherche, de taxidermie ou de fabrication de trophées.
	Explication	<p>Le vétérinaire officiel peut autoriser l'utilisation de sous-produits animaux de catégorie 1 pouvant contenir du matériel à risque spécifié pour des activités artistiques ou à des fins de diagnostic, d'enseignement et de recherche, de taxidermie ou de fabrication de trophées, à condition qu'il n'y ait pas de risque pour la santé humaine ou animale.</p> <p>Par matériel à risque spécifié on entend:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• en ce qui concerne les bovins de tout âge: les amygdales, le mésentère et les intestins, du duodénum au rectum</li> <li>• 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</li> <li>• 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</li> <li>• 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, la moelle épinière avec la dure-mère (Dura mater) et les amygdales</li> <li>• en ce qui concerne les ovins et les caprins, quel que soit leur âge: la rate et l'iléon</li> </ul>
	Bases légales	OSPA art. 22 al. 3 OFE art. 179d, 180c
D 29	Point important	Les exploitations qui éliminent des sous-produits animaux de catégorie 1 sont titulaires d'une autorisation
	Explication	<p>Toutes les matières destinées à l'incinération ou à la valorisation sous forme d'énergie doivent être soit incinérées directement soit soumises à une stérilisation sous pression.</p> <p>Pour garantir la sécurité de l'élimination, les matières transformées de catégorie 1 ne peuvent être livrées que dans des entreprises conçues et exploitées de manière à permettre une élimination correcte de cette catégorie de produits et autorisées à cet effet.</p>
	Bases légales	OSPA art. 9, art. 11 al.1, art. 22 al. 1 let. b ch. 2, annexe 5, ch. 1