

*<sup>1</sup> Ne concerne que le texte allemand Annexe 2  
(art. 1, al. 2, et 12a, let. b)*

## **Exigences applicables aux locaux des exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels**

### **1 Équipement des locaux**

Les locaux et les installations doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter. Les bouches d'évacuation doivent permettre d'éviter les odeurs.

### **2 Eau**

L'approvisionnement en eau potable froide et en eau potable chaude doit être garanti dans tous les locaux où s'effectue le traitement des carcasses et des abats.

### **3 Éclairage**

Les locaux doivent être éclairés, soit par la lumière du jour, soit par de la lumière artificielle.

### **4 Ventilation**

Les locaux doivent être bien ventilés.

### **5 Installations de réfrigération et de congélation**

Des installations de réfrigération et, le cas échéant, de congélation doivent être disponibles ; elles doivent avoir une capacité suffisante et être équipées d'un système de contrôle de la température.

### **6 Dispositif de nettoyage des mains**

- 6.1 Un dispositif de nettoyage des mains doit être installé à proximité de chaque poste de travail.
- 6.2 Ce dispositif doit être pourvu :
  - 6.2.1 de robinetteries qui dispensent de l'eau courante froide et de l'eau courante chaude ou de l'eau déjà tempérée ;
  - 6.2.2 de distributeurs de savon et de désinfectant ;
  - 6.2.3 d'un système hygiénique de séchage des mains ; les essuie-mains jetables doivent être placés dans un distributeur.

## **7 Nettoyage et désinfection des outils**

Des dispositifs adaptés au nettoyage des outils qui sont entrés en contact avec les carcasses et les abats, et, pour la désinfection, de l'eau à une température d'au moins 82° C ou un autre système ayant un effet équivalent doivent se trouver près des postes de travail.

## **8 Installations et outils**

- 8.1 Les installations et les outils doivent être pourvus de surfaces lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter là où ils entrent en contact avec les carcasses et les abats.
- 8.2 Les installations et les outils doivent être utilisés de façon à ce que les carcasses et les abats n'entrent en contact ni avec le sol, ni avec les murs, ni avec les portes ou les éléments de construction.

## **9 Élimination des sous-produits animaux**

- 9.1 Les récipients utilisés pour collecter les sous-produits animaux doivent être hermétiques, refermables, dans une matière résistant à la corrosion et faciles à nettoyer. Les récipients doivent être identifiés conformément à l'annexe 4, ch. 11, OSPA<sup>5</sup>.
- 9.2 Les sous-produits animaux doivent être éliminés dans un centre de collecte rapidement après l'abattage.

### **1.10 Eaux résiduelles**

- 10.1 Pour séparer les matières solides des eaux résiduelles, le sol doit être équipé de bouches d'évacuation munies de grilles dont les ouvertures ne dépassent pas 1 cm<sup>2</sup>.
- 10.2 Les matières solides doivent être éliminées conformément à l'OSPA.

<sup>5</sup> RS 916.441.22

## **Règles d'hygiène à respecter dans les locaux des exploitations qui pratiquent des abattages occasionnels**

- 1 Les personnes occupées aux opérations d'abattage ou qui sont en présence de carcasses et d'abats non emballés doivent veiller à l'hygiène et à la propreté. Elles doivent porter des vêtements de travail et de protection adaptés, clairs et propres.
- 2 Elles doivent se laver les mains :
  - 2.1 au début et à chaque reprise du travail,
  - 2.2 chaque fois qu'elles ont les mains souillées,
  - 2.3 après avoir touché des animaux malades, les carcasses ou les parties de ces animaux.
- 3 Il est interdit de manger, de boire et de fumer dans les secteurs réservés au travail.
- 4 Les carcasses ne doivent pas entrer en contact avec les sols ni avec les murs.
- 5 Les outils doivent être conservés dans un endroit propre.
- 6 Les locaux et les outils doivent être nettoyés et, le cas échéant, désinfectés après l'abattage voire pendant l'abattage en cas de besoin.
- 7 Lors du dépouillement des lapins domestiques, il faut veiller à ce que le pelage et la peau détachés n'entrent pas en contact avec la carcasse dépouillée.
- 8 Lors de l'éviscération, il faut veiller à ce que le contenu du tractus digestif ne contamine pas la carcasse. Les souillures visibles doivent être retirées à l'aide d'un couteau et les poils ou plumes détachés à l'aide d'un papier sec.
- 9 Lors du processus de réfrigération, les carcasses ne doivent pas se toucher et une ventilation adéquate doit être assurée pour éviter la formation de condensation sur la viande.
- 10 Les carcasses doivent être transportées dans des récipients propres, faciles à nettoyer et à désinfecter et protégés contre les salissures.