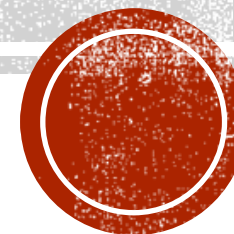


BASES LÉGALES POUR L'ABATTAGE

Cours de l'ADAPR 2024

Madeleine Herrli



- **Nouvelles règles depuis le 1er février 2024**
- **Nouvelles limites maximales pour les abattoirs de faible capacité**
- **Des conditions plus strictes pour les abattages occasionnels de volailles domestiques**



NOUVELLES LIMITES MAXIMALES POUR LES ABATTOIRS DE FAIBLE CAPACITÉ

Art. 3 OAbCV

Ordonnance concernant
l'abattage d'animaux et
le contrôle des viandes



- La limite maximale réglissant les établissements de faible capacité pratiquant l'abattage de Volaille a été revue à la hausse.
- Maximum de 150'000 animaux par an, le poids mort ne dépassant pas 200'000 kg par an.
- Jusque à présent: limite maximale de 60'000 kg de viande



- Abattages occasionnels de volaille domestique:
 - 10 animaux au maximum par semaine
 - Poids mort total de 1000 kg par an au maximum
- Abattages autorisés en dehors des abattoirs agréés
- Des exigences élémentaires en matière d'hygiène doivent être respectées.

NOUVELLES EXIGENCES POUR LES ABATTAGES OCCASIONNELS

Art. 1 et 3 OHyAb

Ordonnance concernant l'hygiène
lors de l'abattage d'animaux

Annexe 2 (exigences relatives au
locaux)

Annexe 3 (mesures d'hygiène)



¹ 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.

NOUVELLES EXIGENCES POUR LES ABATTAGES OCCASIONNELS

Art. 1 et 3 OHyAb

**Ordonnance concernant l'hygiène
lors de l'abattage d'animaux**

**Annexe 2 (exigences relatives au
locaux)**

Annexe 3 (mesures d'hygiène)



Annexe 3a
(art. 3, al. 2, et 12a, let. a)

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.

NOUVELLES EXIGENCES POUR LES ABATTAGES OCCASIONNELS

Art. 1 et 3 OHyAb

**Ordonnance concernant l'hygiène
lors de l'abattage d'animaux**

**Annexe 2 (exigences relatives au
locaux)**

Annexe 3 (mesures d'hygiène)



- Les détenteurs d'animaux peuvent pratiquer des abattages occasionnels **uniquement dans leur exploitation**
- et ils doivent **s'annoncer** à l'autorité cantonale compétente.

NOUVELLES EXIGENCES POUR LES ABATTAGES OCCASIONNELS

Art. 6a OAbCV

Ordonnance concernant
l'abattage d'animaux et le
contrôle des viandes

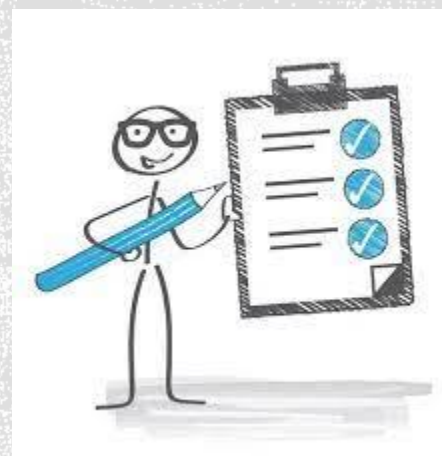


- **Systeme d'autocontrôle**
- **Registre des abattages:**
 - Date
 - Espèce et nombre des animaux abattus
 - Doit être transmis à l'autorité cantonale compétente avant le 31 janvier de l'année suivante

NOUVELLES EXIGENCES POUR LES ABATTAGES OCCASIONNELS

Art. 19 OAbCV

Ordonnance concernant
l'abattage d'animaux et le
contrôle des viandes





Kanton Bern
Canton de Berne

Direction de l'économie, de l'énergie et de l'environnement
Office des affaires vétérinaires
Herrengasse 1
Case postale
3000 Berne 8

info.avet@be.ch
www.be.ch/ovet
+41 31 633 52 70

Plan d'autocontrôle Sommaire

| | |
|---|----|
| FO Données concernant l'abattoir | 1 |
| FO Examen général / contrôles de santé | 2 |
| FO Elimination des sous-produits animaux et lutte contre les parasites | 3 |
| FO Plan de nettoyage et de désinfection | 4 |
| FO Contrôle de la propreté et du fonctionnement du local d'abattage | 5 |
| FO Contrôle du fonctionnement des appareils d'étourdissement et de leur effet | 6 |
| FO Surveillance de la temperature des locaux réfrigérés | 7 |
| FO Contrôle visuel des carcasses | 8 |
| Contrat d'élimination et autres documents d'accompagnement | 9 |
| Procès-verbal d'analyse des eaux | 10 |
| Procès-verbaux du contrôle des appareils d'étourdissement | 11 |
| Formation interne et externe des collaborateurs | 12 |

NOUVELLES EXIGENCES POUR LES ABATTAGES OCCASIONNELS

Art. 19 OAbCV

**Ordonnance concernant
l'abattage d'animaux et le
contrôle des viandes**



NOUVELLES EXIGENCES POUR LES ABATTAGES OCCASIONNELS

- Les délais transitoires à partir du 1er février 2024:
- **1 an** pour l'obligation d'annonce
- **1 an** pour l'établissement d'un système d'autocontrôle
- **1 an** pour l'établissement d'un registre d'abattage
- **1 an** pour les adaptations des mesures d'hygiène
- **5 ans** pour les aménagement structurels nécessaires

