

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

Modification du ...

*Le Conseil fédéral suisse
arrête:*

I

L'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes¹ est modifiée comme suit:

Art. 18, al. 3

³ Les carcasses d'animaux fraîchement abattus peuvent être convoyées sans réfrigération par le personnel de l'établissement pour transformations ultérieures durant deux heures au maximum.

Art. 20, al. 1, let. a et al. 2

¹ L'établissement doit surveiller lui-même l'hygiène de façon systématique. Cette surveillance comprend notamment:

- a. des contrôles d'hygiène chaque jour ouvrable, complétés périodiquement par des analyses microbiologiques portant sur des carcasses et des surfaces d'appareils et d'équipements;

² Les méthodes de référence du prélèvement d'échantillons sont celles des normes ISO 17604² et 18593³; le règlement (CE) No 2073/2005⁴ régit les critères microbiologiques.

¹ RS 817.190

² ISO 17604 (Edition 2003): Microbiologie des aliments -- Prélèvement d'échantillons sur des carcasses en vue de leur analyse microbiologique. Le texte de cette norme peut être obtenu auprès du Centre suisse d'information pour les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch); tél.: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74; courriel: verkauf@snv.ch.

³ ISO 18593 (Ausgabe 2004): Microbiologie des aliments -- Méthodes horizontales pour les techniques de prélèvement sur des surfaces, au moyen de boîtes de contact et d'écouvillons. Le texte de cette norme peut être obtenu auprès du Centre suisse d'information pour les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch); tél.: 052 224 54 54, Fax: 052 224 54 74; courriel: verkauf@snv.ch.

Art. 23, al. 1 et al. 2, let. d et e

¹ Les animaux dont l'abattage est prévu doivent être annoncés à l'établissement par le détenteur.

² L'annonce des animaux à l'abattage doit contenir au moins les informations suivantes:

d. *Abrogée*

e. *Abrogée*

Art. 28, al. 3, première phrase

³ Après le contrôle, les animaux doivent être transportés à l'abattoir par le chemin le plus direct, sans entrer en contact avec d'autres animaux non contrôlés ni durant le transport ni à l'abattoir. ...

Art. 31, al. 4 à 6

⁴ A la demande de l'établissement, le vétérinaire dirigeant peut habiliter le contrôleur des viandes à renoncer à l'examen de recherche des trichinelles chez les porcs domestiques.

⁵ Seuls les contrôleurs des viandes des établissements de faible capacité peuvent être habilités à renoncer à cet examen; l'habilitation vaut jusqu'à révocation.

⁶ L'établissement est tenu d'informer les destinataires de la viande de porc issue de ses abattages que la viande et les préparations et produits à base de viande de sa provenance ne sont destinés qu'au marché national. Il doit tenir à jour un registre des destinataires de la viande de porc issue de ses abattages.

Art. 39, al. 2, let. a

² Il doit en particulier:

- a. communiquer chaque semaine au contrôleur des viandes le programme avec les heures d'abattage prévues et le nombre d'animaux attendus et lui annoncer la veille les changements de programme importants;

II

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 2007.

... Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, Moritz Leuenberger
La chancelière de la Confédération, Annemarie Huber-Hotz

⁴ Le règlement (CE) N°2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires (JO L 338, 22.12.2005, p. 1)

