

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 transportées de l'abattoir en vue de leur transformation durant deux heures au maximum sans réfrigération. Le transport doit prendre un chemin direct.

Art. 20, al. 1, let. a, et al. 1^{bis}

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

- a. des contrôles d'hygiène journaliers, complétés par des analyses microbiologiques périodiques des carcasses, comme des surfaces des instruments ou des installations;

^{1bis} Les normes ISO 17604² et 18593³ servent de procédure de référence au prélèvement d'échantillons; le règlement (CE) n° 2073/2005⁴ définit les critères microbiologiques.

¹ **RS 817.190**

² ISO 17604: 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 sur les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch); téléphone: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74; e-mail: verkauf@snv.ch.

³ ISO 18593: 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 sur les règles techniques (switec), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur; (www.snv.ch); téléphone: 052 224 54 54, fax: 052 224 54 74; e-mail: verkauf@snv.ch.

⁴ Règlement (CE) no 2073/2005 du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires ; JO L 338 du 22.12.2005, p. 1.

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 Les animaux doivent être transportés à l'abattoir directement à l'issue du contrôle; ils ne doivent pas avoir de contact avec des animaux non contrôlés, ni pendant le transport, ni dans l'établissement. ...

Art. 31, al. 2^{bis}

^{2bis} Dans les entreprises de faible capacité, on peut renoncer à la recherche des trichinelles sur les porcs domestiques lorsque l'entreprise remet au vétérinaire responsable une attestation selon laquelle:

- a. la viande de porc n'est destinée qu'au marché local;
- b. la viande de porc n'est livrée qu'à des entreprises de transformation qui produisent exclusivement pour le marché national;
- c. l'entreprise tient à jour un registre des destinataires de la viande de porc.

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 un jour à l'avance les modifications substantielles apportées au programme;

II

La présente modification entre en vigueur le ...