

Ordonnance concernant le contrôle des viandes

du 30 juin 1998

Le Gouvernement de la République et Canton du Jura,

vu les articles 43 et suivants de l'ordonnance fédérale du 1^{er} mars 1995 sur l'hygiène des viandes (OHyV)¹,

arrête :

SECTION 1 : Dispositions générales

Objet **Article premier** La présente ordonnance règle l'organisation du contrôle des viandes, en particulier dans les abattoirs.

Terminologie **Art. 2** Les termes de la présente loi désignant des personnes s'appliquent indifféremment aux femmes et aux hommes.

SECTION 2 : Organisation du contrôle

Vétérinaire dirigeant **Art. 3** ¹ Le vétérinaire dirigeant est responsable de l'exécution des dispositions fédérales et cantonales régissant l'inspection des abattoirs et des contrôles en relation avec l'abattage. Il lui incombe en particulier :

- a) de diriger le contrôle dans le domaine de la détention et de l'abattage du bétail;
- b) de coordonner l'activité des inspecteurs et contrôleurs des viandes qui lui sont subordonnés;
- c) d'assurer le contrôle de la transformation de la viande;
- d) d'ordonner les enquêtes nécessaires;
- e) d'établir le rapport annuel (art. 9, al. 5).

² Le Gouvernement nomme le vétérinaire dirigeant; il peut confier cette fonction au vétérinaire cantonal.

Inspecteur des viandes **Art. 4** ¹ L'inspecteur des viandes garantit l'exécution conforme du contrôle des viandes. Il assume en particulier les tâches suivantes :

- a) conseiller les contrôleurs des viandes et surveiller leur activité;

- b) inspecter les abattoirs, les établissements de découpe, de transformation, les entrepôts frigorifiques et les autres entrepôts;
- c) coordonner le contrôle des exploitations d'origine des animaux;
- d) inspecter au moins une fois par an les grands et les petits établissements.

² Le Gouvernement désigne parmi les vétérinaires autorisés à pratiquer un inspecteur des viandes par district et un suppléant.

³ Le Gouvernement fixe les indemnités à verser aux inspecteurs des viandes.

Contrôleurs des
viandes
a) Principes

Art. 5 ¹ Les communes dotées d'un abattoir public ou privé sont responsables du contrôle des viandes; elles nomment, engagent et rétribuent les contrôleurs des viandes et leurs suppléants. Elles s'assurent de l'absence de conflit d'intérêts au sens de l'article 7.

² En principe, les contrôleurs des viandes sont des vétérinaires; dans les abattoirs où fonctionne un seul contrôleur des viandes, celui-ci doit être vétérinaire.

³ Un suppléant au moins est adjoint à chaque contrôleur des viandes. En règle générale, le suppléant est choisi parmi les contrôleurs des viandes responsables d'un autre abattoir.

⁴ Lorsque, dans une commune, les contrôleurs nommés et leurs suppléants sont simultanément empêchés d'exercer leurs fonctions, l'inspecteur des viandes désigne un remplaçant extraordinaire, après avoir consulté la commune.

⁵ Lorsque la situation l'exige, le vétérinaire cantonal peut ordonner leur révocation; la commune est préalablement consultée et chargée d'exécuter l'ordre de révocation.

b) Nomination,
promesse
solennelle

Art. 6 ¹ Les contrôleurs des viandes sont nommés pour une période de quatre ans coïncidant avec la législature communale; ils sont rééligibles. Les nominations sont soumises à l'approbation du Département de l'Economie.

² Les contrôleurs des viandes font la promesse solennelle devant le chef du Département de l'Economie.

³ Les contrôleurs des viandes ou leurs suppléants ne peuvent pas être réélus pour une nouvelle période de fonction s'ils ont atteint l'âge de 65 ans révolus.

- c) Obstacles à la nomination **Art. 7** ¹ Les contrôleurs des viandes ne peuvent être nommés s'ils sont dans un rapport de parenté ou d'alliance avec le vétérinaire dirigeant, l'inspecteur des viandes ou l'exploitant de l'abattoir.
- ² Ne peuvent être nommés contrôleurs des viandes non vétérinaires :
- a) les personnes exerçant la profession de boucher, à titre indépendant ou en tant qu'employés;
 - b) les négociants de viandes;
 - c) les marchands de bétail;
 - d) les équarrisseurs.
- d) Récusation **Art. 8** Les contrôleurs des viandes doivent se récuser lors de l'inspection de la viande d'animaux qu'ils ont soignés ou élevés.
- e) Tâches **Art. 9** ¹ Les contrôleurs des viandes sont chargés du contrôle des animaux avant et après l'abattage; ils veillent au respect des dispositions légales sur l'hygiène des viandes, les épizooties et la protection des animaux.
- ² Ils exécutent les tâches mentionnées aux articles 50 et suivants de l'ordonnance fédérale sur l'hygiène des viandes.
- ³ Le contrôleur des viandes doit consigner par écrit chaque jour les résultats des contrôles qu'il a effectués sur les animaux avant et après l'abattage ainsi que les résultats des autres contrôles (art. 11).
- ⁴ Avant le 5 de chaque mois, il remet à la commune un relevé de ses activités du mois précédent. A la fin de chaque semestre, la commune en transmet une copie au vétérinaire dirigeant.
- ⁵ Le vétérinaire dirigeant établit un rapport annuel comprenant la statistique des animaux abattus et les résultats des inspections. Il le transmet aux autorités fédérales, cantonales et communales intéressées.
- f) Rémunération des activités des contrôles des viandes **Art. 10** Les rétributions versées pour le travail effectué dans le domaine de l'hygiène des viandes sont couvertes par les émoluments pour le contrôle des viandes.
- g) Rémunération des activités liées au contrôle des viandes **Art. 11** ¹ Lorsque les contrôleurs des viandes vétérinaires effectuent, dans le cadre du contrôle des viandes, des prestations liées à la lutte contre les épizooties, à la protection des animaux ou au contrôle de la transformation de la viande, l'Etat rémunère les communes pour ces prestations selon les barèmes des honoraires vétérinaires.

² A cet effet, les contrôleurs établissent des rapports et décomptes séparés pour les différents types de prestations.

SECTION 3 : Etablissements d'abattage

Exigences **Art. 12** Les exploitants d'abattoirs doivent respecter les exigences de la législation fédérale sur l'hygiène des viandes, de la législation sur les épizooties ainsi que de celle sur la protection des animaux.

Construction, transformation **Art. 13** ¹ Quiconque veut construire un nouvel abattoir ou entreprendre des transformations doit déposer une demande auprès du Service vétérinaire.

² Le vétérinaire dirigeant approuve les plans de construction ou de transformation des petits établissements. L'Office vétérinaire fédéral statue sur l'approbation des grands établissements.

Autorisation d'exploitation **Art. 14** ¹ Le Département de l'Economie délivre l'autorisation d'exploitation et lui attribue un numéro de contrôle; l'autorisation est valable dix ans et reste valable lors de changements d'exploitant.

² Une copie de l'autorisation d'exploitation est transmise à la commune.

Retrait de l'autorisation **Art. 15** L'autorisation d'exploitation peut être retirée en tout temps si, malgré sommation, les conditions ne sont pas respectées, si des transformations importantes ont été effectuées sans approbation des plans, si des défauts constatés n'ont pas été éliminés dans les délais impartis ou si les exigences de l'hygiène et de la protection des animaux font l'objet de contestations répétées.

SECTION 4 : Abattages

Modalités de contrôle **Art. 16** ¹ Toutes les carcasses ainsi que les abats des animaux de boucherie sont soumis au contrôle des viandes.

² La volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier et les poissons sont soumis au contrôle des viandes par sondage.

³ Les animaux de boucherie abattus dans l'exploitation du détenteur, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier et les poissons ne sont pas soumis au contrôle des viandes s'ils sont destinés à l'usage strictement personnel.

⁴ Si les circonstances l'exigent, le vétérinaire dirigeant peut ordonner un contrôle régulier dans les établissements pratiquant l'abattage des animaux mentionnés à l'alinéa 2.

⁵ Le contrôle incombe en premier lieu à l'exploitant. Il analyse ou fait analyser les marchandises selon les règles de la bonne pratique de fabrication.

Laissez-passer **Art. 17** Avant leur introduction dans l'abattoir, le laissez-passer ou le passeport des animaux de boucherie prévu par la législation sur les épizooties doit être remis à la personne chargée de la réception de ces animaux, à l'exception de l'espèce chevaline.

Animaux malades **Art. 18** ¹ Les animaux de boucherie malades ne peuvent être abattus que dans un établissement d'abattage autorisé.

² Il est toutefois interdit d'abattre des animaux de boucherie malades lorsque l'abattage d'animaux sains est en cours.

³ Les postes de travail, les installations et les instruments doivent être nettoyés et désinfectés après tout abattage d'animaux malades.

Estampilles **Art. 19** Les estampilles du contrôle des viandes sont livrées par le Service vétérinaire.

Carcasses et abats **Art. 20** Les carcasses et les abats impropres à la consommation, de même que les autres déchets animaux, doivent être éliminés conformément aux législations fédérales et cantonales en vigueur.

SECTION 5 : Formation des organes de contrôle

Formation **Art. 21** Les inspecteurs des viandes ainsi que les contrôleurs des viandes, vétérinaires et non vétérinaires, doivent suivre une formation initiale ou un cours de perfectionnement conformément à l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur la formation des organes chargés du contrôle et de l'hygiène des viandes².

Financement **Art. 22** ¹ L'Etat prend à sa charge les frais de cours de formation initiale et de formation continue ainsi que la rétribution des inspecteurs des viandes et des contrôleurs des viandes vétérinaires.

² Les communes assument tous les frais de formation initiale et de formation continue ainsi que la rétribution des contrôleurs des viandes non vétérinaires.

SECTION 6 : Emoluments

- Principe **Art. 23** Les communes perçoivent des émoluments pour le contrôle des viandes.
- Encaissement **Art. 24** ¹ Les émoluments pour le contrôle des viandes sont encaissés par les communes auprès des établissements d'abattage.
- ² Les communes facturent leurs émoluments sur la base des rapports mensuels fournis par les contrôleurs des viandes.
- Tarifs **Art. 25** ¹ Le Gouvernement fixe, par voie d'arrêté, le cadre des émoluments perçus par les communes.
- ² L'émolument de base perçu pour la visite et l'octroi d'une autorisation d'exploitation d'un établissement d'abattage est fixé dans le cadre de décret sur les émoluments³⁾.

SECTION 7 : Dispositions diverses

- Analyse des échantillons **Art. 26** Le vétérinaire dirigeant désigne le laboratoire où les échantillons prélevés dans le cadre du contrôle des animaux avant et après l'abattage sont envoyés pour analyse.
- Pesage **Art. 27** Le pesage est effectué par l'établissement ou par une personne désignée par la commune, sous la surveillance du contrôleur des viandes.
- Procédure, voies de droit **Art. 28** A défaut de règle particulière de la présente ordonnance, les procédures de décision, d'opposition et de recours sont régies par le Code de procédure administrative⁴⁾.

SECTION 8 : Dispositions transitoire et finales

- Inspecteurs des viandes **Art. 29** Les inspecteurs des viandes nommés selon l'ancien droit exercent la fonction de contrôleurs des viandes jusqu'au 31 décembre 1998.
- Abrogation **Art. 30** L'ordonnance du 6 décembre 1978 portant exécution de l'ordonnance fédérale du 11 octobre 1957 sur le contrôle des viandes est abrogée.

Entrée en
vigueur

Art. 31 La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1998.

Delémont, le 30 juin 1998

AU NOM DU GOUVERNEMENT DE LA
REPUBLIQUE ET CANTON DU JURA

Le président : Gérald Schaller
Le chancelier : Sigismond Jacquod

- 1) RS 817.190
- 2) RS 817.191.54
- 3) RSJU 176.21
- 4) RSJU 175.1