

Ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA)

du 23 juin 2004 (Etat le 1^{er} juillet 2008)

Le Conseil fédéral suisse,

vu les art. 10, al. 1, 10a, 22 et 53 de la loi du 1^{er} juillet 1966 sur les épizooties (LFE)¹,

vu les art. 29, al. 1, 32, al. 1, et 39, al. 1, de la loi du 7 octobre 1983 sur la protection de l'environnement (LPE)²,

arrête:

Section 1 But et objet

Art. 1 But

La présente ordonnance vise à:

- a. garantir que les sous-produits animaux ne mettent pas en danger la santé humaine et animale et ne portent pas préjudice à l'environnement;
- b. permettre autant que possible la valorisation des sous-produits animaux;
- c. assurer que l'infrastructure nécessaire à l'élimination des sous-produits animaux soit disponible.

Art. 2 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance réglemente l'élimination des sous-produits animaux.

² Elle n'est pas applicable:

- a. ...³
- b. aux ovules, aux embryons et au sperme destinés à la reproduction;
- c. au lait, aux œufs et à leurs sous-produits;
- d. aux produits de l'apiculture;
- e. aux déchets du métabolisme qui ne sont pas produits à l'abattoir;
- f. aux sous-produits animaux contaminés par des substances radioactives, soumis à la législation sur la radioprotection;

RO 2004 3079

¹ RS 916.40

² RS 814.01

³ Abrogée par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

g.⁴ aux sous-produits animaux qui sont désignés comme déchets spéciaux dans la liste des déchets établie en vertu de l'art. 2 de l'ordonnance du 22 juin 2005 sur les mouvements de déchets⁵.

^{2bis} Elle n'est applicable aux restes d'aliments que:

- a. s'ils proviennent de moyens de transport opérant au niveau international;
- b. s'ils sont destinés à la consommation animale, ou
- c. s'ils sont destinés à être utilisés dans une installation ou une usine de production de biogaz ou de compostage, à moins qu'ils ne proviennent d'un ménage privé et qu'ils soient remis à la collecte publique des déchets verts.⁶

³ Les sous-produits animaux qui sont des organismes génétiquement modifiés ou des organismes pathogènes, qui ont été analysés par des méthodes relevant du diagnostic médico-microbiologique ou qui proviennent d'animaux génétiquement modifiés ou traités par des organismes génétiquement modifiés ou pathogènes, sont en outre soumis à l'ordonnance du 25 août 1999 sur l'utilisation confinée⁷.

⁴ Les réglementations spéciales concernant la lutte contre les épizooties et celles concernant l'importation, le transit et l'exportation de sous-produits animaux sont réservées.

Section 2 Sous-produits animaux

Art. 3 Définitions

¹ Par *sous-produits animaux*, on entend les cadavres d'animaux, les carcasses et produits d'origine animale non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires et les restes d'aliments, entiers ou en parties, crus ou transformés.⁸

² Par *cadavres d'animaux* on entend les animaux péris, mort-nés ou qui n'ont pas été tués pour la production de viande.

^{2bis} Par *restes d'aliments*, on entend les déchets de cuisine et de table provenant d'établissements qui produisent des denrées alimentaires pour une consommation immédiate, tels que les restaurants, les services de restauration à bord et les cuisines, y compris les cuisines centrales et les cuisines des ménages. Les restes d'aliments sont réputés crus tant qu'ils n'ont pas été traités selon l'une des méthodes prévues à l'annexe 4.⁹

³ Par *déchets du métabolisme* on entend l'urine et le contenu des panses, des estomacs et des intestins produits dans les abattoirs.

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. II 9 de l'annexe 3 à l'O du 22 juin 2005 sur les mouvements de déchets, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2006 (RS **814.610**).

⁵ RS **814.610**

⁶ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

⁷ RS **814.912**

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

⁹ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

⁴ Par *élimination* on entend la collecte, l'entreposage, le transport, la transformation, la valorisation, l'incinération et l'enfouissement de sous-produits animaux.

⁵ Par *usines ou installations* on entend les établissements servant à la transformation, à la valorisation et à l'incinération. Les centres de collecte, les véhicules de transport et les conteneurs, de même que les abattoirs et les entreprises du secteur alimentaire, font exception.

⁶ Par *installation ou usine de production de biogaz*, on entend une installation professionnelle dans laquelle les sous-produits animaux sont biodégradés dans des conditions anaérobies.¹⁰

⁷ Par *installation ou usine de compostage*, on entend une installation professionnelle dans laquelle les sous-produits animaux sont biodégradés dans des conditions aérobies.¹¹

Art. 4 Sous-produits animaux de catégorie 1

Les sous-produits animaux de catégorie 1 comprennent:

- a. les cadavres ou les parties de cadavres d'animaux;
- b. les carcasses ou les parties de carcasses:
 1. ayant fait l'objet d'un constat d'encéphalopathie spongiforme transmissible,
 2. dont le matériel à risque spécifié visé aux art. 179d et 180c de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties¹² n'a pas été retiré,
 3. d'animaux auxquels ont été administrées des substances interdites par l'ordonnance du 22 décembre 2000 sur l'emploi de médicaments vétérinaires pour les animaux destinés à l'obtention de denrées alimentaires¹³,
 4. sur lesquelles on a constaté des dépassements de valeurs limites selon l'ordonnance du 26 juin 1995 concernant les substances étrangères et les composants¹⁴;
- c. les animaux sauvages ou les parties d'animaux sauvages abattus pour la production de viande et présentant des signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;
- d. le matériel à risque spécifié visé aux art. 179d et 180c de l'ordonnance du 27 juin 1995 sur les épizooties;
- e. les matières solides séparées des eaux résiduaires produites dans les abattoirs de bovins, d'ovins ou de caprins;

¹⁰ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

¹¹ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

¹² RS **916.401**

¹³ [RO **2001** 17. RO **2005** 6043 art. 85 ch. 1]. Voir actuellement l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS **817.022.108**).

¹⁴ RS **817.021.23**

- f. les produits finis provenant des installations de faible capacité visées à l'art. 29;
- g.¹⁵ les restes d'aliments provenant de moyens de transport opérant au niveau international (restes d'aliments étrangers).

Art. 5 Sous-produits animaux de catégorie 2

Les sous-produits animaux de catégorie 2 comprennent:

- a. les carcasses ou les parties de carcasses autres que celles de catégorie 1 déclarées impropres à la consommation par le contrôle des viandes et qui présentent des signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;
- b. les déchets du métabolisme;
- c. les animaux sauvages ou les parties d'animaux sauvages abattus pour la production de viande et qui ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal, néanmoins non destinés à être utilisés comme denrées alimentaires;
- d. les matières solides séparées des eaux résiduaires produites dans les abattoirs autres que ceux de bovins, d'ovins ou de caprins.

Art. 6 Sous-produits animaux de catégorie 3

Les sous-produits animaux de catégorie 3 comprennent:

- a. les carcasses ou les parties de carcasses autres que celles des catégories 1 et 2 et que le contrôle des viandes a déclaré:
 - 1. propres à la consommation, mais qui ne sont pas destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, ou
 - 2. impropres à la consommation, qui ne présentent cependant pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;
- b. les carcasses ou les parties de carcasses de lapins domestiques, de volaille domestique et de gibier d'élevage à onglons autres que celles des catégories 1 et 2:
 - 1. propres à la consommation, mais qui ne sont pas destinées à être utilisées comme denrées alimentaires, ou
 - 2. impropres à la consommation, mais qui ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;
- c. le sang, les peaux, fourrures, sabots, cornes, soies, plumes et poils d'animaux qui ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;
- d. les sous-produits animaux issus de matières premières propres à la consommation résultant de la fabrication de denrées alimentaires;

¹⁵ Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

- e.¹⁶ les denrées alimentaires d'origine animale ou contenant des produits d'origine animale, autres que les restes d'aliments, qui ne sont plus destinées à la consommation humaine et qui ne présentent pas de risques sanitaires pour l'homme ou l'animal;
- f.¹⁷ les restes d'aliments autres que ceux visés à l'art. 4, let. g (restes d'aliments provenant de Suisse).

Art. 7 Sous-produits animaux mélangés et non attribués

¹ Lorsque des sous-produits animaux de différentes catégories sont mélangés, leur attribution est déterminée suivant la catégorie présentant le risque le plus élevé.

² Les sous-produits animaux non cités aux art. 4 à 6 doivent être attribués à la catégorie 2.

Section 3 **Elimination**

Art. 8 Principe

Quiconque élimine des sous-produits animaux doit veiller à ce que:

- a. les agents pathogènes ne soient pas disséminés et à ce que l'environnement ne subisse pas de préjudice;
- b. les matières des catégories 1 à 3 soient identifiables et restent séparées;
- c. les sous-produits animaux n'entrent en contact direct ou indirect qu'avec des conteneurs, locaux, véhicules, appareils et autres équipements en bon état;
- d. les conteneurs, locaux, véhicules, appareils et autres équipements soient suffisamment grands, appropriés à leur usage et nettoyés régulièrement.

Art. 9 Autorisation

¹ Quiconque élimine des sous-produits animaux doit être titulaire d'une autorisation.

² Une autorisation n'est pas requise pour:

- a. l'élimination des déchets du métabolisme;
- b. l'enfouissement d'animaux de petite taille et de viscères de gibier (art. 16, al. 1, let. d et f);
- c. le transport non professionnel de sous-produits animaux vers un centre de collecte;
- d. la collecte et l'entreposage par l'abattoir de ses propres sous-produits animaux;

¹⁶ Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

¹⁷ Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

- e.¹⁸ la remise, l'acquisition et l'utilisation comme aliments pour carnivores de sous-produits animaux crus de catégorie 3 et de cadavres crus ou de parties de ceux-ci;
- f.¹⁹ l'utilisation de sous-produits animaux à des fins de diagnostic, d'enseignement et de recherche et en taxidermie ou pour la fabrication de trophées;
- g.²⁰ la collecte et l'entreposage de restes d'aliments au lieu même où ils sont produits;
- h.²¹ la valorisation des restes d'aliments dans le ménage où ils sont produits;
- i.²² l'incinération des restes d'aliments étrangers dans des usines d'incinération des ordures ménagères, à moins que les restes ne proviennent du trafic aérien transfrontalier;
- j.²³ la valorisation des restes d'aliments dans des usines ou des installations de production de biogaz ou de compostage situées sur une enceinte exempte de toute unité d'élevage.

³ Les demandes d'autorisation sont à adresser à l'autorité cantonale compétente. Cette dernière délivre l'autorisation et attribue à chaque titulaire un numéro de contrôle.

Art. 10 Collecte, entreposage et transport des sous-produits animaux

¹ Les sous-produits animaux crus doivent être conservés sous réfrigération à l'abattoir ou dans un centre de collecte ou être transportés le plus rapidement possible vers une usine ou une installation disposant d'une autorisation d'exploiter au sens de l'art. 28. Ils ne peuvent être transportés conjointement avec des animaux.

² Les centres de collecte sont soumis à une autorisation du canton.

³ Les exigences applicables à la collecte, à l'entreposage, au transport et aux centres de collecte sont fixées à l'annexe 1.

Art. 11 Identification et fiches d'accompagnement

¹ Les sous-produits animaux doivent être identifiés de telle manière que la catégorie à laquelle ils sont attribués soit évidente.

² Le transporteur doit se munir durant le transport de la fiche d'accompagnement et, le cas échéant, de la décision du contrôle des viandes correspondant aux sous-produits animaux transportés. Cette règle ne s'applique pas aux transports de sous-produits animaux dont l'élimination n'est pas soumise à autorisation conformément à l'art. 9, al. 2.

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 5217).

¹⁹ Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

²⁰ Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

²¹ Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

²² Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

²³ Introduite par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

³ Les fiches d'accompagnement sont établies par l'expéditeur des sous-produits animaux.

⁴ Les fiches d'accompagnement doivent être conservées durant trois ans. Elles doivent pouvoir être consultées à tout moment par les organes de contrôle fédéraux et cantonaux compétents.

⁵ Les exigences applicables à l'identification et aux fiches d'accompagnement sont fixées à l'annexe 1.

Art. 11a²⁴ Collecte, entreposage, transport et identification des restes d'aliments

¹ Les art. 10 et 11 sont uniquement applicables aux restes d'aliments étrangers issus du trafic aérien transfrontalier.

² Pour tous les autres restes d'aliments, seules les exigences auxquelles doivent satisfaire les véhicules et les conteneurs en vertu de l'annexe 1, ch. 2, sont applicables à la collecte, à l'entreposage, au transport et à l'identification de ces matières.

Art. 12 Transformation des sous-produits animaux

¹ Les sous-produits animaux doivent être transformés de telle manière que les éventuels agents pathogènes soient détruits. Les méthodes de transformation sont fixées à l'annexe 4.

² L'Office vétérinaire fédéral (office fédéral) peut agréer d'autres méthodes de transformation si leur efficacité équivaut au moins à celle des méthodes décrites à l'annexe 4.

³ Il édicte des dispositions de caractère technique concernant la surveillance du traitement thermique des sous-produits animaux.

Art. 13 Elimination des sous-produits animaux de catégorie 1

¹ Les sous-produits animaux de catégorie 1 doivent être éliminés:

- a. par une incinération directe;
- b. par une stérilisation sous pression conformément à l'annexe 4, suivie:
 1. de l'incinération, ou
 2. d'une exploitation énergétique précédant l'incinération.

² Les cadavres d'animaux et les parties de cadavres d'animaux peuvent être utilisés crus pour alimenter des carnivores, des poissons en pisciculture et des oiseaux charognards, pour autant qu'ils ne présentent pas de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal.²⁵ Sont exclus les cadavres et les parties de cadavres:

²⁴ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

- a. de ruminants;
- b. d'animaux génétiquement modifiés;
- c. d'animaux de compagnie;
- d. d'animaux auxquels ont été administrées des substances interdites par l'ordonnance du 22 décembre 2000 sur l'emploi de médicaments vétérinaires pour les animaux destinés à l'obtention de denrées alimentaires²⁶ ou sur lesquels on a constaté des dépassements de valeurs limites au sens de l'ordonnance du 26 juin 1995 sur les substances étrangères et les composants²⁷;
- e. d'animaux qui pourraient être contaminés par des substances radioactives.

³ Les sous-produits animaux de catégorie 1 peuvent être utilisés à des fins de diagnostic, d'enseignement et de recherche, en taxidermie ou pour la fabrication de trophées.²⁸

Art. 14 Elimination des sous-produits animaux de catégorie 2

¹ Les sous-produits animaux de catégorie 2 doivent être éliminés:

- a. conformément à l'art. 13, al. 1 et 2;
- b. après stérilisation sous pression conformément à l'annexe 4, par la valorisation:
 1. dans une usine ou une installation de production de biogaz ou de compostage,
 2. de la graisse fondue incorporée dans des engrais organiques ou des produits techniques, exceptés les produits pharmaceutiques, les produits cosmétiques et les dispositifs médicaux,
 3. des matières protéiniques et osseuses utilisées comme engrais organiques.

² Les déchets du métabolisme peuvent être valorisés directement dans des usines ou des installations de production de biogaz ou de compostage ou pour la fabrication de produits techniques. Si les quantités sont minimales, elles peuvent aussi être composées dans l'exploitation de provenance de l'animal de boucherie.

³ Les exigences applicables aux méthodes de transformation sont fixées à l'annexe 4.

²⁶ [RO 2001 17. RO 2005 6043 art. 85 ch. 1]. Voir actuellement l'O du DFI du 23 nov. 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108).

²⁷ RS 817.021.23

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

Art. 15 Elimination des sous-produits animaux de catégorie 3

¹ Les sous-produits animaux de catégorie 3 doivent être éliminés:

- a. conformément à l'art. 13, al. 1 et 2, ou à l'art. 14;
- b. par la valorisation dans une usine ou une installation de production de biogaz ou de compostage;
- c. par la valorisation sous forme d'aliments pour animaux, d'articles à mâcher pour animaux ou de produits techniques.

² Les exigences applicables aux méthodes de transformation sont fixées à l'annexe 4.

Art. 16 Enfouissement des sous-produits animaux

¹ Peuvent être enfouis:

- a. les cadavres d'animaux qui, se trouvant dans un endroit difficilement accessible, ne peuvent être acheminés vers une usine ou une installation;
- b. les cadavres d'animaux mêlés à des corps étrangers et qui, de ce fait, ne peuvent être éliminés dans une usine ou une installation;
- c. les cadavres d'animaux morts ou tués en raison d'une épizootie ou d'une catastrophe et qui ne peuvent être éliminés dans une usine ou une installation;
- d. des animaux isolés de petite taille, d'un poids maximal de dix kilogrammes, sur terrain privé;
- e. les animaux de compagnie dans des cimetières pour animaux;
- f. les viscères de gibier.

² Les exigences applicables aux emplacements prévus pour l'enfouissement de cadavres d'animaux au sens de l'al. 1, let. b, c et e, sont fixées à l'annexe 5.

Art. 17²⁹ Elimination des résidus de l'incinération et de la fermentation

L'élimination des résidus des usines d'incinération et des usines ou installations de production de biogaz ou de compostage est régie par la législation sur la protection de l'environnement et par celle sur l'agriculture, notamment par l'ordonnance du 10 décembre 1990 sur le traitement des déchets³⁰, par l'ordonnance du 22 juin 2005 sur les mouvements de déchets³¹, par l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques³² et par l'ordonnance du 10 janvier 2001 sur les engrais³³.

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

³⁰ RS **814.600**

³¹ RS **814.610**

³² RS **814.81**

³³ RS **916.171**

Section 4

Utilisation de sous-produits animaux pour alimenter des animaux

Art. 18 Principe

¹ Il est interdit d'alimenter des animaux, poissons exceptés, avec des protéines animales issues d'animaux de la même espèce. Cette interdiction ne s'applique pas à l'utilisation, pour l'alimentation animale, de produits sanguins, de lait, de produits à base de lait, de colostrum, de gélatine, de protéines hydrolysées, de phosphate dicalcique et tricalcique, de collagène, d'œufs et de leurs sous-produits, et de restes d'aliments.³⁴

² Il est interdit d'utiliser les produits ci-dessous pour alimenter des animaux dont la viande est admise comme denrée alimentaire:

- a. la farine de sang et autres produits sanguins;
- b. la gélatine issue de déchets de ruminants;
- c. la farine de viande et la farine de viande et d'os;
- d. la farine de cretons et les tourteaux de cretons;
- e. la farine de volaille, les déchets d'abattage de volaille séchés et la farine de plumes;
- f. la farine de poisson;
- g. la farine d'os dégraissés;
- h. la graisse extraite de parties de la carcasse qui présentent des signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal;
- i. les aliments pour animaux qui contiennent des composants visés aux let. a à h.

³ ...³⁵

Art. 18a³⁶ Produits sanguins

Les produits sanguins peuvent être utilisés comme composants d'aliments pour les porcs, la volaille et les poissons aux conditions suivantes:

- a. le sang n'est pas issu de ruminants et répond aux critères mentionnés à l'art. 6, let. a;
- b. le sang provient d'abattoirs qui n'abattent pas de ruminants ou dans lesquels l'abattage de ruminants est séparé dans l'espace;

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

³⁵ Abrogé par le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5217).

³⁶ Introduit par le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5217).

- c. le sang et les produits qui en sont issus sont collectés, transportés, traités et entreposés séparément du sang de ruminants et des produits qui en sont issus;
- d. ils sont stérilisés sous pression conformément à l'annexe 4 ou fabriqués selon une méthode qui garantit le respect des normes microbiologiques fixées au ch. 39 de l'annexe 4;
- e. l'installation servant à la fabrication des aliments pour ces animaux est séparée des installations servant à la fabrication des aliments pour ruminants;
- f. l'entreprise de fabrication des aliments a été annoncée à la Station fédérale de recherches en production animale et laitière;
- g. l'entreprise de fabrication des aliments enregistre les adjonctions de produits sanguins;
- h.³⁷ les aliments pour animaux contenant des produits sanguins ne sont utilisés ou entreposés que dans des troupeaux qui ne comptent pas de ruminants.

Art. 18b³⁸ Farine de poissons

La farine de poisson peut être utilisée comme composant d'aliments pour les porcs, la volaille et les poissons aux conditions suivantes:

- a. l'entreprise de fabrication des aliments a été annoncée à la Station fédérale de recherches en production animale et en production laitière;
- b. les adjonctions de farine de poisson sont enregistrées.

Art. 18c³⁹ Restes d'aliments provenant de Suisse

Les restes d'aliments provenant de Suisse peuvent être utilisés comme composants d'aliments pour les porcs et la volaille:

- a. s'ils ont été collectés et transformés dans des installations qui satisfont aux exigences des annexes 2 et 3 ou s'ils sont valorisés dans le ménage privé où ils sont produits, et
- b. s'ils ont été transformés conformément à l'annexe 4, ch. 39a.

Art. 19 Alimentation des ruminants

¹ Il est interdit d'utiliser des sous-produits animaux dans l'alimentation des ruminants, à l'exception des graisses de catégorie 3.

² Les aliments pour ruminants ne doivent pas être contaminés par des résidus des sous-produits animaux transformés visés à l'art. 18, al. 2; font exception les résidus de farine de poisson.

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

³⁸ Introduit par le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5217).

³⁹ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

Art. 20⁴⁰ Alimentation des porcs

Il est permis d'utiliser pour alimenter des porcs:

- a. les aliments liquides dérivés des sous-produits animaux de catégorie 3 après stérilisation sous pression conformément à l'annexe 4;
- b. les restes d'aliments provenant de Suisse ainsi que les produits visés à l'art. 6, let. e, traités conformément à l'annexe 4, ch. 39a.

Art. 21 Alimentation des animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire

¹ Pour alimenter des animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire, il est permis d'utiliser:

- a.⁴¹ les sous-produits animaux de catégorie 3 crus ou transformés conformément à l'annexe 4;
- b. ...⁴²
- c.⁴³ les produits visés à l'art. 18, al. 2, après une stérilisation sous pression au sens de l'annexe 4:
 1. s'ils sont fabriqués à partir de sous-produits animaux de catégorie 3,
 2. s'ils sont transformés dans des usines ou des installations qui fabriquent exclusivement des aliments destinés à des animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire, et
 3. si, ouverts, ils ne sont entreposés que dans des locaux séparés et transportés séparément.

^{1bis} En dérogation à l'al. 1, let. c, les produits visés à l'art. 18, al. 2, peuvent être utilisés sans avoir été stérilisés sous pression pour la fabrication d'aliments destinés à des animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire, aux conditions supplémentaires suivantes:

- a. ils sont exclusivement transportés dans des récipients prévus à cet effet;
- b. ils sont transportés de l'usine ou de l'installation où des produits de catégorie 3 sont transformés directement vers les installations ou les usines fabriquant des aliments pour animaux;
- c. les normes microbiologiques au sens de l'annexe 4, ch. 39, sont respectées.⁴⁴

² Pour alimenter des carnivores et des oiseaux charognards, il est également permis d'utiliser des cadavres d'animaux et des parties de cadavres d'animaux admis en vertu de l'art. 13, al. 2.⁴⁵

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁴¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁴² Abrogée par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5217).

⁴⁴ Introduit par le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5217).

⁴⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

³ Les carcasses ou parties de carcasses de catégorie 3 que le contrôle des viandes a désignées comme «impropres à la consommation, exempts de signes d'une maladie transmissible à l'homme ou à l'animal» doivent être accompagnées d'une décision du contrôle des viandes conformément à l'annexe 1. Cette décision doit être communiquée au vétérinaire cantonal du lieu de destination.

Art. 22 Alimentation des poissons

1 ...⁴⁶

² L'art. 21, al. 1, let. a, et 2, est applicable par analogie à l'alimentation des poissons.

Section 5 Usines ou installations

Art. 23 Conditions

1 ...⁴⁷

² Une autorisation du canton est requise pour exploiter une usine ou une installation servant à l'élimination de sous-produits animaux.⁴⁸

³ Les autres autorisations et procédures d'examen prévues par le droit fédéral ou cantonal sont réservées.

⁴ L'art. 29 est applicable aux installations de faible capacité de transformation fabriquées en série.

Art. 24 Exigences applicables aux usines ou aux installations

¹ Les usines ou les installations doivent être construites et équipées de telle manière que les activités «souillées» soient séparées des activités «propres» et que la contamination des sous-produits animaux transformés soit impossible.

² Si les usines ou les installations sont rattachées à une exploitation détenant des animaux de rente, à un abattoir ou à une entreprise du secteur alimentaire, il doit y avoir une séparation spatiale au niveau du bâtiment; les usines ou les installations doivent être aussi séparées de la voie publique.

³ Chaque usine ou installation n'est agréée que pour l'élimination d'une catégorie déterminée de sous-produits animaux et ne doit avoir aucun lien de par ses locaux ou son exploitation avec des usines ou installations destinées à d'autres catégories.

⁴ Les exigences applicables aux bâtiments, à l'équipement et à l'exploitation des usines ou des installations sont fixées aux annexes 2 et 3.

⁴⁶ Abrogé par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

⁴⁷ Abrogé par le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, avec effet au 1^{er} juillet 2007 (RO **2007** 2711).

⁴⁸ Nouvelle teneur selon le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007 (RO **2007** 2711).

⁵ L'autorité cantonale peut accorder des dérogations aux exigences des annexes 2 et 3, si la non-propagation des agents pathogènes et la protection de l'environnement sont garanties. Cela suppose en particulier une séparation entre les activités propres et les activités sales permettant d'exclure la souillure des sous-produits animaux transformés.⁴⁹

Art. 25 à 27⁵⁰

Art. 28 Autorisation d'exploiter

¹ L'autorité cantonale délivre l'autorisation d'exploiter si l'usine ou l'installation remplit les exigences de la présente ordonnance et des autres dispositions du droit fédéral, notamment celles de la législation sur la protection de l'environnement.⁵¹

^{1bis} Elle fixe dans l'autorisation d'exploiter:

- a. le but de l'usine ou de l'installation;
- b. la catégorie de sous-produits animaux dont l'élimination est admise;
- c.⁵² les capacités d'exploitation maximales, comprenant les capacités de transport, de réception, d'entreposage et de transformation technique;
- d. les conditions et les charges.⁵³

² L'autorisation d'exploiter est valable dix ans au plus. Elle est renouvelée sur demande si un contrôle de l'usine ou de l'installation confirme que les exigences auxquelles doivent satisfaire le bâtiment et l'exploitation continuent à être remplies.

³ Elle vaut pour l'usine ou l'installation concernée et reste valable en cas de changement d'exploitant.

⁴ Elle doit être assortie d'une charge exigeant que la quantité totale des sous-produits animaux éliminés au cours de l'année, répartie par catégories, groupes de produits, fournisseurs et destinataires, soit communiquée à l'autorité cantonale au plus tard le 31 janvier de l'année suivante.

⁵ Elle peut être retirée si:

- a. ...⁵⁴
- b. des charges qui lui sont liées ne sont pas respectées;

⁴⁹ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁵⁰ Abrogés par le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, avec effet au 1^{er} juillet 2007 (RO 2007 2711).

⁵¹ Nouvelle teneur selon le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007 (RO 2007 2711).

⁵² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁵³ Introduit par le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007 (RO 2007 2711).

⁵⁴ Abrogée par le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, avec effet au 1^{er} juillet 2007 (RO 2007 2711).

- c. les dispositions relatives à l'élimination des sous-produits animaux et celles concernant l'autocontrôle dans les usines ou les installations et les enregistrements à effectuer n'ont pas été respectées à plusieurs reprises;
- d. les non-conformités ne sont pas corrigées dans le délai imparti.

Art. 29 Installations de faible capacité de transformation

¹ Les installations fabriquées en série dont les capacités d'élimination sont faibles ne peuvent être mises sur le marché ou vendues qu'après avoir été autorisées par l'office fédéral.⁵⁵

² Le fabricant indigène ou l'importateur adresse une demande d'évaluation à l'office fédéral avec les documents requis.

³ L'office fédéral délivre l'autorisation si les mesures de sécurité requises pour prévenir le risque d'épizootie sont prévues dans l'installation et publie l'autorisation dans le «Bulletin de l'Office vétérinaire fédéral»⁵⁶.

⁴ L'exploitation de l'installation est soumise à une autorisation du canton.

⁵ Les autorisations ou procédures de contrôle prévues par ailleurs par le droit fédéral ou cantonal sont réservées.

Section 6 Mesures de police des épizooties et contrôles

Art. 30 Principe

Les sous-produits animaux de régions ou d'exploitations soumises à des restrictions de police des épizooties en raison d'une épizootie hautement contagieuse ne peuvent être évacués. Ils ne peuvent non plus être utilisés pour fabriquer des aliments pour animaux et des articles à mâcher pour animaux, ni être utilisés à des fins techniques. Les art. 31 et 32 sont réservés.

Art. 31 Mesures ordonnées par le vétérinaire cantonal

¹ Lorsqu'une épizootie est constatée, le vétérinaire cantonal décide comment les sous-produits animaux doivent être éliminés, en particulier:

- a. dans quelles usines ou installations les cadavres d'animaux doivent être éliminés, si plusieurs usines ou installations entrent en ligne de compte;
- b. quelles mesures de précaution particulières doivent être prises.

² Si, en raison de la propagation massive d'une épizootie ou en raison d'autres circonstances inhabituelles non prévisibles, l'élimination des sous-produits animaux des catégories 1 et 2 n'est plus possible dans les usines ou les installations prévues à cet effet, le vétérinaire cantonal peut autoriser l'élimination dans une usine ou une installation agréée pour la catégorie 3. Si cette usine ou cette installation élimine de

⁵⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁵⁶ Diffusion: Office vétérinaire fédéral, 3003 Berne.

nouveau exclusivement des sous-produits animaux de catégorie 3, elle doit renouveler son autorisation d'exploiter au sens de l'art. 28.

Art. 32 Mesures ordonnées par l'office fédéral

Lorsqu'une épizootie hautement contagieuse est constatée, l'office fédéral peut:

- a. ordonner que tous les sous-produits animaux soient éliminés dans la région du foyer de l'épizootie ou exiger que les sous-produits animaux contaminés provenant de plusieurs régions touchées soient éliminés dans la même usine ou dans la même installation;
- b. obliger une entreprise qui s'est engagée envers un canton à éliminer des sous-produits animaux à modifier ses activités ou à les coordonner avec d'autres entreprises de telle sorte que la capacité d'élimination totale soit disponible. Les cantons indemnisent l'entreprise pour les frais supplémentaires ou les manques à gagner éventuels.

Art. 33 Autocontrôle

¹ Quiconque est titulaire d'une autorisation au sens de l'art. 9 doit mettre en place, appliquer en permanence et documenter une procédure de contrôle conformément aux principes du Système d'analyse des risques, points critiques pour leur maîtrise.

² Les organes de contrôle fédéraux et cantonaux compétents doivent avoir la possibilité de consulter la documentation sur demande. Les documents doivent être conservés pendant trois ans.

³ Lorsque les résultats des analyses et des contrôles ne sont pas conformes aux exigences légales, les mesures nécessaires doivent être prises sans retard. Dans des cas graves, par exemple en cas de livraison de sous-produits animaux à une usine ou à une installation qui n'a pas l'autorisation pour les sous-produits animaux de cette catégorie ou en cas de non-conformités importantes du processus de stérilisation, il faut informer le vétérinaire officiel.

⁴ Les principes de la procédure de contrôle sont fixés à l'annexe 6.

Art. 34 Contrôles officiels

¹ Les cantons surveillent l'élimination des sous-produits animaux. Ils contrôlent au moins une fois par an les usines ou les installations.⁵⁷

² L'office fédéral édicte des dispositions d'exécution de caractère technique sur la surveillance du traitement thermique des sous-produits animaux.

³ Le contrôle de la production et de la mise en circulation des aliments pour animaux est régi en outre par l'ordonnance du 26 mai 1999 sur les aliments pour animaux^{58,59}

⁵⁷ Nouvelle teneur selon le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007 (RO 2007 2711).

⁵⁸ RS 916.307

⁵⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

Section 7 Responsabilité de l'élimination

Art. 35 Elimination par le détenteur

¹ Quiconque pratique l'abattage d'animaux ou transforme de la viande à titre professionnel doit éliminer ou faire éliminer les sous-produits animaux qu'il produit.

² Quiconque fait éliminer par des tiers des sous-produits animaux autres que les restes d'aliments doit prouver au canton, en lui présentant une convention écrite, que l'élimination est garantie pour au moins deux ans. La convention doit contenir des indications de quantité et arrêter les conditions de résiliation.⁶⁰

³ Si nécessaire, le canton peut fermer un abattoir ou une entreprise du secteur alimentaire lorsque l'élimination réglementaire des sous-produits animaux n'est pas garantie.

⁴ Tout autre détenteur de sous-produits animaux doit livrer ceux-ci au centre de collecte désigné par le canton s'il n'est pas en mesure d'assumer lui-même leur élimination.

Art. 36 Elimination par le canton

¹ Le canton est responsable de l'élimination des sous-produits animaux qui n'ont pas été produits lors de l'abattage ou de la transformation de la viande à titre professionnel; les restes d'aliments ne sont pas concernés.⁶¹

² Les cantons qui n'exploitent pas d'usine ou d'installation eux-mêmes assurent l'élimination des sous-produits animaux dont ils sont responsables en passant une convention avec une entreprise d'élimination.

Art. 37 Infrastructure cantonale

Le canton veille:

- a. à ce qu'une infrastructure appropriée pour la collecte et l'entreposage des sous-produits animaux soit disponible;
- b. à ce que des emplacements appropriés pour l'enfouissement éventuel de cadavres d'animaux soient prévus.

Art. 38 Infrastructure nécessaire au transport

Les cantons collaborent pour assurer l'infrastructure nécessaire au transport. Ils veillent à disposer au moins des conteneurs standard (containers) et des véhicules nécessaires au transport des cadavres d'animaux contaminés. La capacité requise est d'une tonne pour 8000 unités de gros bétail (UGB).

⁶⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁶¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

Art. 39 Exportation de sous-produits animaux

¹ Quiconque exporte des sous-produits animaux doit être en mesure de les éliminer en Suisse, dans une usine ou une installation agréée pour l'élimination des sous-produits animaux de la catégorie correspondante, au cas où le pays de destination en restreindrait ou en interdirait l'importation. Les conventions internationales relatives à l'élimination transfrontalière sont réservées.

² Une garantie de prise en charge, établie par écrit, doit apporter la preuve que les sous-produits animaux pourraient être éliminés en Suisse en cas de restrictions d'importation. L'usine ou l'installation ne peut établir de garantie de prise en charge que dans la mesure où et tant qu'elle a des réserves de capacités. Ces réserves équivalent à la différence entre les capacités fixées dans l'autorisation d'exploiter et la quantité annuelle totale effectivement éliminée.⁶²

³ La garantie de prise en charge n'est exigée ni pour les peaux ou fourrures pouvant être entreposées, ni pour les restes d'aliments, ni pour les sous-produits animaux soumis à une stérilisation sous pression.⁶³

⁴ Pour le reste, l'exportation de sous-produits animaux est régie par l'art. 77 de l'ordonnance du 20 avril 1988 concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits animaux⁶⁴.

Art. 40 Frais

¹ Le détenteur des sous-produits animaux supporte les frais de l'élimination.

² Le canton répartit proportionnellement les frais d'élimination qu'il a dû supporter entre les détenteurs de sous-produits animaux pour lesquels il a assumé l'élimination.

³ Il peut renoncer à répercuter entièrement ses frais d'élimination lorsqu'il en va de l'intérêt général ou qu'il en résulterait des dépenses administratives disproportionnées.

⁴ Les cantons règlent la participation financière des communes à l'élimination.

⁵ Les réglementations cantonales dérogatoires sont réservées.

Art. 41 Indemnisation des entreprises d'élimination par les cantons

¹ Les cantons remboursent aux entreprises d'élimination les frais d'élimination effectifs des sous-produits animaux pris en charge à leur demande, dans la mesure où ces frais ne sont pas couverts par le produit de la valorisation.

⁶² Nouvelle teneur selon le ch. II 2 de l'O du 16 mai 2007, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2007 (RO 2007 2711).

⁶³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

⁶⁴ [RO 1988 800, 1990 1357, 1993 920 art. 29 ch. 5 3384 annexe 4 ch. 6, 1995 2050 ch. III 3716 art. 314 ch. 2, 1997 1121 ch. III 2, 1998 1575 annexe ch. 3, 1999 303 ch. I 19, 2001 1337 annexe ch. 5 3294 ch. II 16, 2002 1411 4065 ch. III 2, 2003 1598, 2004 3113, 2005 5493 ch. II 4, 2006 3951 ch. III 4705 ch. II 104, 2007 1469 annexe 4 ch. 60, RO 2007 1847 art. 50]. Voir actuellement l'O du 18 avril 2007 (RS 916.443.10).

² Les remboursements plus élevés ne sont admis que dans la mesure où ils sont indispensables au maintien d'une entreprise dont les capacités d'élimination sont nécessaires aux tâches d'élimination des sous-produits animaux incombant au canton. Les entreprises d'élimination ainsi subventionnées ne peuvent pas éliminer les sous-produits animaux issus d'abattoirs ou d'entreprises fabriquant des denrées alimentaires à meilleur compte que les entreprises qui ne reçoivent pas de soutien public.

³ L'entreprise d'élimination doit:

- a. présenter chaque année au canton un bilan des frais d'exploitation et du produit de la valorisation des sous-produits animaux;
- b. faire un compte et un relevé des quantités et de la provenance des sous-produits animaux incinérés; les relevés doivent être transmis chaque année au canton;
- c. indiquer une fois par année la part respective des frais d'élimination des sous-produits animaux facturée aux cantons et aux fournisseurs privés.

Section 8 Dispositions finales

Art. 42 Exécution

Les cantons exécutent la présente ordonnance.

Art. 43 Abrogation et modification du droit en vigueur

¹ L'ordonnance du 3 février 1993 concernant l'élimination des déchets animaux⁶⁵ est abrogée.

² Les ordonnances ci-après sont modifiées comme suit:

*1. Ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur l'hygiène des viandes*⁶⁶:

Aux art. 9, 30, 33, 38, 40 et dans les annexes 1.2, ch. 2, et 1.3, le terme «déchets animaux» est remplacé par le terme «sous-produits animaux».

Art. 4, al. 6, let. b

...

Art. 24, al. 1

...

⁶⁵ [RO 1993 920, 1996 1215 ch. II, 1998 1575 annexe ch. 2, 1999 1523 annexe ch. 2, 2001 259 ch. II 1337 annexe ch. 4, 2002 4325 art. 5]

⁶⁶ [RO 1995 1666, 1998 1575 annexe ch. 1, 1999 1523 annexe ch. 1, 2003 4955 art. 5, 2004 4057 annexe 3 ch. 2. RO 2005 5493 annexe ch. I].

Annexe 1.1, ch. 9 et 10

...

Disposition transitoire de la modification du 23 juin 2004

...

2. Ordonnance du 10 décembre 1990 sur le traitement des déchets⁶⁷:

Art. 16, al. 2

...

Art. 30

...

Art. 32, al. 2, let. d

...

Art. 44 Dispositions transitoires

¹ Les aliments liquides qui contiennent des protéines animales de porcs peuvent être affouragés à des porcs jusqu'au 31 décembre 2007 (art. 18, al. 1 et 20, al. 1, let. b).⁶⁸

² De nouvelles autorisations d'exploiter doivent être délivrées aux usines ou aux installations existantes d'ici au 31 décembre 2004; elles doivent être assorties d'une charge exigeant que la totalité des sous-produits animaux éliminés en une année soit communiquée à l'autorité cantonale au plus tard le 31 janvier de l'année suivante (art. 28, al. 4).

³ Les entreprises d'élimination existantes doivent se conformer, dans les six mois suivant l'entrée en vigueur de l'ordonnance, aux réglementations concernant les fiches d'accompagnement (art. 11, al. 2 à 5), aux exigences applicables aux usines ou aux installations (art. 24) et aux dispositions relatives à l'autocontrôle (art. 33).

⁴ A l'entrée en vigueur de la modification du 7 mars 2008⁶⁹, les infrastructures des installations qui produisent des aliments liquides doivent être adaptées dans un délai de 12 mois, celles des installations ou usines de production de biogaz et de compostage dans un délai de 24 mois (annexe 2, ch. 241).⁷⁰

Art. 45 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2004.

⁶⁷ RS **814.600**. Les modifications mentionnées ci-dessous sont insérées dans ladite ordonnance.

⁶⁸ Nouvelle teneur selon le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO **2006** 5217).

⁶⁹ RO **2008** 1189

⁷⁰ Introduit par le ch. I de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

Annexe I⁷¹
(art. 10, 11 et 21)

Exigences applicables à la collecte, à l'entreposage et au transport des sous-produits animaux

1 Identification

- 11 Il faut veiller à ce que les sous-produits animaux des catégories 1, 2 et 3 soient identifiés et demeurent séparés tout au long des opérations de collecte et de transport.
- 12 Pendant le transport, une étiquette apposée sur le véhicule, le conteneur, la caisse ou toute autre forme d'emballage doit indiquer clairement la catégorie de sous-produits animaux. La couleur des étiquettes et la mention qui y figure sont les suivantes:
 - a. couleur rouge et mention «exclusivement pour l'incinération» dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 1;
 - b. couleur jaune et mention «impropre à la consommation animale» dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 2;
 - c. couleur rouge et mention «destiné à l'alimentation de (*nom du ou des groupes d'animaux spécifiques auxquels les matières sont destinées*)» dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 1 admis pour alimenter des carnivores (art. 13, al. 2);
 - d. couleur verte et mention «impropre à la consommation humaine» dans le cas de sous-produits animaux de catégorie 3.
- 13 Les matières des catégories 1 et 2, soumises à une stérilisation sous pression, doivent être marquées en cours de transformation avec du triheptanoate de glycérol (THG) dans le respect des conditions suivantes:
 - a. le THG doit être ajouté après hygiénisation du matériel par traitement thermique à 80 °C au moins;
 - b. une répartition uniforme du THG doit être garantie;
 - c. la concentration minimale dans les matières transformées doit atteindre 250 mg THG/kg de matière grasse.

Si, après la stérilisation sous pression, les matières transformées sont directement incinérées dans la même installation ou conduites à l'incinération au moyen d'un système fermé, le marquage au THG n'est pas nécessaire.

⁷¹ Mise à jour selon le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006 (RO 2006 5217) et le ch. IV al. 2 de l'O du 7 mars 2008, en vigueur depuis le 1^{er} juillet 2008 (RO 2008 1189).

2 Véhicules et conteneurs

- 21 Pour le transport des sous-produits animaux, il y a lieu d'utiliser des emballages hermétiquement clos ou des conteneurs ou véhicules étanches couverts, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer.
- 22 Les véhicules, les conteneurs réutilisables ainsi que tous les équipements ou appareils réutilisables qui ont été en contact avec les sous-produits animaux doivent être nettoyés, lavés et désinfectés après chaque utilisation et maintenus propres jusqu'à leur prochaine utilisation.
- 23 Les conteneurs réutilisables doivent être réservés exclusivement au transport d'un type particulier de sous-produits animaux transformés.
- 24 Les conteneurs pour sous-produits animaux ne doivent pas être utilisés pour des carcasses et des abats destinés à être utilisés comme denrées alimentaires.
- 25 Les sous-produits animaux de catégorie 3, crus, destinés à la production d'aliments pour animaux de rente ou d'aliments pour animaux de compagnie, doivent être transportés réfrigérés ou congelés, à moins d'être transformés dans les 24 heures à compter du départ ou de nouveau réfrigérés.
- 26 Les véhicules destinés au transport réfrigéré doivent être conçus de manière à pouvoir maintenir une température appropriée durant toute la durée du transport.

3 Fiches d'accompagnement et décisions du contrôle des viandes

- 31 Les fiches d'accompagnement doivent préciser:
- a. la date d'enlèvement des matières;
 - b. la description des matières, notamment les informations visées au ch. 12;
 - c. l'espèce animale (pour ce qui est des sous-produits animaux de catégorie 3 qui sont destinés à être utilisés pour alimenter des animaux);
 - d. le numéro des marques auriculaires (le cas échéant pour les peaux des animaux à onglons);
 - e. le poids des matières;
 - f. le nom, l'adresse et, le cas échéant, le numéro de contrôle de l'entreprise de provenance;
 - g. le nom, l'adresse et le numéro de contrôle du transporteur;
 - h. le nom, l'adresse et le numéro de contrôle du destinataire;
 - i. le cas échéant, la nature et le mode de transformation.

- 32 La fiche d'accompagnement doit être établie au moins en triple exemplaire (un original et deux copies). L'original doit accompagner l'envoi jusqu'à sa destination finale et être conservé par le destinataire. L'une des copies reste chez l'expéditeur, l'autre chez le transporteur.
- 33 Les décisions du contrôle des viandes au sens de l'art. 21, al. 3, doivent indiquer:
- a. la date;
 - b. l'abattoir;
 - c. la nature des matières;
 - d. le poids des matières;
 - e. l'utilisation visée;
 - f. le nom, l'adresse et le numéro du destinataire.

4 Centres de collecte

41 Conception du site

- 411 Les centres de collecte doivent être clôturés ou empêcher d'une autre manière l'accès des personnes non autorisées ou des animaux.
- 412 Les centres de collecte doivent disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux.

42 Equipement des locaux

- 421 Les centres de collecte doivent être construits de manière à pouvoir être aisément nettoyés et désinfectés. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides.
- 422 Les centres de collecte doivent être dotés d'une installation de réfrigération qui permette de réfrigérer à une température d'au maximum +4 °C les sous-produits animaux qui ne sont pas évacués dans les 24 heures.
- 423 Les conteneurs de transport et les dispositifs spéciaux des véhicules destinés à la collecte des sous-produits animaux doivent être étanches, résistants à la corrosion et faciles à nettoyer.

43 Nettoyage et désinfection

- 431 Les centres de collecte doivent disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les locaux, les conteneurs et les appareils, et de dispositifs pour se laver les mains.
- 432 Les centres de collecte doivent être maintenus propres et être désinfectés régulièrement.

- 433 Les centres de collecte doivent prendre des mesures pour empêcher l'accès d'oiseaux et de rongeurs et pour lutter contre les insectes.
- 434 Les centres de collecte doivent être dotés d'un dispositif d'évacuation des eaux résiduaires satisfaisant aux exigences en matière d'hygiène.

Exigences applicables aux usines ou aux installations d'élimination des sous-produits animaux

1 Exigences générales

11 Conception du site

- 111 Les usines ou les installations doivent être clôturées ou empêcher d'une autre manière l'accès des personnes non autorisées ou des animaux.
- 112 Les voies d'accès à l'usine ou à l'installation doivent être disposées de telle manière que la réception des sous-produits animaux ait lieu séparément de la sortie des produits issus de leur transformation.
- 113 Le secteur «souillé» d'une usine ou d'une installation regroupe une aire de déchargement pour la réception des sous-produits animaux et les secteurs dans lesquels les agents pathogènes risquent d'être disséminés. Il doit constituer un local fermé.
- 114 L'usine ou l'installation doit disposer d'une aire couverte pour la réception des sous-produits animaux.

12 Equipement des locaux

- 121 L'usine ou l'installation doit être construite de manière à pouvoir être aisément nettoyée et désinfectée. Les sols doivent être conçus de manière à faciliter l'écoulement des liquides.
- 122 L'usine ou l'installation doit être dotée d'une installation de réfrigération qui permette de réfrigérer à une température d'au maximum +4 °C les sous-produits animaux qui ne sont pas éliminés dans les 24 heures après leur réception.
- 123 L'usine ou l'installation doit disposer de lavabos et ou d'un nombre suffisant de toilettes, de douches et de vestiaires à l'intention du personnel.
- 124 Les usines ou les installations qui éliminent des sous-produits animaux de catégorie 1 ou 2 doivent prévoir un processus de prétraitement permettant de retenir et de collecter les matières animales comme première étape du traitement des eaux résiduaires. Les dispositifs de prétraitement sont constitués de systèmes garantissant que les particules de tissus organiques qui parviennent dans les eaux résiduaires ont une taille qui n'excède pas 1 mm (= longueur des côtés).

⁷² Mise à jour selon le ch. II de l'O du 7 mars 2008 (RO **2008** 1189).

13 Nettoyage et désinfection

- 131 Les usines ou les installations doivent disposer d'équipements adéquats pour nettoyer et désinfecter les locaux, les conteneurs et les appareils, et de dispositifs pour se laver les mains.
- 132 Les usines ou les installations qui éliminent des sous-produits animaux crus doivent disposer d'un équipement adéquat pour nettoyer et désinfecter les véhicules.
- 133 Les usines ou les installations et les véhicules doivent être maintenus propres et être désinfectés régulièrement.
- 134 Des mesures doivent être prises dans les usines ou les installations pour empêcher l'accès d'oiseaux et de rongeurs et pour lutter contre les insectes.
- 135 Les usines ou les installations doivent être dotées d'équipements d'épuration de l'air qui limitent l'émission d'odeurs et préviennent la dissémination d'agents pathogènes.

2 Exigences spécifiques

21 Exigences applicables aux usines ou aux installations où sont entreposés, valorisés ou incinérés des cadavres d'animaux contaminés ou des sous-produits animaux contaminés

- 211 Ces usines ou ces installations doivent disposer d'une rampe de déchargement permettant le déchargement de conteneurs standard de cadavres d'animaux contaminés (art. 38).
- 212 Les conteneurs standard doivent être construits et aménagés de manière à pouvoir être vidés dans toutes les usines ou installations de Suisse qui éliminent des cadavres d'animaux contaminés.
- 213 Les eaux résiduaires du secteur «souillé» doivent pouvoir être collectées et stérilisées en cas d'épizootie.

22 Exigences applicables aux usines ou aux installations d'incinération

- 221 Les sous-produits animaux doivent être incinérés de telle manière que les résidus puissent être éliminés conformément à l'ordonnance du 10 décembre 1990 sur le traitement des déchets⁷³.
- 222 Les usines ou les installations doivent être construites, aménagées et exploitées de telle manière qu'il n'y ait pas de dissémination d'agents pathogènes; d'une manière générale, les art. 38 à 42 de l'ordonnance du 10 décembre

⁷³ RS 814.600

1990 sur le traitement des déchets et l'ordonnance du 16 décembre 1985 sur la protection de l'air⁷⁴ sont applicables.

23 Exigences applicables aux usines ou aux installations de production de biogaz et de compostage

- 231 Les exigences visées aux art. 43 à 45 de l'ordonnance du 10 décembre 1990 sur le traitement des déchets⁷⁵ et à l'annexe 2.6 de l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés aux produits chimiques⁷⁶ doivent être remplies.
- 232 Les exigences générales du ch. 1 ne sont pas applicables aux usines ou aux installations de production de biogaz et de compostage qui transforment des peaux, des fourrures, des cornes, des soies, des plumes ou des poils classés en catégorie 3 ou des déchets du métabolisme. Les infrastructures et l'exploitation doivent être conçues de manière à empêcher la contamination du produit fini.
- 233 L'office fédéral peut exiger des capacités et quantités minimales auxquelles les usines ou les installations doivent se conformer.

24 Exigences applicables aux installations ou aux usines dont le site comprend une unité d'élevage

- 241 Si le site de l'installation ou de l'usine comprend une unité d'élevage d'animaux de rente, les mesures prises pour séparer la zone de l'unité d'élevage sur le plan des infrastructures et de l'exploitation doivent prendre en compte les voies de communication.
- 242 Les animaux de rente ne doivent pas entrer en contact, directement ou indirectement, avec les véhicules et les conteneurs qui sont utilisés pour le transport des sous-produits animaux crus.
- 243 Le convoyage des marchandises rendues hygiéniques conformément à l'annexe 4, ch. 12, 342 ou 39a par un système fermé de tuyaux vers la production située en aval (production d'énergie ou affouragement) est admis.

⁷⁴ RS 814.318.142.1

⁷⁵ RS 814.600

⁷⁶ RS 814.81

Annexe 3⁷⁷
(art. 18c et 24)

Exigences applicables à l'exploitation des usines ou des installations d'élimination des sous-produits animaux

1 Exigences générales en matière d'exploitation

- 11 Les sous-produits animaux doivent être convenablement entreposés à leur arrivée et transformés, valorisés ou incinérés le plus rapidement possible.
- 12 Les conteneurs, récipients et véhicules utilisés pour le transport des matières non transformées doivent être nettoyés dans un secteur réservé à cet usage. Il faut prévenir tout risque de contamination des produits transformés.
- 13 Les personnes travaillant dans le secteur «souillé» ne peuvent pas accéder au secteur «propre» sans changer de vêtements de travail et de chaussures ou sans désinfecter ces dernières. Les équipements et les ustensiles ne peuvent en aucun cas être transférés du secteur «souillé» au secteur «propre» sans nettoyage ou désinfection préalable. Des procédures de déplacement du personnel doivent être établies pour contrôler les mouvements de personnel entre les secteurs et imposer une utilisation appropriée de pédiluves et de dispositifs de désinfection des roues.
- 14 Des mesures doivent être prises pour empêcher l'accès d'oiseaux et de rongeurs et pour lutter contre les insectes. Ces mesures doivent être fondées sur un programme de lutte qui doit faire l'objet de relevés.
- 15 Des procédures de nettoyage doivent être établies et consignées pour toutes les parties de l'usine ou de l'installation. Les équipements et produits d'entretien appropriés doivent être fournis aux fins du nettoyage des locaux.
- 16 Si un traitement thermique est requis, les paramètres importants, notamment la température, la durée et, le cas échéant, la pression, doivent être mesurés et enregistrés en permanence. Les équipements de mesure doivent être étalonnés à intervalles réguliers.
- 17 Les matières n'ayant vraisemblablement pas subi le traitement thermique requis (chutes en début de processus ou fuites échappées du cuiseur, par exemple) doivent être réintroduites au départ du circuit de traitement thermique ou collectées et soumises à une nouvelle transformation.
- 18 Les produits transformés doivent être éliminés de manière à exclure toute recontamination.
- 19 Les eaux résiduaires provenant du secteur «souillé» des usines ou des installations qui éliminent des sous-produits animaux de catégorie 1 ou 2 doivent subir un processus de prétraitement conformément à l'annexe 2, ch. 124

⁷⁷ Mise à jour selon le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006 (RO 2006 5217) et le ch. II de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189)..

avant leur évacuation de l'usine ou de l'installation. Tout broyage ou macération pouvant faciliter le passage de matières animales au-delà du stade du prétraitement est exclu. Les particules solides retenues, considérées comme matières non transformées de catégorie correspondante, sont à éliminer conformément aux exigences de la présente ordonnance.

2 Exigences particulières applicables à l'exploitation des usines ou des installations d'incinération

- 21 Avant l'incinération, les sous-produits animaux doivent être entreposés dans des conteneurs fermés.
- 22 Les paramètres importants du processus d'incinération, notamment la température et la durée, doivent être mesurés et enregistrés en permanence.
- 23 La conformité de l'installation et du fonctionnement de tout appareil de surveillance automatisée doit faire l'objet d'un contrôle et d'un test de surveillance annuel. Au moins tous les trois ans, un étalonnage doit être effectué au moyen de mesures parallèles par les méthodes de référence.

3 Exigences particulières applicables à l'exploitation des usines ou des installations de production de biogaz et de compostage

- 31 Les sous-produits animaux, à l'exception des peaux, fourrures, sabots, cornes, soies, plumes ou poils classés en catégorie 3 et des déchets du métabolisme, ne peuvent être transformés que dans des usines ou des installations de compostage fermées et dans des usines de production de biogaz.
- 32 Dans les usines ou les installations de compostage ouvertes, les sous-produits animaux doivent être mélangés aux déchets verts, broyés et mis en andain dès leur livraison. Dans les usines ou les installations de compostage comportant une zone de livraison fermée, la transformation doit intervenir dans les 24 heures. Des durées de conservation plus longues sont admises dans des récipients fermés après hygiénisation s'il est prouvé que toute émission d'odeurs peut être évitée.
- 33 Les exigences du ch. 13 ne sont pas applicables aux usines ou aux installations de production de biogaz et de compostage qui transforment des peaux, des fourrures, des cornes, des soies, des plumes et des poils classés en catégorie 3 ou des déchets du métabolisme. Les infrastructures et l'exploitation doivent être conçues de manières à empêcher la contamination du produit fini.

Méthodes de transformation des sous-produits animaux

1 Méthodes de stérilisation sous pression

- 11 Au début du processus de stérilisation, la taille des particules des matières premières à transformer ne doit pas excéder 50 mm. Les particules de taille supérieure doivent être fragmentées à l'aide des équipements appropriés. Le bon fonctionnement des équipements doit faire l'objet de vérifications et de relevés. Si les contrôles révèlent la présence de particules excédant 50 mm (longueur des côtés), le processus de réduction doit être arrêté, et des réparations effectuées avant sa reprise.
- 12 L'effet de la stérilisation doit correspondre à un chauffage à une température à cœur d'au moins 133 °C à une pression de 3 bars pendant 20 minutes.

2 Méthodes de transformation des graisses fondues dérivées de matières de catégorie 2

Les procédés ci-après peuvent être utilisés pour produire des dérivés lipidiques provenant de graisses fondues dérivées de matières de catégorie 2:

- 21 Transestérification ou hydrolyse à une température d'au moins 200 °C à une pression correspondante appropriée pendant 20 minutes (glycérol, acides gras et esters).
- 22 Saponification au NaOH 12M (glycérol et savon):
- dans un système discontinu à 95 °C pendant 3 heures, ou
 - dans un système continu à 140 °C à 2 bars pendant 8 minutes.

3 Méthodes de transformation visant à obtenir des produits techniques ou des aliments pour animaux dérivés de matières de catégorie 3

31 Graisses destinées à être utilisées comme aliments pour animaux

- 311 La graisse de mammifères doit être chauffée à 133 °C pendant 20 minutes.
- 312 Les graisses fondues issues de ruminants doivent être purifiées de manière à ce que les niveaux maximaux des quantités totales d'impuretés non solubles n'excèdent pas 0,15 % du poids.

⁷⁸ Mise à jour selon le ch. 6 de l'annexe à l'O du 15 nov. 2006 (RO 2006 5217) et le ch. II de l'O du 7 mars 2008 (RO 2008 1189).

- 313 La graisse d'animaux autres que des mammifères doit faire l'objet d'un traitement thermique qui garantit la dénaturation totale de toutes les protéines.

32 Aliments pour animaux et articles à mâcher destinés à des animaux dont la viande n'est pas admise comme denrée alimentaire

- 321 Pour la fabrication d'aliments en conserves, les matières doivent être soumises à un traitement thermique caractérisé par une valeur F_c d'au moins 3.
- 322 Dans les autres cas, le traitement thermique doit atteindre une température à cœur d'au moins 90 °C.
- 323 Les articles à mâcher pour animaux doivent être soumis à un traitement suffisant pour détruire les agents pathogènes.

33 Engrais

Avant d'être valorisées dans des engrais, les matières de catégorie 3 doivent être stérilisées sous pression conformément au ch. 12. Cela ne concerne pas les peaux, les fourrures, les sabots, les cornes, les soies, les plumes et les poils s'ils ont été soumis avant leur transformation ultérieure à un traitement thermique atteignant une température à cœur de 80 °C pendant au moins une heure ou s'ils sont destinés à la fabrication de protéines hydrolysées.

34 Valorisation dans les usines ou les installations de production de biogaz et de compostage

- 341 Avant ou pendant leur valorisation dans une usine ou une installation de production de biogaz ou de compostage, les matières de catégorie 3 doivent être soumises à une stérilisation sous pression conformément au ch. 12.
- 342 Les matières de catégorie 3 que l'on fait fermenter dans une station d'épuration des eaux et qui sont ensuite conduites à l'incinération au moyen d'un système clos ne doivent pas être stérilisées sous pression.
- 343 La stérilisation sous pression n'est pas exigée pour les peaux, les fourrures, les sabots, les cornes, les soies, les plumes et les poils ni les restes d'aliments ou les produits visés à l'art. 6, let. e, s'ils sont soumis pendant la fermentation ou le compostage à un traitement thermique atteignant une température à cœur de 70 °C pendant au moins une heure, la taille des particules n'excédant pas 12 mm.
- 344 Pour les restes d'aliments, au lieu du traitement thermique prévu au ch. 343, un procédé de fermentation thermophile à 53 °C ou plus durant au moins 24 heures est admis.

- 345 Pour les plumes, au lieu du traitement thermique prévu au ch. 343, un chaulage avec de la chaux éteinte à une concentration de 2 à 5 % est admis.
- 346 D'autres méthodes de transformation peuvent être autorisées si un effet comparable sur l'hygiène est établi. Cette démonstration comporte une analyse des risques, y compris l'incidence des matières premières, une définition des conditions de transformation et une validation qui doit démontrer que le procédé réalise la réduction des risques ci-après:
- pour les procédés thermiques ou chimiques, par la réduction de 5 log₁₀ de bactéries non génératrices de spores et de virus non thermorésistants et de 3 log₁₀ de virus thermorésistants lorsqu'ils sont identifiés comme un risque à prendre en considération;
 - pour les procédés chimiques, également par la réduction de 3 log₁₀ des stades viables de parasites.

35 **Gélatine**

La gélatine doit être produite selon un procédé garantissant que les matières non transformées sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou plusieurs rinçages. Le pH doit ensuite être rectifié. La gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et stérilisation.

36 **Protéines hydrolysées**

- 361 Le processus de production des protéines hydrolysées doit comprendre des mesures destinées à réduire au minimum les risques de contamination des matières premières. Les protéines hydrolysées doivent avoir un poids moléculaire inférieur à 10 000 daltons.
- 362 Les protéines hydrolysées issues, en partie ou en totalité, de fourrages ou de peaux de ruminants doivent être produites dans une usine ou une installation exclusivement réservée à la production de protéines hydrolysées par un processus comprenant la préparation des matières premières par un saumurage, un chaulage et un lavage intensif, suivie:
- d'une exposition des matières concernées à un pH supérieur à 11 pendant plus de 3 heures à une température supérieure à 80 °C, puis d'un traitement thermique à une température supérieure à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression supérieure à 3,6 bars, ou
 - d'une exposition des matières concernées à un pH de 1 ou 2, puis à un pH supérieur à 11, et ensuite d'un traitement thermique à 140 °C pendant 30 minutes et à une pression de 3 bars.

37 Phosphate dicalcique

- 371 Le phosphate dicalcique doit être produit selon un procédé garantissant:
- que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à l'eau chaude et traitées à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et à un pH inférieur à 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours;
 - que la liqueur d'acide phosphorique obtenue par la procédure visée à la let. a est ensuite traitée à la chaux pour obtenir un précipité de phosphate dicalcique dont le pH est compris entre 4 et 7, et
 - que ce précipité de phosphate dicalcique est enfin séché à l'air à une température d'entrée de 65 °C à 325 °C et à une température de sortie de 30 °C à 65 °C.
- 372 Le phosphate dicalcique dérivé d'os dégraissés doit provenir d'os déclarés propres à la consommation par le contrôle des viandes.

38 Phosphate tricalcique

- Le phosphate tricalcique doit être produit selon un procédé garantissant:
- que toutes les matières osseuses sont finement broyées, dégraissées à contre-courant dans de l'eau chaude (éclats d'os de moins de 14 mm) et soumises à une cuisson continue à la vapeur à 145 °C à 4 bars;
 - que la solution protéique et l'hydroxyapatite (phosphate tricalcique) sont séparées par centrifugation, et
 - que la granulation du phosphate tricalcique est obtenue par séchage sur lit fluidisé avec de l'air à 200 °C.

39 Produits au sens des art. 18, al. 2, et 18a destinés à l'utilisation comme aliments pour animaux

Ces produits doivent être fabriqués selon une méthode qui garantit le respect des normes microbiologiques suivantes:

- Clostridium perfringens*: non détecté dans 1 g (échantillons prélevés directement après traitement thermique);
- Salmonella spp.*: non détecté dans 25 g: n=5, c=0, m=0, M=0 (échantillons prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation);
- Enterobacteriaceae*: n=5, c=2, m=10, M=300 dans 1 g (échantillons prélevés au cours ou au terme du déstockage dans l'usine de transformation).

- n = nombre d'échantillons à tester;
- m = valeur-seuil pour le nombre de bactéries; le résultat est considéré comme satisfaisant si le nombre de bactéries dans la totalité des échantillons n'excède pas m;
- M = valeur maximale du nombre de bactéries; le résultat est considéré comme non satisfaisant si le nombre de bactéries dans un ou plusieurs échantillons est égal ou supérieur à M;
- c = nombre d'échantillons dans lesquels le nombre de bactéries peut se situer entre m et M, l'échantillon étant considéré comme acceptable si le nombre de bactéries dans les autres échantillons est égal ou inférieur à m.

39a Utilisation de restes d'aliments comme aliments pour animaux

Les restes d'aliments utilisés comme aliments pour animaux doivent subir un traitement dont l'effet équivaut à une cuisson à la température d'ébullition pendant 20 minutes au moins.

Exigences applicables aux emplacements destinés à l'enfouissement de cadavres d'animaux

1 Emplacement

- 11 Les emplacements destinés à l'enfouissement de cadavres d'animaux ne doivent se trouver ni dans des zones de protection des eaux souterraines (zones S 1, S 2, S 3) ni dans les périmètres de protection des eaux souterraines.
- 12 Ils ne doivent se trouver ni dans des régions de saturation du sol par l'eau, ni dans des régions menacées d'inondations, de chutes de pierres, de glissements de terrain ou particulièrement exposées à l'érosion.
- 13 Les cadavres d'animaux ne doivent être enfouis ni dans une zone de captage de sources, ni dans des régions d'importance pour l'obtention d'eau potable.

2 Mesures préventives

- 21 Les cadavres d'animaux enfouis doivent se trouver au moins à 2 m au-dessus du niveau de la nappe phréatique et être recouverts d'une couche de terre d'au moins 1,2 m.
- 22 Si de grandes quantités de cadavres d'animaux sont enfouies, l'emplacement doit être choisi dans un autre secteur déterminé par le canton conformément à l'art. 29, al. 1, de l'ordonnance du 28 octobre 1998 sur la protection des eaux⁷⁹. L'emplacement doit être clôturé pendant deux ans et ne pas être exploité.
- 23 Les cimetières pour animaux doivent être clôturés ou séparés d'une autre manière des alentours.

⁷⁹ RS 814.201

Principes de l'autocontrôle

- 1 Le relevé des points de contrôle critiques ainsi que la mise en œuvre des mesures de sécurité doivent se fonder sur les points suivants:
 - a. identifier et analyser les risques potentiels pour la santé de l'homme et de l'animal pouvant se présenter au cours de l'élimination des sous-produits animaux;
 - b. établir les points, les opérations ou les étapes technologiques du processus d'élimination où des risques pour la santé peuvent être éliminés ou limités (points critiques pour la maîtrise, CCP);
 - c. établir des valeurs standard et des plages de tolérance (critères CCP) qui doivent être respectées et qui sont déterminantes lors du contrôle des CCP;
 - d. établir une procédure de surveillance (monitorage) qui permette de vérifier le respect des critères CCP;
 - e. établir les mesures à prendre lorsque le monitoring met en évidence un non-respect des critères CCP;
 - f. établir la procédure à suivre pour la vérification de la capacité de fonctionnement du système de contrôle (vérification);
 - g. documenter les mesures visées aux let. a à f.
- 2 Les modalités d'application du système de contrôle prévu au ch. 1 doivent être adaptées au risque et au volume de production. C'est ainsi que les petits centres de collecte ne doivent remplir que les exigences prévues sous ch. 1, let. a à c.
- 3 Toutes les personnes travaillant dans l'entreprise doivent avoir connaissance des instructions relatives à la sécurité de l'élimination. Le responsable d'entreprise fera appliquer ces instructions et en contrôlera l'application.