

Ordonnance sur le contrôle des viandes (OCV)

817.190.1

du 3 mars 1995 (Etat le 1^{er} juillet 1995)

Le Département fédéral de l'économie publique,

vu les articles 29, 35, 38 et 55 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995¹⁾ sur l'hygiène des viandes,

arrête:

Section 1: Pratique du contrôle des viandes

Article premier Préparation de la carcasse

¹ Pour autant qu'un contrôle des viandes soit prescrit par l'article 34 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995¹⁾ sur l'hygiène des viandes, quiconque pratique l'abattage d'animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine ou équine, d'autre bétail de boucherie, ainsi que de gibier d'élevage à onglons doit présenter les carcasses et les parties de celles-ci dont le contrôle est prescrit en se conformant aux indications de l'annexe 1.

² Les organes doivent être présentés avec les ganglions lymphatiques correspondants lorsque ceux-ci sont soumis au contrôle.

³ Pour des spécialités gastronomiques, le contrôleur des viandes peut autoriser cas par cas des dérogations au mode de présentation.

Art. 2 Contrôles

¹ Le contrôleur des viandes contrôle la carcasse et les parties selon les prescriptions de l'annexe 2.

² Au besoin, il intensifie les contrôles, notamment:

- a. en prélevant des échantillons pour des analyses de laboratoire;
- b. en incisant d'autres parties de la carcasse et leurs ganglions lymphatiques.

³ Quand la présente ordonnance ne prescrit pas de procédure, le contrôleur des viandes applique les méthodes de contrôle scientifiquement reconnues et éprouvées, notamment celles qui sont arrêtées au niveau international.

⁴ Lorsque plusieurs contrôleurs des viandes participent au contrôle de la carcasse et des parties d'un animal, tous les résultats s'écartant de l'état normal doivent être communiqués à la personne qui prend la décision finale.

RO 1995 1703

¹⁾ RS 817.190

Art. 3 Décision

¹ Le contrôleur des viandes déclare propres à la consommation les carcasses et les abats qui leur correspondent en leur apposant une estampille conformément à l'article 4.

² Lorsqu'il constate une altération qui est un motif de contestation selon l'annexe 3, il procède conformément aux articles 38 à 41 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995¹⁾ sur l'hygiène des viandes. Il peut dénaturer ou marquer de manière particulière les carcasses et les parties impropres à la consommation.

Art. 4 Marquage de la viande

Le contrôleur des viandes appose les estampilles comme il suit:

- a. animaux des espèces bovine et équine: une estampille sur:
 1. les deux quartiers de devant,
 2. les deux quartiers de derrière,
 3. les deux aloyaux (sauf chez le veau),
 4. la langue (sauf chez le veau);
- b. animaux des espèces ovine, caprine et porcine, autre bétail de boucherie et gibier d'élevage à onglons: une estampille sur chacune des demi-carcasses; pour les agneaux, les cabris et les porcelets entiers une estampille suffit.

Section 2: Organisation et technique**Art. 5** Temps disponible pour le contrôle des viandes

¹ Dans les abattoirs où le travail s'effectue à la chaîne, l'établissement doit régler la cadence de telle sorte que pour chaque carcasse et les parties qui lui correspondent le temps disponible pour le contrôle des viandes soit au minimum de:

- a. pour les animaux de l'espèce bovine âgés de plus de six mois: 4 minutes;
- b. pour les animaux de l'espèce bovine âgés de moins de six mois: 2 minutes;
- c. pour les animaux des espèces ovine et caprine: 1 minute;
- d. pour les animaux de l'espèce porcine: 1 minute;
- e. pour les animaux de l'espèce équine: 4 minutes;
- f. pour tout autre bétail de boucherie: 2 minutes;
- g. pour le gibier d'élevage à onglons: 1 minute.

² Les laps de temps indiqués ci-dessus sont valables pour le contrôle des carcasses et des parties sans contestations majeures et dans des conditions d'exploitation et d'effectifs favorables.

¹⁾ RS 817.190

Art. 6 Analyse microbiologique des viandes

¹ L'analyse microbiologique et le prélèvement d'échantillons à cet effet sont réglés à l'annexe 4.

² L'analyse microbiologique des viandes n'est pas nécessaire si l'un des motifs de contestation énumérés à l'annexe 3 requiert sans équivoque l'élimination de la carcasse comme déchet animal.

³ Le résultat de l'analyse microbiologique des viandes doit être considéré comme l'un des éléments de l'annexe 3 qui doivent être pris en considération avant de décider de l'utilisation de la carcasse. Un résultat favorable ne suffit pas à lui seul pour déclarer une carcasse propre à la consommation.

⁴ Un résultat favorable de l'analyse microbiologique doit permettre d'exclure notamment:

- a. les agents de maladies infectieuses, de toxi-infections ou d'intoxications;
- b. les septicémies;
- c. la présence de micro-organismes non spécifiques au cœur de la musculature.

Art. 7 Mesures d'hygiène lors du contrôle des viandes

Lorsqu'il constate sur des carcasses et des parties des altérations qui peuvent souiller la viande, les installations ou les locaux, le contrôleur des viandes prend ou ordonne les mesures préventives nécessaires.

Art. 8 Estampille et couleur de l'estampille

¹ La forme et le libellé de l'estampille servant à marquer les viandes sont arrêtés à l'annexe 5.

² Dans un abattoir agréé comme entreprise d'exportation selon l'article 72 de l'ordonnance du 20 avril 1988¹⁾ concernant l'importation, le transit et l'exportation d'animaux et de produits animaux, le contrôleur des viandes peut utiliser l'estampille d'exportation de l'Office vétérinaire fédéral au lieu de l'estampille visée au 1^{er} alinéa.

³ Seul le violet de méthyle B est admis pour servir de couleur de l'estampille.

⁴ La marque de l'estampille peut aussi être apposée au feu.

⁵ Pour les marquages non officiels, les couleurs admises par l'ordonnance du 26 juin 1995²⁾ sur les additifs peuvent être utilisées.

Art. 9 Formulaires

Les formulaires suivants doivent être utilisés:

- a. Rapport officiel de prélèvement d'échantillons (annexe 6);
- b. Contestation lors du contrôle des animaux avant et après l'abattage (annexe 7);
- c. Résultat du contrôle des viandes (annexe 8);
- d. Rapport d'inspection (annexe 9);

¹⁾ RS 916.443.11

²⁾ RS 817.021.22

e. Annonce de maladies et de traitements (annexe 10).

Section 3: Entrée en vigueur**Art. 10**

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1995.

Préparation de la carcasse pour le contrôle des viandes**1 Animaux de l'espèce bovine âgés de plus de six mois**

La carcasse doit être présentée comme il suit:

- 1.1 la carcasse: sans la tête, dépouillée, complètement éviscérée, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), sans la queue; en demi-carcasses, quartiers ou en six morceaux;
- 1.2 la tête: dépouillée, la langue dégagée de façon à permettre un examen visuel de la muqueuse de la bouche et de l'arrière-bouche;
- 1.3 le museau, s'il a été détaché de la tête;
- 1.4 la queue: avec les muscles correspondants;
- 1.5 la trachée et l'œsophage, le poumon, le cœur non ouvert et le diaphragme;
- 1.6 le foie;
- 1.7 la rate;
- 1.8 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse;
- 1.9 les pré-estomacs et l'estomac avec le mésentère;
- 1.10 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 1.11 la mamelle: non dépouillée dans la région des sinus lactifères;
- 1.12 les organes génitaux femelles.
Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:
- 1.13 le sang;
- 1.14 les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 1.15 la peau;
- 1.16 les cornes;
- 1.17 les pieds;
- 1.18 la moelle épinière;
- 1.19 le thymus;
- 1.20 la vésicule biliaire;
- 1.21 les organes génitaux mâles.

2 Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de six mois

La carcasse doit être présentée comme il suit:

- 2.1 la carcasse: sans la tête, dépouillée, éviscérée, avec ou sans les reins et leur enveloppe grasseuse, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), sans la queue; en demi-carcasses;
- 2.2 la tête: dépouillée ou non;
- 2.3 la queue: avec les muscles correspondants;
- 2.4 les pieds, s'ils sont destinés à être utilisés comme denrées alimentaires;
- 2.5 la trachée et l'œsophage, le poumon (non soufflé), le cœur non ouvert et le diaphragme;
- 2.6 le thymus (ris de veau);
- 2.7 le foie;
- 2.8 la rate;
- 2.9 les reins et leur enveloppe grasseuse, s'ils ont été retirés de la carcasse;

- 2.10 les pré-estomacs et l'estomac avec le mésentère;
- 2.11 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 2.12 la mamelle, si elle est destinée à être utilisée comme denrée alimentaire;
- 2.13 les organes génitaux femelles.
Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:
- 2.14 le sang;
- 2.15 les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 2.16 la peau;
- 2.17 les pieds, s'ils ne sont pas destinés à être utilisés comme denrées alimentaires;
- 2.18 la moelle épinière;
- 2.19 la vésicule biliaire;
- 2.20 la mamelle, si elle n'est pas destinée à être utilisée comme denrée alimentaire;
- 2.21 les organes génitaux mâles.

3 Animaux des espèces ovine et caprine, gibier d'élevage à onglons, autre bétail de boucherie (non cité aux chiffres 1, 2, 4 et 5)

La carcasse doit être présentée comme il suit:

- 3.1 la carcasse: avec ou sans la tête (si la tête reste à la carcasse: sans les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes), dépouillée, éviscérée, avec ou sans les reins dégagés de leur capsule et de leur enveloppe graisseuse, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), avec ou sans la queue; non fendue ou en demi-carcasses;
- 3.2 la tête: si elle est séparée de la carcasse, dépouillée ou non;
- 3.3 le cas échéant la queue;
- 3.4 la trachée et l'œsophage, le poumon, le cœur non ouvert et le diaphragme;
- 3.5 le foie;
- 3.6 la rate;
- 3.7 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe graisseuse s'ils ont été retirés de la carcasse;
- 3.8 les pré-estomacs et l'estomac avec le mésentère;
- 3.9 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 3.10 la mamelle des femelles adultes;
- 3.11 les organes génitaux femelles.
Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:
- 3.12 le sang;
- 3.13 les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 3.14 la peau;
- 3.15 les cornes ou les bois;
- 3.16 les pieds;
- 3.17 la moelle épinière;
- 3.18 la vésicule biliaire;
- 3.19 la mamelle des femelles non adultes;
- 3.20 les organes génitaux mâles.

4 Animaux de l'espèce porcine

La carcasse doit être présentée comme il suit:

- 4.1 la carcasse: avec ou sans la tête, éviscérée, avec ou sans les reins dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse, épilée ou sans la couenne, sans les onglons, avec la queue; en demi-carcasses, quartiers ou en six morceaux; les truies: sans les mamelles; les truies et les verrats adultes: les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*);
- 4.2 la tête: séparée ou non de la carcasse, sans les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 4.3 la trachée et l'œsophage, le poumon, le cœur non ouvert et le diaphragme;
- 4.4 le foie;
- 4.5 la rate;
- 4.6 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse s'ils ont été retirés de la carcasse;
- 4.7 l'estomac avec le mésentère;
- 4.8 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 4.9 les mamelles des truies;
- 4.10 les organes génitaux femelles;
- 4.11 la couenne, si l'on a procédé au dépouillage.
Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:
- 4.12 le sang;
- 4.13 les yeux, les paupières, les conduits auditifs externes;
- 4.14 les soies;
- 4.15 les onglons ou les pieds de truies et de verrats adultes;
- 4.16 la moelle épinière;
- 4.17 la vésicule biliaire;
- 4.18 les organes génitaux mâles.

5 Animaux de l'espèce équine

La carcasse doit être présentée comme il suit:

- 5.1 la carcasse: sans la tête, dépouillée, complètement éviscérée, les membres sectionnés au-dessus du canon (*os metacarpale* et *os metatarsale*), sans la queue; en demi-carcasses, quartiers ou en six morceaux;
- 5.2 la tête: dépouillée, la langue dégagée de façon à permettre un examen visuel de la muqueuse de la bouche et de l'arrière-bouche;
- 5.3 la queue avec les muscles correspondants;
- 5.4 la trachée fendue, l'œsophage, le poumon, le cœur non ouvert et le diaphragme;
- 5.5 le foie;
- 5.6 la rate;
- 5.7 les reins: dégagés de leur capsule et de leur enveloppe grasseuse;
- 5.8 l'estomac avec le mésentère;
- 5.9 l'intestin avec le mésentère ainsi que l'anus;
- 5.10 la mamelle;
- 5.11 les organes génitaux femelles.

Les parties de la carcasse ci-dessous peuvent être enlevées avant le contrôle des viandes:

- 5.12 le sang;
- 5.13 les yeux;
- 5.14 la peau;
- 5.15 la graisse de la crinière;
- 5.16 les pieds;
- 5.17 la moelle épinière;
- 5.18 les organes génitaux mâles.

Prescriptions pour le contrôle des viandes**1 Animaux de l'espèce bovine âgés de plus de six mois**

	Parties anatomiques	à effectuer
1.1	tête, museau	examen visuel
	gorge (muqueuse de la bouche et de l'arrière-bouche)	examen visuel
	ganglions sous-maxillaires (<i>Lnn. retropharyngeales</i>)	examen visuel, incision
	masséters externes (<i>M. masseter</i>)	examen visuel, deux larges incisions parallèles à la mandibule
	masséters internes (<i>M. pterygoideus lat. et med.</i>)	examen visuel, une large incision
	langue	examen visuel, palpation
	anneau lymphatique pharyngien, amygdales	examen visuel, ablation
1.2	poumons	examen visuel, palpation, incision transversale des ramifications bronchiques principales
	ganglions bronchiques (<i>Lnn. bifurcationis, Lnn. eparteriales</i>)	examen visuel, incision
	ganglions médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>)	examen visuel, incision
	trachée	examen visuel
	œsophage	examen visuel
1.3	péricarde	ouvrir, examen visuel
	cœur et sang	examen visuel, larges incisions longitudinales du cœur, ouverture des deux ventricules
1.4	diaphragme	examen visuel
1.5	foie	examen visuel, palpation, incision de la surface gastrique du foie (<i>Facies visceralis</i>) et de la base du lobe de Spigel (<i>Processus caudatus</i>), vider les canaux biliaires visibles
	ganglions rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel, incision
1.6	estomac et intestin	examen visuel
	mésentère	examen visuel
1.7	rate	examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
1.8	reins	examen visuel
1.9	plèvre	examen visuel
	péritoine	examen visuel
1.10	organes génitaux femelles	examen visuel
1.11	mamelle et sécrétions chez la vache:	examen visuel
	ganglions mammaires (<i>Lnn. supramammarii</i>) chez la vache:	chaque moitié de la mamelle est ouverte par une longue et profonde incision jusqu'aux sinus lactifères
		examen visuel, incision
1.12	tissu musculaire, adipeux et con- jonctif	examen visuel
1.13	os, articulations, gaines tendineu- ses	examen visuel
	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel

2 Animaux de l'espèce bovine âgés de moins de six mois

	Parties anatomiques	à effectuer
2.1	tête chez les broutards:	examen visuel incision des masséters comme sous chiffre 1.1
2.2	poumons ganglions bronchiques (<i>Lnn. bifurcationis, Lnn. eparteriales</i>) ganglions médiastinaux (<i>Lnn. mediastinales</i>) trachée	examen visuel, palpation examen visuel, incision examen visuel, incision
2.3	œsophage péricarde cœur et sang	examen visuel examen visuel ouvrir, examen visuel examen visuel, incisions longitu- dinales du cœur, ouverture des deux ventricules
2.4	diaphragme	examen visuel
2.5	foie ganglions rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel, palpation examen visuel, incision
2.6	estomac et intestin mésentère	examen visuel examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
2.7	rate	examen visuel
2.8	reins	examen visuel
2.9	plèvre	examen visuel
	péritoine	examen visuel
2.10	organes génitaux femelles	examen visuel
2.11	région ombilicale	examen visuel, palpation
2.12	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel
2.13	os, articulations, gaines tendineuses	examen visuel
	pieds	examen visuel, s'ils sont destinés à être utilisés comme denrées alimentaires
	articulations du tarse	examen visuel, incision
	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel

3 Animaux des espèces ovine et caprine, gibier d'élevage à onglons, autre bétail de boucherie (non cité aux chiffres 1, 2, 4 et 5)

	Parties anatomiques	à effectuer
3.1	tête	examen visuel
3.2	poumons	examen visuel, palpation, incision
	ganglions bronchiques (<i>Lnn. bifurcationis</i> , <i>Lnn. eparteriales</i>)	examen visuel
	trachée	examen visuel
	œsophage	examen visuel
3.3	péricarde	ouvrir, examen visuel
	cœur et sang	examen visuel, incisions longitudinales du cœur, ouverture des deux ventricules
3.4	diaphragme	examen visuel
3.5	foie	examen visuel, palpation, incision de la surface gastrique du foie (<i>Lobus principalis</i>) et de la base du lobe de Spiegel (<i>Lobus caudatus</i>), vider les canaux biliaires visibles
	ganglions rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
3.6	estomac et intestin mésentère	examen visuel examen visuel
3.7	rate	examen visuel
3.8	reins	examen visuel
3.9	plèvre péritoine	examen visuel examen visuel
3.10	organes génitaux femelles	examen visuel
3.11	mamelle des femelles adultes	examen visuel
3.12	région ombilicale chez les jeunes animaux:	examen visuel, palpation
3.13	tissu musculaire, adipeux et con- jonctif	examen visuel
3.14	os, articulations, gaines tendineu- ses surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel examen visuel

4 Animaux de l'espèce porcine

	Parties anatomiques	à effectuer
4.1	tête	examen visuel
4.2	poumons ganglion bronchique gauche (<i>Ln. bifurcationis</i>) trachée	examen visuel, palpation, incision transversale des ramifications bronchiques principales examen visuel examen visuel
4.3	œsophage péricarde cœur et sang	ouvrir, examen visuel examen visuel, incisions longitu- dinales du cœur, ouverture des deux ventricules
4.4	diaphragme	examen visuel
4.5	foie ganglions rétrohépatiques (<i>Ln. portales</i>)	examen visuel, palpation examen visuel
4.6	estomac et intestin mésentère	examen visuel examen visuel
4.7	rate	examen visuel
4.8	reins	examen visuel
4.9	plèvre péritoine	examen visuel examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
4.10	organes génitaux femelles	examen visuel
4.11	mamelle chez les truies:	examen visuel
4.12	région ombilicale chez les porcelets:	examen visuel, palpation
4.13	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel
4.14	os, articulations, gaines tendineuses	examen visuel
	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel
4.15	couenne	examen visuel

5 Animaux de l'espèce équine

	Parties anatomiques	à effectuer
5.1	tête	examen visuel
	gorge (muqueuse de la bouche et de l'arrière-bouche)	examen visuel
	langue	examen visuel, palpation
5.2	poumons	examen visuel, palpation, incision transversale des ramifications bronchiques principales
	ganglions bronchiques (<i>Lnn. bifurcationis, Lnn. eparteriales</i>)	examen visuel, palpation
	trachée	examen visuel
	œsophage	examen visuel
5.3	péricarde	ouvrir, examen visuel
	cœur et sang	examen visuel, incisions longitudinales du cœur, ouverture des deux ventricules
5.4	diaphragme	examen visuel
5.5	foie	examen visuel, palpation
	ganglions rétrohépatiques (<i>Lnn. portales</i>)	examen visuel
5.6	estomac et intestin	examen visuel
	mésentère	examen visuel
5.7	rate	examen visuel
5.8	reins	examen visuel
5.9	plèvre	examen visuel
	péritoine	examen visuel
5.10	organes génitaux femelles	examen visuel

	Parties anatomiques	à effectuer
5.11	mamelle	examen visuel
5.12	région ombilicale chez les pou- lains:	examen visuel, palpation
5.13	tissu musculaire, adipeux et conjonctif	examen visuel
5.14	os, articulations, gaines tendineu- ses	examen visuel
	surface de fente de la colonne vertébrale	examen visuel
5.15	chevaux à robe grise ou blanche contrôles supplémentaires:	
	reins	incision au travers de l'organe tout entier
	muscles de l'épaule	examen visuel, au-dessous du cartilage scapulaire, l'attache d'une épaule étant distendue
	ganglions lymphatiques des épau- les (<i>Lnn. subrhomboidei</i>)	examen visuel

6 Animaux réceptifs aux trichinelles, notamment les sangliers, les ours et les ragondins

	Parties anatomiques	à effectuer
6.1	musculature	prélèvement d'échantillons pour l'examen de recherche des trichi- nelles

Annexe 3
(art. 3)

Motifs de contestation et mesures à prendre lors du contrôle des viandes

1 Animaux des espèces bovine, ovine, caprine, porcine ou équine, autre bétail de boucherie et gibier d'élevage à onglons

1.1 Carcasse entière impropre à la consommation

La carcasse et les parties de celle-ci, y compris le sang, sont à éliminer comme déchets animaux lors des constats suivants:

- 1.1.1 épizooties hautement contagieuses (constat clinique ou anatomo-pathologique):
 - 1.1.1.1 fièvre aphteuse;
 - 1.1.1.2 stomatite vésiculeuse;
 - 1.1.1.3 maladie vésiculeuse du porc;
 - 1.1.1.4 peste bovine;
 - 1.1.1.5 peste des petits ruminants;
 - 1.1.1.6 péripneumonie contagieuse bovine;
 - 1.1.1.7 dermatose nodulaire contagieuse (*Lumpy skin disease*);
 - 1.1.1.8 fièvre de la Vallée du Rift;
 - 1.1.1.9 fièvre catarrhale du mouton (*Bluetongue*);
 - 1.1.1.10 clavelée et variole caprine;
 - 1.1.1.11 peste équine;
 - 1.1.1.12 peste porcine africaine;
 - 1.1.1.13 peste porcine classique;
 - 1.1.2 autres maladies infectieuses (constat clinique ou anatomo-pathologique):
 - 1.1.2.1 rage;
 - 1.1.2.2 encéphalite équine (toutes les formes provoquées par des *Togaviridae*);
 - 1.1.2.3 morve;
 - 1.1.2.4 fièvre charbonneuse;
 - 1.1.2.5 charbon symptomatique;
 - 1.1.2.6 brucelloses (*Brucella abortus*, *Brucella melitensis*, *Brucella suis*) (seulement lors de la mise en évidence de l'agent infectieux);
 - 1.1.2.7 tuberculose (*Mycobacterium tuberculosis* et *Mycobacterium bovis*);
 - 1.1.2.8 salmonellose, pour autant que l'agent infectieux ait été mis en évidence dans la musculature ou dans les organes destinés à être utilisés comme denrées alimentaires (à l'exception de l'intestin);
 - 1.1.2.9 encéphalopathie spongiforme bovine (ESB);
 - 1.1.2.10 tremblante;
 - 1.1.2.11 actinobacillose ou actinomycose généralisées;
 - 1.1.2.12 lymphadénite généralisée;
 - 1.1.2.13 tétanos;
 - 1.1.2.14 rouget du porc généralisé;
 - 1.1.2.15 botulisme;
 - 1.1.2.16 listériose;
 - 1.1.3 maladies parasitaires:

- 1.1.3.1 sarcosporidiose généralisée;
- 1.1.3.2 cysticercose généralisée (cysticerques vivants ou morts);
- 1.1.3.3 trichinellose (également lors de détection par méthode directe ou par sérologie);
- 1.1.4 autres maladies:
- 1.1.4.1 symptômes cliniques ou anatomo-pathologiques de pyohémie, toxémie, bactériémie ou virémie;
- 1.1.4.2 tumeurs sur plusieurs parties anatomiques;
- 1.1.4.3 abcès sur plusieurs parties anatomiques;
- 1.1.4.4 blessures graves sur plusieurs parties anatomiques;
- 1.1.4.5 amaigrissement prononcé (infiltrations aqueuses des tissus conjonctifs et adipeux ainsi que de la moelle osseuse et de la musculature);
- 1.1.5 lésions aiguës avec perturbation de l'état général, notamment à cause de pneumonie, péricardite, pleurésie, gastrite, entérite, péritonite, métrite, mammite, omphalite, arthrite sur plusieurs articulations, ténosynovite, inflammation du tissu conjonctif (phlegmons);
- 1.1.6 défauts liés à la mise à mort ou à l'abattage:
- 1.1.6.1 animaux périss;
- 1.1.6.2 animaux abattus à l'agonie;
- 1.1.6.3 animaux mort-nés;
- 1.1.6.4 animaux qui n'ont pas été saignés ou insuffisamment saignés;
- 1.1.6.5 carcasses fortement souillées ou ayant subi un échaudage excessif;
- 1.1.7 viandes présentant de nettes anomalies de couleur, d'odeur, notamment une odeur sexuelle prononcée, de consistance, de saveur ou d'apparence;
- 1.1.8 substances étrangères et traitements:
- 1.1.8.1 dépassement d'une valeur limite;
- 1.1.8.2 intoxication aiguë;
- 1.1.8.3 mise en évidence d'une substance interdite;
- 1.1.8.4 carcasses ou parties de celles-ci ayant subi un traitement physique interdit.

1.2 Parties de la carcasse impropres à la consommation

Lorsqu'il n'y a pas de contestation selon le chiffre 1.1 et lors des constats ci-dessous ne mettant en cause que certaines parties, seules ces parties sont à éliminer comme déchets animaux:

- 1.2.1 mamelle et organes internes, lors de rickettsiose;
- 1.2.2 testicules, lors de *Brucella ovis*;
- 1.2.3 couenne, lors de rouget cutané du porc;
- 1.2.4 parties anatomiques ou organes avec des lésions pathologiques;
- 1.2.5 organes avec des lésions d'origine parasitaire:
- 1.2.5.1 échinocoques;
- 1.2.5.2 douves;
- 1.2.5.3 vers pulmonaires;
- 1.2.5.4 ectoparasites;
- 1.2.5.5 ascarides;
- 1.2.6 parties anatomiques ou organes avec les lésions suivantes:
- 1.2.6.1 blessures récentes, fractures;
- 1.2.6.2 infiltrations séreuses;

- 1.2.6.3 lymphadénite localisée;
- 1.2.6.4 lésions purulentes localisées et abcès;
- 1.2.6.5 tumeurs;
- 1.2.6.6 adhérences du tissu conjonctif;
- 1.2.6.7 altérations prononcées de la couenne;
- 1.2.6.8 souillures localisées;
- 1.2.6.9 sang contaminé par le contenu de l'estomac ou d'autres substances;
- 1.2.6.10 altérations répugnantes;
- 1.2.6.11 dépassement d'une valeur limite dans un organe déterminé.

1.3 Traitement obligatoire de la carcasse avant son utilisation comme denrée alimentaire

- 1.3.1 Carcasses atteintes de cysticerques (vivants ou morts), sous réserve du chiffre 1.1.3.2:
Elles doivent être entreposées pendant un jour à la température de 0 à 2° C et ensuite pendant cinq jours à la température de !!!20° C.

2 Lapins domestiques et volaille domestique

2.1 Carcasse entière impropre à la consommation

La carcasse et les parties de celle-ci, y compris le sang, sont à éliminer comme déchets animaux lors des constats suivants:

- 2.1.1 épizooties:
 - 2.1.1.1 myxomatose;
 - 2.1.1.2 peste aviaire;
 - 2.1.1.3 maladie de Newcastle;
 - 2.1.1.4 salmonellose;
- 2.1.2 maladies infectieuses généralisées et lésions chroniques causées par des micro-organismes (y compris les champignons) qui peuvent causer des maladies chez l'homme;
- 2.1.3 parasitisme sous-cutané ou musculaire étendu et parasitisme systémique;
- 2.1.4 autres maladies généralisées:
 - 2.1.4.1 tumeurs multiples;
 - 2.1.4.2 lésions importantes;
 - 2.1.4.3 épanchements de sang multiples;
 - 2.1.4.4 ascite;
 - 2.1.4.5 cachexie;
- 2.1.5 viandes présentant de nettes anomalies de couleur, d'odeur, de consistance, de saveur ou d'apparence;
- 2.1.6 défauts liés à la mise à mort ou à l'abattage:
 - 2.1.6.1 animaux périss;
 - 2.1.6.2 animaux qui n'ont pas été saignés ou insuffisamment saignés;
 - 2.1.6.3 carcasses souillées ou ayant subi un échaudage excessif;
- 2.1.7 substances étrangères et traitements:
 - 2.1.7.1 dépassement d'une valeur limite;
 - 2.1.7.2 intoxication aiguë;
 - 2.1.7.3 détection d'une substance interdite;
 - 2.1.7.4 carcasses ou parties de celles-ci ayant subi un traitement physique interdit.

2.2 Parties de la carcasse impropres à la consommation

Lorsqu'il n'y a pas de contestations selon le chiffre 2.1 et lorsque des lésions ou des contaminations sont constatées sur certaines parties seulement sans que l'utilisation du reste de la viande soit mise en cause, seules ces parties sont à éliminer comme déchets animaux.

3 Gibier

3.1 Carcasse entière impropre à la consommation

La carcasse et les parties de celle-ci, y compris le sang, sont à éliminer comme déchets animaux lors des constats suivants:

- 3.1.1 trichinellose;
- 3.1.2 signes indiquant que l'animal a été malade, tels que:
 - 3.1.2.1 tumeurs ou abcès sur diverses parties anatomiques;
 - 3.1.2.2 altérations inflammatoires aiguës isolées ou sur plusieurs organes et parties anatomiques;
 - 3.1.2.3 œdèmes, cachexie;
- 3.1.3 blessures, dans la mesure où elles mettent en cause l'utilisation comme denrées alimentaires, notamment les fractures ouvertes qui ne sont pas dues à la chasse;
- 3.1.4 signes indiquant que l'animal a péri;
- 3.1.5 viandes présentant de nettes anomalies de couleur, d'odeur, de consistance, de saveur ou d'apparence;
- 3.1.6 souillure;
- 3.1.7 substances étrangères et traitements:
 - 3.1.7.1 dépassement d'une valeur limite;
 - 3.1.7.2 intoxication aiguë;
 - 3.1.7.3 détection d'une substance interdite;
 - 3.1.7.4 carcasses ou parties de celles-ci ayant subi un traitement physique interdit.

3.2 Parties de la carcasse impropres à la consommation

Lorsqu'il n'y a pas de contestation selon le chiffre 3.1 et lorsque des lésions ou des contaminations sont constatées sur certaines parties seulement sans que l'utilisation du reste de la viande soit mise en cause, seules ces parties sont à éliminer comme déchets animaux.

4 Poissons

4.1 Poissons impropres à la consommation

Les poissons et les parties de ceux-ci doivent être éliminés comme déchets animaux lors des constats suivants:

- 4.1.1 critères organoleptiques de fraîcheur insatisfaisants;
- 4.1.2 musculature atteinte de parasites;
- 4.1.3 furonculose et autres infections de la peau;
- 4.1.4 substances étrangères et traitements:
 - 4.1.4.1 dépassement d'une valeur limite;
 - 4.1.4.2 intoxication aiguë;
 - 4.1.4.3 détection d'une substance interdite;
 - 4.1.4.4 poissons ou parties de ceux-ci ayant subi un traitement physique interdit.

Analyse microbiologique des viandes**1 Motifs imposant une analyse microbiologique des viandes**

Il faut ordonner une analyse microbiologique des viandes lorsque des lésions ou des souillures de la carcasse ou de parties de celle-ci rendent la décision douteuse, notamment:

- 1.1 lors de perturbations de l'état général;
- 1.2 lors de lésions inflammatoires ou de nécroses;
- 1.3 lorsque les animaux, exception faite du gibier d'élevage à onglons, n'ont pas été éviscérés en l'espace de 45 minutes après l'étourdissement ou la mise à mort, ou lorsque l'éviscération n'a pas été effectuée conformément aux règles;
- 1.4 lorsque la saignée est sujette à caution;
- 1.5 en cas de suspicion d'infections spécifiques par des micro-organismes pathogènes pour l'homme, salmonelles p. ex.;
- 1.6 lorsque des parties d'une carcasse, qui, conformément à l'annexe 2, doivent être contrôlées, font défaut lors du contrôle des viandes.

2 Echantillons à prélever pour l'analyse microbiologique des viandes

Les échantillons suivants doivent être prélevés pour l'analyse microbiologique des viandes:

- 2.1 chez les animaux des espèces bovine et équine;
 - 2.1.1 un morceau de muscle compact de 10 cm de long au moins, aussi épais que possible, avec son tissu fibreux et conjonctif:
 - 2.1.1.1 d'un quartier de devant;
 - 2.1.1.2 du quartier arrière situé en diagonale;
 - 2.1.2 sur chacun des deux autres quartiers, un ganglion lymphatique non incisé avec le tissu conjonctif et la graisse attenants, à savoir:
 - 2.1.2.1 un ganglion préscapulaire (*Ln. cervicalis superficialis*) ou un ganglion brachique (*Ln. axillaris*);
 - 2.1.2.2 un ganglion sacré interne (*Ln. iliacus lateralis* ou *medialis*), un ganglion précrural (*Ln. subiliacus*) ou un ganglion poplité (*Ln. popliteus*);
 - 2.1.3 la rate ou un morceau de celle-ci de la grandeur du poing;
 - 2.1.4 un rein;
 - 2.1.5 chez les animaux de l'espèce bovine le lobe de Spiegel du foie (*Lobus caudatus*), chez les animaux de l'espèce équine une partie de la même grosseur du bord tranchant;
 - 2.1.6 des parties spécifiquement altérées d'organes et de musculature, avec les ganglions lymphatiques correspondants;
- 2.2 chez les animaux des espèces ovine, caprine et porcine, chez le bétail de boucherie autre que celui des espèces citées, et chez le gibier d'élevage à onglons:
 - 2.2.1 un morceau de muscle compact aussi épais que possible, avec son tissu fibreux et conjonctif;

- 2.2.1.1 d'un quartier de devant;
- 2.2.1.2 du quartier arrière situé en diagonale;
- 2.2.2 un rein;
- 2.2.3 un morceau de foie, au minimum la moitié;
- 2.2.4 des parties spécifiquement altérées d'organes et de musculature, avec les ganglions lymphatiques correspondants.

3 Préparation des échantillons et envoi

- 3.1 La procédure pour le prélèvement d'échantillons est réglée par l'ordonnance du 4 juin 1984¹⁾ sur le prélèvement d'échantillons.
- 3.2 Les échantillons doivent être réfrigérés jusqu'à une température à cœur de 4° C.
- 3.3 Ils ne doivent pas être congelés.
- 3.4 Ils doivent être emballés pour l'envoi dans un emballage étanche, fermé de manière à éviter toute fuite.
- 3.5 Ils doivent être envoyés dans des récipients pourvus d'une isolation et d'éléments réfrigérants.
- 3.6 L'envoi doit s'effectuer le plus rapidement possible.
- 3.7 Les échantillons doivent être accompagnés d'un rapport de prélèvement d'échantillons (annexe 6) emballé proprement.

4 Méthode d'analyse microbiologique des viandes

4.1 Milieu de culture

4.1.1 Milieu au thioglycollate

Peptone	15,0 g
Extrait de levure	5,0 g
Glucose	5,0 g
NaCl	2,5 g
Thioglycollate de sodium	0,5 g
L-cystine	0,5 g
Agar	0,75 g
Eau dist.	ad 1000 ml

pH final: 7,1±0,2

Dissoudre et stériliser 15 minutes à 121° C. Après refroidissement à env. 45° C, ajouter 10 ml de solution d'hémimine et 0,2 ml de solution de vitamine K₁ filtrée stérilement, mélanger et verser en flacons. Le bouillon prêt à l'emploi peut être conservé un certain temps au frais et à l'abri de la lumière, mais doit être régénéré une fois par semaine pendant une heure en étuve anaérobie ou au bain-marie.

Solution d'hémimine: Hémimine 0,050 g
NaOH (1N) 1,0 ml
Eau dist. ad 100 ml
Stériliser 15 minutes à 121° C

¹⁾ RS 817.94

- Solution de vitamine K₁: Vitamine K₁ 0,15
 Ethanole 30 ml
 Conserver au frais et à l'abri de la lumière
- 4.1.2 Bouillon au tétrathionate
- | | |
|---|------------|
| Peptone | 5,0 g |
| Sels biliaires | 1,0 g |
| Ca CO ₃ | 10,0 g |
| Na ₂ S ₂ O ₃ | 30,0 g |
| Eau dist. | ad 1000 ml |
- pH final: 7,8±0,2
 En remuant, amener prudemment à ébullition (ne pas stériliser). Après refroidissement à moins de 45° C, ajouter 20 ml de solution d'iode, mélanger et verser en flacons. Au besoin, on peut ajouter 1 ml d'une solution à 1 pour cent de vert brillant. Le bouillon prêt à l'emploi doit être employé le jour de sa fabrication; le bouillon de base peut être conservé un certain temps au frais et à l'abri de la lumière.
- | | |
|---------------------|-------|
| Solution d'iode: KJ | 5,0 g |
| J | 6,0 g |
| Eau dist. | 20 ml |
- 4.1.3 Bouillon Rappaport-Vassiliadis
- 4.1.3.1 Solution de peptone:
- | | |
|---------------------------------|------------|
| Peptone | 5,0 g |
| NaCl | 8,0 g |
| KH ₂ PO ₄ | 1,6 g |
| Eau dist. | ad 1000 ml |
- Dissoudre en chauffant à 70–80° C. La solution de peptone doit être fraîchement préparée pour chaque emploi.
- 4.1.3.2 Solution de chlorure de magnésium:
- | | |
|--|------------|
| MgCl ₂ · 6 H ₂ O | 400,0 g |
| Eau dist. | ad 1000 ml |
- La solution de chlorure de magnésium peut être conservée dans un flacon de couleur foncée pendant une année, à température ambiante.
- 4.1.3.3 Solution de vert malachite:
- | | |
|------------------------|-----------|
| Vert malachite-oxalate | 0,4 g |
| Eau dist. | ad 100 ml |
- La solution de vert malachite peut être conservée dans un flacon de couleur foncée pendant six mois, à température ambiante. Pour chaque nouveau lot, examiner si le vert malachite convient.
- 4.1.3.4 Milieu complet:
- | | |
|-----------------------------------|---------|
| Solution de peptone | 1000 ml |
| Solution de chlorure de magnésium | 100 ml |
| Solution de vert malachite | 10 ml |
- Mélanger et stériliser pendant 15 minutes à 115° C. Le milieu ainsi préparé peut être conservé dans le réfrigérateur pendant un mois.
- 4.1.4 Géluse au sang
- | | |
|-------------------------|--------|
| Extrait de cœur de bœuf | 10,0 g |
| Peptone | 10,0 g |
| NaCl | 5,0 g |

Agar q.s.
Eau dist. ad 1000 ml

pH final: 7,3±0,2

Dissoudre et stériliser 15 minutes à 121° C. Après refroidissement à 48° C, ajouter du sang défibriné stérile de mouton (concentration finale 5%), mélanger et couler en boîtes.

En lieu et place de cette gélose au sang, on peut employer un milieu gélosé comparable, non sélectif, additionné de sang.

4.1.5 Gélose lactosée au bleu de bromothymole

Peptone 7,0 g
Lactose 15,5 g
NaCl 5,0 g
Bleu de bromothymole 0,04 g
Agar q.s.
Eau dist. ad 1000 ml

pH final: 7,0±0,2

Dissoudre et stériliser 15 minutes à 121° C.

En lieu et place du milieu gélose lactosé au bleu de bromothymole, on peut employer un milieu gélosé comparable, faiblement sélectif, adapté à la différenciation des colonies fermentant et ne fermentant pas le lactose.

4.1.6 Gélose au vert brillant et rouge de phénol

Peptone 10,0 g
Extrait de levure 3,0 g
Lactose 10,0 g
Saccharose 10,0 g
NaCl 5,0 g
Rouge de phénol 0,08 g
Vert brillant 0,0125 g
Agar q.s.
Eau dist. ad 1000 ml

pH final: 6,9±0,2

Dissoudre et stériliser 15 minutes à 121° C.

Il faut parallèlement employer un second milieu sélectif éprouvé, pour salmonelles, p. ex.:

- Gélose xylose-lysine-desoxycholate
- Gélose Salmonella-Shigella
- Gélose mannitole-lysine-violet de cristal-vert brillant

4.2 Préparation des échantillons

Les tissus conjonctifs et adipeux doivent être enlevés. La surface de l'endroit prévu pour le prélèvement doit être dénaturée par la chaleur sur une profondeur de 1 à 2 mm pour garantir un prélèvement stérile. Le prélèvement s'effectue avec des instruments stérilisés – ciseaux, pincettes ou spatule.

Le matériel d'examen doit être conservé au froid jusqu'à la conclusion de l'examen bactériologique. Toutefois, une éventuelle expertise doit en principe être effectuée sur la base de nouveaux prélèvements.

- 4.3 Enrichissement en milieu liquide
Des échantillons partiels de la musculature, du foie, de la rate et des reins sont placés séparément dans des tubes à 10 ml de milieu au thioglycollate et incubés pendant 18 à 24 heures à 37° C.
Les cultures en milieux liquides montrant une croissance sont repiquées sur gélose au sang et bleu de bromothymole-lactose-agar. Les boîtes sont incubées 18 à 24 heures à 37° C. Parallèlement, un étalement sur plaque porte-objet, suivi d'une coloration Gram doit être effectué. En cas de suspicion de germes anaérobies (mise en évidence de bâtonnets gram-positifs par la coloration de Gram, culture de matériel d'abcès), on effectue un repiquage supplémentaire sur gélose au sang avec incubation anaérobie pendant 18 à 24 heures à 37° C.
- 4.4 Ensemencement direct sur milieux de culture solides
Un échantillon partiel des muscles et des organes est ensemencé de manière appropriée sur une partie des milieux de culture suivants:
Gélose au sang
Bleu de bromothymole-lactose-agar ou milieux gélosés comparables.
Les milieux sont incubés pendant 18 à 24 heures à 37° C. En cas d'absence de croissance, ils sont réincubés 18 à 24 heures à 37° C.
- 4.5 Enrichissement pour Salmonella
Un échantillon partiel de chaque échantillon de musculature et du foie, de la rate et des reins est placé dans un récipient contenant 50 ml de bouillon au tétrathionate ou 50 ml de bouillon Rappaport-Vassiliadis. Après 18 à 24 heures d'incubation à 37° C pour le bouillon au tétrathionate, resp. 43° C pour le milieu de Rappaport-Vassiliadis, un repiquage sur gélose au vert brillant et un milieu sélectif supplémentaire éprouvé pour salmonelles est effectué, qui est à son tour incubé 18 à 24 heures à 37° C.
- 4.6 Interprétation des boîtes montrant une croissance
Après écoulement du temps d'incubation, les boîtes doivent être examinées quant à la croissance d'agents de maladies infectieuses, de toxoinfections ou d'intoxications, de septicémies ou de germes non spécifiques au cœur de la musculature.
- 4.7 Test à l'égard des substances inhibitrices
La musculature et les reins doivent être examinés quant à la présence de substances inhibitrices. A cette occasion, le test à l'égard des substances inhibitrices décrit au chapitre 11 du Manuel suisse des denrées alimentaires («test à quatre plaques CEE» élargi) doit être appliqué.

Annexe 5
(art. 8)

Estampille du contrôle des viandes



Largeur de l'ovale: 4,5 cm, hauteur de l'ovale: 2,7 cm.

Hauteur des lettres et des chiffres: 0,3 cm.

Au centre de l'ovale, une combinaison de lettres et de chiffres indiquera le canton, le numéro de contrôle de l'abattoir et, après un trait oblique, le numéro du contrôleur des viandes.

Annexe 6
(art. 9, let. a)

Recto

Canton:	
Rapport officiel de prélèvement d'échantillons	
Commune	
Abattoir	Numéro de contrôle
Espèce animale	
Age	
Sexe	
Identification de l'animal	
Numéro du laissez-passer	
Exploitation d'origine	
Désignation de l'échantillon	<input type="checkbox"/> pour AMV* (annexe 4 OCV)
Identification de l'échantillon	
Motif du prélèvement	
Analyse demandée	<input type="checkbox"/> AMV* (annexe 4 OCV)
Quantité prélevée	
Valeur de l'échantillon	
Type d'emballage	
Prescriptions pour le transport	
Laboratoire	
Carcasse/parties séquestrées	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
Lieu, date, heure:	
L'échantillon a été prélevé en présence du soussigné, qui confirme l'exactitude du rapport de prélèvement: Pour l'établissement:	
Contrôleur des viandes:	
Remarques et indications supplémentaires voir au verso	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non

Voies de droit voir au verso

*Analyse microbiologique des viandes

Annexe 8
(art. 9, let. c)

Recto

Canton: _____

Période: _____

Résultat du contrôle des viandes

Abattages ordinaires Abattages d'animaux malades ou accidentés Abattages d'animaux étrangers

Commune: _____

Abattoir: _____ Numéro de contrôle: _____

Contrôleur des viandes (nom, adresse): _____

Espèce animale	Nombre d'animaux abattus	propre à la consommation	impropre à la consommation
Taureaux			
Bœufs			
Vaches			
Génisses			
Veaux (moins de six mois)			
Moutons			
Chèvres			
Porcs			
Chevaux			
Autres: _____			

Justification de la décision «impropre à la consommation» voir au verso

Remarques: _____

Lieu, date: _____ Signature: _____

Recto

Canton: _____

Rapport d'inspection

Commune: _____

<p>Abattoir</p> <p>Número de contrôle: _____</p> <p>Etablissement: _____</p> <p>Adresse: _____</p> <p>NPA /Lieu: _____</p> <p>Téléphone: _____</p>	<p>Contrôleur des viandes:</p> <p>Nom: _____</p> <p>Prénom: _____</p> <p>Adresse: _____</p> <p>NPA /Lieu: _____</p> <p>Téléphone: _____</p>
---	--

Approbation des plans	<input type="checkbox"/>	Révisions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Autorisation d'exploiter	<input type="checkbox"/>	Révisions	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

	bovin	veau	mouton	chèvre	porc	cheval	_____	_____
Étourdissement*								
Cadence**								

* E=électrique (manuel) P=électrique (restrainer) P=cheville percutante D=di oxyde de carbone
** Animaux par heure

Evaluation

lors de l'inspection

en ordre

Remarques

Personnel	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Enceinte, clôture	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Nettoyage et désinfection	véhicules (animaux)	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non
		véhicules (viandes)
Rampes pour animaux/locaux de stabulation	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	
Local d'abattage	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Cadences d'abattage	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Installations pour l'étourdissement	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Vidange de l'estomac/des intestins	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Traitement des abats	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Locaux de réfrigération et de surgélation	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Expédition	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Locaux pour le personnel	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Entrepôts matériel	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Locaux/install. pour les déchets animaux	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____
Locaux/install. pour les contrôles officiels	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	_____

Lieu, date, heure: _____	
Pour l'établissement: _____	Inspecteur des viandes: _____
Autres remarques voir au verso <input type="checkbox"/>	Lettre suit <input type="checkbox"/>

Recto

Annonce de maladies et de traitements

Exploitation d'origine:	Nom/prénom: _____	
	Adresse: _____	
	NPA/lieu: _____	
Animal(-aux):	Nombre (en lettres): _____	
	Espèce animale: _____	
	Désignation (race, couleur): _____	

	Identification: _____	

Maladies et traitements:		
Nature de la maladie/de l'accident:	_____	
Désignation des médicaments:		Date du dernier traitement:
_____		_____
_____		_____
_____		_____
_____		_____
_____		_____
_____		_____
Lieu, date:		Signature:

Art. 18 de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995 sur l'hygiène des viandes (RS **817.190**)

¹ Par une note écrite remise à la personne chargée du contrôle à la réception (art. 27) et destinée au contrôleur des viandes, le détenteur a l'obligation d'annoncer les cas où un animal:

- a été malade ou a été accidenté durant les dix derniers jours précédant l'abattage;
- a été traité avec des médicaments, le délai d'attente n'étant pas échu au moment de l'abattage;
- a reçu des aliments contenant des substances qui peuvent laisser des résidus dans la viande.

² Lorsque la législation sur les épizooties prévoit un laissez-passer, l'annonce sera faite sur ce document.