

**Ordonnance**  
**sur la formation des organes chargés du contrôle**  
**de l'hygiène des viandes**  
**(OFHV)**

du 1<sup>er</sup> mars 1995 (Etat le 13 décembre 2005)

---

*Le Conseil fédéral suisse,*

vu l'art. 41, al. 1, de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires (LDAI)<sup>1</sup>,  
*arrête:*

**Section 1 Champ d'application**

**Art. 1**

<sup>1</sup> La présente ordonnance règle les exigences auxquelles doivent satisfaire:

- a. les vétérinaires dirigeants désignés par les cantons selon l'art. 40, al. 5, LDAI;
- b. les inspecteurs des viandes;
- c. les contrôleurs des viandes vétérinaires;
- d. les contrôleurs des viandes non vétérinaires.

<sup>2</sup> Quiconque exerce comme suppléant l'une des fonctions visées aux let. b à d est soumis aux mêmes exigences que le titulaire.

**Section 2 Conditions de nomination**

**Art. 2 Diplôme**

<sup>1</sup> Quiconque veut être nommé à l'une des fonctions visées à l'art. 1 doit être titulaire du diplôme de l'organe de contrôle correspondant.

<sup>2</sup> Les vétérinaires cantonaux nouvellement nommés et qui ne sont pas titulaires du diplôme de vétérinaire dirigeant exercent cette dernière fonction à titre intérimaire, pour autant que le poste ne soit pas déjà occupé. Ils doivent obtenir le diplôme dans les 18 mois qui suivent leur entrée en fonction.

**Art. 3 Conditions supplémentaires**

Les cantons peuvent poser des conditions de nomination supplémentaires.

RO 1995 1744

<sup>1</sup> RS 817.0

### Section 3 Formation

#### Art. 4 Formation de base

Quiconque veut obtenir un diplôme pour exercer l'une des fonctions visées à l'art. 1, al. 1, let. a à c, doit avoir achevé les études de médecin-vétérinaire.

#### Art. 5 Etudes accomplies à l'étranger

<sup>1</sup> Quiconque a terminé ses études à l'étranger doit soumettre son certificat de fin d'études à la commission d'examen du Département fédéral de l'économie publique avant de commencer la formation.

<sup>2</sup> Un certificat de fin d'études étranger est reconnu:

- a. s'il atteste que le titulaire a des connaissances de base en médecine vétérinaire qui équivalent aux exigences de l'examen suisse pour les médecins-vétérinaires (O du 19 nov. 1980<sup>2</sup> concernant les examens de médecin-vétérinaire);
- b. si le titulaire a des connaissances suffisantes de l'une des langues officielles.

<sup>3</sup> La commission d'examen statue sur la reconnaissance du certificat et communique sa décision au candidat. Elle peut faire dépendre sa décision des résultats d'un examen oral.

#### Art. 6 Formation des vétérinaires dirigeants

Quiconque veut obtenir le diplôme de vétérinaire dirigeant doit:

- a. être titulaire du diplôme d'inspecteur des viandes ou pouvoir justifier de connaissances ou d'expériences équivalentes;
- b. effectuer un stage pratique d'un mois à l'Office vétérinaire fédéral (Office fédéral), consacré à:
  1. la direction du contrôle des viandes,
  2. la procédure d'approbation des plans d'abattoirs.

#### Art. 7 Formation des inspecteurs des viandes

<sup>1</sup> Quiconque veut obtenir le diplôme d'inspecteur des viandes doit:

- a. être titulaire du diplôme de contrôleur des viandes;
- b. pouvoir justifier d'une formation pratique de 50 jours ouvrables au moins auprès de divers organes de contrôle de la Confédération et des cantons, lui ayant permis de s'informer sur le travail administratif, l'inspection du contrôle des animaux avant et après l'abattage et l'inspection d'abattoirs, d'établissements de découpe et de transformation, d'entrepôts frigorifiques et d'autres entrepôts;

<sup>2</sup> RS 811.112.4

- c. acquérir des connaissances dans les domaines de:
  - 1. la législation sur les denrées alimentaires, sur les épizooties, sur la protection des animaux et sur les médicaments,
  - 2. la pathologie, la microbiologie et la parasitologie dans le cadre du contrôle des animaux avant et après l'abattage,
  - 3. la détention d'animaux,
  - 4. la technique de l'abattage et la technologie des denrées alimentaires,
  - 5. l'hygiène des denrées alimentaires et l'hygiène d'exploitation,
  - 6. les principales méthodes d'analyses de laboratoire,
  - 7. la procédure lors d'inspections dans des établissements.

<sup>2</sup> La formation pratique et théorique est dirigée par un vétérinaire dirigeant. Les connaissances théoriques peuvent être acquises en suivant des cours ou par l'étude en autodidacte.

**Art. 8<sup>3</sup>** Formation des contrôleurs des viandes vétérinaires

<sup>1</sup> Quiconque veut obtenir le diplôme de contrôleur des viandes vétérinaire doit:

- a. présenter des aptitudes en matière de coopération multidisciplinaire;
- b. justifier d'une formation pratique d'au moins 30 jours ouvrables dans un grand établissement qui comprend:
  - 1. l'exécution du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes, et
  - 2. une vérification des systèmes de gestion de la sécurité alimentaire ou de la santé animale dans les abattoirs et les établissements de découpe;
- c. avoir acquis des connaissances concernant:
  - 1. la législation sur les épizooties, sur les denrées alimentaires, sur la protection des animaux et sur les agents thérapeutiques, procédures administratives comprises, dans la mesure où elles sont pertinentes pour les contrôles officiels dans les abattoirs et les ateliers de découpe,
  - 2. les épizooties, la pathologie, la microbiologie, la parasitologie, l'épidémiologie, l'hygiène des denrées alimentaires, y compris l'évaluation des résultats de laboratoire, la technologie de la viande et l'éthologie, dans la mesure où elles sont pertinentes pour les contrôles officiels dans les abattoirs et les ateliers de découpe,
  - 3. la gestion de la qualité, lors de l'abattage et de l'élimination des sous-produits animaux,
  - 4. la communication et la méthodologie de la formation.

<sup>3</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'annexe à l'O du 23 nov. 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2006 (RS 817.190).

<sup>2</sup> La formation pratique est dirigée par un vétérinaire dirigeant ou un inspecteur des viandes librement choisi conformément aux objectifs de la formation fixés par l'Office fédéral. Les connaissances théoriques peuvent être acquises dans le cadre de la formation de base, en suivant des cours ou par l'étude en autodidacte.

**Art. 9<sup>4</sup>** Formation des contrôleurs des viandes non vétérinaires

<sup>1</sup> Quiconque veut obtenir le diplôme de contrôleur des viandes non vétérinaire, doit suivre une formation théorique et pratique d'au moins quatre semaines et accomplir une période d'essai de 16 semaines pour acquérir des connaissances pratiques et théoriques concernant:

- a. les grandes lignes de la législation sur les denrées alimentaires, sur les épizooties et sur la protection des animaux, dans la mesure où elles sont utiles pour le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes;
- b. l'anatomie de la carcasse et les altérations pathologiques;
- c. la technique et l'hygiène de l'abattage;
- d. les procédures du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes.

<sup>2</sup> Si les contrôleurs des viandes s'occupent exclusivement du prélèvement et de l'examen des échantillons pour la recherche de trichinelles, le cours d'introduction ne dure que 3 jours.

<sup>3</sup> La formation pratique et théorique et le cours d'introduction sont dirigés par un vétérinaire dirigeant ou un inspecteur des viandes conformément aux objectifs de la formation fixés par l'Office fédéral.

<sup>4</sup> Pendant la période probatoire visée à l'al. 1, les personnes à former peuvent assumer des tâches prévues à l'art. 57 de l'ordonnance du 23 novembre 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes<sup>5</sup> sous la surveillance d'un contrôleur des viandes vétérinaire.

**Art. 9a<sup>6</sup>** Objectifs de la formation

Sur proposition de la commission d'examens, l'Office fédéral définit les objectifs de la formation pour les cursus visés aux art. 6 à 9.

<sup>4</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'annexe à l'O du 23 nov. 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2006 (RS 817.190).

<sup>5</sup> RS 817.190

<sup>6</sup> Introduit par le ch. II 1 de l'annexe à l'O du 23 nov. 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2006 (RS 817.190).

## Section 4 Examens

### Art. 10 Inscription à l'examen de vétérinaire dirigeant ou d'inspecteur des viandes

<sup>1</sup> Quiconque veut passer l'examen de vétérinaire dirigeant ou d'inspecteur des viandes doit s'inscrire auprès de la commission d'examen du Département fédéral de l'économie publique.

<sup>2</sup> Il doit joindre à l'inscription:

- a. le diplôme de contrôleur des viandes;
- b. pour l'examen de vétérinaire dirigeant: le diplôme d'inspecteur des viandes;
- c. une attestation de l'autorité qui a dirigé la formation certifiant que celle-ci a été suivie conformément aux prescriptions;
- d. un justificatif de l'acquittement des frais d'examen.

<sup>3</sup> La commission d'examen décide qui est autorisé à se présenter à l'examen et fait passer l'examen.

### Art. 11 Inscription à l'examen de contrôleur des viandes

<sup>1</sup> Quiconque veut passer l'examen de contrôleur des viandes doit s'inscrire auprès de l'autorité désignée par le canton. Il doit joindre à l'inscription une attestation de l'autorité qui a dirigé la formation certifiant que celle-ci a été suivie conformément aux prescriptions.

<sup>2</sup> Les vétérinaires doivent faire parvenir en outre leur diplôme fédéral de médecin-vétérinaire ou le certificat étranger et la décision de la commission d'examen du Département fédéral de l'économie publique.

<sup>3</sup> L'autorité désignée par le canton décide qui est autorisé à se présenter à l'examen, prépare l'examen et le fait passer.

### Art. 12 Examen de vétérinaire dirigeant

L'examen de vétérinaire dirigeant comprend trois épreuves avec une note chacune:

- a. un travail écrit sur un problème relatif à l'exécution du droit sur les denrées alimentaires (durée: dix jours);
- b. l'évaluation pratique d'un abattoir sur la base des plans (durée: un jour);
- c. un examen oral relatif au domaine d'activité du vétérinaire dirigeant (durée: une heure).

**Art. 13** Examen d'inspecteur des viandes

L'examen d'inspecteur des viandes comprend quatre épreuves avec une note chacune:

- a. un travail écrit sur un problème relatif au contrôle des animaux avant et après l'abattage (durée: une heure);
- b. un travail écrit sur un problème relatif à la production animale (durée: une heure);
- c. l'évaluation pratique d'un abattoir après inspection de l'établissement (durée: un jour);
- d. un examen oral relatif au domaine d'activité de l'inspecteur des viandes (durée: une heure).

**Art. 14** Examen de contrôleur des viandes vétérinaire

L'examen de contrôleur des viandes vétérinaire comprend quatre épreuves avec une note chacune:

- a. un examen oral ou écrit sur les connaissances du domaine d'activité du contrôleur des viandes vétérinaire;
- b. un contrôle pratique de trois espèces animales avant et après l'abattage (durée: trois fois 30 minutes).

**Art. 15** Examen de contrôleur des viandes non vétérinaire

<sup>1</sup> L'examen de contrôleur des viandes non vétérinaire comprend trois épreuves avec une note chacune:

- a. un examen oral ou écrit sur les connaissances du domaine d'activité du contrôleur des viandes non vétérinaire;
- b. un contrôle pratique de deux espèces animales avant et après l'abattage (durée: deux fois 30 minutes).

<sup>2</sup> Si les contrôleurs des viandes sont exclusivement occupés au prélèvement et à l'examen d'échantillons pour la recherche de trichinelles, seule cette activité fait l'objet d'un examen et d'une note.<sup>7</sup>

**Art. 16** Notation

<sup>1</sup> Une note est attribuée pour chaque épreuve. Elle est communiquée par écrit au candidat à la fin de toutes les épreuves.

<sup>7</sup> Introduit par le ch. II 1 de l'annexe à l'O du 23 nov. 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2006 (RS 817.190).

<sup>2</sup> Les performances sont notées comme il suit:

6 = très bien

5 = bien

4 = suffisant

3 = insuffisant

2 = mauvais

1 = très mauvais

Les demi-points sont admis.

<sup>3</sup> La note moyenne est la somme des notes obtenues divisée par le nombre d'épreuves.

<sup>4</sup> L'examen est réussi si la note moyenne est d'au moins 4,0, à condition qu'il n'y ait pas de note inférieure à 3 ou pas plus d'une note inférieure à 4.

**Art. 17** Possibilité de repasser l'examen

Quiconque a échoué à l'examen peut le repasser une fois, au plus tôt trois mois plus tard.

**Art. 18** Délivrance des diplômes

<sup>1</sup> La commission d'examen du Département fédéral de l'économie publique délivre les diplômes aux vétérinaires dirigeants et aux inspecteurs des viandes.

<sup>2</sup> L'autorité désignée par le canton délivre les diplômes aux contrôleurs des viandes.

**Art. 19** Utilisation de moyens inadmissibles

L'autorité qui fait passer l'examen peut déclarer qu'un candidat n'est pas reçu s'il a utilisé des moyens inadmissibles pour être autorisé à se présenter ou pendant l'examen lui-même.

## Section 5

### Organisation des autorités chargées de faire passer les examens

**Art. 20** Commission d'examen du Département fédéral de l'économie publique

<sup>1</sup> Le Département fédéral de l'économie publique institue une commission d'examen.

<sup>2</sup> Elle se compose d'un représentant de l'Office fédéral, qui est président, de deux vétérinaires dirigeants et de deux inspecteurs des viandes.

<sup>3</sup> La commission d'examen a atteint le quorum lorsque trois de ses membres sont présents.

<sup>4</sup> L'Office fédéral assure la direction et le secrétariat.

**Art. 21** Autorités cantonales chargées de faire passer les examens

Les cantons désignent l'autorité chargée de faire passer les examens.

**Section 6 Formation continue****Art. 22** Cours proposés

<sup>1</sup> L'Office fédéral organise des cours de formation continue pour les vétérinaires dirigeants et les inspecteurs des viandes.

<sup>2</sup> Les cantons organisent des cours de formation continue pour les contrôleurs des viandes.

<sup>3</sup> Les cantons peuvent organiser des cours en commun ou peuvent en charger des organisations.

**Art. 23** Obligation de suivre une formation continue

Tous les organes de contrôle sont tenus de suivre au moins tous les deux ans un cours de formation continue.

**Section 7 Dispositions finales****Art. 24<sup>8</sup>** Disposition transitoire relative à la modification du  
23 novembre 2005

Les contrôleurs de viandes vétérinaires et non vétérinaires qui exercent leur fonction dans des grands établissements doivent suivre un cours de formation continue de cinq jours dans un intervalle de 18 mois; pour ceux qui travaillent dans un établissement de faible capacité, la durée du cours de formation continue est de deux jours.

**Art. 25** Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> juillet 1995.

<sup>8</sup> Nouvelle teneur selon le ch. II 1 de l'annexe à l'O du 23 nov. 2005 concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes, en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> janv. 2006 (RS 817.190).