

# RÈGLEMENT

## sur les abattoirs et les contrôles en relation avec l'abattage (RACA)

817.21.1

du 12 juillet 1995

LE CONSEIL D'ÉTAT DU CANTON DE VAUD

vu la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels <sup>A</sup>

vu l'ordonnance fédérale du 1er mars 1995 sur l'hygiène des viandes <sup>B</sup>

vu l'ordonnance fédérale du 1er mars 1995 sur la formation des organes chargés du contrôle de l'hygiène des viandes <sup>C</sup>

vu l'ordonnance du Département fédéral de l'économie publique du 1er mars 1995 sur le contrôle des viandes <sup>D</sup>

vu l'ordonnance du Département fédéral de l'économie publique du 1er mars 1995 sur le pesage des animaux abattus <sup>E</sup>

vu la loi du 12 décembre 1994 relative à l'exécution de la loi fédérale du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires et les objets usuels <sup>F</sup>

vu le préavis du Département de l'intérieur et de la santé publique <sup>G</sup>

*arrête*

### Chapitre I Dispositions générales

#### Art. 1 Champ d'application

<sup>1</sup> Le présent règlement détermine les modalités d'exploitation et de construction des abattoirs. Il fixe l'exécution des contrôles qui y sont effectués et règle le pesage des animaux abattus. Il détermine en outre la formation des organes de contrôle.

### Chapitre II Abattoirs et locaux d'abattage

#### Art. 2 Exigences

<sup>1</sup> Les abattoirs doivent respecter les exigences de l'ordonnance fédérale sur l'hygiène des viandes <sup>A</sup>(ci-après: OHyV), de la législation sur les épizooties <sup>B</sup>ainsi que de celle sur la protection des animaux <sup>C</sup>.

#### Art. 3 Plans

<sup>1</sup> Quiconque veut construire un abattoir ou entreprendre des transformations doit faire approuver les plans avant le début des travaux. Il dépose la demande auprès du vétérinaire dirigeant.

<sup>2</sup> Le vétérinaire dirigeant décide de la classification des abattoirs en grands ou petits établissements.

<sup>3</sup> Le vétérinaire dirigeant approuve les plans de construction ou de transformation des petits établissements. L'Office vétérinaire fédéral statue sur l'approbation des grands établissements.

#### Art. 4 Autorisation d'exploitation

<sup>1</sup> L'autorisation d'exploiter un abattoir est délivrée par le vétérinaire dirigeant. Elle détermine:

- a. le nom de l'exploitant;
- b. le numéro de contrôle;
- c. les espèces animales autorisées pour l'abattage;
- d. la cadence maximale des abattages;
- e. la capacité des locaux réfrigérés;
- f. le nombre requis de contrôleurs des viandes vétérinaires et non vétérinaires.

<sup>2</sup> Une copie de l'autorisation d'exploitation est transmise à la municipalité et à l'inspecteur des viandes de la région où est situé l'abattoir.

#### Art. 5 Validité de l'autorisation d'exploitation

<sup>1</sup> L'autorisation d'exploitation est valable dix ans. Elle reste valable lors de changement d'exploitant.

**Art. 6 Retrait de l'autorisation d'exploitation**

<sup>1</sup> L'autorisation d'exploitation peut être retirée en tout temps si les conditions de l'article 4, premier alinéa, ne sont plus respectées, si des transformations importantes ont été effectuées sans approbation des plans, si les défauts constatés n'ont pas été éliminés dans les délais impartis ou si les exigences de l'hygiène, du pesage ou de la protection des animaux font l'objet de contestations répétées.

**Chapitre III Exécution des contrôles****Art. 7 Vétérinaire dirigeant**

<sup>1</sup> Le vétérinaire dirigeant est responsable de l'exécution des dispositions fédérales et cantonales régissant l'inspection des abattoirs et les contrôles en relation avec l'abattage. Il est nommé par le Conseil d'Etat.

<sup>2</sup> Le vétérinaire cantonal est en principe le vétérinaire dirigeant.

**Art. 8 Régions d'inspection**

<sup>1</sup> Le canton est subdivisé en trois ou quatre régions pour l'inspection des abattoirs et les contrôles en relation avec l'abattage.

**Art. 9 Inspecteurs des viandes**

<sup>1</sup> Le Département de l'intérieur et de la santé publique <sup>A</sup> (ci-après : le département) nomme, engage et rétribue un inspecteur des viandes par région d'inspection.

<sup>2</sup> En cas d'absence ou de récusation, les inspecteurs des viandes se remplacent mutuellement.

<sup>3</sup> L'inspecteur des viandes surveille régulièrement les conditions d'abattage de sa région d'inspection. Il se récuse pour les inspections effectuées dans les établissements où il fonctionne en tant que contrôleur des viandes vétérinaire. Il adresse au vétérinaire dirigeant un rapport annuel portant sur les visites d'établissement effectuées, ainsi que sur le décompte des émoluments de contrôle des viandes perçus par les municipalités.

<sup>4</sup> Il s'assure que les conditions d'exploitation des abattoirs sont conformes aux dispositions fédérales et cantonales en la matière.

<sup>5</sup> Il collecte périodiquement les rapports journaliers prévus par l'article 55 OHyV <sup>B</sup> et établit les documents prévus par l'article 9 de l'ordonnance fédérale sur le contrôle des viandes <sup>C</sup> (ci-après: OCV).

**Art. 10 Contrôleurs des viandes**

<sup>1</sup> Les municipalités responsables du contrôle des viandes nomment, engagent et rétribuent les contrôleurs des viandes et leurs suppléants. Elles s'assurent de l'absence de conflits d'intérêts au sens de l'article 13.

<sup>2</sup> Les contrôleurs des viandes sont chargés du contrôle des animaux avant et après l'abattage. Ils rédigent les documents prescrits par l'article 55 OHyV <sup>A</sup>.

<sup>3</sup> Le vétérinaire dirigeant fixe le nombre de contrôleurs des viandes nécessaires pour chaque établissement. Il ratifie le choix des municipalités.

<sup>4</sup> Dans les abattoirs où fonctionne un seul contrôleur des viandes, celui-ci doit en principe être vétérinaire.

<sup>5</sup> Le vétérinaire dirigeant peut révoquer les contrôleurs des viandes qui ne satisfont pas aux exigences de l'ordonnance sur la formation des organes chargés du contrôle de l'hygiène des viandes <sup>B</sup> (ci-après: OFHV).

**Art. 11 Contrôleurs des viandes non vétérinaires**

<sup>1</sup> Dans les petits établissements, les municipalités peuvent engager des contrôleurs des viandes non vétérinaires s'il n'y a pas assez de vétérinaires disponibles.

<sup>2</sup> Dans les grands établissements, les municipalités peuvent engager des contrôleurs des viandes non vétérinaires pour assister leurs homologues vétérinaires.

**Art. 12 Suppléants**

<sup>1</sup> Un suppléant au moins est adjoint à chaque contrôleur des viandes. En règle générale, le suppléant est choisi parmi les contrôleurs des viandes actifs dans une autre commune.

**Art. 13 Conflits d'intérêts**

<sup>1</sup> Ne peuvent pas être nommés contrôleurs des viandes:

- a. les personnes exerçant la profession de boucher, à titre indépendant ou en tant qu'employés;
- b. les négociants en viandes;
- c. les marchands de bétail;
- d. les équarrisseurs.

<sup>2</sup> Dans les grands établissements, le premier alinéa n'est pas applicable aux contrôleurs des viandes non vétérinaires lorsque le contrôle est supervisé par un contrôleur vétérinaire.

<sup>3</sup> Les contrôleurs des viandes ne peuvent être nommés s'ils sont dans un rapport de parenté ou d'alliance avec le vétérinaire dirigeant, l'inspecteur des viandes ou l'exploitant de l'abattoir.

<sup>4</sup> Les contrôleurs des viandes doivent se récuser lors de l'inspection de la viande d'animaux qu'ils ont soignés ou élevés.

#### **Art. 14 Rémunération pour le contrôle des viandes**

<sup>1</sup> Les contrôleurs des viandes sont rémunérés par les municipalités. Pour les contrôleurs vétérinaires, les communes se basent sur la rémunération prévue par l'échelle cantonale des traitements pour la fonction de médecin-vétérinaire <sup>A</sup>. Pour les contrôleurs non vétérinaires, elles se basent sur les tarifs communaux prévus pour les contrôleurs des denrées alimentaires <sup>B</sup>.

#### **Art. 15 Rémunération pour les autres contrôles**

<sup>1</sup> Lorsque des prestations liées à la loi sur les épizooties <sup>A</sup>, à la loi sur la protection des animaux <sup>B</sup> ou au contrôle de la transformation de viande <sup>C</sup> sont effectuées en même temps que le contrôle des viandes, le département rémunère les municipalités pour le travail des contrôleurs des viandes vétérinaires selon le barème suivant:

- |                                                                                                                            |           |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|
| a) par journée de huit heures                                                                                              | Fr. 350.- |
| b) par demi-journée de quatre heures                                                                                       | Fr. 200.- |
| c) par heure si la durée du travail est inférieure à 4 heures<br>ou heure supplémentaire si elle est supérieure à 8 heures | Fr. 65.-  |

#### **Art. 16 Laissez-passer**

<sup>1</sup> Avant leur introduction dans l'abattoir, le laissez-passer des animaux de boucherie prévu par la législation sur les épizooties <sup>A</sup> doit être remis à la personne chargée de la réception de ces animaux, à l'exception de l'espèce chevaline.

#### **Art. 17 Analyses**

<sup>1</sup> Le laboratoire du Service vétérinaire cantonal (Institut Galli-Valério) analyse et examine les échantillons prélevés lors de l'abattage.

<sup>2</sup> Le vétérinaire dirigeant peut confier l'exécution de certaines analyses à d'autres laboratoires.

### **Chapitre IV Formation des organes de contrôle**

#### **Art. 18 Formation**

<sup>1</sup> Les organes chargés des contrôles avant, pendant et après l'abattage doivent être au bénéfice des diplômes prescrits par l'OFHV <sup>A</sup>.

#### **Art. 19 Frais et rémunérations**

<sup>1</sup> Le département prend à sa charge les frais des cours de formation et de formation continue organisés dans ce but. La rémunération des personnes astreintes à ces cours incombe aux municipalités.

### **Chapitre V Pesage des animaux abattus**

#### **Art. 20 Principe**

<sup>1</sup> La préparation des carcasses en vue du pesage et le pesage s'effectuent conformément à l'ordonnance fédérale sur le pesage des animaux abattus <sup>A</sup>.

#### **Art. 21 Peseurs**

<sup>1</sup> Le pesage des carcasses est effectué par des peseurs désignés par les établissements ou les municipalités.

<sup>2</sup> Les peseurs sont assermentés par les municipalités.

#### **Art. 22 Contrôles**

<sup>1</sup> Le contrôle de la préparation des carcasses et de leur pesage est confié au contrôleur des viandes.

### **Chapitre VI Emoluments**

#### **Art. 23 Emoluments pour le contrôle des viandes**

<sup>1</sup> Les municipalités perçoivent des émoluments pour le contrôle des viandes.

<sup>2</sup> Par animal de boucherie, les émoluments pour le contrôle des viandes sont les suivants:

|                      |                |
|----------------------|----------------|
| Bovins et chevaux    | Fr. 6.- à 12.- |
| Veaux et menu bétail | Fr. 3.- à 8.-  |

<sup>3</sup> Dans les grands établissements, il peut être perçu un émolument forfaitaire, calculé selon les coûts effectifs.

#### **Art. 24 Emoluments pour le pesage**

<sup>1</sup> Les municipalités ou les établissements peuvent percevoir un émolument pour le pesage des carcasses.

**Art. 25      Emolument de base**

<sup>1</sup> Dans les petits établissements, les municipalités peuvent percevoir, en sus des émoluments prévus à l'article 23, un émolument de base de Fr. 20.- au plus pour chaque déplacement du contrôleur des viandes qui effectue les contrôles.

**Art. 26      Autres émoluments**

<sup>1</sup> Pour toute déclaration écrite demandée et délivrée dans la compétence du contrôleur des viandes, la municipalité percevra un émolument de Fr. 6.-.

<sup>2</sup> Pour les contrôles ayant donné lieu à contestation ainsi que pour les prestations et les contrôles spéciaux, non effectués d'office et ayant occasionné plus de travail que les contrôles habituels, les municipalités percevront un émolument proportionnel au travail effectué, dans le cadre tarifaire prévu à l'article 15.

**Chapitre VII      Dispositions finales et transitoires****Art. 27      Dispositions transitoires**

<sup>1</sup> Les organes du contrôle des viandes doivent être nommés jusqu'au 31 décembre 1996.

<sup>2</sup> Les abattoirs en fonction au 1er juillet 1995 bénéficient d'un délai allant jusqu'au 30 juin 2005 pour adapter les locaux et les installations aux prescriptions de l'OHyV <sup>A</sup>, à moins qu'ils n'entreprennent des transformations importantes.

<sup>3</sup> Tous les abattoirs existants doivent remettre au vétérinaire dirigeant d'ici au 31 décembre 1996 les documents nécessaires à l'approbation des plans, avec le calendrier de la réalisation des modifications requises.

<sup>4</sup> Le vétérinaire dirigeant examine les plans d'ici au 30 juin 1998, décide du calendrier et délivre l'approbation des plans lorsque les conditions sont remplies.

<sup>5</sup> Le vétérinaire dirigeant décide d'ici au 30 juin 1998 de l'autorisation d'exploitation.

**Art. 28      Abrogation**

<sup>1</sup> Dès son entrée en vigueur, le présent règlement abroge:

- a. l'arrêté du 30 septembre 1966 sur le contrôle des viandes;
- b. le règlement du 7 décembre 1990 fixant le tarif des indemnités dues aux inspecteurs des viandes;
- c. l'article 13 du règlement du 9 janvier 1991 fixant le tarif des indemnités dues aux médecins-vétérinaires requis par les autorités judiciaires ou administratives.

**Art. 29      Entrée en vigueur**

<sup>1</sup> Le Département de l'intérieur et de la santé publique <sup>A</sup> est chargé de l'exécution du présent règlement qui entre immédiatement en vigueur.