

ÉCOLE NATIONALE SUPÉRIEURE VÉTÉRINAIRE

Projet de fin d'études

En vue de l'obtention du
Diplôme de Docteur Vétérinaire

ÉTUDE COMPARATIVE DE LA LÉGISLATION ALGÉRIENNE ET LA LÉGISLATION SUISSE RELATIVES AU CONTRÔLE DANS LES ABATTOIRS DE VIANDES ROUGES

Présenté par :

Mlle. LOUKKAL Souad

Mr. MEKAREM Adel

Soutenu le : 03/07/2018

Devant le jury composé de :

Présidente : Dr BAAZIZI Ratiba
Promotrice : Dr MATALLAH Asmaa Manel
Examineur 1 : Dr HARHOURA Khaled
Examinatrice 2 : Dr FERHAT Leila

Maître conférence classe A à l'ENSV
Maître assistante classe A à l'ENSV
Maître de conférence classe A à l'ENSV
Maître assistante classe A à l'ENSV

Année universitaire : 2017/2018

Remerciements

A Madame MATALLAH Asma Manel

Maitre assistante classe A

Qui nous a fait l'honneur d'encadrer ce travail

Pour son soutien, sa disponibilité, sa gentillesse et ses conseils

Qu'elle trouve ici l'expression de notre respect le plus profond.

A Madame BAAZIZI Ratiba

Maitres de conférences classe A

Qui nous a fait l'honneur d'accepter la présidence de notre jury.

Qu'elle reçoive ici l'expression de nos hommages respectueux.

A Monsieur HARHOURA Khaled

Maitre de conférence classe A

Qui nous a fait l'honneur d'accepter de participer à ce jury.

Sincères remerciements.

A Madame FERHAT Leila

Maitre assistante classe A

Qui nous a honoré par sa participation à l'examen de ce travail.

Un grand merci lui revient.

Dédicace

A nos parents

A nos familles

A nos amis

Adel et Souad

SOMMAIRE

Introduction.....	1
PREMIERE PARTIE : REVUE BIBLIOGRAPHIQUE.....	2
1^{er} CHAPITRE : L'ABATTOIR.....	2
I.1. Définition.....	2
I.2. Classification des abattoirs.....	2
II. Infrastructure et fonctionnement d'un abattoir.....	2
II.1.emplacement.....	2
II.2.Locaux et équipement d'un abattoir.....	3
II.2.1.Conception.....	3
II.2.2.Equipements techniques.....	3
II.3.Condition générale d'hygiène applicable au personnel.....	4
II.4.Approvisionnement en eau.....	5
II.5.Entretien et assainissement.....	5
III. Règles générales d'abattage habillage.....	6
III.1. Abattage proprement dit.....	6
III.1.1 Technique de l'abattage musulman.....	6
III.1.2. Abattages exceptionnels.....	6
III.1.2.1. abattage d'urgence.....	6
III.1.2.2. Abattage sanitaire.....	6
III.1.3. Saignée.....	7
III.2. Habillage.....	7
III.2.1 les différentes étapes de l'habillage.....	7
III.2.1.1. dépouille.....	7
III.2.2. Éviscération.....	7
III.2.3. Emoussage, fente, douchage et pesage des carcasses.....	8
III.3.La préparation des carcasses par le froid.....	8
III.3.1. ressuyage.....	8
III.3.2. réfrigération.....	9
III.3.3. congélation.....	9

IV. Inspection des animaux de boucherie.....	9
IV.1. Inspection ante-mortem.....	9
IV.1.1. Sanction de l'inspection ante-mortem.....	9
IV.2. surveillance des opérations d'abattage.....	10
IV.3 Inspection post-mortem.....	10
IV.3.1. Sanction de l'inspection post-mortem.....	11
IV.3.1.1 Estampillage.....	11
IV.3.1.2 Mise en consigne.....	11
IV.3.1.3 saisie.....	11
2^{eme} CHAPITRE : LA LEGISLATION VETERINAIRE.....	12
I. Généralité sur la législation.....	12
I.1. Définition.....	12
I.2. Types de législation.....	12
I.3. Les normes juridiques.....	12
I.3.1. droit.....	12
I.3.2. constitution.....	13
I.3.3. lois.....	13
I.3.4. Décrets.....	13
I.3.5. Arrêté.....	14
I.3.6. Circulaires et instruction ministérielle.....	14
II. La législation vétérinaire.....	14
II.1. Type de législation vétérinaire.....	15
II.2. Principe généraux de la législation vétérinaire.....	15
II.3. Elaboration de la législation vétérinaire.....	16
II.4. Rôle de La législation vétérinaire dans la sécurité de la chaine alimentaire humaine.....	16
III. Les services vétérinaires.....	17
III.1. Principes fondamentaux de la qualité des services vétérinaires.....	17
III.2. Organisation des services vétérinaires en Algérie.....	18
III.3. Organisation des activités de santé publique vétérinaire en Suisse.....	20

DEUXIEME PARTIE : ETUDE COMPARATIVE.....	22
I. Matériel et méthode.....	22
I.1. Matériel.....	22
I.2. Méthode.....	22
II : Résultats.....	23
II.1.Comparaison entre la législation suisse et la législation algérienne.....	23
II.2. Identification des textes.....	61
II.2.1. Identification des textes réglementaires et législatifs suisses.....	61
II.2.2. Identification des textes réglementaires et législatifs algériens.....	61
III. Discussion.....	62
IV. Conclusion.....	68
V. Recommandations et perspectives.....	69
VI. Références bibliographiques.....	70

Sommaire du tableau 1

✓ Infrastructure	23
Réception des animaux.....	23
Hébergement.....	24
Couloir d'acheminement.....	26
Immobilisation /étourdissement / Saignée.....	27
Local d'abattage et installation.....	28
Local de réfrigération et de congélation.....	33
Personnel.....	34
Elimination des sous produits animaux.....	35
Autre locaux / Installation.....	35
✓ Processus	36
Exigences applicables aux animaux destinés à l'abattage.....	36
Lieu et modalité d'abattage.....	37
Contrôle sanitaire à l'arrivage des animaux.....	38
Réception des animaux.....	39
Locaux de stabulation.....	40
Acheminement.....	41
Immobilisation / étourdissement /saignée des animaux.....	41
Abattage /hygiène du personnel et de l'abattage.....	43
Contrôle des viandes.....	46
Analyses de laboratoire.....	46
Déclaration.....	47
Réfrigération et congélation.....	48
Personnel.....	49
Elimination de sous-produits animaux.....	49
Autres locaux/ installation.....	51
✓ Autocontrôle	52
Information générale sur l'abattoir.....	52
Personnel et hygiène de personnel.....	53
Nettoyage et désinfection.....	56
Installations, Maintenance.....	57
Contrôle de la température.....	57
Lutte contre les animaux nuisibles.....	57
Contrôle de la qualité de l'eau.....	58
Procédé fondé sur l'HACCP/ Contrôle de la maîtrise des points critiques.....	59
Traçabilité et flux de la marchandise... ..	59
Le bien-être animal.....	60

LISTE DES ABREVIATIONS

art.	:	Article
al.	:	Alinéa
BDTA	:	Banque de Donnée de Trafic des Animaux
ch.	:	Chapitre
CNERA	:	Centre Nationaux d'Etude et de Recherche Appliquée
CNR	:	Auto Contrôle
DSV	:	Direction des Services Veterinaires
FAO	:	Food and Agriculture Organization
HACCP	:	Hazard Analysis Critical Control Point
INF	:	Infrastructure
JO	:	Journal Officiel
LDAI	:	Loi sur les Denrées alimentaires
let.	:	Lettre
OAbCV	:	Ordonnance concernant l'Abattage d'Animaux et le Contrôle des viandes
ODAIous	:	Ordonnance sur les Denrées Alimentaires et les Objets Usuels
OESPA	:	Ordonnance concernant l'Elimination des Sous-produits Animaux
OFE	:	Office Fédérale des Epizooties
OHyg	:	Ordonnance sur l'Hygiène
OHyAb	:	Ordonnance concernant l'Hygiène lors de l'Abattage d'Animaux
OIE	:	Office International des Epizooties
OPAn	:	Ordonnance sur la Protection des Animaux
OPAnAb	:	Ordonnance concernant la Protection des Animaux lors de l'Abattage d'Animaux
OSAV	:	L'Office fédéral de la Sécurité alimentaire et des Affaires Vétérinaires
OVF	:	L'Office Vétérinaire Fédéral
PRS	:	Processus

RADP : République Algérienne Démocratique et Populaire
S/D : Sous-direction

LISTE DES FIGURES

N° et Titre des figures	<i>Page</i>
Figure 01 : La hiérarchie des normes juridiques en droit.	14
Figure 02 : Organisation des services vétérinaires en Algérie.	19

LISTE DES TABLEAUX

N° et Titre des tableaux	<i>Page</i>
Tableau 01 : comparaison entre la législation algérienne et la législation suisse.	23
Tableau 02 : répartition des textes réglementaires suisse abordés dans le tableau comparatif 1 selon leur contexte d'application aux abattoirs.	61
Tableau 03 : répartition des textes réglementaires algériens en fonction de leur contexte d'application aux abattoirs.	61

Introduction

Introduction :

L'abattoir constitue un lieu décisif pour la sécurité sanitaire de la viande et ses issus ; il a pour but l'abattage des animaux cliniquement sains pour fournir une carcasse propre à la consommation humaine et sans danger pour la santé publique. **(CRAPLET, 1966)**

Un abattoir doit être conçu de manière à présenter une séparation nette entre le secteur propre et le secteur souillé , il doit assurer depuis l'introduction de l'animal vivant jusqu'à la sortie des denrées alimentaires propres à la consommation humaine, un cheminement continu, sans possibilité de retour en arrière, sans croisement ni chevauchement entre animaux vivants et viandes et sous-produits ou déchets. Le respect de cette marche en avant est essentiel pour garantir des denrées alimentaires saines.

Avant d'être estampillées, les carcasses doivent faire l'objet de contrôle sanitaire par l'inspecteur vétérinaire de l'abattoir. C'est pour cela que l'examen *ante-mortem*, et l'examen *post-mortem* permettent de faire un tri afin d'éliminer les animaux soupçonnés d'être malades et ceux dont l'abattage et la consommation sont interdits pour diverses raisons.

(DOMINIQUE, 1979)

La réglementation telle qu'elle doit s'appliquer aujourd'hui de « la fourche à la fourchette» ou de « de l'étable à la table », apporte au consommateur toutes les garanties, satisfaisant ses attentes tant en matière de sécurité des aliments que le bien être des animaux.

La présente étude a pour but de comparer et de mettre en évidence les différences relatives aux règlements des abattoirs algériens et suisses, l'exemple de la réglementation suisse a été étudié pour sa compétence en matière de santé animale et d'inspection des viandes.

Cette étude s'organise autour de deux grands points :

- D'abord une partie bibliographique des notions générales sur l'abattoir et la législation ;
- Ensuite la comparaison des règlements en vigueur des deux pays cités, afin d'atteindre notre objectif spécifique, l'amélioration si nécessaire et éventuellement la levée des difficultés rencontrées aux différents niveaux du contrôle dans les abattoirs bovins.

1^{er} partie : Revue Bibliographique

PREMIERE PARTIE : REVUE BIBLIOGRAPHIQUE

1^{er} CHAPITRE : L'ABATTOIR

I.1. Définition

L'abattoir est un lieu d'activité dont le but principal est d'obtenir des carcasses à partir des animaux vivants sains, dans les meilleures conditions d'efficacité technique, sanitaire et économique possible. **(FRAYSSE et DARRE, 1990)**

I.2. Classification des abattoirs

- ❖ **Abattoir public:** Les abattoirs collectifs modernes appartiennent à la collectivité locale (le plus souvent une commune). **(DEBROT et COSTANTIN, 1968)**
- ❖ **Abattoir privé:** Appartient à des particuliers.
- ❖ **Tueries particulières:** Leur avantage est la préparation sur place des viandes avec transformation et vente alors que leurs inconvénients sont très nombreux car le rôle du vétérinaire est difficile, secondaire, voire inexistant. **(HAFHOUF et TAHI, 2003)**
- ❖ **Les abattoirs industriels:** Ils correspondent à des tentatives plus en moins réussies d'industrialisation des métiers de la viande et dépassant le stade d'abattage pour faire transformer les viandes et les coproduits. **(CRAPLET, 1966)**

II. Infrastructure et fonctionnement d'un abattoir

II.1.L'emplacement

L'emplacement d'un nouvel abattoir revêt un grand intérêt lorsqu'il existe, bien différencié, d'une part des régions de consommation, d'autre part des régions de production, d'autant plus lorsque ces régions sont éloignées les unes des autres. **(DELMARRE, 1979).**

Pour cela l'abattoir doit être situé :

- A la périphérie des agglomérations en dehors des zones réservées à l'habitat ;
- Dans une région de production ou dans un centre de grande consommation, de transformation ou de commercialisation ;
- Dans une zone approvisionnée en eau potable (1000 à 1200 Litres par bovin) et non potable qui sera utilisée pour la production de vapeur ou pour les installations frigorifiques (électricité, mazout, gaz...);

- Dans une zone où il y a facilité d'évacuation des eaux usées et pluviales et d'épuration pour éviter les contaminations.(**HAFHOUF et TAHI, 2003**)

L'implantation doit éviter au voisinage des nuisances telles que:

- Les bruits ;
- Les odeurs (éviter que les vents dominants transportent les odeurs vers les agglomérations) ;
- Les risques d'incendie ;
- Elle doit tenir compte de la configuration en zone plate ou en côte : le terrain en pente est le meilleur par la possibilité de construction d'abattoir à plusieurs étages. (**BOUGUERCHE, 1986**).

II.2.Locaux et équipement d'un abattoir

II.2.1.Conception

Les locaux sont une source importante de contamination par l'intermédiaire du sol et des murs. Ces derniers, grâce à leur surfaces rugueuses, poreuses et même fondues, constituent des sources d'autant plus importantes que leur état d'entretien est mauvais, elles sont considérées comme des gîtes privilégiés (**KEBEDE, 1986**).

Quelle que soit sa taille, l'abattoir est régi par des textes de lois (**décret 04-82 JO n°17 de la RADP du 18 mars 2004**). Parmi les exigences, l'abattoir, tout comme les tueries, doit être hors tissu urbain, et constitué de 5 secteurs principaux :

- Le secteur des animaux vivants (secteur pollué et sale) ;
- Le secteur des viandes et des abats rouges (secteur sain et propre) ;
- Le secteur des abats blancs (proche de la salle d'abattage) ;
- Le secteur sanitaire (secteur sale) ;
- Le secteur administratif et technique.

II.2.2.Equipements techniques

Les salles d'abattages dans lesquelles sont effectuées les opérations de saignée, d'habillage et d'inspection doivent être conçues de manière à permettre l'application des règles d'hygiène maximales :

- Le sol doit être résistant et non glissant, facile à nettoyer et à désinfecter. Il doit comporter une pente de l'ordre de 3% de façon à permettre un écoulement facile de l'eau ;
- Les murs et les plafonds doivent être revêtus d'un enduit lavable facile à nettoyer ;
- Les angles des murs entre eux et avec le sol et le plafond doivent être arrondis pour éviter l'accumulation des germes dans les angles ;
- Un éclairage suffisant naturel ou artificiel ne modifiant pas la couleur des viandes ;
- Les locaux doivent être pourvus d'un dispositif de protection contre les insectes et les rongeurs ;
- L'accès aux carnivores est strictement interdit ;
- Les locaux frigorifiques doivent être suffisamment vastes ;
- Une aération suffisante ;
- Des postes d'eau potable sous pression doivent être installés aux emplacements appropriés en vue d'un nettoyage au jet ;
- Des dispositifs et des outils de travail tels que couteaux, tables de découpe, récipients, chariots roulants ;
- Un incinérateur pour la destruction des organes, saisis non comestibles pour l'homme et les animaux. **(BOUGUENOUS, 2008)**

II.3. Conditions générales d'hygiène applicables au personnel

- La tête doit être au minimum recouverte d'une coiffe englobant la totalité de la chevelure ;
- Le corps est recouvert d'un ensemble blouse-pantalon ou d'une combinaison ;
- Le personnel affecté à l'abattoir est tenu à la plus grande propreté corporelle et vestimentaire ;
- Les gants de protection sont portés aux postes à risques de contamination ;
- Les pieds doivent être chaussés de bottes en caoutchouc (facilité de contrôle de l'état de propreté) permettant un lavage et une désinfection fréquente de l'ensemble de la chaussure (partie supérieure et semelle) ;
- Le nettoyage et la désinfection des bottes, des tabliers et des gants de protection sont réalisés par le personnel qui les porte ;

- Le lavage et la désinfection des mains doivent se faire plusieurs fois par jour, notamment aux reprises de travail après les pauses, après s'être mouché et après passage aux toilettes ;
- Il est interdit de fumer, de cracher, de boire et de manger dans les locaux de travail ;
- Chaque personne doit être titulaire d'un livret médical et doit subir une visite médicale tous les 6 mois (**SIONNEAU, 1993**) ;
- Au moment de l'inspection sanitaire, le passage des bouchers, adjudicataires, personnel manipulant des viandes ou personnes étrangères est strictement interdit ;
- Les viandes ou abats reconnus impropres à la consommation par le vétérinaire inspecteur doivent être dénaturés au crésyl ;
- Le service d'hygiène communale sera chargé de leur enfouissement avec du chlorure de chaux à la décharge publique (**HIRECHE, 2003**).

II.4.Approvisionnement en eau

Il faut un approvisionnement suffisant, facile d'accès et permanent en eau potable chaude et froide qui est utilisée pour :

- La désinfection du matériel en cours de travail (stérilisateurs) ;
- Le douchage des carcasses (actuellement interdit en Europe) ;
- Le procédé de nettoyage-désinfection quotidien.

La qualité microbiologique de l'eau a par conséquent un effet direct sur le nombre de germes portés par la carcasse. (**SIONNEAU, 1993**).

II.5.Entretien et assainissement

Selon la **FAO (2006)**, les procédures d'assainissement normalisées devraient préciser le champ d'application, les spécifications du programme de nettoyage, les personnes responsables et les prescriptions de suivi.

Les procédures et programmes de nettoyage documentés et vérifiés par le responsable d'abattoir devraient :

- Prévoir l'évacuation et le stockage des déchets ;
- Empêcher la contamination ultérieure de la viande par des détergents ou des désinfectants ;

III. Règles générales d'abattage habillage

La filière viande est la succession d'étapes au cours desquelles on réalise le passage progressif des animaux de boucherie vivants en produits alimentaires **(LEMAIRE, 1982)**.

III.1. Abattage proprement dit

L'abattage d'un animal de boucherie est l'ensemble des opérations par lesquelles un animal de production est transformé en viande.

III.1.1 Technique de l'abattage musulman

Certes la méthode par égorgement paraît brutale, mais en réalité elle est humaine et hygiénique, la mort est rapide et la saignée plus complète. La viande prend une teinte claire, de belle apparence et se conserve mieux. **(GARRIGUES, 1964)**.

L'animal est orienté vers la Mecque et égorgé « au nom de Dieu ». Le sacrificateur sectionne la gorge en une fois à mi-encolure. Il ne doit pas toucher les vertèbres. En Europe, les sacrificateurs musulmans doivent être agréés par les autorités musulmanes locales. **(BOUGUERCHE, 1986)**.

III.1.2. Abattages exceptionnels

III.1.2.1. L'abattage d'urgence

Il s'agit de l'abattage des animaux victimes d'un accident ou gravement malades dont la vie paraît en danger et qu'il faut tuer pour empêcher qu'ils ne périssent ou que la viande ne perde une grande partie de sa valeur. **(DEBROTS et COSTANTIN, 1968)**.

III.1.2.2. Abattage sanitaire

Il s'agit d'abattage réalisé dans un abattoir ou dans une salle faite à cet effet, équipée de tous les moyens d'abattage. Cette salle doit être isolée de la salle d'abattage courante, pour éviter toute contamination possible. Le matériel utilisé ne doit pas être le même ou être utilisé pour les animaux abattus normalement. Cet abattage intéresse les animaux individuellement ou collectivement abattus dans un cadre prophylactique, par exemple compagnie de lutte contre la brucellose **(KHALFI, 2003)**.

III.1.3. Saignée

La saignée est une opération capitale pour le devenir de la viande et doit obéir aux impératifs suivants :

- Être effectuée le plus rapidement possible, car si elle est faite au delà de 2 minutes, le *rigormortis* est insuffisant ;
- Être totale pour donner une excellente présentation de la carcasse et une bonne conservation ultérieure ;
- Être faite sur l'animal suspendu afin qu'elle soit complète et que la pollution de la plaie de saignée soit réduite au maximum (sauf pour l'abattage musulman) ;
- Permettre de recueillir le sang ;
- Après 10 à 15 minutes d'égouttage, la carcasse quitte le couloir de saignée en passant éventuellement par une douche (de robe) pour colmater les poussières retenues par les poils. **(CRAPLET, 1966).**

III.2. Habillage

C'est l'ensemble des opérations postérieures à la saignée et qui permettent d'obtenir séparément après abattage la carcasse et le 5e quartier. **(CRAPLET, 1966).**

III.2.1 Les différentes étapes de l'habillage

III.2.1.1 La dépouille

C'est l'opération qui consiste à séparer la peau du corps de l'animal **(CRAPLET, 1966).**

Elle a pour but l'enlèvement du cuir dans les meilleures conditions pour une bonne présentation, et une bonne conservation des carcasses, ainsi que la récupération de la peau dans les conditions favorables à la conservation de sa qualité **(DEKHILI, 1988).**

III.2.2. Éviscération

Elle se fait immédiatement après la dépouille **(CRAPLET, 1966)**, C'est l'ablation de toutes les viscères thoraciques et abdominaux d'un animal (sauf les reins).

Elle se fait obligatoirement sur des animaux suspendus **(CNERA, 1982)**. Le plus tôt possible après la saignée pour éviter le risque de contamination par le tube digestif. Des ligatures

devraient être effectuées au niveau du cardia, duodénum et du rectum pour éviter toute souillure par le contenu du tube digestif (**DEKHLILI, 1988**).

III.2.3. Emoussage, fente, douchage et pesage des carcasses

- ❖ L'emoussage des carcasses est une opération de finition de la préparation des carcasses consistant à enlever une partie des graisses apparentes sur la carcasse dépouillée dont la présentation est ainsi améliorée. (**CNERA, 1982**).
- ❖ La fonte de la colonne vertébrale et le sternum se fait longitudinalement à la scie électrique pour séparer les deux demi-carcasses (**Philippe, 1982**).
- ❖ Le douchage terminal des carcasses et abats peut être bénéfique à plusieurs conditions :
 - Absence de souillure des parties hautes. La preuve est apportée par les bactériologistes que le douchage peut uniformiser la pollution superficielle ;
 - Pression puissante, le débit abondant ;
 - Contrôle régulier de la qualité bactériologique de l'eau par analyses de laboratoire, avec prélèvements effectués à l'intérieur même de l'établissement (**ROSSET, 1988**).

III.3. La préparation des carcasses par le froid

III.3.1 Le ressuyage

D'après **KHALFI (2003)** le ressuyage vise à obtenir une viande mature, c'est-à-dire le temps nécessaire pour la transformation du muscle en viande. Le ressuyage se fait en général à température ambiante. Malheureusement cette dernière est favorable au développement microbien. Actuellement le ressuyage se fait par entreposage des carcasses dans des chambres froides de 0 C° à 2 C°. Ces températures ont un double avantage :

- Elles ne bloquent pas les réactions biochimiques de transformation du muscle en viande ;
- Elles retardent le développement des germes de contamination superficielle (psychrotrophes).

III.3.2. La réfrigération

Elle se fait à une température de 0°C, il faut laisser un espace entre les carcasses lors du stockage pour éviter la putréfaction(BENSEFIA, 1988).

III.3.3. La congélation

Pour une conservation de longue durée par le froid, il est nécessaire de faire appel à la congélation, c'est-à-dire refroidissement de la carcasse à une température inférieure au point cryoscopique du suc musculaire. C'est à cette température en effet que se forment les premiers cristaux de glace à partir des liquides entrant dans la constitution des tissus (DRIEUX, 1962).

IV. Inspection des animaux de boucherie

IV.1. Inspection ante-mortem

C'est un examen clinique des animaux avant l'abattage pour dépister les maladies et décider la conduite à tenir : abattage ordinaire, abattage dans un endroit sanitaire, interdiction ou report de l'abattage à une date ultérieure(CRAPLET, 1966).

IV.1.1. Sanction de l'inspection ante-mortem

Les animaux pourraient être classés dans les catégories suivantes :

- **Propre à l'abattage** : sont des animaux considérés comme normaux et qui peuvent donc être abattus sans délai excessif.
- **Propre à l'abattage, sous réserve d'une deuxième inspection ante-mortem** : sont des animaux qui ne se sont pas suffisamment reposés ou sont affaiblis temporairement par une condition physiologique ou métabolique.
- **Propre à l'abattage dans des conditions spéciales** : lorsque le personnel compétent responsable de l'inspection ante-mortem soupçonne que les résultats de l'inspection post mortem pourraient aboutir à une saisie partielle ou totale, les animaux sont considérés comme suspects. Leur abattage est reporté, de préférence à la fin de l'abattage normal.
- **Saisie** : les animaux peuvent être saisis pour :

- Des raisons de santé publique dues à la présence de danger associé à la viande, de risque pour la santé au travail ou à la probabilité de contamination inacceptable des locaux ;
 - Des raisons de salubrité de la viande ;
 - Des raisons touchant à la santé animale.
- **Abattage d'urgence** : ce jugement a lieu lorsque l'état de l'animal classé comme propre à l'abattage, dans des conditions spéciales, risque de se détériorer en raison d'un retard à l'abattage (FAO, 2006).

IV.2 La surveillance des opérations d'abattage, il faut veiller :

- A ce que l'abattage soit réalisé réglementairement : c'est -à-dire sans contention brutale et douloureuse des animaux. la souffrance des animaux avant et pendant l'abattage est non seulement inacceptable, mais encore préjudiciable à la qualité de la viande qui devient dure, surmenée, sur-colorée, d'odeur aigre et de mauvaise conservation ;
- A ce que la préparation des carcasses soit effectuée avec toute la propreté nécessaire ;
- A ce qu'il n'y ait pas de substitution d'organe d'une carcasse à l'autre, et à ce qu'aucune lésion ne soit enlevée ou masquée.

Cette inspection en cours de traitement des carcasses permet de dépister précocement les carcasses ou organes infectés par des microbes particulièrement dangereux pour les manipulateurs. (DOMINIQUE, 1979)

IV.3 Inspection post-mortem

C'est un véritable examen nécropsique qui porte sur la carcasse et le cinquième quartier. Il permet le dépistage, l'identification de toutes lésions, anomalies, souillures, afin d'en préciser l'étiologie et la phase évolutive. Cet examen a pour but de garantir et de dépister des maladies et anomalies, afin que seule la viande propre à la consommation humaine soit acceptée (FAO, 1994).

IV.3.1. Sanction de l'inspection post-mortem

IV.3.1.1 Estampillage (acceptation)

C'est l'apposition sur la viande reconnue salubre d'une marque spéciale, c'est une opération de sauvegarde et de sécurité pour le consommateur mais qui ne constitue une garantie valable qu'au moment de l'intervention (**CRAPLET, 1966**).

L'estampille sanitaire d'abattoir est effectuée à l'aide d'une roulette qui a la forme circulaire, d'un diamètre de quatre-vingt (80) millimètres et d'une largeur de quarante-cinq (45). Les caractères en reliefs doivent être lisibles où doit figurer le terme «inspection vétérinaire » suivi du numéro d'agrément d'abattage (**arrêt du 15 juillet 1996 du journal officiel de la république algérienne**).

IV.3.1.2 Mise en consigne

Consiste à observer ou attendre des résultats des examens de laboratoire éventuels, elle permet aussi de suivre l'évolution des viandes. Sa durée varie en fonction des résultats de laboratoire, elle est au minimum de 24 heures.

Les produits sont mis en consigne dans un local particulier, réfrigéré et fermant à clé, à la fin de la consigne, on réexamine les éléments de la carcasse et du cinquième quartier et à l'issue, il y a soit acceptation et estampillage, soit la saisie (**DOMINIQUE, 1979**).

IV.3.1.3 la saisie

Les viandes ou organes reconnus impropres à la consommation humaine, seront saisis et dénaturés de manière à les rendre inconsommables. Il appartient aux assemblées populaires communales, sur instruction du vétérinaire inspecteur, la dénaturation, destruction ou enfouissement des viandes et organes saisis (**arrêt ministériel du 1 aout 1984 du journal officiel de la république algérienne**).

Les viandes saisies doivent être obligatoirement détruites, enfouies ou incinérées ou par contre peuvent être envoyées à l'équarrissage en vue de leur transformation en produit pour l'alimentation pour le bétail ou engrais. Sur ce point, il semble que l'accord soit actuellement fait d'une façon générale, sauf en ce qui concerne quelques unes de ces produits pour l'opothérapie (il s'agit surtout des foies et des poumons parasité) (**MALFROY, 1960**).

2^{ème} CHAPITRE : LA LEGISLATION VETERINAIRE

I. GÉNÉRALITÉ SUR LA LÉGISLATION

I.1. Définition

- Etymologie : du latin *legislatio*: législation, venant de *lex, legis*: loi, droit écrit.
- La législation est l'ensemble des lois et des règlements en vigueur dans un pays (Ex : la législation française), ou bien ceux relatifs à un domaine particulier (ex : la législation du travail, du commerce). Elle comprend la constitution, les lois édictées par le pouvoir législatif, ainsi que les décrets, les arrêtés et, dans une certaine mesure, les circulaires qui émanent du pouvoir exécutif.

La législation est aussi la science de la connaissance des lois.

La législation comparée étudie les lois des différents pays en les comparant entre elles.

(Anonyme, 2010)

I.2. Types de législation

- Législation primaire: désigne les normes juridiques émanant du pouvoir législatif d'un Membre (lois, ordonnances).
- Législation secondaire: désigne les normes juridiques émanant du pouvoir exécutif d'un Membre et occupant un rang inférieur dans la hiérarchie juridique à la législation primaire (arrêté, décret). **(OIE, 2012)**

I.3. Les normes juridiques

La Norme juridique désigne la règle de droit émanant d'une autorité investie d'un pouvoir et ayant force de loi.

L'hiérarchie des normes juridiques désigne le classement des normes juridiques découlant des prescriptions de la loi fondamentale (par exemple, la constitution) du pays. Le respect de cette hiérarchie signifie que chaque norme juridique doit être strictement conforme aux normes de rang supérieur. **(OIE, 2012)**

I.3.1. Le droit

Ensemble de règles que doivent suivre les hommes vivant en sociétés ; c'est, en somme la réunion des règles universelles conciliant la liberté de chacun avec celle des autres.

Le droit se subdivise de diverse façons : droit naturel et droit positif, droit public et droit privé, droit écrit et droit coutumier, droit constitutionnel et droit administratif, droit national et droit international. **(DERIVAUX, 1966)**

Les règles du droit : classées par affinités, sont contenues dans des recueils de base qui ont été publiés depuis 1804 en France, et qu'on appelle « les codes », qui ont pour objectif de faciliter la mise en œuvre du principe selon lequel « nul n'est censé ignorer la loi » et permettre aux citoyens, de mieux connaître leurs droits et obligations. Les textes épars sont rassemblés et organisés de façon cohérente avec une rédaction harmonisée et actualisée. Les règles de droit deviennent ainsi plus facilement accessibles. **(BRION, 1970)**

Le Code sanitaire : pour les animaux terrestres (le Code terrestre), contient des normes rassemblées, qui sont destinées à améliorer la santé et le bien-être des animaux terrestres ainsi que la santé publique vétérinaire dans le monde. **(OIE, 2012)**

I.3.1. la constitution

Les normes constitutionnelles occupent le plus haut degré dans l'ordonnement juridique. Elles constituent le cadre régissant l'organisation et le fonctionnement de l'Etat. Elle précise ce qui est du domaine de la loi, sur lequel le Parlement – le législateur – doit légiférer, et ce qui est du domaine du réglementaire, c'est-à-dire les domaines dans lesquels le gouvernement et les administrations peuvent adopter des règles par décret ou par arrêté. **(Anonyme 2)**

I.3.3. Les lois

La loi est une règle de droit écrite, de portée générale. Elle s'applique à tous sans exception et nul n'est censé l'ignorer. Elle est délibérée, rédigée, amendée et votée par le Parlement .Elle est promulguée (signée) par le Président de la République et publiée au Journal officiel (JO). **(BRION, 1970)**

La loi n'est applicable que dans la mesure où ces textes d'application sont effectivement adoptés et publiés, ce qui peut entraîner un grand laps de temps entre la publication d'une loi et celle de ses décrets d'application. **(Anonyme 2)**

I.3.4. Décrets :

Ce sont des actes du pouvoir exécutif. Ils ne sont pas soumis au vote du parlement. Certains fixent les détails d'application des lois, d'autres ont trait à des mesures visant des personnes ou des objets spéciaux. **(BRION, 1970)**

I.3.5. Arrêté

Un arrêté est un acte administratif de portée générale ou individuelle (spécifique à une exploitation ou une zone géographique). Les arrêtés peuvent être pris par les ministres (arrêtés ministériels ou interministériels), les préfets (arrêtés préfectoraux) ou les maires (arrêtés municipaux). **(DERIVAUX, 1966).**

I.3.6. Circulaires et instructions ministérielles

S'adressent aux fonctionnaires dépendant des ministères et leur dictent généralement la ligne de conduite à adopter vis-à-vis des difficultés que soulève l'interprétation ou l'application d'une loi, d'un décret, d'un arrêté **(BRION, 1970).**

Le schéma suivant récapitule la hiérarchie des normes juridiques :

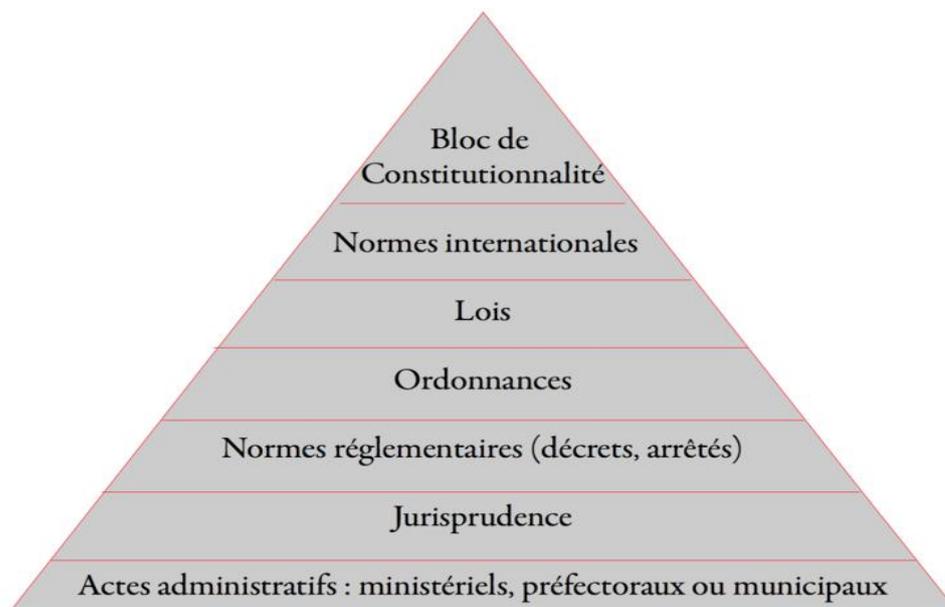


Figure 1 : La hiérarchie des normes juridiques en droit. (Anonyme, 2015)

II. La législation vétérinaire

La législation vétérinaire désigne l'ensemble des normes juridiques (législation primaire et secondaire) nécessaires à la gouvernance du domaine vétérinaire. **(OIE, 2012)**

L'étude de la législation vétérinaire comporte l'étude des lois qui régissent le commerce et l'utilisation des animaux domestiques, et de celle qui règlent l'exercice de la profession vétérinaire. Elle comprend également certaines parties de la médecine légale. **(PIETTRE, 1953)**

La législation vétérinaire est ainsi un élément essentiel des dispositions nationales qui permettent aux autorités vétérinaires de remplir leur fonction clé. **(PIETTRE, 1953)**

Selon l'OIE, dans de nombreux pays en développement, la législation vétérinaire est obsolète et inadaptée aux défis actuels et futurs. **(FAYE DIOUF, 2011)**

II.1. Type de législation vétérinaire

- **Législation préventive**

Elle a pour but de prévenir, d'empêcher les négligences, fautes, fraudes en organisant le contrôle à la production sur les marchés de bétails, dans les abattoirs publics et privés, les tueries de volailles, les fabriques de produits manipulés, etc. Elle définit les obligations et les responsabilités des usagers et précise les devoirs et les pouvoirs des inspecteurs vétérinaires chargés d'une surveillance effective et continue.

- **Législation répressive**

Elle prévoit le contrôle non plus à la production, mais de préférence au cours de la circulation et pendant l'exposition pour la vente, sur les marchés alimentaires, dans les magasins de gros et les boutiques de bétail. **(PIETTRE, 1953)**

II.2. Principes généraux de la législation vétérinaire

- **Respect de la hiérarchie des textes législatifs :** Les textes législatifs de santé publique vétérinaire devraient respecter scrupuleusement la hiérarchie qui existe entre la législation primaire et la législation secondaire.
- **Transparence :** La législation vétérinaire devrait être inventoriée et rendue aisément accessible et intelligible en vue de son utilisation, son actualisation et sa modification, le cas échéant.
- **Consultation :** La création et l'évolution des textes législatifs relatifs au domaine vétérinaire devraient être un processus consultatif auquel participeraient les autorités compétentes et les experts juridiques afin de garantir que la législation ainsi obtenue repose sur un socle scientifiquement, techniquement et juridiquement solide.
- **Qualité de la législation et sécurité juridique :** Il est essentiel de disposer d'une législation de qualité élevée pour garantir la sécurité juridique. **(OIE, 2012)**

II.3. Elaboration de la législation vétérinaire

La législation vétérinaire devrait :

- Etre élaborée de manière à établir clairement les droits, les responsabilités et les obligations de chacun (autrement dit être « normative ») ;
- Etre dénuée de toute ambiguïté, en utilisant une syntaxe et un vocabulaire faisant preuve de clarté et de constance ;
- Etre précise et exacte même si cela entraîne des répétitions et des lourdeurs de style ;
- Ne contenir aucune définition susceptible de créer un conflit ou une ambiguïté ;
- Enoncer clairement le champ d'application et les objectifs ;
- Prévoir l'application de pénalités et de sanctions, pénales ou administratives, en fonction de la situation ;
- Prévoir le financement nécessaire à l'exécution de toutes les activités des autorités compétentes ; il conviendra de s'assurer de la concordance de ce financement avec le système national de financement. **(OIE, 2012)**

II.4. Rôle de La législation vétérinaire dans la sécurité de la chaîne alimentaire humaine

La législation vétérinaire devrait définir un cadre :

- Autorisant le contrôle de tous les stades de la production, de la transformation et de la distribution des denrées alimentaires d'origine animale ;
- Obligeant à l'enregistrement de tous les événements touchant à la santé animale ou à la santé publique intervenus pendant les phases de production primaire ;
- Conférant aux opérateurs des établissements de production alimentaire la responsabilité primaire de se conformer aux exigences établies par l'autorité compétente en matière de sécurité sanitaire des aliments (y compris la traçabilité) ;
- Imposant l'inspection sanitaire et qualitative des produits, en vue de prévenir tout risque pour la santé ou la sécurité des individus ;
- Permettant l'inspection des établissements ;
- Interdisant la mise sur le marché des produits impropres à la consommation humaine ;

- Mettant en place des dispositions pour retirer du marché tous les produits susceptibles de présenter un danger pour la santé humaine ou animale. (OIE, 2012)

III. Les services vétérinaires

Historiquement, les services vétérinaires ont été mis en place pour lutter contre les maladies animales au niveau des élevages. Puis, très logiquement, leur intervention s'est prolongée au niveau de l'abattoir, avec une double mission : Compléter leurs informations relatives à la santé animale (lésions) d'une part, évalué la salubrité des viandes pour le consommateur d'autre part.

Dans le prolongement de l'élevage et de l'abattoir, les services vétérinaires se sont souvent vu attribuer des missions de contrôle sanitaire des produits d'origine animale aux différents stades de la transformation, voire de la distribution.

La place des services vétérinaires au niveau de l'amont, élevage et abattoir, est prédominante. Ils montrent leur efficacité dans la gestion des crises en santé animale, pour laquelle ils savent mobiliser, en tant que de besoin, des effectifs d'autres services. Ils assument également une responsabilité quasi exclusive lors des échanges internationaux, que ce soit à l'exportation, pour la certification sanitaire des animaux vivants et des denrées d'origine animale, ou à l'importation. (BELLAMAIN, 2004)

III.1. Principes fondamentaux de la qualité des services vétérinaires

Afin d'assurer la qualité de leurs activités, les Services vétérinaires doivent se conformer aux principes fondamentaux suivants :

- **Faculté de discernement** : Le personnel responsable des services vétérinaires doit avoir les qualifications, l'expertise scientifique et l'expérience voulues pour disposer de la faculté de discernement nécessaire dans leurs jugements professionnels.
- **Indépendance** : Il faut veiller à ce que le personnel des services vétérinaires ne soit soumis à aucune pression commerciale, financière, hiérarchique, politique ou autre qui pourrait influencer son jugement ou ses décisions.
- **Impartialité** : Les services vétérinaires doivent être impartiaux. Toutes les parties concernées par leurs activités sont notamment en droit d'attendre que les prestations soient assurées dans des conditions raisonnables et non discriminatoires.

- **Intégrité** : Les services vétérinaires doivent garantir un niveau constant et élevé d'intégrité dans le travail de chacun de leurs agents. Les fraudes, corruptions ou falsifications éventuelles doivent être recherchées et corrigées.
- **Objectivité** : Les services vétérinaires doivent agir constamment avec objectivité et transparence, sans aucune discrimination.
- **Législation vétérinaire** : La législation vétérinaire est un pré-requis à la garantie d'une bonne gouvernance et à la fixation d'un cadre juridique propre à permettre l'exécution des principales actions des services vétérinaires. (OIE, 2017)

III.2. Organisation des services vétérinaires en Algérie

Au sein du Ministère de l'Agriculture et du Développement Rural et de la pêche, nous avons la Direction des Services Vétérinaires (DSV).

La DSV est chargée :

- D'initier et de veiller à l'application de la législation et de la réglementation en matière de préservation et d'amélioration de la santé animale et de la santé publique vétérinaire ;
- De l'exercice de l'autorité vétérinaire nationale, de veiller à l'application des dispositions législatives et réglementaires relatives à l'importation, la fabrication, la distribution, et l'utilisation du médicament vétérinaire ;
- De l'organisation du développement et de la protection des élevages équin et camelins ;
- De la définition et de la mise en œuvre des politiques de soutien pour le développement et la protection de la santé animale.

La DSV est organisée en 4 sous-directions : voir **figure 2**.

- S/D de la santé animale.
- S/D de la pharmacie vétérinaire.
- S/D du contrôle sanitaire et de l'hygiène alimentaire.
- S/D des Haras. (Anonyme, 2009)

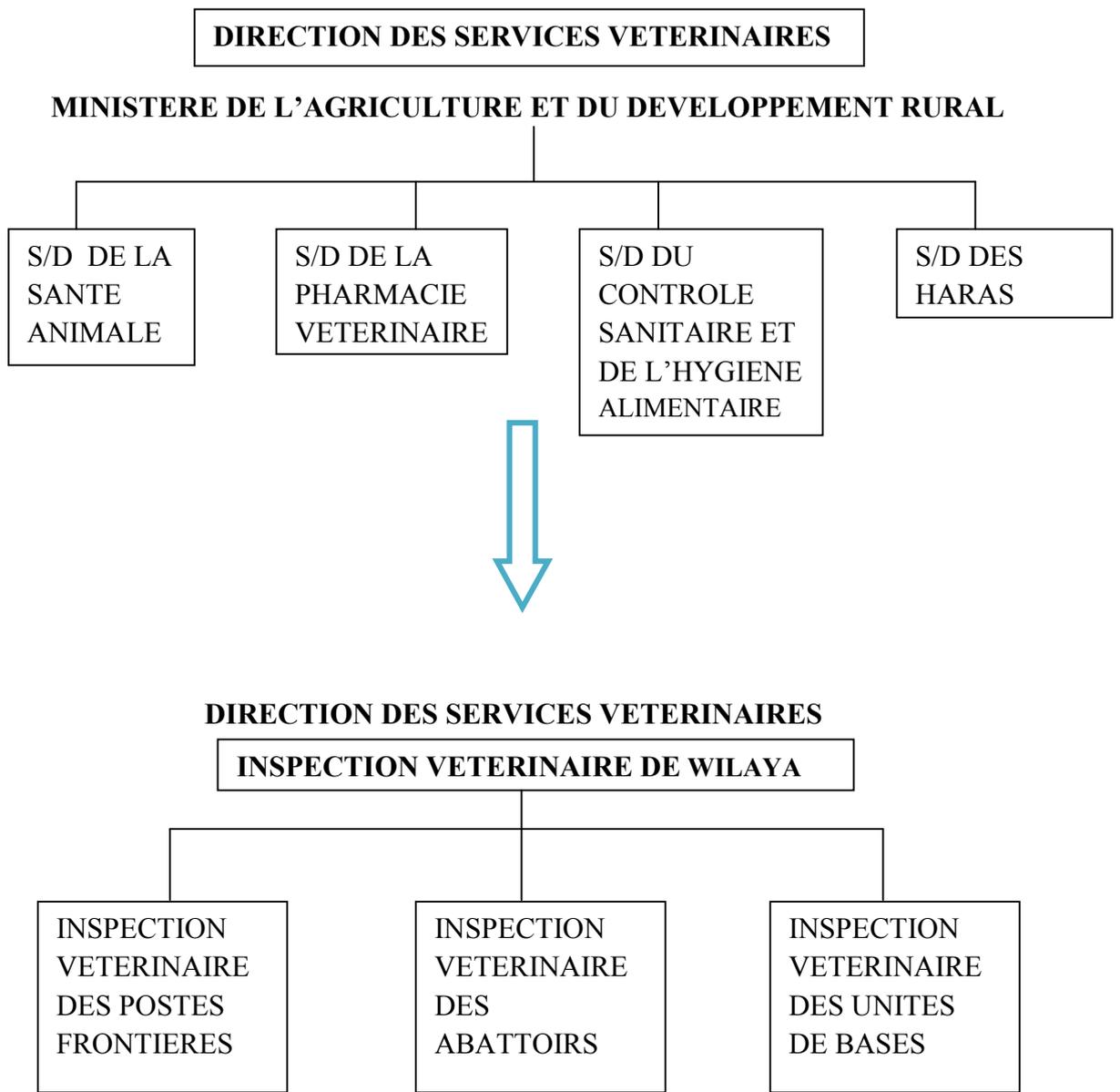


Figure 2 : Organisation des services vétérinaires en Algérie. (Anonyme, 2009)

III.3. Organisation des activités de santé publique vétérinaire en Suisse

Les Services vétérinaires suisse sont compétents en matière de santé animale et d'inspection de viandes.

Deux niveaux d'administration sont à dégager :

- **Administration centrale**

L'Office Vétérinaire Fédéral (OVF) dépend du département (ministère) de l'Economie Publique. Il est responsable :

- De la lutte contre les épizooties et les zoonoses ;
- Du contrôle des viandes à l'abattage et dans les ateliers de découpe des viandes ;
- Du contrôle de la salubrité des viandes et préparations des viandes importées.

Il dispose:

- D'un Service vétérinaire de contrôle aux frontières ;
- D'un laboratoire national pour la lutte contre les épizooties et les zoonoses ;
- D'un laboratoire central pour les agents microbiens responsables des toxi-infections.

Ces deux laboratoires sont cofinancés par l'OVF et l'Office fédéral de santé publique (département de l'Intérieur).

- **Administration régionale**

Pour assurer les missions sur le terrain, chacun des 36 cantons dispose d'un Office Vétérinaire cantonal dirigé par un vétérinaire cantonal. Ce fonctionnaire est directement subordonné au gouvernement cantonal.

Les vétérinaires et les laboratoires notifient toute suspicion ou constat de zoonose au vétérinaire cantonal qui prend les mesures nécessaires. Il signale les cas de zoonose au médecin cantonal et au chimiste cantonal s'il s'agit de maladies qui présentent un risque de transmission pour l'homme par les denrées animales et d'origine animale.

L'inspection des viandes à l'abattoir est assurée par les inspecteurs des viandes qui sont des agents sanitaires communaux dépendant du vétérinaire cantonal. Chaque commune nomme un inspecteur des viandes et un suppléant. Plusieurs petites communes peuvent former un cercle d'inspection. La fonction d'inspecteur des viandes est exercée par des vétérinaires et des assistants qui peuvent assurer intégralement l'inspection dans les abattoirs (sauf dans les cas douteux). **(ADROIT, 1992)**

2eme partie : Etude comparative

DEUXIEME PARTIE : ETUDE COMPARATIVE

Objectif

Ce travail a pour objectif :

- D'effectuer une revue de la littérature portant sur la législation algérienne et la législation suisse, en tenant compte des principaux points inclus dans le contrôle aux abattoirs bovins avec leurs bases légales.
- D'exploiter les recommandations en dégagant les axes prioritaires à intégrer dans une relecture future de la législation vétérinaire algérienne afin de combler les manquements observés et éventuellement lever les difficultés qui entravent aux différents niveaux du contrôle dans les abattoirs bovins en Algérie.

I. Matériel et méthodes :

I.1. Matériel

Pour les besoins de l'étude, un certain nombre de matériels ont été utilisés, il s'agit notamment :

- Du recueil des textes législatifs et réglementaires vétérinaires relatifs à la réglementation aux abattoirs en Algérie, publié dans le journal officiel de la république algérienne;
- Du recueil des textes législatifs et réglementaires vétérinaires relatifs à la réglementation aux abattoirs en Suisse, délivré par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires suisses (OSAV).

I.2. Méthode

La méthodologie utilisée dans l'analyse comparative des textes législatifs, suisses et algériens, part de la combinaison des deux outils cités plus haut.

L'exploitation de ces textes, suivie d'une lecture croisée, est facilitée par l'utilisation d'un tableau de correspondance, où sont répartis les textes réglementaires selon leur contexte d'application aux abattoirs (infrastructure, processus et inspection des viandes et autocontrôle). Cela nous a permis au cours de l'analyse des textes algériens sélectionnés de voir les différences et les manquements par rapport à la réglementation suisse.

Résultats

II. Résultats :

II.1. Comparaison entre la législation algérienne et la législation suisse : Tableau 1.

	Réglementation suisse	Réglementation algérienne
CHAPITRE I/ INFRASTRUCTURE (INF)		
<i>INF</i> - Réception des animaux	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Suffisamment de place et de lumière pour le contrôle des animaux avant l'abattage. ▪ Base légale : <i>OHyAb, annexe 1, ch.1.</i> <i>OHyAb, annexe 1, ch, 4.1.1.et 4.1.4.</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Rampe : déclivité, surface antidérapante et facile à nettoyer/ désinfecter, protection latérale. ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art.3</i> <i>OHyAb, annexe 1, ch.4.1.1</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Accès interdit aux personnes non autorisées ; enceinte clôturée. ▪ Bases légales : <i>OHyAb Al.1, annexe 1, ch .2.1</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Transbordement séparé des animaux et des viandes : la viande ne doit pas être exposée à des influences négatives (poussière, chaleur...) ▪ Bases légales : <i>OHyAb Al.3, annexe 1, ch.2.1</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Installations de nettoyage et de désinfection: deux installations de nettoyage et de désinfection devront se trouver dans l'enceinte ou dans un lieu à proximité facilement accessible : l'une, pour les véhicules destinés au transport d'animaux, 	Rien de précisé.

<i>INF</i> - Réception des animaux (suite)	<p>l'autre, pour les véhicules destinés au transport de viandes.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OHyAb Al.2, annexe 1, ch.2.1</i></p>	
	<p>▪ Point : Etourdissement et saignée sur place pour les animaux incapables de se déplacer.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPAn, art.180, al.5</i></p>	Rien de précisé.
<i>INF</i> – Hébergement	<p>▪ Point : Abreuvement : - l'approvisionnement garanti en eau, - installations adaptées aux espèces animales concernées.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPAn, art.181, al.2</i></p>	Rien de précisé.
	<p>▪ Point : Des équipements permettant l'adaptation du climat, un abri contre les intempéries (si nécessaire).</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPAn, art.181, al .1, 2,3 et 4.</i></p>	Rien de précisé.
	<p>▪ Point : Aération garantie : système de ventilation efficace dans les locaux de stabulation / aires d'attente destinées aux animaux transportés dans des conteneurs.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art .5, al.3</i></p>	Rien de précisé.
	<p>▪ Point : stabulation durant la nuit : approvisionnement et surveillance des animaux.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 181, al. 6 et 7</i></p>	Rien de précisé.
	<p>▪ Point : Durées de stabulation des animaux déterminées selon l'espèce animale.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art.5, al. 2, et 7</i></p>	Rien de précisé.

<p>INF- Hébergement (suite)</p>	<p><i>OPAn, annexe 4 et 1.</i></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : un compartiment sanitaire fermé et doté de bouches d'évacuation des eaux indépendantes. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch.4.1.4</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : sols non glissants, imperméables, faciles à nettoyer et à désinfecter et rainurés pour les déchets du métabolisme ; évocation séparée des eaux résiduaires, pas d'atteintes aux denrées alimentaires. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.1</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les équipements, le matériel et les locaux doivent être aménagés et utilisés de façon appropriée et de manière à éviter toute constitution de foyer de contamination. Ils doivent être constitués ou revêtus de matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistants aux chocs et à la corrosion. Ils doivent se prêter à un nettoyage complet et à un entretien aisé et satisfaisant. ▪ Base légale : (<u>règlement commun à tout établissement manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires. Ch. 4. Art.9</i>

<p>INF- couloir d'acheminement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Construction adaptée aux animaux (sol non glissant, ne provoquant pas de blessures, éclairage, rétrécissements, changements de direction, rayon des virages). ▪ Bases légales : <i>OPAn. Art. 182, al. 3 et 4</i> <i>OPAnAb, art. 10</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Intervention sur les animaux possible en tout temps : les couloirs d'acheminement doivent être accessibles sur toute la longueur. ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 10</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Couloirs d'acheminement individuels : hauteur limitée pour empêcher les animaux de sauter ; bovins: espace libre de 20cm au moins au-dessus du garrot. ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 10</i> 	Rien de précisé.

<p>INF- /Immobilisation /étourdissement / saignée</p>	<p>Point : Instruments électriques d'aide à l'acheminement que si la durée des décharges électriques est limitée.</p> <p>Bases légales : <i>OPAn, art 182, al. 1</i> <i>OPAnAb, art. 11</i></p>	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Installation d'étourdissement : adaptation à l'espèce animale, état (nettoyage, rangement), maintenance, contrôle de fonction, documentation, appareil de remplacement prêt à être utilisé. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 186</i> <i>OPAnAb, art. 18</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Etourdissement : Pour faciliter l'abattage selon la religion musulmane, l'étourdissement peut être utilisé à condition qu'il ne cause pas la mort de l'animal. ▪ Bases légales : <i>annexe du règlement technique de l'arrêté interministériel du 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal". Ch.I. art.5.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : L'installation d'immobilisation doit permettre d'éviter les blessures et de limiter les mouvements de la tête (chevaux, bovins) ; l'animal doit pouvoir se tenir debout lors l'étourdissement. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 185, al. 3</i> <i>OPAnAb, art. 13, al. 4</i> 	<p>Rien de précisé.</p>

<p>INF- /Immobilisation /étourdissement / Saignée (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : L'animal est accessible en cas où un nouvel étourdissement serait nécessaire ; un appareil de remplacement est disponible. ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 13, al. 18</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>INF- local d'abattage et installation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : La taille du local est appropriée, les surfaces sont robustes et faciles à nettoyer et à désinfecter. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe I</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les établissements de production primaire et de production secondaire des denrées alimentaires d'origine animale, doivent répondre aux conditions suivantes : - les murs, les plafonds, les portes et les fenêtres doivent présenter des surfaces lisses faciles à nettoyer et à désinfecter, en matériaux résistants imperméables et en matière non absorbante ; - le sol doit être incliné de façon à permettre l'évacuation des liquides résiduels ▪ Bases légales : <i>Décret exécutif n° 04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale .Ch..3. Art. 8.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Isolation résistante à la pourriture, pas de bois, surfaces galvanisées admises seulement si elles n'entrent pas en contact direct ▪ Bases légales <i>OHyg,art8, al.2. let. F</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point :- Les équipements, le matériel et les locaux doivent être aménagés et utilisés de façon appropriée et de manière à éviter toute constitution de foyer de contamination. Ils doivent être

<p>INF- local d'abattage et installation (suite)</p>		<p>constitués ou revêtus de matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistants aux chocs et à la corrosion. Ils doivent se prêter à un nettoyage complet et à un entretien aisé et satisfaisant. ; - Le balayage à sec et l'utilisation de la sciure de bois sur les sols des locaux et leurs annexes sont rigoureusement interdits.</p> <p>▪ Base légale : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.</i> <i>Ch.4 .Art 9 et Ch. 10 .Art. 40</i></p>
	<p>▪ Point : la configuration du bâtiment empêchant l'infestation par les nuisibles.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OAbCV, art. 16</i> <i>OHyg, art. 7</i></p>	<p>Rien de précisé.</p>

INF- local d'abattage et installation (suite)

▪ **Point** : Eau potable chaude et froide, évacuation des eaux résiduaires là où elles sont produites, évacuation sans odeurs, grilles dont les ouvertures ne dépassent pas 1cm² ou pré-épuration ; pas d'eau stagnante, fermeture des bouches d'évacuation permettant d'éviter les odeurs.

▪ **Bases légales** :

OHyAb, annexe 1, ch. 1.1 et 1.2

OHyAb, annexe 3, ch. 1.2

OHyg, art. 7

▪ **Point** : Les aires de stockage des déchets doivent être conçues et gérées de manière à pouvoir être propres en permanence. Les déchets alimentaires et les sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés aussi vite que possible des locaux où se trouvent les denrées alimentaires, de façon à éviter qu'ils ne s'accumulent et ne constituent pas une source de contamination directe ou indirecte. Dans le cas des locaux temporaires ou mobiles, les déchets liquides ou solides, les restes et les détritiques ne doivent pas être abandonnés sur le lieu de stationnement. Tous les déchets doivent être éliminés de façon hygiénique et dans le respect de l'environnement

▪ **Bases légales** : (règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires) *Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.*
Chapitre 8 .art 33

<p><i>INF-</i> local d'abattage et installation (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Lavabos fonctionnels, en nombre suffisant et judicieusement situés, eau chaude et froide, sans commande manuelle ; savon et désinfectant, serviettes jetables et poubelles disponibles. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch. 1.6</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les locaux doivent comporter pour le personnel, des installations sanitaires en nombre suffisant, comprenant des lavabos, des vestiaires et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, bien éclairés, ventilés, maintenus en tout temps, dans de bonnes conditions d'hygiène. Les lavabos doivent être placés en évidence à la sortie des cabinets d'aisance ; ils doivent être pourvus d'eau courante chaude et froide ou d'une eau régulée à une température appropriée ainsi que des dispositifs pour le lavage et au besoin, la désinfection des mains et de moyens hygiéniques de leur séchage. Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propretés de fonctionnement. ▪ Bases légales : <u>(règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires)</u> <i>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.</i> <i>Chapitre 5. section 2. art 20</i>
---	---	---

<p><i>INF-</i> local d'abattage et installation (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Etat des installations et outils : usure, matériaux pourvu de surface lisses, faciles à nettoyer et à désinfecter là où ils rentrent en contact avec les carcasses et les abats. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch. 1.8</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les équipements, le matériel et les locaux doivent être aménagés et utilisés de façon appropriée et de manière à éviter toute constitution de foyer de contamination. Ils doivent être constitués ou revêtus de matériaux imperméables, lisses, imputrescibles, résistants aux chocs et à la corrosion. Ils doivent se prêter à un nettoyage complet et à un entretien aisé et satisfaisant. ▪ Base légale : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires. Ch.4 .art 9.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Installations propres évitant toute souillure des denrées alimentaires par les sous-produits animaux. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch. 1.9</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Place de travail pour le contrôle des viandes dans des conditions hygiéniques ; lumière : 540 lux. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch.1.3. et 4.1.4</i> 	<p>Rien de précisé.</p>

INF- local de réfrigération et de congélation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Revêtements clairs et lavables, murs durs jusqu'à la hauteur de stockage, faciles à nettoyer/désinfecté. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch. 1.1</i> <i>OHyg, art. 8 et OHyAb, annexe 1.Ch. 1.1.</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Isolation résistante à la pourriture, pas de bois, surfaces galvanisée admises seulement si elles ne rentent pas en contact avec les denrées alimentaires. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch. 1.8</i> <i>OHyg, art. 8 al. 2, let. F</i> <i>OHyg. Art.8 et 26</i> <i>OHyAb,annexe 1, ch. 1.8</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : La capacité de la machine frigorifique et la ventilation sont suffisantes. Les locaux de plus de 200m³ sont équipés d'un thermomètre enregistreur. ▪ Bases légales : <i>OAbCV, art. 18 et 20</i> <i>OHyg, art. 7</i> <i>OAbCV, art.2 et OHyg, art. 26</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Aménagement destiné à conserver séparément les carcasses et les parties mises sous séquestre. Compartiment ou local de réfrigération sanitaire prouvent être fermé à clef est disponible. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1, ch. 4.2.2 et 4.1.4</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les denrées alimentaires altérables réfrigérées, congelées ou surgelées doivent être stockées en chambre froide. ▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n°</i>

<p><i>INF-</i> local de réfrigération et de congélation (suite)</p>	<p><i>OHyAb, annexe 1, ch.2.1</i> <i>OHyg, art. 26</i></p>	<p><i>17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 48.</i></p>
<p><i>INF-</i> Personnel</p>	<p>▪ Point : L'équipement des vestiaires favorise le comportement hygiénique du personnel. Grands établissements : rangement séparé des vêtements de travail et des vêtements personnels.</p> <p>▪ Bases légales :</p> <p><i>OHyAb, annexe 1, ch. 3</i> <i>Grand établissements : OHyAb, annexe 1, ch. 2.3</i> <i>OHyg, art, 21</i></p> <p>▪ Point : Installations sanitaires destinées au personnel : toilettes sans communication direct avec les locaux d'abattage. Grands établissements : dispositifs de nettoyage des mains et douche, toilettes en nombre suffisant, faciles à nettoyer.</p> <p>▪ Bases légales :</p> <p><i>OHyAb, annexe 1, ch. 3</i> <i>Grand établissements : OHyAb, annexe 1, ch. 2.3</i> <i>OHyg, art, 10 et 21</i></p>	<p>▪ Point : Les locaux doivent comporter pour le personnel, des installations sanitaires en nombre suffisant, comprenant des lavabos, des vestiaires et des cabinets d'aisance avec chasse d'eau, bien éclairés, ventilés, maintenus en tout temps, dans de bonnes conditions d'hygiène. Les lavabos doivent être placés en évidence à la sortie des cabinets d'aisance ; Ces équipements doivent être maintenus en permanence en état de propretés de fonctionnement.</p> <p>▪ Bases légales :(<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires/Ch. 5. Art. 20.</i></p>
	<p>▪ Point : Rangement hygiénique des vêtements et d'équipements de travail (bottes, tabliers, couteaux, protège-chaine).</p> <p>▪ Bases légales :</p>	<p>Rien de précisé.</p>

<p>INF- Personnel (suite)</p>	<p><i>OHyAb, annexe 3, ch. 1.2 et 1.3</i> <i>OHyg, art, 21</i> <i>Grand établissements : OHyAb, annexe 1, ch. 2.3</i></p>	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Locaux sociaux (local de pause, fumoir, réfectoire, ...). : emplacement et accès sans danger pour les denrées alimentaire. ▪ Bases légales : <i>OHyg, art, 7 et 21</i> <i>LDAI, art. 15</i> <i>OHyAb, annexe 3, ch. 1.1</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>INF- Elimination des sous produits animaux.</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Local d'élimination : réfrigération (>24h), fermeture à clef, nettoyage et désinfection facile. ▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 12 et 16</i> <i>OHyAb, annexe 1, ch. 1.9</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Un emplacement clos se trouvant dans l'enceinte de l'abattoir servira à entreposer les déchets du métabolisme (fumier, contenu de la panse, de l'estomac, des intestins) lorsque ceux-ci ne sont pas évacués chaque jour. ▪ Bases légales : <i>OHyAb,annexe 1,ch. 1</i> <i>OESPA art. 5 a 8, et annexe 4, ch. 11.</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>INF- Autre locaux / Installation</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Entreposage séparé des produits de nettoyage et de désinfection. ▪ Bases légales : <i>OHy, annexe 1, ch. 2.2 et 3</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les produits d'entretien et de nettoyage : - doivent être utilisés en prenant toutes les garanties pour éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ;- ne doivent pas être entreposés dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires, mais entreposés dans

<p>INF- Autre locaux / Installation (suite)</p>		<p>des lieux ou dans des armoires fermant à clef ; - Ces mesures doivent s'appliquer à tous les objets susceptibles de rendre nocives les denrées alimentaires ou d'altérer leur composition ou leurs caractéristiques.</p> <p>▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <u>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 48.</u></p>
	<p>▪ Point : Vestiaire et bureau appropriés du vétérinaire officiel</p> <p>▪ Bases légales : <u>OHyAb, annexe 1, ch. 4.1.4</u></p>	<p>Rien de précisé.</p>
CHAPITRE II / PROCESSUS ET INSPECTION DES VIANDES (PRS)		
<p>PRS - Exigences applicables aux animaux destinés à l'abattage</p>	<p>▪ Point : Quiconque détient des animaux destinés à l'abattage doit veiller à ce qu'ils soient:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ sains au moment de l'abattage; ▪ alimentés et soignés de telle sorte que les viandes ne contiennent pas de substances interdites ni de substances en quantité dépassant les valeurs maximales prescrites; ▪ livrés à l'abattage sans souillures apparentes. <p>▪ Bases légales : <u>OAbCV, Chapitre 3, Section 1, art 7.1</u></p>	<p>▪ Point : L'animal destiné à l'abattage doit être :</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Autorisé par la religion musulmane ▪ sain ; ▪ vivant au moment de l'abattage ; ▪ habituellement nourri par des aliments "halal". <p>▪ Bases légales : <u>l'arrêté interministériel du 17 mars 2014. ch.I art.1</u></p>

<p>PRS - Lieu et modalité d'abattage</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Le bétail de boucherie, doivent être abattus dans des abattoirs autorisés. Sont admis en dehors des abattoirs autorisés: ▪ les abattages de bétail de boucherie accidenté, lorsque le transport de l'animal vivant est contre-indiqué; ▪ les abattages occasionnels. ▪ Bases légale : <i>OAbCV, chapitre 3, section 2. Art.9</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : les animaux de boucheries, ne peuvent être abattus hors d'un centre d'abattage ou en dehors des emplacements désignés par les autorités locales que dans les deux cas suivant : -Lorsqu'une personne pratique l'abattage d'animaux destinés en totalité à la consommation personnelle à l'occasion de certaines fêtes religieuses ou de cérémonies familiales. Ou Lorsque l'abattage doit être pratiqué d'urgence pour cause d'accident ou de maladie ▪ Bases légales : <i>décret exécutif n°95-363 du 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine. Art.8.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : <u>Abattage de bétail de boucherie malade</u> :-Le bétail de boucherie malade doit être abattu à un autre moment ou dans un autre local que les animaux sains. - Les postes de travail et les équipements doivent être nettoyés et désinfectés après l'abattage de bétail de boucherie malade ; -Les cantons peuvent exiger que le bétail de boucherie malade soit abattu dans les abattoirs qu'ils ont désignés ▪ Bases légales <i>OAbCV, chapitre 3, section 3. Art.10</i> 	

<p>PRS - Lieu et modalité d'abattage (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : <u>Abattage de bétail de boucherie accidenté</u> : -Lorsqu'un animal de boucherie accidenté doit être tué en dehors d'un abattoir et que sa viande est destinée à l'alimentation humaine, il doit être saigné immédiatement ; -Si un vétérinaire est présent, l'estomac et les intestins peuvent être dégagés. Aucune autre étape du processus d'abattage n'est admise ; - La carcasse, l'estomac et les intestins doivent être identifiés et doivent être transportés sans retard dans un abattoir, dans des conditions d'hygiène irréprochables ; -Si l'on prévoit que plus de deux heures vont s'écouler entre la mise à mort et l'arrivée à l'abattoir, la carcasse doit être réfrigérée pour le transport. Si les conditions climatiques le permettent, la réfrigération n'est pas nécessaire. - Le détenteur d'animaux établit un document d'accompagnement. Si l'estomac et les intestins ont été dégagés, le vétérinaire établit en outre un certificat sanitaire. ▪ Bases légales : <i>OAbCV, chapitre 3, section 3. Art.11</i> 	
<p>PRS - Contrôle sanitaire à l'arrivage des animaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Déclarations sanitaires : Quiconque livre des animaux à l'abattage doit remettre à l'intention des organes de contrôle des viandes une déclaration écrite attestant que: - les animaux sont sains et n'ont été ni 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : tout animal de boucherie, toute volaille, à l'exception du gibier, introduits dans un centre d'abattage doit être soumis par son détenteur, avant et après son abattage, à un contrôle de

<p>PRS - Contrôle sanitaire à l'arrivage des animaux (suite)</p>	<p>malades ni accidentés au cours des 10 derniers jours; - tous les délais d'attente suivant un éventuel traitement médicamenteux sont écoulés; - les animaux n'ont pas reçu d'aliments contenant des substances actives dans des quantités susceptibles de laisser des concentrations non admises dans les viandes ; - Lorsque les animaux n'ont pas été abattus dans les trois jours suivant la délivrance du certificat sanitaire, ils doivent être ré-examinés et un nouveau certificat sanitaire doit être délivré. Si les animaux sont déjà en route pour l'abattoir, un nouveau contrôle des animaux avant l'abattage doit être effectué à l'abattoir</p> <p>▪ Bases légales : <i>OAbCV, ch.3. art.24</i> <i>OAbCV, ch.4. art. 28</i></p>	<p>conformité aux normes sanitaires.</p> <p>▪ Bases légales : <i>décret exécutif n° 95-363 du 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivant et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine. art4.</i></p>
<p>PRS - Réception des animaux</p>	<p>▪ Point : Contrôle des animaux à leur arrivée par l'employé de l'abattoir qui signale au vétérinaire officiel des anomalies en termes d'hygiène, de sécurité alimentaire ; document d'accompagnement.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OAbCV, art. 25 al. 2</i></p> <p>▪ Point : le personnel déplace les animaux avec ménagement, identifie les obstacles et les enlève. pas d'utilisation d'appareils soumettant les animaux à des chocs électriques lors de la réception.</p>	<p>Rien de précisé.</p> <p>Rien de précisé.</p>

PRS - Réception des animaux (suite)	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bases légales : <i>OPAn, art 182, al. 1.2</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Animaux qui ne peuvent pas marcher : manière de procéder fixée et appliquée. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art 180, al. 5</i> 	Rien de précisé.
PRS - Locaux de stabulation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les conditions climatiques des locaux doivent être adaptées à l'espèce animale, le personnel doit veiller à rafraichir les animaux. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 181, al. 1, 2, 3, 4</i> <i>OPAnAb, art. 5, al. 4, 5</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les lieux, les lignes et les processus d'abattage doivent être conçus de manière à répondre aux exigences "halal". ▪ Bases légales : <i>annexe du règlement technique de l'arrêté interministériel du 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal". I.4.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Séparation des animaux qui ne se supportent pas. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 181, al. 5</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Stabulation séparée des animaux blessés ou affaiblis ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 5, al. 6 et 7</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Pas d'hébergement des animaux dans les couloirs d'acheminement. ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 5, al. 1</i> 	

<p>PRS - Locaux de stabulation (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Le plan d'occupation des locaux et la durée maximale d'hébergement par espèce et catégorie animale est respecté. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 181, al. 4, 6, 8, 4 et OPAnAb, art. 4, al. 5, 2</i> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les bovins ne sont pas attachés aux cornes ou à la boucle nasale .Bases légales : <i>OPAn, art. 17, al. 160</i> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hébergement durant la nuit : la surveillance des animaux est documentée ▪ Bases légales <i>OPAn, art. 181, al. 6, 7</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>PRS - Acheminement</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : les instruments électriques d'aide à l'acheminement ne peuvent être utilisés que sur des bovins de bonne santé, indemnes de blessures et aptes à la marche, et leur application n'est admise que sur la musculature des membres postérieurs. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 181, al. 1, 2</i> <i>OPAnAb, art. 11</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>PRS - Immobilisation / étourdissement /saignée des animaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Immobilisation : Avec ménagement, durée aussi brève que possible ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 13</i> <hr/> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Méthodes d'étourdissement admises selon les espèces animales. ▪ Bases légales : <i>OPAn, art. 181, 185</i> <i>OPAnAb, art. 15 et 16</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Etourdissement : Pour faciliter l'abattage selon la religion musulmane, l'étourdissement peut être utilisé à condition qu'il ne cause pas la mort de l'animal. ▪ Bases légales : <i>annexe du règlement technique de l'arrêté interministériel du 17 mars 2014 portant adoption du règlement</i>

<p>PRS - Immobilisation / étourdissement /saignée des animaux (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les méthodes d'étourdissement sont correctement appliquées ▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 15 et 16 et annexe</i> 	<p><i>technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal". I.5.</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les règles d'hygiène sont respectées lors de l'incision de saignée ; l'incision est effectuée correctement. ▪ Bases légales : <i>OAbCV art. 17</i> <i>OPAn art. 187</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiène, Instruments et ustensiles d'Abattage : ▪ l'animal doit être abattu avec un instrument préalablement nettoyé et bien aiguisé ; ▪ les outils d'abattage, doivent couper avec leurs bords; ▪ les équipements d'abattage, les outils et les ustensiles doivent être propres et en acier inoxydable. ▪ Bases légales : <i>annexe du règlement technique de l'arrêté interministériel du 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal". I.3.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Intensité de l'éclairage (220 lux au moins). ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 1 point 1.3</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les locaux et leurs annexes doivent être suffisamment éclairés de façon naturelle et /ou artificielle et ne doivent pas constituer une source de confusion de nature à induire le consommateur sur l'état de la denrée alimentaire. ▪ Bases légales : <u>(règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires)</u> <i>Décret exécutif n°</i>

<p>PRS – Abattage /hygiène du personnel et de l’abattage</p>		<p>17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d’hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires. chapitre 7. art 30.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Pas de contamination croisée (contact des carcasses entre elles avant le contrôle des viandes ou avec des installations, sols, parois, nettoyage intermédiaire d’appareils). Pas de souillures par les sous-produits animaux. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, Art. 17 al.2 et OHyAb, annexe 3 Pt. 1.2.</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Eviter le déversement du contenu du tractus gastro-intestinal, lait et bile ; ne pas prendre du retard lors de l’éviscération. ▪ Bases légales : <i>OAbCV art. 17 al. 2 OHyAb, Annexe 3 Pt. 1.2 et 2.3 (volaille 3.1)</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiénisation des estomacs, des intestins, des têtes et des pieds dont l’utilisation comme denrées alimentaires est prévue. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, Annexe 3, ch. 2.3</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les abats sont recueillis de manière hygiénique, la traçabilité pour la libération par le vétérinaire officiel est assurée ▪ Bases légales : <i>OHyAb art 7, annexe 1</i> 	Rien de précisé.

<p>PRS – Abattage /hygiène du personnel et de l'abattage (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : La séparation dans le temps ou dans l'espace, et les conditions d'hygiène particulières sont respectées lors de l'abattage d'animaux malades et d'animaux de différentes espèces. ▪ Bases légales : <i>OHyAb annexe 1, (grands établissement) 4.1.2., 4.1.4 ; annexe 3, 2.1. et OAbCv art. 12</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Activités interdites : essuyage (sauf avec des serviettes en papiers jetables), soufflage avant le contrôle de viandes, immersion dans l'eau stagnante, douche avant le contrôle des viandes, découpe en plus de 6 morceaux. ▪ Bases légales : <i>OHyAb Annexe 3, point 2.1., 2.4.</i> 	<p>Rien de précisé.</p>

<p>PRS – Abattage /hygiène du personnel et de l'abattage (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène. ▪ Bases légales : <i>OHy, art. 21-24</i> <i>OAbCV, annexe 3, ch. 1.2 et 1.1</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : L'intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit prendre les dispositions nécessaires pour :- que le personnel travaillant dans une zone de manipulation et de manutention des denrées alimentaires porte une tenue adaptée, respecte un niveau élevé de propreté corporelle et vestimentaire, ne porte pas et n'introduit pas des effets personnels tels que bijoux, montres, épingles ou autres objets similaires ▪ Bases légale : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires. chapitre 14. art 55.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiène de travail du personnel (changement de couteaux, nettoyage et désinfection des mains et des appareils, pas de contact avec les carcasses contaminées), utilisation de la douche manuelle ▪ Bases légales : <i>OAbCV art. 17 al. 2</i> <i>OHyAb Annexe 3 Pt. 1.2 et 1.3.</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Flux des marchandises et des personnes ne constituant pas une source de contamination des denrées alimentaires. ▪ Bases légales : <i>HyV art. 7c</i> 	<p>Rien de précisé.</p>

PRS - Contrôle des viandes	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Lors du contrôle des viandes, les carcasses et les parties dont le contrôle est prescrit doivent être examinées afin de constater: ▪ les altérations qui pourraient mettre en danger la santé humaine ou qui sont répugnantes; ▪ les maladies, notamment les épizooties; ▪ le matériel à risque spécifique incomplètement enlevé; ▪ les micro-organismes et les parasites pathogènes ainsi que les agents d'altérations; ▪ les substances étrangères; ▪ Bases légales : <i>OAbCV, ch.4, art 30.</i> 	Rien de précisé.
PRS – Analyses de laboratoire	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point :- Des échantillons pour des analyses de laboratoire sont à prélever ▪ lorsque des altérations pathologiques ou des souillures font douter que la carcasse ou les abats présentent les qualités suffisantes pour en faire des denrées alimentaires; ▪ lorsque la présence de substances interdites ou de substances a des concentrations dépassant les valeurs maximales prescrites est suspectée; ▪ Le canton désigne les laboratoires qui peuvent effectuer des analyses dans le cadre du contrôle des animaux avant l'abattage et du contrôle des viandes. ▪ Les laboratoires officiels et les 	Rien de précisé.

<p>PRS - Examens de laboratoire (suite)</p>	<p>laboratoires privés chargés d'effectuer des analyses officielles doivent être gérés, évalués et accrédités selon la norme européenne EN ISO/CEI 17025 «Prescriptions générales concernant la compétence des laboratoires d'étalonnages et d'essais»</p> <p>▪ Bases légales : <i>OAbCV, ch.4, art.30 et OAbCV, ch 4, art 37.</i></p>	
<p>PRS- Déclaration</p>	<p>▪ Point : A la fin du contrôle des viandes, le vétérinaire officiel déclare propres à la consommation les carcasses et les abats qui conviennent sans restriction à l'utilisation comme denrées alimentaires qui proviennent d'un animal:</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ abattu dans un abattoir au sens de la réglementation en vigueur. ▪ soumis à un contrôle avant l'abattage si ce contrôle est prescrit, ▪ soumis à un contrôle des viandes complet. ▪ Les carcasses sont en tous les cas impropres à la consommation lorsqu'elles peuvent présenter un risque pour la santé humaine et la santé animale <p>▪ Bases légales : <i>OAbCV, ch.4, art. 32.</i></p>	<p>Rien de précisé.</p>

PRS – Réfrigération et congélation	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : La température des carcasses doit être abaissée avec une rapidité suffisante ; la chaîne du froid ne doit pas être interrompue. ▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 21, al. 2, let. D</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les températures à cœur sont atteintes. Pas de formation d'eau de condensation. ▪ Bases légales : <i>OAbCV Art. 18</i> <i>OHyg, art. 31</i> <i>OAbCV, annexe 1, ch. 1.4 et 1.5</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Contrôle de la température. ▪ Bases légales : <i>OAbCV Art. 20</i> <i>OHyg, art. 3</i> <i>ODAIIOUs, art. 49</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Intensité de l'éclairage (110 Lux au moins) . ▪ Bases légales : <i>OAbCV, annexe 1, ch. 1.3</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène ▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 21-24</i> <i>OAbCV, annexe 1, ch. 1.1</i> 	Rien de précisé.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les flux des marchandises et des personnes ne sont pas une source de contamination des denrées alimentaire. ▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 7</i> 	Rien de précisé.

<p>PRS - Personnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiène dans les vestiaires, dans les installations sanitaires, dans les lieux de rencontre. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 3. Ch 1.1-1.3</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ point : L'intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit prendre les dispositions nécessaires pour : exiger des mesures et des règles d'hygiène pour le personnel afin d'éviter tout comportement susceptible d'entraîner une contamination des denrées alimentaires, tels que manger, mâcher, consommer des produits tabagiques, cracher ou toute autre pratique non hygiénique, dans les zones de manipulation des denrées alimentaires. ▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 55.</i>
<p>PRS - Elimination de sous-produits animaux</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : La collecte des sous-produits animaux se fait de manière hygiénique, le tri selon les catégories se fait correctement. ▪ Bases légales : <i>OAbCV art. 17, al. 3 et 4</i> <i>OESPA, art. 4 et 8</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les viandes, abats et denrées animales ou d'origine animale sous toutes leurs formes, impropres à la consommation humaine ou animale, sans limitation de poids, qui ont été saisis par les services d'inspection

<p>PRS - Elimination de sous-produits animaux (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les sous-produits animaux sont entreposés séparément : réfrigération des sous-produits animaux (S'ils ne sont pas éliminés tout les jours). ▪ Bases légales : <ul style="list-style-type: none"> <i>OESPA annexe 4. Ch. 11</i> <i>OHyAb, annexe 1. Pt. 1.9</i> <i>OHyg, art. 12 a 16</i> <i>OESPA, art. 20</i> 	<p>vétérinaires, ainsi que les sous-produits d'abattage non récupérés, doivent être confiés aux services d'hygiène de la commune ou de l'équarrisseur autorisé aux fins d'incinération, d'enfouissement ou de traitement. Les conditions et modalités d'application du présent article sont déterminées par voie réglementaire.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Ordre et propreté : l'organisation interne garantit le bon déroulement des processus de travail. Les denrées alimentaires ne subissent pas d'influences négatives due à l'entreposage. ▪ Bases légales : <i>OESPA, art. 9,</i> <i>OHyg, art. 12 a 1</i> <i>OHyAb, annexe 1. Pt. 1.9</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bases légales : - <i>Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale, Chapitre IV : Le contrôle sanitaire des viandes et de l'équarrissage. Art.91.</i> <i>-décret exécutif n° du 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine. Art.8.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiène du personnel : le personnel se comporte de manière à éviter la contamination des denrées alimentaires par des sous-produits animaux. ▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 21-24</i> <i>OHyAb, annexe 3. Ch 1.1</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Flux des marchandises et des personnes ne présente pas un risque de contamination des denrées alimentaires. ▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 7</i> 	

<p>PRS - Autres locaux/ installations</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : L'ordre et la propreté sont respectés. ▪ Bases légales : <i>OHyAb, annexe 3. Ch 1.2 et 1.3</i> <i>LDAl, art. 15 et OHyg, art. 7</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Hygiène personnelle, manipulation des denrées alimentaire dans de bonnes conditions d'hygiène. ▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 21-24</i> <i>OHyAb, annexe 3. Ch 1.1</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : l'intervenant dans le processus de mise à la consommation des denrées alimentaires doit prendre les dispositions nécessaires pour que le personnel travaillant dans une zone de manipulation et de manutention des denrées alimentaires porte une tenue adaptée, respecte un niveau élevé de propreté corporelle et vestimentaire, ne porte pas et n'introduit pas des effets personnels tels que bijoux, montres, épingles ou autres objets similaires. ▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 55.</i>

CHAPITRE III / AUTOCONTROLE (CNR)

<p>CNR- Information générale sur l'abattoir</p>	<ul style="list-style-type: none">▪ Point : Concept d'autocontrôle : l'abattoir dispose de son propre concept d'autocontrôle où s'applique le guide de bonnes pratiques établi par la branche.▪ Bases légales : <i>ODAIIOUs art. 21, 52, 53</i>	<ul style="list-style-type: none">▪ Point : Chaque établissement agréé, conformément aux dispositions du présent décret, doit disposer d'un registre coté et paraphé par l'autorité vétérinaire où sont consignés, notamment :<ul style="list-style-type: none">- toutes les informations d'ordre zootechnique et sanitaire relatives à l'activité exercée ;- tous les rapports de visite d'inspection de l'autorité vétérinaire. Ce registre doit être présenté à tout contrôle des services de l'autorité vétérinaire.▪ Bases légales : <i>Décret exécutif n° 04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport. Art 11.</i>
--	--	---

<p>CNR- Information générale sur l'abattoir (suite)</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Utilisation des locaux par d'autres personnes/exploitants. ▪ Bases légales : <i>LDAl, art. 17</i> <i>ODAlIOUs art. 12, 13, 49</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Toute modification dans l'installation des locaux, leur aménagement et leur équipement qui relève de l'agrément sanitaire, doit être portée à la connaissance de l'autorité vétérinaire. Cette autorité est tenue d'effectuer une nouvelle visite de l'infrastructure, des installations et des équipements afin d'actualiser l'agrément sanitaire, le cas échéant.
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Constructions nouvelles et transformation de constructions existantes. ▪ Bases légales : <i>LDAl, art. 17a</i> <i>ODAlIOUs art. 12, 13</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Bases légales : <i>Décret exécutif n°04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport.</i> <i>Art.13.</i>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Nouvelles activités ou activités abandonnées ; changements dans la quantité de viande transformée. ▪ Bases légales : <i>LDAl, art. 17a</i> <i>eODAlIOUs art. 12, 13</i> 	
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les chemins qu'empruntent les marchandises et le personnel ainsi que les zones propres et les zones sales sont définis. ▪ Bases légales : <i>LDAl, art. 17a</i> <i>ODAlIOUs art. 12, 13</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>CNR- Personnel et hygiène de personnel</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Cours de formation, matière du cours : hygiène de l'abattage, hygiène du personnel, comportement à adopter en cas de maladie ou de blessure/devoir d'annoncer, hygiène des locaux et des installations, 	<p>Rien de précisé.</p>

<p>CNR- Personnel et hygiène de personnel (suite)</p>	<p>matières premières, entreposage et transport des produits, sécurité sur le lieu de travail.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OHyg, art. 21, 23</i> <i>ODAIIOUs art. 48, al. 1b</i></p>	
	<p>▪ Point : Personnel : compétence d'héberger/ d'étourdir les animaux, responsabilités : le personnel doit être suffisamment qualifié pour effectuer les taches qui lui sont confiées (attestation de compétence).</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPan, art. 177</i> <i>OPan, art. 189-193</i> <i>OPan, art. 197</i> <i>OPan, art. 2</i></p>	<p>▪ 1^{er} Point: Seuls les sacrificateurs agréés par l'assemblée populaire communal peuvent procéder à l'abattage d'animaux dans les abattoirs. Ils sont tenus d'exécuter les consignes du vétérinaire inspecteur de l'abattoir en matière d'hygiène d'abattage et de sécurité de travail.</p> <p>▪ Bases légales : <i>Arrêté ministériel du 1^{er} août 1984 instituant des inspections sanitaire vétérinaires au niveau des abattoirs, des poissonneries et des lieux de stockage des produits animaux et d'origine animale. Art.14.</i></p> <p>▪ 2nd Point : Personne chargée de l'abattage : La personne chargée de l'abattage, doit être musulmane, adulte, saine d'esprit et connaissant bien les règles et les conditions fondamentales de l'abattage des animaux, selon la religion musulmane.</p> <p>▪ Bases légales : <i>annexe de l'arrêté du 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal". I.1</i></p>

CNT- Personnel et
hygiène de personnel
(suite)

▪ **Point :** Obligation d'annoncer les maladies, mesures pour éviter le contact avec des denrées alimentaires en cas de maladie : il existe un concept écrit qui garantit que les germes pathogènes ne se transmettent pas du personnel aux denrées alimentaire ; le concept intègre l'obligation de communiquer à l'autorité l'augmentation des cas de maladie.

▪ **Bases légales :** *OHyg, art. 22*
LDAL, art. 15, al. 2

▪ **Point :** le personnel des abattoirs, des lieux de manipulation et de découpe des viandes et des poissons, doit subir des visites médicales une fois tout les six mois au moins. Il doit disposer d'un livret individuel de suivi médical. Toute personne reconnue atteinte d'une maladie pouvant influencer sur la salubrité des produits avec lesquels elle est en contact et, selon le cas, temporairement ou définitivement affectée dans un autre poste de travail, afin de prévenir tout risque de contamination

▪ **Bases légales :** - *Arrêté ministériel du 1^{er} aout 1984 instituant des inspections sanitaire vétérinaires au niveau des abattoirs, des poissonneries et des lieux de stockage des produits animaux et d'origine animale. Art 15.* Et (règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires) *Décret exécutif n° 17-140 correspondant au 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 55.*

<p>CNT- Nettoyage et désinfection</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Concept de nettoyage : plan de nettoyage sur lequel sont mentionné les locaux et la fréquence du nettoyage. ▪ Bases légales : <ul style="list-style-type: none"> <i>LDAl, art. 15, al. 1, let. C et d</i> <i>OHyg, art. 7 et 14</i> <i>OAbCV art. 20</i> <i>OHyAb, annexe 3. Ch.</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : les produits de nettoyages peuvent être utilisés dans le domaine des denrées alimentaires, sont utilisés de manière correcte. ▪ Bases légales : <ul style="list-style-type: none"> <i>OHyAb, annexe 3. Ch. 1.3</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les produits d'entretien et de nettoyage :-doivent être utilisés en prenant toutes les garanties pour éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires ; - ne doivent pas être entreposés dans les zones où sont manipulées les denrées alimentaires, mais entreposés dans des lieux ou dans des armoires fermant à clef. ▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 41.</i>

<p>CNT- Installations, Maintenance</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Maintenance des installations et contrôles de leur fonctionnement, plan d'entretien et de maintenance. ▪ Bases légales : <ul style="list-style-type: none"> <i>LDAL, art. 15, al. 1, let c</i> <i>OAbCV art. 58, al. 1, let. A, ch. 2</i> <i>OHy, art. 7, al. 1 et al. 2, let. A et b</i> <i>OHy, art. 14</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>CNT- Contrôle de la température</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Relevés de la température, mesurée en cas d'écarts entre la température révélée et la température réglementaire. ▪ Bases légales : <i>OAbCV art. 18</i> <ul style="list-style-type: none"> <i>OAbCV art. 20, al. 1, let. b</i> <i>OHyAb, annexe 1. Ch. 1.5</i> <i>OHy, art. 25-33</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>CNT- Lutte contre les animaux nuisibles</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Lutte contre les animaux nuisibles : plan de lutte (animaux nuisibles potentiels, méthode de détection, plan de situation des appâts et des pièges) ▪ Bases légales : <ul style="list-style-type: none"> <i>LDAL, art. 15, al. 1, let e</i> <i>OAbCV art. 16</i> <i>OHy, art. 7, al. 2, let. b et g</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point: Les intervenants dans la production primaire doivent prendre les mesures nécessaires pour éviter toute contamination provenant de l'air, du sol, de l'eau, des insectes, des rongeurs, des aliments pour animaux, des engrais, des médicaments vétérinaires, des produits phytosanitaires, des biocides ainsi que du stockage, de la manipulation et de l'élimination des déchets. ▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <i>Décret exécutif n° 17-140 du au 11 avril 2017 fixant</i>

<p>CNT- Lutte contre les animaux nuisibles (suite)</p>		<p><i>les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 8.</i></p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : stratégie de lutte : lutte qui ne met pas en danger l'homme, les denrées alimentaires, et l'environnement. ▪ Bases légales : <i>LDAL, art. 15, al. 1, let e</i> <i>OAbCV art. 16</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Les moyens de lutte sont adéquats et se prêtent à une utilisation dans un établissement du secteur alimentaire. ▪ Bases légales : <i>LDAL, art. 15, al. 1, let e</i> <i>OAbCV art. 16</i> <i>OHy, art. 7, al. 2, let. b et g</i> 	<p>Rien de précisé.</p>
<p>CNT- Contrôle de la qualité de l'eau</p>	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : Contrôle de la qualité de l'eau, plan d'action d'urgence en cas de contamination. ▪ Bases légales : <i>LDAL, art. 15, al. 1, let d</i> <i>OHy, art. 17, annexe 2, let. B</i> <i>OHyAb, annexe 1, ch. 1.2</i> 	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Point : L'eau non potable peut être utilisée pour la production de la vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie, le drainage, l'évacuation des déchets et des eaux résiduaires et à d'autres fins analogues, sans toutefois entrer en contact avec les denrées alimentaires. Les canalisations d'eau non potable doivent être signalées et séparées et ne doivent pas être raccordées aux systèmes d'eau potable ni pouvoir refluer dans ces derniers.

		<p>▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <u>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 29.</u></p>
<p>CNT- Procédé fondé sur l'HACCP/ Contrôle de la maîtrise des points critiques</p>	<p>▪ Point : L'abattoir désigne une personne responsable de la maîtrise des processus et définit des mesures de contrôle.</p> <p>▪ Bases légales : <u>ODAIIOUs art. 49</u></p>	<p>▪ Point : y'a que les établissements de production secondaire qui doivent mettre en place des procédures en vue de s'assurer la salubrité et de la sécurité des denrées alimentaires permanentes fondées sur les principes du système « HACCP».</p> <p>▪ Bases légales : (<u>règlement commun à tous les établissements manipulant les denrées alimentaires</u>) <u>Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.art 5.</u></p>
	<p>• Point : Le concept d'autocontrôle est établi, l'analyse des dangers est effectuée, les mesures sont définies.</p> <p>▪ Bases légales : <u>LDAI, art. 23</u> <u>OAbCV art. 20</u> <u>OAbCV art. 58, al. 1, let. b</u> <u>ODAIIOUs art. 49-55</u> <u>OHy, art 58a</u></p>	
<p>CNT- Traçabilité et flux de la marchandise</p>	<p>▪ Point : Mouvements d'animaux : Vérification des documents d'accompagnement lors de la réception des animaux ; annoncer les animaux abattus à la Banque de Donnée de Trafic des Animaux dans le délai prévu (BDTA) ; conservation</p>	<p>▪ Point : les contrôles des vétérinaires inspecteurs donnent lieu à des comptes rendus périodiques adressés aux wali et communiqué, pour information au directeur de l'agriculture et de la pêche et au directeur de la santé</p>

<p>CNT- Traçabilité et flux de la marchandise (suite)</p>	<p>des documents d'accompagnement pendant 3 ans ; annonce au vétérinaire officiel des animaux abattus qui n'ont pas pu être annoncés à la BDTA.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OFE, art. 10 et 12-15</i></p>	<p>publique de wilaya</p> <p>▪ Bases légales : <i>Arrêté ministériel du 1^{er} aout 1984 instituant des inspections sanitaire vétérinaires au niveau des abattoirs, des poissonneries et des lieux de stockage des produits animaux et d'origine animale. Art.10, 12</i></p>
	<p>▪ Point : la traçabilité doit être garantie à tous les niveaux de la transformation de l'arrivée des animaux jusqu'à la sortie de la marchandise.</p> <p>▪ Bases légales : <i>LDAI, art. 23</i> <i>OHy, art 50</i></p>	<p>Rien de précisé.</p>
	<p>▪ Point : les récipients ne doivent pas avoir un effet négatif sur les denrées alimentaire.</p> <p>▪ Bases légales : <i>LDAI, art. 15</i></p>	<p>Rien de précisé.</p>
<p>CNR- le bien-être animal</p>	<p>▪ Points : concept de Protection des animaux.</p> <p>▪ Bases légales : <i>OPAnAb, art. 2, 6</i></p>	<p>▪ Point : Des dispositions réglementaires déterminant les mesures propres à assurer la protection des animaux et à leur éviter des souffrances lors des manipulations inhérentes aux diverses techniques d'élevage, de parcage, de transport et d'abattage des animaux.</p> <p>▪ Bases légales : <i>Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 Art.58.</i></p>

II.2. Identification des textes

II.2.1. Identification des textes réglementaires et législatifs suisses abordés dans le tableau 1

Dans le cadre de cette étude, 111 points (éléments) relatifs au contrôle aux abattoirs, représentés par 210 articles du recueil des textes législatifs et règlementaires suisses, ont été analysés. Les points inclus dans notre étude comparative sont récapitulés et répartis, selon leur contexte d'application aux abattoirs de la manière suivante (**tableau 2**) :

Tableau 2 : Répartition des textes réglementaires suisses abordés dans le tableau 1 selon leur contexte d'application aux abattoirs

	Le contexte d'application aux abattoirs		
	Infrastructure	Processus et inspection	Autocontrôle
Nombre d'éléments (point) abordé dans la réglementation suisse.	71	74	65

II.2.2. Identification des textes réglementaires et législatifs algériens

La réglementation algérienne contient 33 points en adéquation avec les points abordés dans le tableau n°1 représentés par 35 textes réglementaires publiés dans le journal officiel algérien, réparties selon leur contexte d'application comme suite (**tableau 3**) :

Tableau 3 : Répartition des textes réglementaires algériens abordés dans le tableau 1 en fonction de leur contexte d'application aux abattoirs.

	Le contexte d'application aux abattoirs		
	Infrastructure	Processus/ inspection	Autocontrôle
Nombre de points abordés dans la réglementation algérienne.	9	12	12

Discussion

III. Discussion

➤ Généralités

Ce travail a pour objectif de comparer la législation algérienne à la législation suisse en ce qui concerne la gestion des abattoirs bovins. Cette comparaison s'est faite sur les différents aspects, comme l'hygiène, la traçabilité, les contrôles sanitaires, la formation du personnel, les inspections vétérinaires etc.

Selon les résultats de notre étude, il ressort que la plupart des textes réglementaires algériens sont généralisés pour tous les établissements de production primaire de denrées alimentaires. Ils ne tiennent pas compte des situations particulières de l'abattoir. Comme le montre les présents textes réglementaires :

- **Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires ;**
- **Décret exécutif n°04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport ;**
- **Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale.**

En Suisse, les situations sanitaires des abattoirs sont bien maîtrisées dans l'ensemble, grâce à des textes réglementaires bien organisés. Contrairement à l'Algérie, où l'insuffisance de l'élaboration des textes peut créer une anarchie sur le terrain, surtout en ce qui concerne l'hygiène du personnel et d'abattage et les modalités d'inspection vétérinaire.

De l'analyse des tableaux 2 et 3, on peut clairement remarquer que le nombre de textes réglementaires régissant les abattoirs en Algérie est assez faible par rapport au nombre de textes suisses(vide juridique), d'autre part les textes algériens datent de 20 ans et plus, alors qu'il y a une actualisation permanente des textes réglementaires suisses comme pour les présents textes :

- **Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 16 décembre 2016, mise à jour 1^{er} mai 2018.**

- **Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes du 16 décembre 2016, mise à jours le 1^{er} mai 2018.**
- **Ordonnance sur l'hygiène du 16 décembre 2006 mis à jour le 1^{er} mai 2018.**

➤ **Bien être animal**

Il apparaît clairement que le bien-être animal est un souci majeur dans la réglementation européenne récente notamment via le règlement européen CE 1/2005 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes. (UE, 2004)

En suisse, La loi fédérale sur la protection des animaux (*LPA*), par l'ordonnance sur la protection des animaux (*OPAn*), vise à protéger le bien-être et la dignité de l'animal. Une infraction grave à ses dispositions peut entraîner une interdiction de détenir ou d'élever des animaux, d'en faire le commerce ou d'exercer une activité professionnelle impliquant l'utilisation d'animaux.

Les animaux doivent être transportés avec ménagement. Cela vaut aussi bien pour le style de conduite que pour le chargement et le déchargement des animaux. Le moyen de transport utilisé doit être suffisamment spacieux pour qu'ils puissent adopter une position physiologique normale. Il convient d'accorder une attention particulière aux conditions climatiques durant le transport, afin d'éviter que, dans des cas extrêmes, les animaux ne meurent de froid ou de chaud.

Un seul texte algérien traite particulièrement du bien-être animal. Il s'agit de **l'article 58 de la Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale.**

➤ **Accueil des animaux**

On remarque l'absence de règlements algériens régissant l'infrastructure des locaux de réception d'animaux, d'hébergement et d'cheminement dans les couloirs. Aucun texte réglementaire ne détermine la durée de stabulation des animaux selon l'espèce, ou durant la nuit, ainsi que la manière de procéder lors de différentes conditions climatiques et les mesures à prendre pour le bien être animal dans ces circonstances. Et d'après **DOMINIQUE (1979)**, la souffrance des animaux avant et pendant l'abattage est non seulement inacceptable, mais encore préjudiciable à la qualité de la viande, le stress entraîne une consommation par les muscles du bovins de l'énergie, précoce et rapide du vivant de l'animal, ce qui altère la mise en place de la rigidité cadavérique (PH post mortem trop

élevée), la viande devient dure, surmenée, sur-colorée, d'odeur aigre et de mauvaise conservation.

➤ **L'abattage proprement dit**

Le fait d'ôter la vie à un animal doit se faire dans le respect de celui-ci et ne doit pas être banalisée.

Les réglementations européennes et algériennes diffèrent notamment pour des raisons culturelles puisque même si le sacrifice rituel musulman est toléré dans de nombreux pays européens il n'est pas encouragé et fait l'objet de demandes de dérogations et d'un encadrement sévère notamment en ce qui concerne la formation du personnel et le respect du bien-être animal.

La réglementation algérienne autorise l'étourdissement dans les abattoirs, mais sans préciser les appareils ni les méthodes d'étourdissement.

La réglementation algérienne a déterminé les règlements techniques fixant en matière de denrées alimentaires « halal » (**l'arrêté interministériel du 17 mars 2014**). Par sa richesse en textes, ce règlement apparaît satisfaisant pour le consommateur musulman quant à l'origine des denrées alimentaires mises à la consommation ainsi que leurs ingrédients et ce, conformément à la religion musulmane. Certains points mériteraient néanmoins d'être précisés, en particulier ceux relatifs à l'état sanitaire des animaux, les lieux et les modalités d'abattage de bétails de boucherie accidentés ou l'abattage d'urgence.

➤ **Eviscération-habillage**

Les exigences réglementaires suisses en matière d'éviscération et d'habillage, par l'ordonnance d'hygiène lors d'abattage des animaux (*OHyAb*), vise à :

- Eviter le déversement du contenu du tractus gastro-intestinal, lait et bile ; ne pas prendre du retard lors de l'éviscération ;
- L'hygiénisation des estomacs, des intestins, des têtes et des pieds dont l'utilisation comme denrées alimentaires est prévue ;
- Recueillir les abats de manière hygiénique ;
- Fixer les conditions d'hygiène particulières lors de l'abattage d'animaux malades et d'animaux de différentes espèces. Les séparer dans le temps ou dans l'espace ;

- Interdire certaines activités telle que : essuyage (sauf avec des serviettes en papiers jetable), soufflage avant le contrôle de viandes, immersion dans l'eau stagnante, douche avant le contrôle des viandes, découpe en plus de 6 morceaux, car le manque de ganglion ou suppression de lésions superficielles peut falsifier l'examen de la carcasse par le vétérinaire inspecteur.

Les textes réglementaires algériens ne déterminent pas les modalités d'éviscération et d'habillage, quoique les opérations de saignée, d'habillage et d'éviscération devraient être établies de manière à permettre l'application des règles d'hygiène maximales, pour éviter la contamination de la viande et des coproduits.

➤ **Examen de la carcasse**

On note un manque de précision dans les textes réglementaires algériens ainsi, les modalités d'inspection des vétérinaires ne sont pas bien explicitées, aucune loi ne prévoit l'obligation des analyses de laboratoire lorsque des altérations pathologiques ou des souillures font douter de la salubrité de la carcasse ou les abats, ou lorsque il y'a suspicion de l'usage de substances interdites.

➤ **Réfrigération et congélation**

La réglementation suisse, par l'ordonnance sur l'hygiène (*OHyg*) et l'Ordonnance concernant l'Abattage d'Animaux et le Contrôle des Viandes (*OAbCV*), évoque l'aménagement particulier destiné à la congélation et la réfrigération tout en précisant La capacité de la machine frigorifique et la ventilation. Ainsi que le contrôle de température pendant le processus de conservation des viandes .

Aucun règlement algérien ne détermine l'infrastructure du local de réfrigération et de congélation ainsi que le contrôle de température et la capacité de la machine frigorifique, quoique ces éléments puissent constituer la cause majeure de l'altération des carcasses, lorsque la température est non contrôlée ou interrompue, cela causer la putréfaction de la carcasse.

➤ **Conditions générales d'hygiène**

L'abattoir doit adopter un concept de nettoyage sur lequel sont mentionnée les locaux et la fréquence de nettoyage, ainsi que la maintenance et l'entretien des installations. Qui n'est malheureusement pas explicité par la réglementation algérienne.

La réglementation algérienne ne prévoit pas une stratégie de lutte contre les animaux nuisibles aux abattoirs, ni le contrôle de la qualité de l'eau, ni le plan d'action d'urgence en cas de contamination

D'après l'article 5 du Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017, fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires, la réglementation algérienne stipule l'instauration du système « HACCP » dans les établissements de production secondaire seulement, sans remettre en cause la possibilité d'instaurer ce système dans les abattoirs pour une bonne identification des dangers et une maîtrise des risques, Il n'est pas fait mention des autocontrôles (ISO22000).

➤ **Formation du personnel et évaluation continue**

Les textes réglementaires algériens n'évoquent pas la compétence du personnel dans le processus de l'hygiène d'abattage, évitant les contaminations croisées, et n'évoque pas aussi les activités interdites lors de l'abattage : par exemple essuyage et soufflage et douchage des carcasses avant le contrôle des viandes.

La réglementation algérienne ne prévoit pas des cours de formation pour le personnel en matière d'hygiène de l'abattage, hygiène de personnel, hygiène des locaux et des installations, sécurité sur les lieux de travail, comportement à adopter (devoir d'annoncer en cas de maladie ou de blessure).

➤ **Etiquetage et traçabilité**

Les exigences de la loi suisse sur la denrée alimentaire (*LDAl*) vise à garantir la traçabilité à tous les niveaux de la transformation, de l'arrivée des animaux jusqu'à la sortie de la marchandise, en contrôlant les mouvements d'animaux, et en vérifiant les documents d'accompagnement lors de la réception des animaux ;le vétérinaires doit annoncer les animaux abattus à la BDTA et conserver les documents d'accompagnement pendant 3 ans.

La réglementation algérienne, contrairement à la réglementation suisse, ne dispose pas d'un système d'identification et d'enregistrement détaillé qui permet d'accéder aux numéros officiels des bovins et de déterminer leur provenance. Le système d'identification en Algérie est non informatisée, il est limité à la présence à l'abattoir d'un registre pour consigner les informations d'ordre zootechnique et sanitaire, Avec cette manière de procéder, la traçabilité

du bétail en Algérie n'est pas assurée de l'étable à la table .(**article 11 du décret exécutif n° 04-82 du 18 mars 2004**).

Conclusion

IV. Conclusion

La présente étude est basée sur une comparaison de la réglementation algérienne à la réglementation suisse en matière de gestion des abattoirs, et nous avons choisis la Suisse, pour sa compétence et matière de santé animale et d'inspection des viandes.

Nous avons constaté tout d'abord qu'il existait aussi bien en Suisse qu'en Algérie des textes législatifs et réglementaires régissant les procédures à suivre dans les établissements d'abattage. Ces textes réglementaires diffèrent cependant par leur contenu, leur précision et leur spécificité.

L'analyse et la comparaison des différents textes, ont montré que l'Algérie souffre des manquements majeurs, que sont le manque des textes régissant l'infrastructure, le processus ainsi que le contrôle des viandes, et leur obsolescence (ils datent pour la plupart de 1995, 1988, 1984).

Il est impératif que le recueil de textes régissant la profession vétérinaire aux abattoirs soit mis à jour et mis à la disposition des agents vétérinaires. Afin de relever les défis et d'arriver à combler les lacunes et trouver un juste milieu pour réduire les manques observés en Algérie.

Ce recueil doit, en priori, contenir des textes prenant en compte les différentes recommandations formulées dans le présent document.

Recommandations et perspectives

V. Recommandations et perspectives

Suite à ce travail, nous souhaitons formuler les recommandations suivantes :

Envisager une révision globale des textes règlementant les abattoirs en Algérie. Tout en éclairant l'aridité de textes, les articles doivent être précis, méthodiques et complets.

Intégrer dans une relecture future de la législation vétérinaire algérienne tout les points inclus dans le contrôle des abattoirs bovins (infrastructure, processus, inspection et autocontrôle) avec leurs exigences en matière d'hygiène et les exigences techniques, afin de combler les manques observés et éventuellement lever les difficultés qui se présentent aux différents niveaux du contrôle dans les abattoirs bovins en Algérie.

Intégrer dans la législation relative aux mesures spécifiques de lutte, le principe de précaution ainsi qu'une procédure d'analyse de risque afin d'optimiser l'efficacité des mesures de lutte et de surveillance mis en place aux abattoirs notamment par le système HACCP, et la norme ISO22000 basée sur les autocontrôles (**ISO, 2018**).

Le renforcement des ressources humaines et financières nécessaires pour une meilleure organisation aux abattoirs, il faut prioriser les examens complémentaires de laboratoire, et tenir en compte les exigences en matière d'hygiène de personnel et d'installation.

Il est impératif que le recueil de textes régissant la profession vétérinaire soit mis à jour pour répondre au défi actuel en matière d'inspection des viandes aux abattoirs.

Le bien être animal doit être perçu, non pas seulement, comme une prérogative d'ordre hygiénique mais plutôt un objectif pour assurer un confort pour l'animal en tant qu'être vivant.

Nous espérons élargir cette étude comparative à d'autres pays européennes, et abordant d'autres domaines vétérinaires, comme l'exercice de la profession vétérinaire, et les conduites de lutte contre les maladies contagieuses.

Références bibliographiques

VI. REFERENCES BIBLIOGRAPHIQUES

- ❖ **ADROIT. J** : Organisation des activités de santé publique vétérinaire en Europe. Rev. sci. tech. Off. int. Epiz. . [en ligne].Novembre1992.p15-37. [Consulté le 24-06-2018 a 9h30 min]. Disponible sur : www.oie.int/doc/ged/D9492.PDF .
- ❖ **Anonyme, 2010**. Le dictionnaire de politique. [Consulté le 21-03-2018]. Disponible sur : www.toupie.org/Dictionnaire/Legislation.htm,
- ❖ **Anonyme, 2015**. Famidac, hiérarchie des textes réglementaires, [Consulté le 20-04-2018]. Disponible sur www.famidac.fr/?La-hierarchie-des-Lois-decrets-arretes-directives
- ❖ **Anonyme, 2009**. Site officiel de régionalisation et harmonisation de l'épidémiologie-surveillance des maladies animales du Magreb. [Consulté le 20-04-2018]. Disponible sur : www.epiregmaghreb.cirad.fr/presentation_generale/de_l_algerie/organisation_des_services_veterinaires.
- ❖ **BELLAMAIN V, 2004**. Article de Conférence. OIE, 131-148 sur : structure et organisation des services vétérinaires pour mettre en œuvre le concept «de l'étable a la table»
- ❖ **BENSEFIA A, 1988**. Etude critique réalisée au sein de l'abattoir de Sétif et aperçu bibliographique sur quelques lésions hépatiques. Mémoire de Fin d'Etudes de l'ISV Constantine.
- ❖ **BRION A, 1970**. Précis de législation vétérinaire. Vigot Freres Editeurs. 23, rue de l'Ecole-de-Médecine Paris 6^e. 381 Pages.
- ❖ **BOUGUENOUS A, 2008**. Infrastructure, équipement et fonctionnement d'un abattoir (cas de l'abattoir d'El Harrache). Mémoire de P.F.E. Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire.
- ❖ **BOUGUERCHER N, 1986**. Conditions actuelles d'abattage-habillage des animaux de boucherie à l'abattoir d'EL-EULMA. Mémoire de P.F.E. Institut des sciences vétérinaires Constantine. 90 pages.
- ❖ **CNERA, 1982**. Commission viandes et produits carnés. Editions. hygiène et technologie de la viande fraîche. CNRS.
- ❖ **CRAPLET C, 1966**. La viande de bovins, Tome VIII ; Livre 1 Vigot freres éditeurs, Paris, 6^e édition. 486 pages.
- ❖ **DEBROTS S et COSTANTIN A, 1968**. Hygiène et productions des viandes. Edition Maloine S.A27. Rue de l'école de Médecine Paris-VIe. 333 pages.

- ❖ **DERIVAUX J, 1966.** Eléments de jurisprudence vétérinaires. Edition DESOER. Rue Sainte Véronique LIEGE. 369 Pages.
- ❖ **DEKHILI H. 1988.** L'abattoir moderne, avantages et inconvénients. Mémoire de Fin d'Etudes de l'ISV de Constantine.
- ❖ **DELMARRE J, 1979.** Implantation d'un abattoir moderne à nœuds-les-mines. Ecole Nationale Vétérinaire de Toulouse.
- ❖ **DOMINIQUE S. 1979.** La production de viande bovine. Edition Collection des sciences et techniques agricoles. VIII. 319 pages.
- ❖ **DRIEUX H., 1962.** L'hygiène des viandes, Organisation mondiale de la Santé série de monographies N33 Genève. p 211.
- ❖ **FRAYESSE J-L et DARRE A, 1990.** Production des viandes. volume 1. Sur quelles bases économiques et biologiques ? Technique et Documentation, Lavoisier. Paris. 384 pages
- ❖ **FAO 2006.** Bonne pratique pour l'industrie des viandes. « ROME. 2006 »
- ❖ **FAO 1994.** Lignes directrices sur la gestion des forêts de mangrove. Volume 117 de FAO forestry paper, Editeur. Food and Agriculture Org., 1994. 319 pages.
- ❖ **FAYE DIOUF C, 2011.** Analyse de la législation vétérinaire sénégalaise relative a la sante publique au regard des lignes directrices de l'oeie. Mémoire de diplôme de master II en sante publique vétérinaire. 30 pages.
- ❖ **GARRIGUES J, 1964.** Manuel pratique d'inspection des aliments d'origine animale consommés par l'homme. Les champignons. Edition ministère de l'agriculture du royaume, direction des servisses vétérinaires.
- ❖ **HAFHOUF A et TAHI N, 2003.** Les principaux motifs à l'origine des saisies chez les bovins au niveau de l'abattoir d'Alger. Mémoire de P.F.E. Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire. 99 pages.
- ❖ **HIRECHE N, 2003.**Réglementation des viandes rouges à l'ouest du pays cas de la wilaya de Tlemcen. Institut National Agronomique d'Alger.
- ❖ **ISO.** Norme ISO22000. 2018. Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires -Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire. ISO, Genève, Suisse.
- ❖ **KEBEDE G, 1986.** Contamination superficiel a l'abattoir de Dakar. Thèse de doctorat vétérinaire. Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon.
- ❖ **KHALFI W, 2004.** Inspection des viandes de boucherie au niveau des abattoirs d'Hussein Dey – Alger. Projet fin d'étude Ecole Nationale Supérieure Vétérinaire. 27 pages.

- ❖ **LEMAIRE J-R, 1982.** Hygiène et technique de la viande fraîche. Editions du centre national de la recherche scientifique.
- ❖ **MALFROY, 1960.** Modernisation des abattoirs. Importance de l'organisation de la récupération de tous les sous produits d'abattoirs. Edition VIGOT FRERES. Paris. 164 Pages.
- ❖ **OIE, 2017.** Code sanitaire pour les animaux terrestres : qualité des services vétérinaires.01/08/2017. [Consulté le 24-06-2018 a 9h30 min]. Disponible sur : www.oie.int/fileadmin/Home/fr/Health_standards/tahc/current/chapitre_vet_serv.pdf
- ❖ **OIE 2012.** Code sanitaire pour les animaux terrestres : Législation vétérinaire. Chapitre 3.4. [Consulté le 17-03-2018]. Disponible sur : www.oie.int/fileadmin/home/fr/Support-to-OIE-Members/docs/pdf
- ❖ **PHILIPPE D, 1982.** Technologie de la viande. 4^e édition. Broché. 159 pages. Edition ANDRE Casteilla.
- ❖ **PIETTRE M, 1953.** Inspection des viandes et des aliments d'origine carnée. Tome II Techniques de l'inspection. Paris Librairie J.B. bailliere et fils, Rue Hautefeuille. 816 pages.
- ❖ **ROSSET R, 1988.** Influence des règles d'hygiènes sur la contamination microbienne. In : hygiène et technologie de la viande fraîche. Paris. Edition du centre national de la recherche scientifique. 276 Pages.
- ❖ **SIONNEAU O, 1993.** La contamination microbienne superficielle des carcasses des bovins : Origine, prévention et décontamination. Thèse de doctorat vétérinaire. Ecole Nationale Vétérinaire de Lyon.
- ❖ **Union européenne, RÈGLEMENT (CE) N 1/2005 DU CONSEIL** du 22 décembre 2004 relatif à la protection des animaux pendant le transport et les opérations annexes et modifiant les directives 64/432/CEE et 93/119/CE et le règlement (CE) n 1255/97. Journal officiel de l'union européenne, 5.1.2005 L3/1 à L3/44. [Consulté online le 23/06/2018]. <http://bienetreanimal.wallonie.be/files/legis/reglement-1-2005-transport-animaux.pdf>.

Réglementation algérienne :

- Arrêté ministériel du 1^{er} aout 1984 instituant des inspections sanitaire vétérinaires au niveau des abattoirs, des poissonneries et des lieux de stockage des produits animaux et d'origine animale.
- Loi n° 88-08 du 26 janvier 1988 relative aux activités de médecine vétérinaire et à la protection de la santé animale.
- Décret exécutif n° 95-363 du 11 novembre 1995 fixant les modalités d'inspection vétérinaire des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale destinés à la consommation humaine.
- Décret exécutif n° 04-82 du 18 mars 2004 fixant les conditions et modalités d'agrément sanitaire des établissements dont l'activité est liée aux animaux, produits animaux et d'origine animale ainsi que de leur transport.
- L'arrêté interministériel du 17 mars 2014 portant adoption du règlement technique fixant les règles relatives aux denrées alimentaires "halal".
- Décret exécutif n° 17-140 du 11 avril 2017 fixant les conditions d'hygiène et de salubrité lors du processus de mise à la consommation humaine des denrées alimentaires.

Réglementation suisse :

- Ordonnance sur la protection des animaux lors de leur abattage (OPanAb) du 12 aout 2010.
- Ordonnance concernant l'élimination des sous-produits animaux (OESPA) du 25 mai 2011.
- Ordonnance sur la protection des animaux (OPan) du 23 avril 2008, mis à jour le 9avril 2015.
- Loi sur les denrées alimentaires (LDAI) 20 juin 2004 mis à jours le 1^{er} mai 2017.
- Ordonnance concernant l'hygiène lors d'abattage d'animaux (OHyAb) du 23 novembre 2005 mis à jour le 1^{er} mai 2017.
- Ordonnance sur l'hygiène (OHyg) du 16 décembre 2006 mis à jour le 1^{er} mai 2018
- Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV) du 16 décembre 2016, mis à jours le 1^{er} mai 2018.
- Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIIOU) du 16 décembre 2016 mis à jour 1^{er} mai 2018.
- Loi de l'office fédérale des épizooties. (OFE) du 10 janvier 2018.

Résumé:

Une étude comparative est établie entre la législation algérienne et la législation suisse, en matière de contrôle dans les abattoirs bovins, il ressort qu'il existe des manquements dans la législations algérienne en nombre et qualité de lois et également leur actualisation, notamment pour les aspects suivants: l'infrastructure de l'abattoir, modalités d'inspection sanitaire et qualitative, les exigences particulières en cas d'abattage d'urgence et d'abattage accidenté et les analyses de laboratoire dans ces circonstances, ainsi que les compétences du personnel en matière d'hygiène, d'abattage et du bien être animal. Il est impératif de faire une relecture de textes régissant les abattoirs en Algérie, avec une actualisation des textes réglementaires pour combler les lacunes observées aux différents niveaux de contrôle dans les abattoirs algériens.

Mots clefs :

Etude comparative, lois, abattoirs, contrôle, législation algérienne, législation suisse.

Abstract :

A comparative study was conducted between the Algerian legislative texts and the Swiss legislation in the area of control in the cows' sheds. The study showed that there are significant differences between the two countries in terms of the number of texts and their updating. The packer lacks material in the following basic areas: In the case of urgent surgery or medical drills and the need to conduct laboratory tests in this case, such as the skills of workers in cleaning, cleansing and slaughtering, as well as animal care, it is necessary to re-review the Algerian legislative texts and update them for the purpose of raising the difficulties and challenges faced by the veterinarians in the various fields of inspection and control of the cows'sheds

Key words:

Comparative study, laws, shed, control, Algerian legislation, Swiss legislation

ملخص:

أجريت دراسة مقارنة بين النصوص التشريعية الجزائرية و النصوص التشريعية السويسرية في مجال المراقبة في مذابح الأبقار, حيث أوضحت الدراسة وجود فروقات كبيرة بين البلدين من حيث عدد النصوص و تحديثها, فالجزائر تفتقر لمواد تنظيمية في المجالات الأساسية التالية : البنية التحتية للمذبح , ترتيبات الرقابة الصحية و النوعية للحوم , المتطلبات الخاصة في حالة الذبح العاجل أو الذبح الصحي و ضرورة إجراء تحاليل مخبريه في هذه الحالة, كذلك مهارات العمال في النظافة و الذبح و رعاية الحيوان ,بدلك يتوجب إعادة مراجعة النصوص التشريعية الجزائرية و تحديثها لغرض رفع الصعوبات و التحديات التي يتعرض لها البيطرة المراقبين في مختلف مجالات التفتيش و المراقبة في مذابح الأبقار.

الكلمات المفتاحية:

دراسة مقارنة , قوانين, مراقبة ,مذبح ,التشريع الجزائري, التشريع السويسري.