

3
avril
1996

Règlement concernant la détention et l'abattage des animaux

Etat au
1^{er} août 2013

Le Conseil d'Etat de la République et Canton de Neuchâtel,

vu la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI), du 9 octobre 1992¹⁾;

vu l'ordonnance sur l'hygiène des viandes (OHyV), du 1^{er} mars 1995²⁾;

vu l'ordonnance sur la formation des organes chargés du contrôle de l'hygiène des viandes (OFHV), du 1^{er} mars 1995³⁾;

vu l'ordonnance sur le contrôle des viandes (OCV), du 3 mars 1995⁴⁾;

vu l'ordonnance sur le pesage des animaux abattus (OPeA), du 3 mars 1995⁵⁾;

vu la loi cantonale d'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels, du 28 juin 1995⁶⁾;

vu le préavis du vétérinaire cantonal;

sur la proposition du conseiller d'Etat, chef du Département de l'économie publique,

arrête:

CHAPITRE PREMIER

Autorités chargées du contrôle

Section 1: Autorités

Article premier⁷⁾ Le département compétent au sens de l'article 3 de la loi cantonale d'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels, du 28 juin 1995, est le Département du développement territorial et de l'environnement (ci-après: le département).

Art. 2 Le Conseil d'Etat désigne le vétérinaire dirigeant dans le domaine de la détention et de l'abattage du bétail.

Art. 3 ¹Les contrôleurs des viandes et leurs suppléants sont nommés par les communes, sous réserve de ratification du Conseil d'Etat.

²Ils sont assermentés par le chef du département.

FO 1996 N° 26

¹⁾ RS 817.0

²⁾ RS 817.190

³⁾ RS 817.191.54

⁴⁾ RS 817.190.1

⁵⁾ RS 817.190.4

⁶⁾ RSN 806.0

⁷⁾ La désignation du département a été adaptée en application de l'article 12 de l'A fixant les attributions et l'organisation des départements et de la chancellerie d'Etat, du 26 juillet 2013 (FO 2013 N° 31), avec effet au 1^{er} août 2013.

³Lorsque, dans une commune, les contrôleurs nommés et leurs suppléants sont simultanément empêchés d'exercer leurs fonctions, le vétérinaire dirigeant désigne un remplaçant extraordinaire, après avoir consulté la commune.

⁴Lorsque la situation l'exige, le vétérinaire cantonal peut ordonner leur révocation. Préalablement la commune est consultée.

⁵Les contrôleurs des viandes et leurs suppléants sont libérés d'office de leurs fonctions lorsqu'ils atteignent l'âge de 65 ans révolus.

Section 2: Tâches et compétences

Art. 4 ¹Le vétérinaire dirigeant, ayant aussi qualité d'inspecteur des viandes, assure la direction du contrôle de l'hygiène des viandes en ce qui concerne la production animale et l'abattage.

²Il supervise les contrôleurs des viandes et collabore à leur encadrement technique.

³Il procède à l'approbation des plans des petits établissements d'abattage.

⁴Il ordonne les enquêtes nécessaires dans les exploitations d'origine des animaux.

⁵En qualité d'inspecteur des viandes, il dirige l'exécution des tâches mentionnées à l'article 48 de l'ordonnance sur l'hygiène des viandes (OHyV), du 1^{er} mars 1995.

Art. 5 ¹Le contrôleur des viandes assume les tâches suivantes:

- contrôle des animaux avant et après l'abattage, en veillant au respect des dispositions légales sur l'hygiène des viandes, les épizooties et la protection des animaux;
- contrôle de la technique et de l'hygiène de l'abattage;
- surveillance du pesage des animaux abattus;
- exécution, sur ordre du vétérinaire dirigeant, des tâches mentionnées à l'article 54, alinéa 2, OHyV;
- contrôle des établissements de découpe et de transformation, des entrepôts frigorifiques et d'autres entrepôts selon article 5, alinéa 3, de la loi cantonale d'application de la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels.

²Pour les contrôles auxquels le contrôleur des viandes non vétérinaire n'est habilité à procéder (art. 51, al. 2, OHyV), il est fait appel à un contrôleur des viandes vétérinaire ou à défaut au vétérinaire dirigeant.

Art. 6 Le service vétérinaire édicte des directives techniques concernant les tâches des contrôleurs des viandes mentionnées à l'article 5.

Art. 7 ¹Le contrôleur des viandes doit consigner par écrit chaque jour les résultats des contrôles qu'il a effectués sur les animaux avant et après l'abattage ainsi que les résultats des autres contrôles.

²A la fin de chaque mois, il établit un relevé de ses activités, qu'il remet au service vétérinaire avant le 5 du mois suivant. Une copie est adressée à

l'autorité communale compétente et au propriétaire de l'établissement d'abattage.

³A la fin de chaque année, le contrôleur des viandes établit un relevé, sous forme de tableau, des contrôles et des constatations qu'il a faits. Le relevé ainsi qu'un rapport d'activité sont adressées avant le 10 janvier au vétérinaire dirigeant. Une copie de ces documents est remise à l'autorité communale.

Section 3: Rémunération des contrôleurs des viandes

Art. 8 ¹L'Etat rémunère les contrôleurs des viandes et leurs suppléants pour leurs prestations dans les domaines de l'hygiène des viandes, de la lutte contre les épizooties et de la protection des animaux.

²Le Conseil d'Etat arrête les conditions de rémunération.

³La part de la rétribution versée pour le travail effectué dans le domaine de l'hygiène des viandes doit être couverte par l'encaissement des émoluments pour le contrôle des viandes.

Art. 9 Le service vétérinaire est chargé des tâches administratives relatives à la rémunération des contrôleurs des viandes et de leurs suppléants.

Section 4: Formation et examens

Art. 10 Les contrôleurs des viandes vétérinaires et non vétérinaires doivent suivre une formation initiale conformément aux articles 8 et 9 de l'ordonnance sur la formation des organes chargés du contrôle de l'hygiène des viandes (OFHV), du 1^{er} mars 1995.

Art. 11 Quiconque veut passer l'examen de contrôleur des viandes doit s'inscrire auprès du service vétérinaire, qui statue sur la recevabilité de la demande.

Art. 12 Le service vétérinaire peut faire passer l'examen de contrôleur des viandes en s'assurant le concours de services vétérinaires d'autres cantons.

Art. 13 Les diplômes sont délivrés aux contrôleurs des viandes par l'autorité qui a fait passer l'examen.

Art. 14 ¹Le service vétérinaire organise périodiquement, sous la direction du vétérinaire dirigeant, des cours de formation continue à l'intention des contrôleurs des viandes et de leurs suppléants.

²Le service vétérinaire peut organiser des cours en commun avec d'autres cantons ou des organisations.

³Le service vétérinaire édicte des directives d'organisation concernant la formation continue des organes chargés du contrôle des viandes.

CHAPITRE 2

Etablissements d'abattage

Art. 15 ¹Quiconque veut construire un nouvel abattoir ou entreprendre des transformations doit déposer une demande auprès du service vétérinaire.

²Le vétérinaire dirigeant approuve les plans des petits établissements s'ils respectent les exigences de l'OHyV et notifie sa décision, charges comprises, au requérant.

³Le service vétérinaire transmet les demandes pour les grands établissements à l'Office vétérinaire fédéral.

Art. 16 Le Conseil d'Etat délivre l'autorisation d'exploitation de l'abattoir dont les plans ont été approuvés conformément à l'article 15 et lui attribue un numéro de contrôle.

CHAPITRE 3

Abattages

Art. 17 ¹Toutes les carcasses de bétail de boucherie, de gibier d'élevage à onglons, de sangliers, d'ours et de ragondins sont soumises au contrôle des viandes.

²La volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier autre que celui mentionné à l'alinéa 1 et les poissons sont soumis au contrôle des viandes par sondage.

³Le bétail de boucherie abattu dans l'exploitation du détenteur, la volaille domestique, les lapins domestiques, le gibier et les poissons ne sont pas soumis au contrôle des viandes lorsqu'ils sont destinés à l'usage personnel.

⁴Si les circonstances l'exigent, le vétérinaire dirigeant peut ordonner un contrôle des viandes régulier dans les établissements pratiquant l'abattage des animaux mentionnés à l'alinéa 2.

Art. 18 ¹Le bétail de boucherie malade peut être abattu dans tout établissement d'abattage autorisé.

²Il est toutefois interdit d'abattre du bétail de boucherie malade lorsque l'abattage de bétail sain est en cours.

³Les postes de travail et les installations doivent être nettoyés et désinfectés après tout abattage d'animaux malades.

Art. 19 Les estampilles du contrôle des viandes sont livrées exclusivement par la chancellerie d'Etat.

Art. 20 Les carcasses et les abats impropres à la consommation, de même que les autres déchets animaux, doivent être éliminés conformément aux législations fédérales et cantonales.

CHAPITRE 4

Dispositions diverses

Art. 21 Sauf disposition contraire prise par le vétérinaire dirigeant, les échantillons prélevés dans le cadre du contrôle des animaux avant et après l'abattage doivent être envoyés au laboratoire vétérinaire cantonal.

Art. 22 Le pesage est effectué par l'établissement ou par une personne désignée par la commune, sous la surveillance du contrôleur des viandes.

CHAPITRE 5

Emoluments

Art. 23 ¹Les émoluments perçus pour le contrôle des viandes sont au plus les suivants:

1. Contrôle du bétail de boucherie abattu:	<i>Fr.</i>
a) taxe de base par visite de l'établissement d'abattage	20.–
b) bovin, cheval	12.–
c) veau, mouton, chèvre, porc, autre bétail de boucherie, gibier, d'élevage à onglons	8.–
d) sanglier	12.–
2. Contrôle vétérinaire d'un animal accidenté, malade ou suspect:	
a) contrôle des viandes: voir chiffre 1	
b) frais de prélèvement pour l'analyse microbiologique des viandes (à la charge de la caisse des épizooties)	15.–
c) contrôle de la carcasse après l'analyse microbiologique: voir chiffre 1 (à la charge de la caisse des épizooties)	

²Le Conseil d'Etat fixe au plus tard le 1^{er} décembre de chaque année les émoluments perçus pour le contrôle des viandes de l'année suivante.

Art. 24 Le tarif horaire pour les prestations mentionnées à l'article 59, alinéa 1, OHyV, se monte à:

a) contrôleurs des viandes vétérinaires	100.–
b) contrôleurs des viandes non vétérinaires	75.–

Art. 25 ¹Les indemnités pour la participation des contrôleurs des viandes à des cours de formation continue se montent à:

a) contrôleurs vétérinaires	par journée	200.–
	par demi-journée	100.–
b) contrôleurs non vétérinaires	par journée	120.–
	par demi-journée	60.–

²Les contrôleurs des viandes engagés à temps complet par leur commune ne sont pas indemnisés pour leur participation à des cours de formation continue.

³Les indemnités prévues à l'alinéa 1 sont à la charge du canton.

Art. 26 ¹Les émoluments sous le contrôle des viandes sont encaissés par les établissements d'abattage auprès des propriétaires des carcasses.

²Sur la base du relevé du contrôleur des viandes mentionné à l'article 7, alinéa 2, le service vétérinaire facture mensuellement aux établissements d'abattage les émoluments perçus dans le cadre du contrôle des viandes.

Art. 27⁸⁾

CHAPITRE 6

Dispositions transitoires et finales

Art. 28 Les "inspecteurs des viandes" (au sens du droit abrogé) nommés exercent la fonction de contrôleurs des viandes.

Art. 29 Le règlement concernant le contrôle des viandes, du 8 mars 1963⁹⁾, est immédiatement abrogé, à l'exception de l'article 27, dont l'abrogation est fixée au 1^{er} janvier 1997.

Art. 30 Le présent règlement sera communiqué à l'Office vétérinaire fédéral.

Art. 31 ¹Le présent règlement entre en vigueur immédiatement, à l'exception des articles 3, alinéa 5, 7, alinéa 2, 8, 9, 23, alinéa 1, 24 et 26, dont l'entrée en vigueur est fixée au 1^{er} janvier 1997.

²Il sera publié dans la Feuille officielle et inséré au Recueil de la législation neuchâteloise.

⁸⁾ Abrogé par A du 12 novembre 2003 (FO 2003 N° 88)

⁹⁾ RLN III 286