

Règlement sur la sécurité alimentaire (RSAI)

du 08.04.2014 (version entrée en vigueur le 01.01.2019)

Le Conseil d'Etat du canton de Fribourg

Vu la loi fédérale du 20 juin 2014 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) et ses ordonnances d'exécution;

Vu la loi fédérale du 29 avril 1998 sur l'agriculture et ses ordonnances d'exécution;

Vu la loi du 13 juin 2007 sur la sécurité alimentaire (LSAI);

Vu la loi du 16 novembre 1999 sur la santé (LSan);

Sur la proposition de la Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts,

Arrête:

Art. 1 Objet (art. 3 al. 2 let. e LSAI)

¹ Le présent règlement définit les modalités d'application de la loi sur la sécurité alimentaire, notamment les procédures y relatives, et fixe les règles d'organisation du contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels.

² Par ailleurs, il précise les fonctions et les compétences prévues par la loi sur la sécurité alimentaire, en particulier celles des personnes exerçant la fonction de chimiste ou de vétérinaire cantonal-e.

Art. 2 Champ d'application – Règlement-cadre (art. 7 LSAI)

¹ Les principes définis dans le présent règlement fixent le cadre de l'ensemble des activités du Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (ci-après: le Service) et s'appliquent à titre supplétif aux règlements et ordonnances qui découlent de la législation objet de la compétence des personnes exerçant la fonction de chimiste ou de vétérinaire cantonal-e.

Art. 3 Champ d'application – Exécution de la législation sur les denrées alimentaires et les objets usuels et de la législation sur l'agriculture y relative (art. 1 et 2 LSAI)

¹ Sont soumises au présent règlement toutes les activités qui tombent dans le champ d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels ainsi que des dispositions de la législation fédérale sur l'agriculture dans la mesure où la production agricole (production primaire) est destinée à la fabrication de denrées alimentaires.

² Sont concernés en particulier:

- a) le contrôle, par des inspections, des prélèvements et des analyses, de la fabrication, du traitement, de l'entreposage, du transport, de l'importation, de l'exportation et de la distribution des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b) le contrôle vétérinaire officiel des exploitations ainsi que le contrôle du lait, de la production primaire, du bétail de boucherie et des viandes;
- c) le contrôle des denrées alimentaires effectué en faveur de tiers (art. 3 al. 2 let. d LSAI) selon convention;
- d) les autorisations, les suspensions et les retraits;
- e) les préavis émis par le Service.

³ Le domaine de l'eau potable est réservé et relève d'une législation spéciale.

Art. 4 Direction (art. 4 LSAI)

¹ La Direction des institutions, de l'agriculture et des forêts (ci-après: la Direction) peut encourager la collaboration dans les activités d'exécution du droit alimentaire et du droit vétérinaire.

² Elle est habilitée à conclure, sur le préavis du Service, les conventions de collaboration y relatives, lorsqu'elles ont trait à l'exécution de conventions existantes. Pour les conventions portant sur le contrôle de qualités spéciales des denrées alimentaires, l'article 3 al. 2 let. d LSAI demeure réservé.

³ Elle édicte les instructions d'ordre administratif, organisationnel et technique, en particulier:

- a) elle établit un organigramme du Service (art. 6 LSAI) en tenant compte des missions spécifiques attribuées;
- b) elle valide le tarif de détail des frais administratifs établis par le Service.

Art. 5 Commission de la sécurité alimentaire (art. 3 al. 2 let. c et 5 LSAI)

¹ La Commission de la sécurité alimentaire (ci-après: la Commission) est présidée par un membre de la Direction.

² ...

³ L'organisation et le fonctionnement de la Commission ainsi que l'indemnisation de ses membres sont régis par la réglementation relative aux commissions de l'Etat.

Art. 6 Service (art. 6 LSAI)

¹ Le Service est l'unité administrative chargée de l'ensemble des activités étatiques définies aux articles 2 et 3 du présent règlement.

² Il intègre les fonctions de chef-fe du Service, de vétérinaire cantonal-e et de chimiste cantonal-e, définies aux articles suivants.

³ Les activités officielles d'inspection qui le nécessitent sont accréditées conformément à la norme ISO/CEI 17020.

Art. 7 Chef-fe du Service

¹ Le ou la chef-fe du Service remplit, sous réserve des dispositions ci-après, les tâches générales de conduite définies par les articles 56 et 57 de la loi du 16 octobre 2001 sur l'organisation du Conseil d'Etat et de l'administration, en particulier les tâches de conduite ainsi que de gestion des ressources en personnel et financières de l'unité administrative.

² La fonction du ou de la chef-fe du Service peut être exercée par le ou la vétérinaire cantonal-e ou par le ou la chimiste cantonal-e, sous réserve de l'article 10 du présent règlement.

Art. 8 Chimiste cantonal-e (art. 7 LSAI)

¹ Le ou la chimiste cantonal-e est responsable de l'exécution, sur le plan cantonal, des tâches qui lui sont directement attribuées par les législations fédérale et cantonale dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels et dans d'autres domaines.

² Dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels, il lui incombe en particulier:

- a) de diriger et de coordonner les activités d'inspection des établissements de tout le secteur soumis au droit alimentaire, à l'exception des établissements d'abattage et de découpe mentionnés à l'article 9 al. 2 let. c du présent règlement, notamment de contrôler la fabrication des denrées alimentaires et des objets usuels, leur traitement, leur entreposage, leur transport, leur mise sur le marché, y compris la vente directe dans les fermes et les locaux de filetage des poissons, leurs conditions d'hygiène, les locaux, les installations et les véhicules;
- b) de diriger et de coordonner les activités de prélèvement et d'analyse officiels des denrées alimentaires et des objets usuels et/ou celles qui sont effectuées dans le cadre de mandats particuliers;
- c) de diriger la structure de laboratoires rattachée au Service et d'en coordonner les activités;
- d) de diriger et de coordonner les activités du contrôle de la conformité des denrées alimentaires et des objets usuels mis sur le marché, notamment en contrôlant la composition, l'étiquetage et la publicité y relative;
- e) de préavisier les plans de construction du secteur alimentaire;
- f) de délivrer les autorisations d'exploiter et de prononcer la suspension ou le retrait d'autorisations;
- g) d'établir les certificats exigés par le droit fédéral dans les domaines précités et d'effectuer des tâches dans le cadre des exportations liées à son domaine;
- h) de superviser la formation exigible et continue du personnel responsable qui lui est subordonné;
- i) de prononcer les mesures prescrites par le droit alimentaire;
- j) de diriger et de coordonner les enquêtes en cas de foyers de toxi-infections en relation avec des denrées alimentaires;
- k) en collaboration avec la Direction de la santé et des affaires sociales, d'informer le public et de lui recommander le comportement à adopter lorsqu'un danger pour la santé menace les consommateurs.
- l) de contrôler la production primaire d'origine végétale en vue de l'obtention de denrées alimentaires.

Art. 9 Vétérinaire cantonal-e (art. 7 LSAI)

¹ Le ou la vétérinaire cantonal-e est responsable de l'exécution, sur le plan cantonal, des tâches qui lui sont directement attribuées par les législations fédérale et cantonale dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels et dans d'autres domaines.

² Dans le domaine des denrées alimentaires et des objets usuels, il lui incombe en particulier:

- a) de contrôler la production primaire d'origine animale en vue de l'obtention de denrées alimentaires;
- b) de diriger et de coordonner les activités d'inspection, notamment le contrôle vétérinaire officiel des exploitations ainsi que le contrôle du lait, de la production primaire d'origine animale et du bétail de boucherie et des viandes;
- c) de procéder aux inspections des établissements d'abattage et des locaux de découpe et de production, dans la mesure où ces derniers sont attendants à l'abattoir;
- d) de diriger et de coordonner les activités de prélèvement et d'analyse officiels;
- e) d'autoriser les entreprises d'abattage, de découpe et de production de son domaine de compétences et de prononcer la suspension ou le retrait d'autorisations;
- f) de préavisier les plans de construction des abattoirs et établissements de découpe;
- g) d'établir les certificats exigés par le droit fédéral dans les domaines précités et d'effectuer les tâches dans le cadre des exportations liées à son domaine;
- h) de diriger le contrôle des animaux avant l'abattage et le contrôle des viandes.

Art. 10 Conduite et gestion du personnel (art. 7 LSAI)

¹ En vue de l'exécution des tâches qui leur sont assignées conformément aux articles 8 et 9 du présent règlement, le ou la chimiste cantonal-e et le ou la vétérinaire cantonal-e disposent du personnel spécialisé nécessaire en fonction des compétences requises par la législation fédérale. En particulier, un suppléant ou une suppléante leur est attribué-e.

² Le ou la vétérinaire cantonal-e et le ou la chimiste cantonal-e en qualité de supérieur-e-s hiérarchiques sont responsables de la conduite du personnel attribué; la subordination directe est par ailleurs réglée dans l'organigramme du Service et les cahiers des charges.

Art. 11 Compétences décisionnelles (art. 7 LSAI)

¹ Dans le cadre de l'exécution des tâches énoncées aux articles 8 et 9 du présent règlement, seuls le ou la vétérinaire cantonal-e et le ou la chimiste cantonal-e sont habilités à prendre et à signer les décisions dans le domaine de leurs compétences respectives.

² Le ou la vétérinaire cantonal-e et le ou la chimiste cantonal-e peuvent déléguer des compétences décisionnelles à leurs suppléants et suppléantes ainsi que, si nécessaire, à d'autres membres de leur personnel.

³ Le ou la vétérinaire cantonal-e et le ou la chimiste cantonal-e ou leurs suppléants et suppléantes dans le cadre de leurs tâches:

- a) peuvent exiger des entreprises des actions correctives et préventives;
- b) peuvent prononcer un avertissement administratif, un séquestre des marchandises et des carcasses, une confiscation et une destruction immédiate des marchandises et des carcasses, une suspension ou un retrait d'autorisation, de même qu'une interruption immédiate ou une cessation définitive d'activité;
- c) dénoncent les infractions à l'autorité de poursuite pénale.

Art. 12 Formation (art. 7 LSAI)

¹ Le ou la chimiste cantonal-e et le ou la vétérinaire cantonal-e veillent à ce que le personnel dispose de la formation prescrite par les ordonnances fédérales et établissent à cet égard une planification de la formation qualifiante et de la formation continue.

² L'Etat prend en charge, si nécessaire, les coûts de la formation qualifiante.

³ La Direction conclut à cet effet, au moment de l'engagement du collaborateur ou de la collaboratrice, une convention qui contient notamment les modalités de l'exécution de la formation qualifiante requise et le remboursement en application de l'ordonnance relative à la formation continue du personnel de l'Etat.

Art. 13 Laboratoires (art. 8 LSAI) – Structure, accréditation et subordination

¹ La structure de laboratoires (ci-après: le Laboratoire) comprend un laboratoire de chimie et un laboratoire de biologie. Ce dernier est divisé en un laboratoire de biologie vétérinaire et un laboratoire de biologie alimentaire.

² Le Laboratoire est accrédité auprès du Service d'accréditation suisse selon la norme ISO/CEI 17025.

³ Il est subordonné au Service.

Art. 14 Laboratoires (art. 8 LSAI) – Analyses par des tiers

¹ Des analyses peuvent être confiées au cas par cas ou pour des périodes indéterminées à des laboratoires tiers, en particulier lorsque leur exécution exigerait des investissements disproportionnés ou lorsque le Service ne dispose pas des moyens logistiques suffisants pour les accomplir.

² La Direction est compétente pour conclure avec les laboratoires tiers les conventions y relatives. Pour les analyses au cas par cas, le Service est compétent.

Art. 15 Programme de contrôle (art. 4 et 6 LSAI)

¹ Le Service élabore pour chaque début d'année un programme de contrôle dans le cadre de campagnes cantonales, intercantionales et nationales.

² Lors de l'élaboration des campagnes, le Service, dans la mesure de ses possibilités logistiques et financières, prend également en compte les plans nationaux de contrôle établis par la Confédération.

³ Lorsque ces contrôles sont effectués dans des exploitations agricoles actives dans la production primaire, ils doivent être coordonnés avec les autres contrôles effectués sur les exploitations agricoles, en application de l'article 42 du règlement du 27 mars 2007 sur l'agriculture.

Art. 16 Champignons (art. 9 LSAI)

¹ Les communes ne peuvent engager des contrôleurs ou contrôleuses officiels des champignons sauvages qu'à condition:

- a) que les contrôleurs ou contrôleuses dont l'engagement est envisagé soient au bénéfice d'un diplôme officiel de l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (ci-après: VAPKO);
- b) que ces contrôleurs ou contrôleuses soient titulaires d'un cahier des charges établi par la commune et agréé par le Service;
- c) qu'elles soient au bénéfice d'une assurance en responsabilité civile qui couvre l'activité professionnelle de leurs contrôleurs ou contrôleuses;
- d) que l'engagement envisagé ait été préalablement agréé par le Service.

² Le Service peut organiser lui-même la formation et la formation continue des contrôleurs et contrôleuses de champignons communaux ou en déléguer l'organisation à un organisme externe.

³ Les contrôleurs et contrôleuses officiels doivent se soumettre au minimum tous les cinq ans à un test d'évaluation des connaissances organisé par le groupement régional VAPKO respectif.

⁴ La participation maximale du canton aux frais des communes afférents à la formation et à la formation continue de leurs contrôleurs et contrôleuses officiels est la suivante:

- a) 700 francs de manière forfaitaire et en cas de réussite de l'examen d'expert ou experte en champignons VAPKO (formation), à condition que la personne fonctionne ensuite comme contrôleur ou contrôleuse officiel-le des champignons;
- b) 100 francs par contrôleur ou contrôleuse, tous les cinq ans, pour la participation au test d'évaluation des connaissances organisé par la VAPKO (formation continue).

Art. 17 Gibier – Principes

¹ La viande et les produits issus de la chasse (ci-après: le gibier) qui ne sont pas destinés à l'usage domestique privé sont soumis au contrôle des denrées alimentaires.

² Les personnes qui remettent du gibier à des tiers doivent procéder elles-mêmes à un contrôle initial. Ce contrôle est attesté par un chasseur ou une chasseuse qualifié-e au sens de l'article 18 al. 1^{bis} et 1^{ter}, par un ou une vétérinaire officiel-le, par un ou une vétérinaire non officiel-le formé-e ou par un ou une garde-faune.

³ En cas de remise du gibier à des tiers, la personne qui procède au contrôle initial et qui constate des anomalies indiquant que la viande pourrait présenter un danger pour la santé humaine doit immédiatement en avvertir le ou la vétérinaire officiel-le ou le ou la vétérinaire non officiel-le formé-e, qui décide si la carcasse peut être consommée ou non.

⁴ La viande issue d'animaux non consommables ou trouvés morts est éliminée conformément à l'ordonnance fédérale concernant l'élimination des sous-produits animaux.

Art. 18 Gibier – Formation au contrôle

¹ Le Service forme les gardes-faune au contrôle du gibier abattu.

^{1bis} La Fédération fribourgeoise des sociétés de chasse dispense une formation certifiante dans les domaines suivants:

- a) bases légales et déroulement administratif;
- b) anatomie et comportement du gibier;
- c) altérations pathologiques du gibier résultant de maladies, autres facteurs susceptibles d'affecter la santé humaine après consommation de la viande et déroulement du contrôle;

d) règles d'hygiène et techniques adéquates pour la manipulation, l'éviscération, l'entreposage et le transport du gibier après sa mise à mort.

^{1^{er}} Les chasseurs ou chasseuses ayant terminé leur formation de chasse avant le 31 juillet 2018 sont reconnus comme personnes qualifiées.

² Les vétérinaires officiels et non officiels au sens de l'OEpiZ suivent également la formation dispensée par le Service.

³ Le contenu des formations en matière de contrôle du gibier doit être préalablement validé par le ou la vétérinaire cantonal-e, qui peut également vérifier l'organisation et la qualité des cours proposés.

⁴ La vérification des formations dispensées aux chasseurs et chasseuses et du déroulement des contrôles initiaux incombent en premier lieu au Service.

Art. 18a Installations de baignade accessibles au public – Permis de construire

¹ Le Service délivre son préavis lors de la procédure de permis de construire, conformément à la législation sur l'aménagement du territoire et les constructions. A cet effet, il doit disposer des documents suivants:

- a) un plan de la piscine ou de l'installation de baignade et une description du traitement de l'eau;
- b) une description de la nature des produits chimiques utilisés;
- c) les données relatives à la capacité d'accueil de visiteurs et visiteuses.

Art. 18b Installations de baignade accessibles au public – Autocontrôle et contrôle officiel

¹ Les résultats des contrôles ainsi que les événements particuliers doivent être consignés, avec l'indication de la date, dans un carnet de contrôle. Le carnet doit être produit à la demande des autorités de surveillance et conservé au moins cinq ans à compter de la dernière inscription.

² Le Service inspecte les piscines et les autres installations de baignade, contrôle leur entretien et prélève des échantillons d'eau.

Art. 18c Installations de baignade accessibles au public – Restrictions d'accès

¹ Le personnel des établissements de bains applique les instructions du Service du médecin cantonal relatives à l'interdiction d'accéder aux piscines ou autres installations de baignade accessibles au public.

² Des panneaux doivent attirer l'attention des usagers et usagères sur les risques liés à la baignade.

Art. 18d Plages de baignade – Définition et sites

¹ Sont considérés comme plages de baignade les lieux propres à la baignade situés au bord des lacs et des fleuves et appartenant au domaine public, lorsqu'ils sont équipés d'une infrastructure correspondante fournie par la collectivité publique propriétaire du fonds (douches, cabines et services sanitaires).

² Le Service désigne les sites à intégrer dans le programme de l'Agence européenne pour l'environnement (site dit AEE). Les prélèvements sont adaptés aux exigences de l'AEE.

Art. 18e Plages de baignade – Analyse de l'eau

¹ La collectivité publique prélève des échantillons d'eau une ou deux fois par année pendant la saison des baignades et les fait analyser par le Service, selon ses instructions. Celui-ci joint à son rapport d'analyse les mesures prévues par les recommandations concernant l'analyse et l'évaluation de la qualité des eaux de baignade des lacs et rivières édictées par l'Office fédéral de l'environnement et l'Office fédéral de la santé publique.

² Pour les sites dit AEE, des prélèvements sont faits en principe quatre fois par année.

Art. 18f Plages de baignade – Obligations de la collectivité publique

¹ La collectivité publique exécute les mesures prescrites par le Service, notamment en matière d'information des usagers et usagères sur les risques liés à la baignade.

² Le Service informe régulièrement le public sur la qualité des plages du canton.

Art. 19 Mesures de police et de contrainte (art. 10 LSAI)

¹ En leur qualité d'agent ou d'agente de la police judiciaire, les organes de contrôle du Service peuvent prendre, dans l'exercice de leurs fonctions, les mesures de police et de contrainte prévues par la législation sur la Police cantonale et sur la procédure pénale.

² Ces mesures doivent être en relation avec leur mission de contrôle, notamment en ce qui concerne l'accès aux locaux et la consultation de documents.

³ Les organes de contrôle peuvent à cet effet requérir l'appui d'autres entités administratives, notamment la Police cantonale, le Service de la police du commerce, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires et l'Administration fédérale des douanes.

Art. 20 Frais

¹ Le tarif des frais du Service fait l'objet d'une ordonnance spécifique.

² Ils comprennent notamment les émoluments auxquels est soumise la production primaire en application du présent règlement.

³ ...

Art. 21 Modifications – Maladies transmissibles et mesures de police sanitaire

¹ L'arrêté du 5 décembre 2000 sur la lutte contre les maladies transmissibles et autres mesures de police sanitaire (RSF 821.41.11) est modifié comme il suit:

...

Art. 22 Modifications – Hygiène des piscines et des plages de baignade publiques

¹ L'ordonnance du 29 juin 2004 concernant l'hygiène des piscines et des plages de baignade publiques (RSF 821.41.24) est modifiée comme il suit:

...

Art. 23 Adaptation terminologique

¹ Les organes chargés des publications officielles procèdent, conformément à l'article 24 de la loi du 16 octobre 2001 sur la publication des actes législatifs (LPAL), à l'adaptation terminologique suivante:

a) Loi du 6 octobre 2011 sur l'eau potable (RSF 821.32.1):

...

Art. 24 Entrée en vigueur

¹ Le présent règlement entre en vigueur le 1^{er} mai 2014.

Tableau des modifications – Par date d'adoption

Adoption	Élément touché	Type de modification	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
08.04.2014	Acte	acte de base	01.05.2014	2014_038
19.08.2014	Art. 20	modifié	01.09.2014	2014_064
06.06.2016	Art. 17	modifié	01.07.2016	2016_085
06.06.2016	Art. 18	modifié	01.07.2016	2016_085
26.06.2018	Art. 17 al. 1	modifié	01.08.2018	2018_049
26.06.2018	Art. 17 al. 2	modifié	01.08.2018	2018_049
26.06.2018	Art. 17 al. 3	modifié	01.08.2018	2018_049
26.06.2018	Art. 18 al. 1 ^{er}	introduit	01.08.2018	2018_049
26.06.2018	Art. 18 al. 3	modifié	01.08.2018	2018_049
04.12.2018	Préambule	modifié	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 3 al. 1	modifié	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 3 al. 2, b)	modifié	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 3 al. 3	modifié	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 5 al. 2	abrogé	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 8 al. 2, a)	modifié	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 8 al. 2, l)	introduit	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 18a	introduit	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 18b	introduit	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 18c	introduit	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 18d	introduit	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 18e	introduit	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 18f	introduit	01.01.2019	2018_111
04.12.2018	Art. 20 al. 2	modifié	01.01.2019	2018_111

Tableau des modifications – Par article

Élément touché	Type de modification	Adoption	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
Acte	acte de base	08.04.2014	01.05.2014	2014_038
Préambule	modifié	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 3 al. 1	modifié	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 3 al. 2, b)	modifié	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 3 al. 3	modifié	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 5 al. 2	abrogé	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 8 al. 2, a)	modifié	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 8 al. 2, l)	introduit	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 17	modifié	06.06.2016	01.07.2016	2016_085
Art. 17 al. 1	modifié	26.06.2018	01.08.2018	2018_049
Art. 17 al. 2	modifié	26.06.2018	01.08.2018	2018_049
Art. 17 al. 3	modifié	26.06.2018	01.08.2018	2018_049
Art. 18	modifié	06.06.2016	01.07.2016	2016_085
Art. 18 al. 1 ^{er}	introduit	26.06.2018	01.08.2018	2018_049
Art. 18 al. 3	modifié	26.06.2018	01.08.2018	2018_049
Art. 18a	introduit	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 18b	introduit	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 18c	introduit	04.12.2018	01.01.2019	2018_111

Élément touché	Type de modification	Adoption	Entrée en vigueur	Source (ROF depuis 2002)
Art. 18d	introduit	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 18e	introduit	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 18f	introduit	04.12.2018	01.01.2019	2018_111
Art. 20	modifié	19.08.2014	01.09.2014	2014_064
Art. 20 al. 2	modifié	04.12.2018	01.01.2019	2018_111