



Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg)

20.05.2020

I. Contexte

Par la présente révision, qui vise à adapter l'OHyg au droit européen, la Suisse remplit les obligations qui lui incombent en vertu de l'Accord bilatéral agricole du 21 juin 1999 entre la Suisse et l'UE¹ (voir annexe 11 relative aux mesures sanitaires et zootechniques applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux).

Ces adaptations concernent notamment les exigences relatives à la congélation de la viande et de ses produits dérivés, les conditions de transport des carcasses ou de leurs parties et les exigences relatives à la production de collagène.

Il est par ailleurs prévu d'abroger la partie 3 de l'annexe 1, qui contient les valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques dans les établissements de commerce de détail, car toutes ces valeurs indicatives sont inscrites dans les guides par branche d'activité.

II. Commentaire des dispositions

Art. 4, al. 2, let. d, et 5

L'expression « valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques » est remplacée par « valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques ». Cette précision a pour objectif de faciliter la distinction par rapport aux valeurs indicatives définies dans d'autres ordonnances.

Art. 29, al. 1

Vu les nouvelles dispositions des al. 4^{bis} et 4^{ter}, on précise ici que les températures définies à l'al. 1 sont les températures à cœur.

Art. 29, al. 3

La règle fixée à l'art. 29, al. 3, du texte en vigueur, selon laquelle la viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés, date de 2006. Elle fait partie de l'annexe 11 de l'Accord bilatéral agricole avec l'UE et correspond au règlement (CE) n° 853/2004², à la différence que les établissements de commerce de détail sont exclus du champ d'application de ce règlement. S'alignant sur le droit européen, la présente révision vise à ce que l'OHyg ne s'applique pas, elle non plus, aux établissements de commerce de détail. Cela implique que la règle concernant la congélation ne s'appliquera plus aux établissements de commerce de détail et que, au cas par cas, il

¹ RS 0.916.026.81

² Règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 fixant des règles spécifiques d'hygiène applicables aux denrées alimentaires d'origine animale, JO L 139 du 30.4.2004, p. 55.



faudra garantir à l'aide d'un autocontrôle que la pratique de la congélation permet toujours de garantir la sécurité des denrées alimentaires.

Art. 29, al. 4^{bis} et 4^{ter}

Cet article énumère les conditions dans lesquelles les carcasses peuvent quitter l'abattoir avant d'atteindre la température à cœur prescrite de 7 °C. Lorsque ces conditions sont remplies, les carcasses et leurs parties peuvent être transportées durant six heures au plus jusqu'au lieu de destination pour y être encore découpées ou transformées.

Les abats appartenant aux carcasses à transporter peuvent être transportés avec les carcasses concernés s'ils ont atteint avant le transport la température requise de 3 °C, définie à l'art. 29, al. 1, let. d, et 4.

Si le transport dure plus de six heures ou dans le cas de transports internationaux dans l'Union européenne, ce sont les dispositions du règlement (UE) 2017/1981³ qui s'appliquent.

Art. 30, al. 1^{bis}

Cet article définit les conditions dans lesquelles les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros peuvent être désossés et découpés avant d'avoir atteint la température visée à l'art. 29, al. 1, let. a.

Art. 32, al. 1

Une erreur est corrigée dans le texte allemand.

Art. 32, al. 6

Si un établissement du secteur alimentaire ne peut pas remplir le critère microbiologique pour *Salmonella* défini à l'annexe 1, partie 1, lors de la production de viande séparée mécaniquement, il peut utiliser cette viande uniquement dans des produits à base de viande traités par la chaleur. De plus, l'établissement de production doit avoir été autorisé selon l'art. 21 ODAIOUs. Cette règle correspond aux dispositions de l'art. 3, par. 3, du règlement (CE) 2073/2005⁴.

Art. 36, al. 3

Les exigences applicables au processus de fabrication du collagène sont modifiées.

Art. 48, al. 4, 49, al. 1, let. a, et 69, al. 1

La citation des méthodes de références est modifiée.

Art. 66, al. 1, let. c, et 4

L'expression « valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques » est remplacée par « valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques ». Cette précision a pour objectif de faciliter la distinction par rapport aux valeurs indicatives définies dans d'autres ordonnances.

³ Règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande, JO L 285 du 1.11.2017, p. 10.

⁴ Règlement (CE) n° 2073/2005 de la Commission du 15 novembre 2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, JO L 338 du 22.12.2005, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2019/229, JO L 37 du 8.2.2019, p. 106.



Dans le cadre de la révision du droit sur les denrées alimentaires en 2017, toutes les associations de la branche avaient été invitées à revoir leurs guides par branche d'activité conformément à l'art. 80 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)⁵ et à la lettre d'information 2017/6 de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) sur la rédaction des guides des bonnes pratiques. Ces guides devaient contenir des valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques. Toutes les branches devaient disposer de valeurs indicatives d'ici à l'entrée en vigueur de la présente révision et inscrire les valeurs indicatives de l'annexe 1, partie 3 (valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques dans les établissements de commerce de détail) dans leurs guides. La partie 3 de l'annexe 1 devient par conséquent superflue et peut être abrogée. L'OSAV résumera les valeurs indicatives de tous les guides par branche d'activité approuvés dans une lettre d'information et les publiera à des fins d'harmonisation de l'exécution. S'il devait être nécessaire de créer de nouvelles valeurs indicatives que les branches n'ont pas encore prévues, l'OSAV pourrait toujours en définir par voie législative (al. 4).

Art. 68, al. 3

Les analyses microbiologiques des carcasses selon les critères microbiologiques définis à l'annexe 1 doivent être réalisées au moins une fois par semaine. Cela correspond aux dispositions du règlement (CE) 2073/2005 et est désormais défini dans l'ordonnance. L'art. 68, al. 3, est donc complété en conséquence.

Art. 71, al. 1, let. d

L'expression « valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques » est remplacée par « valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques ». Cette précision a pour objectif de faciliter la distinction par rapport aux valeurs indicatives définies dans d'autres ordonnances.

En cas de dépassement des valeurs indicatives microbiologiques, le principe reste inchangé : on considère que les bonnes pratiques ne sont pas satisfaites et que la personne responsable doit prendre dans l'établissement les mesures correctives requises. Si l'échantillonnage officiel montre qu'une valeur indicative est dépassée, cela donne lieu à une contestation.

Art. 72, al. 1

Il s'agit là d'une adaptation purement formelle : le nom complet de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires est remplacé par son abréviation (OSAV).

Annexe 1, généralités

Les annexes de l'OHyg sont régulièrement adaptées aux dispositions actuelles de l'UE. Dans l'annexe 1, parties 1 et 2, il s'agit principalement de reprendre les dispositions du règlement (UE) 2019/229⁶. Pour la grande majorité, les modifications portent sur les méthodes de référence et la nomenclature de certains microorganismes.

⁵ RS 817.02

⁶ Règlement (UE) 2019/229 de la Commission du 7 février 2019 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires en ce qui concerne certaines méthodes, le critère de sécurité des denrées alimentaires relatif à la présence de *Listeria monocytogenes* dans les graines germées, ainsi que le critère d'hygiène du procédé et le critère de sécurité des denrées alimentaires pour les jus de fruits et de légumes non pasteurisés (prêts à être consommés), JO L 37 du 8.2.2019, p. 106.



Annexe 1, partie 1

L'annexe 1, partie 1, qui porte sur les critères de sécurité des denrées alimentaires, est modifiée comme suit :

Ch. 1.2 : Il a été prouvé que les graines germées peuvent favoriser le développement de *Listeria monocytogenes*. C'est pourquoi elles doivent être inscrites dans le critère pour les denrées alimentaires prêtes à la consommation permettant le développement de *L. monocytogenes*, autres que celles destinées aux nourrissons ou à des fins médicales spéciales.

Ch. 1.20 : S'agissant de *Salmonella*, ce critère ne devrait pas être appliqué aux jus de fruits et de légumes prêts à la consommation qui ont été soumis à un procédé bactéricide dont les effets sont comparables à ceux d'une pasteurisation en ce qui concerne *Salmonella*.

Nouveau ch. 1.30 : Dans son règlement (UE) 2020/205 de la Commission du 14 février 2020 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne *Salmonella* dans les viandes de reptiles⁷, l'UE définit un nouveau critère de sécurité des denrées alimentaires pour les salmonelles dans la viande de reptiles d'élevage. Ce critère est à présent repris dans l'OHyg.

Annexe 1, partie 2

En ce qui concerne les critères d'hygiène des procédés, l'annexe 1, partie 2, est modifiée comme suit :

Ch. 2.1.6 : la valeur « 15 » est introduite sous « c » pour les carcasses des poulets de chair, comme déjà indiqué dans la note de bas de page 55. Cette note est modifiée en conséquence.

Ch. 2.1.9 : Au ch. 2.1 (Viandes et produits à base de viande), les valeurs 5 et 2 sont introduites respectivement sous « n » et « c ». Elles avaient été omises lors de la dernière révision.

Également dans la partie 2.1, sous « Interprétation des résultats des analyses réalisées sur les viandes et produits à base de viande », les règles de calcul de la valeur log moyenne quotidienne pour les *Campylobacter* sont abrogées. Il s'agit ici aussi de corriger une erreur. La reprise du nouveau critère d'hygiène des procédés pour les *Campylobacter*, le 1^{er} mai 2018, a rendu cette étape superflue, car il ne s'agit plus d'une valeur moyenne quotidienne. Une erreur est par ailleurs corrigée dans le texte allemand.

Ch. 2.5.2 : S'agissant d'*E. Coli*, ce critère ne devrait pas être appliqué aux jus de fruits et de légumes prêts à la consommation qui ont été soumis à un procédé bactéricide dont les effets sont comparables à ceux d'une pasteurisation en ce qui concerne *E. Coli*.

Annexe 1, partie 3

L'annexe 1, partie 3, est abrogée (voir commentaire de l'art. 66, al. 4).

Annexe 2

Ch. 1.2 : on a apporté des modifications concernant les normes à appliquer pour vérifier les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température.

⁷ Règlement (UE) 2020/205 de la Commission du 14 février 2020 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005 en ce qui concerne *Salmonella* dans les viandes de reptiles, JO L 43 du 17.2.2020, p. 63.



III. Conséquences

1. Conséquences pour la Confédération

Aucune.

2. Conséquences pour les cantons et les communes

Aucune.

3. Conséquences économiques

La simplification prévue pour le transport depuis l'abattoir de carcasses n'ayant pas encore atteint la température de 7 °C réduit les durées de réfrigération et accélère le flux de marchandises dans les établissements de découpe et de transformation. Cette mesure permettrait de réduire les coûts de production.

IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse

Les modifications proposées sont compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.