



- Aux autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires
- À l'autorité de contrôle des denrées alimentaires de la Principauté de Liechtenstein
- Aux milieux intéressés

Berne, le 13.07.2020

Lettre d'information 2020/5 Mesures visant à réduire la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires

1 Contexte et bases légales

L'acrylamide, qui se forme principalement lors de la friture, de la cuisson au four et au gril, et du rôtissage des aliments riches en amidon, est probablement cancérigène. De plus, il y a des indices, du moins chez les animaux de laboratoire, que l'acrylamide peut avoir des répercussions sur les systèmes nerveux et reproductif. L'absorption d'acrylamide par les aliments doit donc être maintenue à un niveau aussi faible que possible.

Les établissements du secteur alimentaire sont tenus de garantir la sécurité de leurs produits en respectant les bonnes pratiques (art. 76 et 77 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels, ODAIOUs¹). En ce qui concerne l'acrylamide, les matières premières et les procédés de fabrication doivent permettre d'atténuer la teneur dans le produit final. Les établissements du secteur alimentaire, y compris les établissements importateurs, doivent s'en assurer dans le cadre de l'autocontrôle (art. 10 et art. 74 ODAIOUs).

Des dispositions supplémentaires pour atténuer la teneur en acrylamide et permettre un contrôle ont été introduites dans l'ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (OCont)² (art. 5a et 5b, et l'annexe 11 OCont).

2 Mesures

La personne responsable au sein de l'établissement du secteur alimentaire doit veiller à ce que les denrées alimentaires ne subissent pas d'altération préjudiciable sous l'effet de l'acrylamide et prendre toutes les précautions et mesures nécessaires pour maîtriser les dangers d'atteinte à la santé

¹ RS 817.02

² RS 817.022.15

humaine. Dans le cadre de l'autocontrôle, elle prend les mesures nécessaires pour que les prescriptions de la législation alimentaire soient respectées et vérifie le respect de celles-ci (art. 74 ODAIOUs). Des dispositions spécifiques de l'OCont sont en outre applicables à certains groupes de produits et à certaines catégories d'établissements.

Les mesures d'atténuation prévues à l'art. 5a OCont doivent être appropriées aux différents établissements du secteur alimentaire et réalisables en pratique. L'OSAV recommande de suivre les dispositions du règlement (UE) 2017/2158³, qui prévoit différentes mesures d'atténuation selon différentes catégories d'établissements.

Les établissements concernés doivent tenir un registre des mesures prises ou, s'ils font du commerce de détail ou ne fournissent directement que les détaillants locaux, ils doivent pouvoir présenter des preuves attestant l'application des mesures (art. 5a, al. 2, OCont).

Le terme **local** est à interpréter au sens donné à l'annexe 9 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)⁴. Il est expliqué dans la lettre d'information 2019/4 « Denrées alimentaires de fabrication artisanale – interprétation et exigences en matière d'information ».

Pour le contrôle des bonnes pratiques, certains établissements doivent faire des analyses permettant de vérifier que leurs produits respectent les valeurs indicatives visées à l'annexe 11 OCont. Ils doivent appliquer le cas échéant les procédures de prélèvement des échantillons et d'analyses visées à l'annexe 11, partie B, qui correspondent aux exigences du règlement (UE) 2017/2158. Ils doivent pouvoir justifier le caractère représentatif des échantillons prélevés.

Dans le cadre de l'autocontrôle, ces mêmes établissements peuvent aussi contrôler d'autres produits pour lesquels aucune valeur indicative n'a été fixée dans l'OCont, tels par ex. les produits visés à l'annexe de la recommandation (UE) 2019/1888⁵.

L'annexe ci-jointe présente les mesures et les obligations selon les différentes catégories d'établissements.

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Dr Michael Beer
Vice-directeur

³ Règlement (UE) 2017/2158 de la Commission du 20 novembre 2017 établissant des mesures d'atténuation et des teneurs de référence pour la réduction de la présence d'acrylamide dans les denrées alimentaires, JO L 304 du 21.11.2017, p. 24.

⁴ RS 817.022.16

⁵ Recommandation (UE) 2019/1888 de la Commission du 7 novembre 2019 concernant le suivi de la présence d'acrylamide dans certaines denrées alimentaires, JO L 290 du 11.11.2019, p. 31.



Annexe

	Catégorie d'établissements	Exemples d'établissements	Mesures	Contrôle et enregistrement des mesures
1	Établissements qui produisent des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 11 de l'OCont, et qui n'exercent pas des activités de vente au détail ni ne fournissent directement que le commerce de détail local.	Fabricants de denrées alimentaires, de taille moyenne à grande, qui vendent leurs produits dans toute la Suisse ou dans toute une région.	Mesures selon l'annexe I du règlement (UE) 2017/2158 ³	Enregistrement des mesures prises pour atténuer les teneurs en acrylamide Analyse de denrées alimentaires pour vérifier le respect des valeurs indicatives
2	Établissements qui produisent des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 11 de l'OCont, et qui exercent des activités de vente au détail et/ou ne fournissent directement que le commerce de détail local, mais qui font partie ou sont des franchisés d'une entreprise interconnectée plus importante, qui leur donne des instructions et qui les fournis au niveau central.	Ce sont par ex. des restaurants ou des boulangeries qui appartiennent à une chaîne.	Mesures selon l'annexe II, partie A et partie B, du règlement (UE) 2017/2158 ³	Enregistrement des mesures prises pour atténuer les teneurs en acrylamide Analyse de denrées alimentaires pour vérifier le respect des valeurs indicatives

	Catégorie d'établissements	Exemples d'établissements	Mesures	Contrôle et enregistrement des mesures
3	Établissements qui produisent des denrées alimentaires mentionnées à l'annexe 11 de l'OCont, et qui exercent des activités de vente au détail et/ou ne fournissent directement que le commerce de détail local.	Par établissements qui exercent des activités de vente au détail, on entend les établissements qui vendent directement au consommateur ou qui ne fournissent directement que le commerce de détail local. Sont exceptés les établissements de la catégorie 2. Il s'agit par ex. de boulangeries ou de restaurants autonomes.	Mesures selon l'annexe II, partie A, du règlement (UE) 2017/2158 ³	Des preuves de l'application des mesures d'atténuation des teneurs en acrylamide doivent pouvoir être fournies. Pas d'analyse des produits requise