



- 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, 03.04.2024

Lettre d'information 2021/2.2^{1,2} : Valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques

1 Contexte et bases légales

Conformément à l'art. 74 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, RS 817.02), la personne responsable d'un établissement du secteur alimentaire est tenue à l'autocontrôle et veille, à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution, à ce que les prescriptions de la législation alimentaire applicables à son domaine d'activité soient respectées.

Aux fins du contrôle des bonnes pratiques, on définit des valeurs indicatives microbiologiques, dont on admet empiriquement qu'elles ne sont pas dépassées dans les produits fabriqués, transformés ou préparés pendant leur durée de conservation lorsque les matières premières sont choisies avec soin, les règles de bonnes pratiques sont respectées et le produit est conservé dans des conditions appropriées (art. 4, al. 5, OHyg, RS 817.024.1).

Les valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle de bonnes pratiques ne sont pas fixées au niveau de l'ordonnance. Elles sont définies par les branches, sur la base des connaissances techniques dont elles disposent, et inscrites dans les guides des bonnes pratiques (guides par branche d'activité)³ selon l'art. 80 ODAIUOs. Ces guides doivent être soumis à l'OSAV pour approbation (art. 80, al. 2, ODAIUOs).

¹ Actualisée le 23.08.2021 (chapitre 2, dernière phrase, et annexe, ch. 1 Produits de la pêche, fumés à froid, valeur indicative applicable aux entérobactéries)

² Actualisée le 03.04.2022 (ajout des valeurs indicatives microbiologiques figurant dans les guides de FROMARTE et de la SSEA, annexe, ch. 4 et 5)

³ Voir aussi à ce sujet la lettre d'information 2017/6, *Rédaction des guides des bonnes pratiques (guides par branche d'activité)*

En vertu de l'art. 66, al. 1, let. c, OHyg, la personne responsable est tenue de prendre toutes les mesures nécessaires, dans le cadre de son autocontrôle, afin que les produits fabriqués, transformés ou préparés respectent les valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques pendant leur durée de conservation. Conformément à l'al. 4, elle doit examiner les produits à cette fin.

Les établissements qui n'utilisent aucun guide de branche d'activité sont tenus de développer et de respecter un concept de bonnes pratiques équivalent, adapté à l'établissement (art. 66, al. 5, OHyg).

La présente lettre d'information récapitule toutes les valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques fixées dans les guides par branche d'activité.

2 Évaluation

L'annexe à la présente lettre d'information récapitule les valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques.

En cas de dépassement d'une ou de plusieurs valeurs indicatives, (art. 71, al. 1, let. d, OHyg), les bonnes pratiques sont considérées comme non satisfaites.

Lors du contrôle effectué dans l'établissement, les autorités cantonales chargées de l'exécution de la législation sur les denrées alimentaires vérifient la mise en œuvre de l'autocontrôle, y compris les analyses microbiologiques. En outre, elles examinent si les mesures correctives nécessaires en vertu de l'art. 71 OHyg ont été prises en cas de dépassement de valeurs indicatives microbiologiques.

En résumé, il convient de respecter ce qui suit :

- Les valeurs indicatives sont utilisées pour le contrôle des bonnes pratiques et sont définies sur la base des connaissances des branches.
- Elles ne sont pas fixées pour tous les produits ou catégories de produits.
- Les valeurs indicatives des branches (art. 4, al. 5, OHyg) servent de « valeurs de référence » tant aux établissements qu'aux autorités cantonales d'exécution. Sans être normatives, elles sont en principe contraignantes.
- Si un établissement procède à l'autocontrôle sans se baser sur un guide par branche d'activité, il peut utiliser des valeurs indicatives auto-établies, propres à l'établissement, comme « valeurs de référence » pour le contrôle des bonnes pratiques. Celles-ci doivent pouvoir être justifiées de manière évidente auprès des autorités de contrôle. En cas de dépassement, la contestation portera en principe sur le non-respect des bonnes pratiques et pas sur le produit.
- Si les valeurs indicatives sont dépassées, il faut contester les bonnes pratiques, à moins que le produit ne soit pas sûr au sens de l'art. 8 ODAIOUs.
- S'il s'agit de denrées alimentaires importées, les valeurs indicatives peuvent être utilisées comme valeurs de référence pour l'appréciation des bonnes pratiques et de l'autocontrôle de l'établissement importateur ou commercial suisse.

Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires

Dr Michael Beer
Vice-directeur

ANNEXE

Récapitulation des valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques selon les guides des bonnes pratiques (guides par branche d'activité) conformément à l'art. 80 ODAIOUs

Explications :

- La récapitulation des valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques est fondée sur la version des guides approuvée par l'OSAV⁴ et fait l'objet d'une mise à jour permanente.
- Les valeurs indicatives se fondent sur les critères empiriques appliqués par la branche en matière de bonnes pratiques.
- Elles se réfèrent au moment de l'expiration de la date limite de conservation ou de consommation.
- Les valeurs indicatives pour les mêmes produits ou catégories de produits peuvent être mentionnées dans plusieurs guides.
- Les valeurs indicatives microbiologiques fixées dans des guides par branche particuliers peuvent aussi être utilisées pour les produits spécifiques à la branche qui ne sont pas proposés aux consommateurs dans les établissements de commerce de détail de la branche concernée.

1 Viande, poisson et produits transformés (Les valeurs indicatives ci-après sont fixées dans les guides suivants : UPSV, USIS, APRSI, AMMS, ASSORETI)

Produit	Critères d'analyse	Valeur indicative	Remarques
Eau	Germes aérobies mésophiles	300 UFC/ml	
	<i>E. coli</i>	nd/100ml	
	Entérocoques	nd/100ml	
Glace	<i>E. coli</i>	nd/100ml	
	Entérocoques	nd/100ml	
	<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100ml	
Tartare et produits similaires, prêts à la consommation	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
Produits de salaison crus à maturation à consommer crus	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1000 UFC/g	
Denrées alimentaires traitées par la chaleur, prêtes à la consommation, froids ou chauds (non pasteurisées) (autres que des produits à base de viande)	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 UFC/g	
	Entérobactéries	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	
	<i>Bacillus cereus</i>	1000 UFC/g	
Denrées alimentaires prêtes à la consommation à l'état naturel et denrées alimentaires crues, préparées pour la consommation	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	
Denrées alimentaires prêtes à la consommation contenant des composants traités par la chaleur et non traités par la chaleur avec ingrédients fermentés	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	
Denrées alimentaires prêtes à la consommation contenant des	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 UFC/g	

⁴ [Liste des guides des bonnes pratiques approuvés par l'OSAV](#)

composants traités par la chaleur et non traités par la chaleur	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	
Produits à base de viande traités par la chaleur, entiers	Germes aérobies mésophiles	5 000 000 UFC/g	
	Entérobactéries	100 UFC/g	
Produits à base de viande traités par la chaleur, coupés ou portionnés	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 UFC/g	
	Entérobactéries	100 UFC/g	
Produits à base de viande traités par la chaleur (y compris autres denrées alimentaires), pasteurisés dans l'emballage	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 UFC/g	
	Entérobactéries	100 UFC/g	
Viande fraîche Viande de porc, Viande de veau, Viande de bœuf, Gibier d'élevage, Viande de cheval, Viande d'agneau	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	Crue, coupée ou en morceau entier, pas prête à la consommation
Viande de volaille (Canard, poulet, dinde, pigeon, caille)	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
Viande de gibier sauvage	<i>E. coli</i>	10 000 UFC/g	
Viande hachée nature crue, de toutes les espèces animales	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
Préparations de viande	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
Préparations de viande contenant des ingrédients fermentés	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	
Préparations de viande épicées, marinées	<i>E. coli</i>	1000 UFC/g	Crues, coupées ou en morceau entier, non prêtes la consommation
Saucisse crue à tartiner, prête à la consommation, à manger crue (ex. Mettwurst)	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1000 UFC/g	
Saucisses et produits de salaison cru à maturation interrompue, pas prêt à la consommation, à manger cuit (ex. saucisson, jambon roulé, carré fumé etc.)	Staphylocoques à coagulase positive	1000 UFC/g	
	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
Poisson frais et préparation à base de poisson, fraîche et / ou congelée	Évaluation organoleptique		
Produits de la pêche, prêts la consommation	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 UFC/g	
	Crustacés et mollusques cuits	Entérobactéries	
Produits à base de crustacés ou de mollusques, cuits, décortiqués et décoquillés			
Mollusques, échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	Le plan d'échantillonnage doit être convenu avec l'autorité d'exécution compétente.		

Produits de la pêche fumés à froid	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 UFC/g	
	Entérobactéries	10 000 UFC/g	
Produits de la pêche fumés à chaud	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 UFC/g	
	Entérobactéries	1000 UFC/g	

2 Produits de boulangerie, de pâtisserie et de confiserie (source : guide BCS)

Produit	Critères d'analyse	Valeur indicative	Remarques
Pâtisseries/crème fouettée Par. ex. mille-feuilles, tartelettes aux fruits, diplomates, mousse au chocolat, gâteaux /morceaux de gâteau	Germes aérobies mésophiles	<1 000 000 UFC/g	Germes aérobies mésophiles : ce critère n'est pas applicable aux denrées alimentaires contenant des ingrédients fermentés.
	<i>E. coli</i>	<10 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	<100 UFC/g	
Denrées alimentaires crues, prêtes à la consommation Par ex. salades mélangées, bâtonnets de légumes, smoothies, jus de fruits	<i>E. coli</i>	<100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	<100 UFC/g	
Denrées alimentaires traitées par la chaleur, prêtes à la consommation Par ex. produits précuits, crèmes vanille, crèmes instantanées, soupes, plats cuisinés	Germes aérobies mésophiles	<1 000 000 UFC/g	Germes aérobies mésophiles : ce critère n'est pas applicable aux denrées alimentaires contenant des ingrédients fermentés.
	Entérobactéries	<100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	<100 UFC/g	
	<i>Bacillus cereus</i>	<1000 UFC/g	
Produits mélangés avec ingrédients traités par la chaleur et crus Par ex. sandwiches, canapés, birchermuesli, salades traiteur (par ex., salades de maïs, de riz, de pâtes, de pommes de terre, de haricots)	Germes aérobies mésophiles	<10 000 000 UFC/g	Germes aérobies mésophiles : ce critère n'est pas applicable aux denrées alimentaires contenant des ingrédients fermentés.
	<i>E. coli</i>	<100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	<100 UFC/g	
Glace de consommation Par ex. glaces à la crème, sorbets A) produits pasteurisés B) produits non pasteurisés ou produits avec ajout d'ingrédients crus après la pasteurisation, tels que pulpes de fruits/baies, bananes ou bâtonnets d'amandes non torréfiés etc.	Germes aérobies mésophiles	<100 000 UFC/g	Germes aérobies mésophiles : ce critère n'est pas applicable aux denrées alimentaires contenant des ingrédients fermentés.
	Entérobactéries	<100 UFC/g (valable uniquement pour A)	
	<i>E. coli</i>	<10 UFC/g (valable uniquement pour B)	
	Staphylocoques à coagulase positive	<100 UFC/g	

3 Produits dans la restauration (source : guide BPHR)

Produit	Critères d'analyse	Valeur indicative	Remarques
Pâtisserie/crème fouettée	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 UFC/g	Il ne faut pas analyser les produits contenant des ingrédients fermentés (par ex. yoghourt, séré) pour détecter les germes aérobies mésophiles
	<i>E. coli</i>	10 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	
Denrées alimentaires prêtes à la consommation à l'état naturel et denrées alimentaires crues, préparées pour la consommation Par ex. salade de légumes crus, dips de légumes/bâtonnets de légumes, salade verte, salade de fruits	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	
Denrées alimentaires traitées par la chaleur, servies chaudes (réchauffées) ou froides Par ex. salade de légumes cuits, aliments cuits (par ex. pâtes, soupes, sauces, légumes)	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 UFC/g	Ne pas rechercher les germes aérobies mésophiles dans les produits contenant des ingrédients fermentés (par. ex. yogourt, séré, fromage)
	Entérobactéries	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	
	<i>Bacillus cereus</i>	1000 UFC/g	
Denrées alimentaires prêtes à la consommation, contenant des ingrédients traités ou non par la chaleur et n'entrant pas dans les deux catégories précédentes (produits mélangés) Par ex. salade de riz avec des légumes crus en julienne, salade verte avec du poulet émincé, cocktail de crevettes, risotto à la roquette, sandwiches, Birchermuesli	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 UFC/g	Ne pas déterminer la présence de germes aérobies mésophiles dans les produits contenant des ingrédients fermentés
	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 UFC/g	

4 Lait et produits laitiers provenant d'exploitations artisanales (source : guide FROMARTE)

Produit	Critères d'analyse	Valeur indicative	Remarques
---------	--------------------	-------------------	-----------

Lait pasteurisé	Germes aérobies mésophiles	< 100'000 ufc/g	
	Entérobactéries	< 1'000 ufc/g	
	<i>B. cereus</i> présomptif	< 10'000 ufc/g	
Crème pasteurisée	Germes aérobies mésophiles	< 100'000 ufc/g	
	Entérobactéries	< 1'000 ufc/g	
	<i>B. cereus</i> présomptif	< 10'000 ufc/g	
Beurre à base de crème pasteurisée	Germes aérobies mésophiles	< 1'000'000 ufc/g	Beurre de crème de lait
	Germes étrangers aérobies mésophiles	< 1'000'000 ufc/g	Beurre de crème acidifiée
	<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	
Yogourt, lait fermenté (y compris kéfir) au lait pasteurisé	Entérobactéries	< 10 ufc/g	
	Levures	< 100'000 ufc/g	Pas valable pour le kéfir
Boissons au petit-lait pasteurisées	Germes aérobies mésophiles	< 100'000 ufc/g	Boissons non fermentées
	Germes étrangers aérobies mésophiles	< 100'000 ufc/g	Boissons fermentées
	Entérobactéries	< 1'000 ufc/g	
	Levures	< 10'000 ufc/g	
Fromage à pâte dure ou extra-dure	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	
Fromage à pâte mi-dure partiellement ou entièrement au lait cru	<i>E. coli</i>	< 1'000 ufc/g	Nature ou aromatisé
Fromage à pâte mi-dure au lait thermisé	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	Nature ou aromatisé
Fromage au lait pasteurisé	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	Nature ou aromatisé
Fromage râpé et mélange de fromage pour la fondue	Moisissures	< 50'000 ufc/g	
Fromage à pâte molle au lait cru	<i>E. coli</i>	< 10'000 ufc/g	
Fromage à pâte molle au lait thermisé	<i>E. coli</i>	< 1'000 ufc/g	Nature ou aromatisé
Fromage à pâte molle au lait pasteurisé	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	Nature ou aromatisé
Mozzarella	Germes étrangers aérobies mésophiles	< 1'000'000 ufc/g	
	Entérobactéries	< 10'000 ufc/g	
Sérac	Germes aérobies mésophiles	< 1'000'000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	
Fromage frais et séré au lait pasteurisé	Entérobactéries	< 1'000 ufc/g	
Glace pasteurisée	Germes aérobies mésophiles	< 100'000 ufc/g	

5 Lait et produits laitiers provenant d'exploitations d'estivage (source : guide de la SSEA)

Produit	Critères d'analyse	Valeur indicative	Remarques
---------	--------------------	-------------------	-----------

Lait de consommation, pasteurisé	Germes aérobies mésophiles	100'000 UFC/g	
	Entérobactéries	100 UFC/g	
Crème de consommation, pasteurisée	Germes aérobies mésophiles	1'000'000 UFC/g	
	Entérobactéries	100 UFC/g	
Beurre à base de crème pasteurisée	Germes aérobies mésophiles	1'000'000 UFC/g	Beurre de crème douce
	Germes étrangers aérobies mésophiles	1'000'000 UFC/g	Beurre de crème acidulée
	<i>E. coli</i>	10 UFC/g	
Beurre de crème non pasteurisée (pas prêt à la consommation)	Germes aérobies mésophiles	10'000'000 UFC/g	Beurre de crème douce
	Germes étrangers aérobies mésophiles	10'000'000 UFC/g	Beurre de crème acidulée
	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
Yogourt	Levure	100'000 UFC/g	
	Moisissures	non visibles	
Fromage à pâte mi-dure au lait cru	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	Si temps d'affinage < 60 jours
Fromage à pâte mi-dure au lait traité thermiquement	<i>E. coli</i>	100 UFC/g	
Fromage frais au lait pasteurisé	Germes étrangers, aérobies mésophiles	1'000'000 UFC/g	
Sérac (ricotta)	Germes aérobies mésophiles	1'000'000 UFC/g	