



CH-3003 Berne, OFSP

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

Référence du document: 410.0003-71

Votre référence:

Notre référence: GUT/KA/FRI

Liebefeld, le 6 décembre 2013

Lettre d'information n°173: évaluation des bonnes pratiques

1. Contexte

Depuis la reprise en 2006 des critères microbiologiques du règlement (EU) n° 2073/2005¹, l'évaluation microbiologique des denrées alimentaires, pour lesquelles l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (OHyg, RS 817.024.1) ne fixe aucun critère, ne cesse de susciter des interrogations, notamment dans le contexte de la suppression des valeurs de tolérance pour les produits prêts à consommer.

2. Cadre légal prépondérant

- La publicité, la présentation et l'emballage des denrées alimentaires ne doivent pas tromper le consommateur. Sont réputées trompeuses en vertu de l'art. 18 de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI, SR 817.0) les indications et les présentations propres à susciter chez le consommateur de fausses idées sur la qualité [...] et la valeur de la denrée alimentaire.
- En vertu de l'art. 8 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs, RS 817.02), les denrées alimentaires ne doivent être ni altérées, ni souillées, ni amoindries d'aucune autre façon dans leur valeur intrinsèque. Les produits nutritifs ne peuvent contenir des substances et des organismes qu'en quantité ne présentant aucun danger pour la santé humaine.

¹ 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) n° 1086/2011, JO L 281 du 27.10.2011, p. 7

- Conformément à l'art. 49 ODAIOUs, la personne responsable veille, dans le cadre de son activité, à ce que les exigences s'appliquant aux denrées alimentaires soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution. Elle est tenue à l'autocontrôle.
- En vertu de l'art. 47 ODAIOUs, elle doit également veiller à ce que les denrées alimentaires ne subissent pas d'altération préjudiciable sous l'effet de microorganismes, de substances étrangères ou d'autres causes.

3. Guides de bonnes pratiques approuvés par l'OFSP

Les guides élaborés par différentes associations de branches et approuvés par l'OFSP² conformément à l'art. 52 ODAIOUs contiennent des critères microbiologiques fondés sur les bonnes pratiques et déterminés dans le cadre de l'autocontrôle précité. L'évaluation de ces critères permet de vérifier que les mesures prises dans le cadre des bonnes pratiques sont efficaces. A l'heure actuelle, de tels critères existent, sous la forme de valeurs de référence, pour les branches suivantes :

- Lait et produits laitiers : Guide de bonnes pratiques de fabrication spécifiques à la branche de la transformation artisanale du lait, Fromarte³
- Produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie : Guide d'hygiène dans la boulangerie, pâtisserie, confiserie artisanale, ASPBP⁴
- Viande et produits dérivés : Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans les exploitations de produits carnés, UPSV⁵

Vous trouverez une liste desdits critères microbiologiques en annexe à ce courrier. Si les valeurs de référence mentionnées dans cette liste sont respectées pendant la durée de conservation des denrées alimentaires concernées, on peut partir du principe que les procédures sont maîtrisées au sens de l'art. 49, al. 3, let. a, ODAIOUs et que les mesures prises sont efficaces. Dans le cas contraire, il faut partir du principe que la valeur intrinsèque des denrées alimentaires en question est amoindrie et émettre une contestation (cf. art. 8 ODAIOUs, éventuellement en lien avec d'autres dispositions légales, art. 47 et art. 49 ODAIOUs).

Nous vous remercions d'en prendre bonne note et vous prions d'agréer, Mesdames, Messieurs, nos salutations distinguées.

Responsable de l'Unité de direction Protection des consommateurs

Dr Roland Charrière
Directeur suppléant

² <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04892/04949/index.html?lang=fr>

³ Disponible auprès de Fromarte, Schwarztorstrasse 26, case postale, 3001 Berne

⁴ Disponible auprès de l'ASPBP, Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne

⁵ Disponible auprès de l'UPSV, Steinwiesstrasse 59, case postale, 8032 Zurich

Liste de critères microbiologiques issus des guides de bonnes pratiques prévus à l'art. 52 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs)

Les valeurs de référence indiquées se fondent sur les bonnes pratiques des branches concernées.

Explications :

Cette liste de valeurs de référence issues des guides des bonnes pratiques prévus à l'art. 52 ODAIUOs se fonde sur les guides approuvés par l'OFSP⁶. Elle est régulièrement actualisée. Dans sa version actuelle, la liste comprend des critères microbiologiques pour les catégories de produits suivantes :

- Lait et produits laitiers : Guide de bonnes pratiques de fabrication spécifiques à la branche de la transformation artisanale du lait, Fromarte⁷
- Produits de boulangerie, pâtisserie, confiserie : Guide d'hygiène dans la boulangerie, pâtisserie, confiserie artisanale, ASPBP⁸
- Viande et produits dérivés : Guide de bonnes pratiques d'hygiène dans les exploitations de produits carnés, UPSV⁹

Les valeurs de référence s'appliquent à l'échéance de la date de péremption / date limite de consommation.

Critères microbiologiques fondés sur le guide de bonnes pratiques pour le lait et les produits laitiers

Produit	Critères d'analyse	Valeur de référence	Remarques
Lait pasteurisé	Germes aérobies mésophiles	< 100 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
Fromage à pâte extra-dure	<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	Surveillance annuelle facultative
Fromage à pâte mi-dure à base de lait cru	<i>E. coli</i>	< 100 ufc/g	Surveillance facultative tous les 4 mois
Fromage à pâte mi-dure à base de lait thermisé	<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	Surveillance facultative tous les 4 mois
Fromage à pâte molle à base de lait cru	<i>E. coli</i>	< 10 000 ufc/g	Surveillance hebdomadaire obligatoire
Fromage à pâte molle à base de lait thermisé	<i>E. coli</i>	< 10 000 ufc/g	Surveillance obligatoire tous les deux mois
Fromage râpé à base de	<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	Surveillance semestrielle

⁶ <http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04865/04892/04949/index.html?lang=fr>

⁷ Disponible auprès de Fromarte, Schwarztorstrasse 26, case postale, 3001 Berne

⁸ Disponible auprès de l'ASPBP, Seilerstrasse 9, case postale, 3001 Berne

⁹ Disponible auprès de l'UPSV, Steinwiesstrasse 59, case postale, 8032 Zurich

Produit	Critères d'analyse	Valeur de référence	Remarques
fromage à pâte dure			facultative
	Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
	Moisissures	< 10 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
Fromage râpé à base d'ingrédients de fromage à pâte mi-dure	<i>E. coli</i>	< 1 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
	Staphylocoques à coagulase positive	< 1 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
	Moisissures	< 10 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
Beurre à base de crème crue acidifiée	Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g	Surveillance mensuelle facultative
Beurre de crème douce à base de crème thermisée	Germes aérobies mésophiles	< 1 000 000 ufc/g	Surveillance facultative en cas de besoin
	Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g	Surveillance obligatoire tous les 2 mois
Beurre à base de crème acidifiée et thermisée	Germes étrangers aérobies mésophiles	< 1 000 000 ufc/g	Surveillance facultative en cas de besoin
	Staphylocoques à coagulase positive	< 100 ufc/g	Surveillance obligatoire tous les 4 mois
Beurre à base de crème pasteurisée	Germes aérobies mésophiles	< 100 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative, beurre de crème douce
	Germes étrangers aérobies mésophiles	< 100 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative, beurre de crème acidulée
	<i>E. coli</i>	< 10 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
Crème pasteurisée	Germes aérobies mésophiles	< 100 000 ufc/g	Surveillance facultative tous les 4 mois
	<i>Bacillus cereus</i>	< 1 000 ufc/g	Surveillance facultative tous les 4 mois
Yogourt, lait acidulé à base de lait pasteurisé	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
	Levures	< 10 000 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
Kéfir à base de lait pasteurisé	Enterobacteriaceae	< 10 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
Fromage frais et séré à base de lait pasteurisé	Levures	< 100 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative
Babeurre, petit-lait, boissons à base de lait, de petit-lait et de babeurre, pasteurisés	Germes aérobies mésophiles	< 100 000 ufc/g	Surveillance facultative tous les 4 mois, boissons non fermentées
	Germes étrangers aérobies mésophiles	< 100 000 ufc/g	Surveillance facultative tous les 4 mois, boissons fermentées
	Levures	< 100 ufc/g	Surveillance semestrielle facultative

Critères microbiologiques fondés sur le guide d'hygiène dans la boulangerie, pâtisserie, confiserie

Produit	Critères d'analyse	Valeur de référence	Remarques / mesures
Pâtisserie	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 ufc/g	Contrôle de l'hygiène de fabrication, de la température de stockage et des délais de commercialisation
	<i>E. coli</i>	10 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	
Crème à fouetter	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	Contrôle de l'hygiène de fabrication et de la datation pour la crème liquide
	<i>E. coli</i>	10 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	
Aliments crus préparés pour être prêts à consommer comme les salades toutes prêtes sans sauce, les salades de fruits frais, les jus de fruits et de légumes non pasteurisés	<i>E. coli</i>	100 ufc/g	Contrôle de l'hygiène de fabrication, de la sélection des matières premières et des délais de commercialisation
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	
Aliments prêts à consommer froids ou réchauffés, ayant subi un traitement thermique comme les crèmes à la vanille cuites, les glaces alimentaires à base de lait, les pâtes précuites	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 ufc/g	Contrôle du traitement thermique, de l'hygiène de fabrication, de la température de stockage et des délais de commercialisation
	Enterobacteriaceae	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	
	<i>Bacillus cereus</i>	1 000 ufc/g	
Produits mixtes, comme les birchermüesli, les salades préparées et les sandwiches	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	Contrôle de l'hygiène de fabrication, de la sélection des matières premières et des délais de commercialisation
	<i>E. coli</i>	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	

Critères microbiologiques fondés sur le guide des bonnes pratiques pour la viande et les produits dérivés

Produit	Critères d'analyse	Valeur de référence	Remarques
Viande fraîche			Viande crue, entière ou réduite en morceaux jusqu'aux gros cubes, non prête à consommer
Porc	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Bœuf, veau	Enterobacteriaceae	10 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	

Produit	Critères d'analyse	Valeur de référence	Remarques
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Gibier d'élevage, cheval	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Agneau	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Volaille	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	
	Enterobacteriaceae	10 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	
Gibier	<i>E. coli</i>	10 000 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Viande hachée	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Viande hachée de volaille	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	
Préparations de viande	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	Marinées ou panées, y c. chair crue
	Enterobacteriaceae	10 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	1 000 ufc/g	
Tartare et produits similaires, prêts à consommer	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 ufc/g	
	<i>E. coli</i>	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	
Produits de salaison crus			
Produits de salaison crus avec maturation interrompue à manger cuits, non prêts à consommer (p.ex. Rollschinkli, Rippli)	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
	Salmonella spp.	nd/10g	
Produits de salaison crus avec maturation complète à manger crus	Enterobacteriaceae	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Charcuterie crue			
Charcuterie crue avec maturation interrompue à manger cuite, non prête à	Enterobacteriaceae	10 000 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	

Produit	Critères d'analyse	Valeur de référence	Remarques
consommer (p.ex. Saucisson)			
Charcuterie crue avec maturation interrompue à manger crue, prête à consommer (p. ex. <i>Mettwurst</i>)	Salmonella spp.	nd/10g	
	<i>E. coli</i>	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Charcuterie crue avec maturation complète à manger crue	Enterobacteriaceae	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	1 000 ufc/g	
Produits à base de viande cuits (charcuterie échaudée et produits de salaison cuits)			
Produits à base de viande cuits, entiers	Germes aérobies mésophiles	5 000 000 ufc/g	
	Enterobacteriaceae	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	
Produits à base de viande cuits, coupés ou en portion	Germes aérobies mésophiles	10 000 000 ufc/g	
	Enterobacteriaceae	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	
Produits à base de viande cuits, pasteurisés dans l'emballage	Germes aérobies mésophiles	1 000 000 ufc/g	
	Enterobacteriaceae	100 ufc/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100 ufc/g	