



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 concernés

Référence du document: 410.0003-2/705697/

Votre référence:

Notre référence: RCH / AKM / FRI

Liebefeld, le 12 décembre 2011

Directive n° 7 : Application des art. 12 et 13 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (obligation d'annoncer et autorisation d'exploiter)

Etat : 12.12.2011 (remplace la version du 08.10.2010)

Situation

Du fait de la reprise des règles communautaires sur l'hygiène, la législation suisse comporte deux éléments nouveaux: *primo*, l'obligation générale d'annoncer toute activité en rapport avec les denrées alimentaires pour les établissements du secteur alimentaire; *secundo*, l'autorisation obligatoire des établissements qui fabriquent, transforment, traitent, entreposent ou remettent des denrées alimentaires d'origine animale. L'application de ces deux dispositions reste à préciser dans l'optique du futur accord d'équivalence avec la CE: le but étant la libre circulation des marchandises sans contrôles douaniers, il est capital que l'application de ces nouvelles dispositions soit homogène en Suisse et dans l'UE.

Les aspects relatifs aux abattoirs sont traités dans les directives techniques de l'Office vétérinaire fédéral, de sorte qu'il n'en sera pas question ici.

Bases légales

Les bases légales sont l'art. 17a de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI ; RS 817.0), les art. 12 et 13 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs ; RS 817.02), et les art. 57 à 61 de l'ordonnance d'exécution (RS 817.025.21). Le régime d'autorisation instauré par l'art. 17a LDAI n'est pas soumis à émoulement et n'occasionne donc aucun frais aux établissements assujettis.

Art. 12 ODAIOUs : Obligation d'annoncer

Toutes les activités en rapport avec les denrées alimentaires doivent être annoncées à l'autorité cantonale d'exécution. Tous les établissements du secteur alimentaire doivent donc s'annoncer, sauf exceptions (cf. infra).

Nouvelles dispositions	Commentaires
<p>1 Toute personne qui fabrique, transforme, traite, entrepose, transporte, remet, importe ou exporte des denrées alimentaires est tenue d'annoncer son activité à l'autorité cantonale d'exécution compétente.</p>	<ul style="list-style-type: none">➤ Principe : tous les établissements exerçant l'une des activités énumérées à l'al. 1 sont tenus de s'annoncer en vertu de l'art. 12 ODAIOUs➤ Pour les entreprises qui sont actives uniquement dans le domaine de la production primaire (p. ex., vente de pommes de terre ou de fruits de la propre production), les exigences de l'ordonnance sur la production primaire (RS 916.020) sont applicables. Par contre, si une telle entreprise fait en partie ou exclusivement le commerce de produits primaires transformés (p. ex., vente de confiture ou de pain), elle est dans tous les cas soumise à l'obligation d'annoncer. Cette annonce doit être assurée dans le cadre de l'application de l'article 3 de l'ordonnance sur la production primaire➤ Dans le cadre militaire, les remises sont annoncées globalement, une fois par année. Il n'est pas nécessaire d'annoncer chaque remise➤ Les marchands, colporteurs et exploitants de distributeurs publics de boissons ou d'aliments doivent s'annoncer dans leur canton de domicile. Les autorités cantonales échangent leurs informations si nécessaire
<p>2 L'obligation d'annoncer ne s'applique pas à la remise occasionnelle de denrées alimentaires dans le cadre limité d'un bazar, d'une fête scolaire ou d'une autre situation analogue.</p>	<p>Aucun commentaire.</p>
<p>3 Doivent également être annoncés les changements d'activité importants et la cessation d'activité.</p>	<p>L'établissement doit remplir un formulaire d'annonce pour toute modification importante:</p> <ul style="list-style-type: none">➤ nouvelle activité nécessitant une réévaluation des risques➤ nouvelle adresse➤ nouveau responsable

Article 13 ODAIOUs : Autorisation d'exploiter

Les établissements qui manipulent des denrées alimentaires d'origine animale sont en principe soumis à autorisation. De l'autorisation d'exploiter découle la possibilité d'exporter des denrées alimentaires d'origine animale, qu'il en soit fait usage ou non. En revanche, les denrées alimentaires d'origine animale qui proviennent d'établissements n'étant pas au bénéfice d'une autorisation ne peuvent être remises que sur le marché intérieur. Afin d'éviter que des marchandises fabriquées par des établissements sans autorisation parviennent sur le marché d'exportation, la règle suivante s'applique : tout établissement au bénéfice d'une autorisation selon l'art. 13 ODAIOUs ne peut se procurer des denrées alimentaires d'origine animale qu'auprès d'établissements ayant également une autorisation en application de l'art. 13 ODAIOUs. Les denrées alimentaires d'origine animale issues d'établissements autorisés doivent être munies d'une marque d'identification.¹

Les établissements de la production primaire (1^{er} étape) ne sont pas soumis à ce régime d'autorisation.

Nouvelles dispositions	Commentaires
1 Tout établissement qui fabrique, transforme, traite, entrepose ou remet des denrées alimentaires d'origine animale est soumis à l'autorisation de l'autorité cantonale d'exécution compétente.	Le régime d'autorisation ne vise pas les denrées alimentaires d'origine végétale. En revanche, il s'impose pour la fabrication, l'emballage, l'entreposage à température contrôlée ou la commercialisation des denrées alimentaires d'origine animale suivantes: <ul style="list-style-type: none">➤ viande, préparations à base de viande et produits à base de viande des espèces spécifiées à l'art. 2, let. a à e, de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (RS 817.022.108)➤ mollusques bivalves vivants➤ produits de la pêche➤ lait et produits laitiers➤ œufs et ovoproduits➤ cuisses de grenouille et gastéropodes➤ graisses animales fondues et cretons➤ estomacs, vessies et boyaux traités➤ gélatine et collagène
2 Ne nécessitent aucune autorisation: a. les établissements dont les activités se limitent à la production primaire;	Pisciculteurs, pêcheurs professionnels, chasseurs (à l'exclusion de toute transformation, p. ex., fumage ou marinage), producteurs d'œufs (à l'exclusion de toute transformation et conditionnement)
b. les établissements dont les activités se limitent au transport;	<ul style="list-style-type: none">➤ expéditeurs➤ transporteurs Cette exception s'applique aux denrées alimentaires d'origine animale qui sont uniquement transportées d'un établissement à l'autre, sans aucune transformation. Seules les prescriptions relatives au transport sous température contrôlée doivent être observées.
c. les établissements dont les activités se limitent à l'entreposage de denrées alimentaires d'origine animale à température non contrôlée;	Cette exception s'applique uniquement à l'entreposage des denrées alimentaires d'origine animale suivantes: <ul style="list-style-type: none">➤ œufs➤ produits à base de viande au sens de l'art. 31, al. 6, de l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg, RS 817.024.1)➤ produits à base de poisson, ovoproduits et produits laitiers stabilisés pour la conservation à température ambiante➤ mollusques et crustacés vivants

¹ modification du 12 décembre 2011

Nouvelles dispositions	Commentaires
<p>d. les établissements de vente au détail dont les activités se limitent à la remise directe au consommateur de denrées alimentaires d'origine animale;</p>	<p>Cette exception s'applique aux établissements de vente au détail au sens de l'art. 2, al. 1, let. b, ODAIOUs, qui remettent les denrées alimentaires d'origine animale directement au consommateur:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ magasins locaux ➤ succursales de grands distributeurs ➤ vente à la ferme, y compris transformation de viande et de lait à la ferme ➤ restaurants ➤ cuisines communautaires ➤ cantines d'entreprise ➤ services traiteurs ➤ boucheries (sauf abattoirs) ➤ laiteries transformant le lait ➤ pêcheurs professionnels et pisciculteurs ➤ marchands ➤ producteurs d'œufs qui classent, emballent et marquent les œufs de leur propre production¹
<p>e. les établissements de vente au détail qui remettent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres entreprises du secteur alimentaire si l'activité se limite à l'entreposage ou au transport;</p>	<p>Cette exception s'applique aux centrales des grands distributeurs, y compris les entrepôts frigorifiques, dans la mesure où les denrées alimentaires d'origine animale ne sont pas transformées.</p> <p>Les prescriptions de température en vigueur doivent être observées.</p>
<p>f. les établissements de vente au détail qui remettent des denrées alimentaires d'origine animale à d'autres détaillants s'il s'agit d'une activité accessoire locale et limitée;</p>	<p>Cette exception vise les détaillants qui remettent des denrées d'origine animale à d'autres détaillants en Suisse.</p> <p>On parle d'une activité accessoire limitée lorsque la production totale de l'exploitation ne dépasse pas les quantités suivantes:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ boucheries (sauf abattoirs) transformant jusqu'à 150 000 kg max. de parties comestibles du corps d'animaux par année ➤ laiteries transformant jusqu'à 100 000 kg max. de lait par année ➤ pêcheurs professionnels et pisciculteurs transformant jusqu'à 100 000 kg max. de poisson par année ➤ producteurs d'œufs selon la let. d possédant moins de 1000 poules pondeuses¹
<p>g. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de denrées alimentaires qui contiennent à la fois des produits d'origine végétale et des produits à base de viande, de la gélatine, du collagène, des estomacs traités, des vessies traitées, des boyaux traités, des cretons, des graisses animales fondues, des produits de la pêche transformés, des produits laitiers ou des ovo-produits, ou</p>	<p>Tous les établissements qui fabriquent, transforment, etc., exclusivement des produits mixtes tels que:</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ pâtes fourrées à la viande ou au poisson ➤ pâtes à base d'œuf ➤ pâtisseries avec produits laitiers ➤ sandwiches, canapés, pizzas ➤ repas prêts à consommer et préemballés <p>Le régime d'autorisation s'applique toutefois aux établissements qui fabriquent des produits mixtes à partir de denrées alimentaires d'origine animale non transformées, p. ex. des produits mixtes contenant des œufs crus, du lait cru, de la viande crue ou du poisson cru.</p>

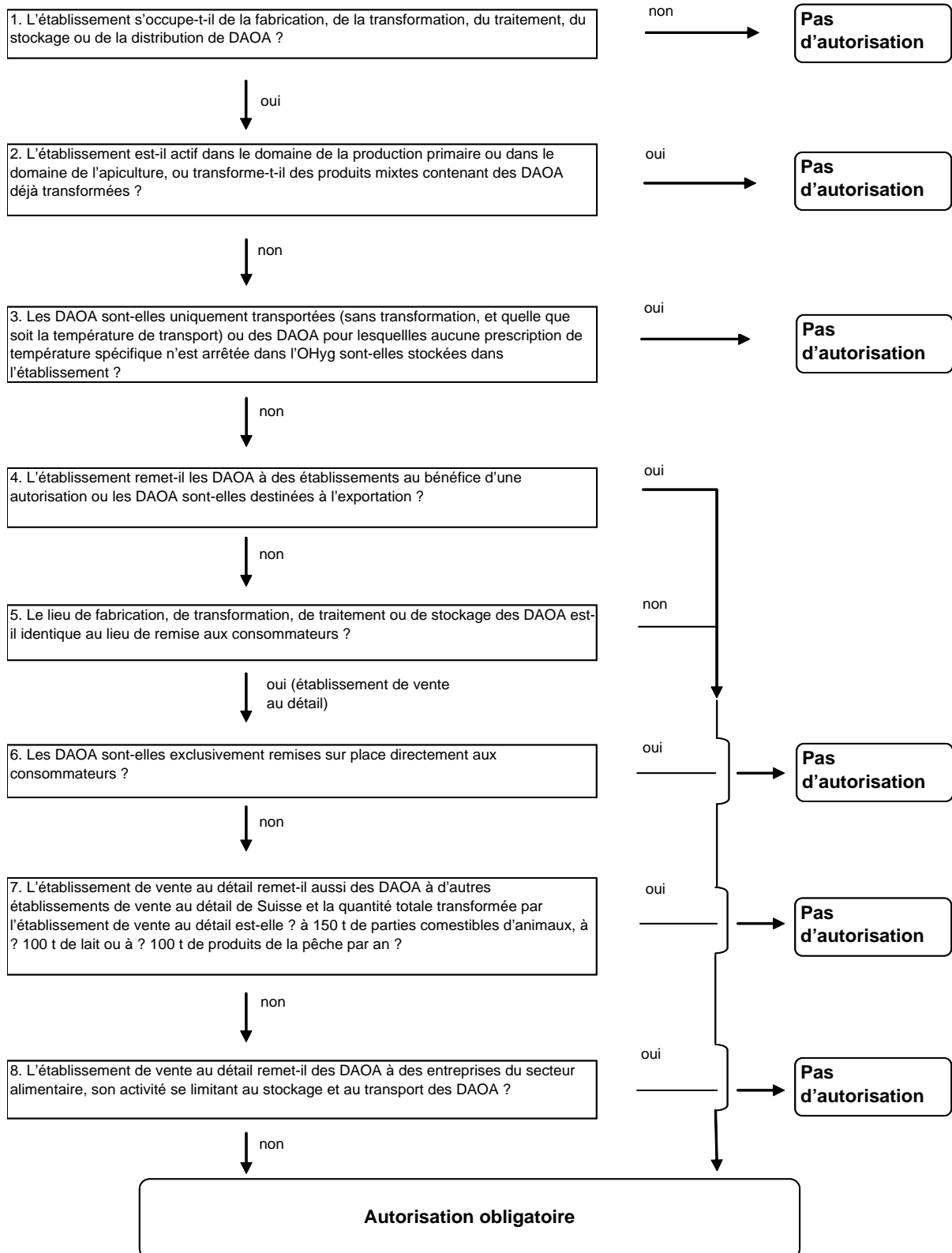
¹ modification du 12 décembre 2011

Nouvelles dispositions	Commentaires
h. les établissements dont les activités se limitent à la fabrication, à la transformation, au traitement, à l'entreposage ou à la remise de miel.	Aucun commentaire.
3 L'autorité cantonale d'exécution compétente procède à une inspection sur site avant d'accorder l'autorisation.	L'inspection est régie par les art. 57 ss. de l'ordonnance d'exécution et par l'art. 80 ODAIOUs.
4 Elle accorde l'autorisation si, pour l'activité concernée, sont remplies les conditions déterminantes de la législation sur les denrées alimentaires.	Aucun commentaire.
5 L'établissement au bénéfice d'une autorisation reçoit un numéro d'autorisation. Ce numéro fait partie intégrante de la marque d'identification.	Aucun commentaire.
6 Si, dans le cadre du contrôle officiel, l'autorité compétente constate de graves lacunes, elle peut suspendre ou retirer l'autorisation.	<p>Retrait ou suspension d'une autorisation en vertu de l'art. 13, al. 6, ODAIOUs</p> <p>Lorsque de graves lacunes sont constatées dans un établissement au bénéfice d'une autorisation ou qu'un tel établissement transgresse de manière répétée les conditions posées par l'autorité de contrôle compétente, son autorisation doit lui être retirée par décision sujette à recours, si cela s'avère nécessaire pour lutter contre des conséquences nocives pour la santé des consommateurs, ou à titre de protection contre des denrées alimentaires impropres à la consommation.</p> <p>L'autorisation peut aussi, dans les conditions susmentionnées, être simplement suspendue par décision sujette à recours assortie d'un délai adapté. Pour cela, l'exploitant du secteur alimentaire doit pouvoir garantir qu'il remédiera à cette lacune dans le délai imparti.</p> <p>Dans les deux cas, l'établissement n'est plus autorisé à mettre de denrées alimentaires sur le marché. Toutefois, si l'autorisation n'est suspendue ou retirée que pour certaines activités, l'interdiction ne porte que sur ces activités. Le principe de proportionnalité doit être respecté.</p> <p>En cas de retrait d'autorisation, le numéro d'autorisation est aussi retiré. L'établissement est supprimé de la liste officielle des établissements autorisés, sauf s'il est au bénéfice d'une autorisation pour d'autres activités, non concernées par ce retrait. Pour ces dernières activités, le numéro d'autorisation demeure acquis. Les activités concernées par le retrait sont supprimées de la liste officielle.</p> <p>Dans le cas d'une suspension, le numéro d'autorisation est bloqué et l'établissement est supprimé de la liste officielle des entreprises autorisées, jusqu'à ce qu'il puisse reprendre son activité en vertu d'une décision écrite rendue par l'autorité de contrôle compétente. Si l'autorisation n'est suspendue que pour certaines activités, le numéro d'autorisation reste valable pour les activités non concernées. Les activités suspendues seront temporairement supprimées de la liste officielle.</p>

Nouvelles dispositions	Commentaires
7 S'il procède à des travaux de transformation susceptibles d'avoir des incidences sur l'hygiène des denrées alimentaires, l'établissement au bénéfice d'une autorisation est tenu de l'annoncer à l'autorité cantonale d'exécution compétente.	Aucun commentaire.

L'arbre décisionnel ci-dessous permet de vérifier si un établissement est soumis à autorisation ou non. (Pour des raisons de lisibilité, « denrées alimentaires d'origine animale » est ici abrégé en « DAOA ».)

Arbre décisionnel : l'autorisation est-elle obligatoire ?



En vous remerciant de prendre bonne note de ce qui précède, nous vous prions d'agréer, Madame, Monsieur, nos salutations distinguées.

Responsable de l'Unité de direction Protection des consommateurs

Dr Roland Charrière
Directeur suppléant