



Rapport explicatif

concernant l'ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)

I. Contexte

La présente révision rassemble les modifications résultant de la révision de la loi sur les denrées alimentaires (LDAI) et des ordonnances y afférentes, ainsi que celles découlant de l'actualisation annuelle requise selon l'annexe 11 relative aux mesures sanitaires et zootechniques applicables au commerce d'animaux vivants et de produits animaux de l'Accord du 21 juin 1999¹ entre la Confédération suisse et la Communauté européenne relatif aux échanges de produits agricoles. Les modifications sont essentiellement de nature technique. Elles portent plus précisément sur les points suivants :

- reprise sans changement des dispositions de l'ordonnance du DFI du 11 mai 2009 sur la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage² dans l'ordonnance sur l'hygiène ;
- adaptation formelle des annexes sur la base du règlement (CE) n° 2073/2005³ ;
- reprise des critères microbiologiques lors du contrôle des animaux avant l'abattage tels que définis dans les Instructions relatives à l'exécution des analyses microbiologiques dans le cadre de l'autocontrôle des abattoirs du 3 octobre 2006 de l'ancien Office vétérinaire fédéral ;
- suppression de la valeur limite pour *Pseudomonas aeruginosa*, puisqu'elle est désormais intégrée dans l'ordonnance du DFI sur les cosmétiques.

Les modifications de fond concernent principalement la reprise des dispositions de l'UE sur les denrées alimentaires surgelées, la modification du plan d'échantillonnage pour *E.Coli* dans les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes vivants, ainsi que pour les salmonelles dans les carcasses des porcins. Par ailleurs, un critère d'hygiène de procédé est à présent défini pour *Campylobacter* lors de l'abattage de volailles.

En vertu de la nouvelle loi sur les denrées alimentaires (suppression du concept de valeur limite/de tolérance), des modifications sont apportées à l'évaluation microbiologique des den-

¹ RS 0.916.026.81

² RS 817.024.2

³ 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 décembre 2005, p. 1, modifié en dernier lieu par le règlement (UE) n° 2015/2285 de la Commission du 8 décembre 2015 modifiant le règlement (CE) n° 2073/2005, JO L 323 du 9 décembre 2015.

rées alimentaires. L'ancienne partie A de l'annexe 2 (valeurs de tolérance) est remplacée intégralement et sans modification par la nouvelle partie 3 de l'annexe 1 (valeurs indicatives), l'accent étant porté plus fortement sur le respect des bonnes pratiques (bonnes pratiques d'hygiène et bonnes pratiques de fabrication). Pour ce faire, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a développé un concept portant sur les points-clés suivants :

- Le terme « valeur indicative pour le contrôle des bonnes pratiques » est à présent introduit dans l'OHyg.
- Ces valeurs indicatives doivent en principe être définies par chaque branche dans les guides correspondant et la personne responsable est tenue de les respecter et de les étudier en vertu de l'OHyg.
- Si la branche n'a fixé aucune valeur, les valeurs indicatives énoncées dans la nouvelle partie 3 de l'annexe 1 s'appliquent aux établissements de commerce de détail.
- Les valeurs indicatives de cette partie 3 de l'annexe 1 correspondent aux valeurs de tolérance complètes et inchangées de la partie A de l'annexe 2 actuelle. Ces valeurs de tolérance ne sont ainsi pas simplement abrogées, mais entièrement conservées au niveau de l'ordonnance comme valeurs indicatives pour les établissements de commerce de détail.
- Toutes les valeurs indicatives des guides par branche d'activité sont résumées dans la lettre d'information remaniée n° 173/2013 de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires et sont ainsi accessibles publiquement.
- Le dépassement d'une valeur indicative signifie que les bonnes pratiques n'ont pas été respectées. De manière générale, une telle situation doit être contestée par les organes d'exécution. Des mesures correctives sont prises selon les cas.
- Les établissements qui ne travaillent pas selon un guide de branche d'activité sont tenus de développer et de respecter leur propre concept de bonnes pratiques équivalent, adapté à l'établissement.

Ce système doit permettre d'assurer l'intensification à long terme des contrôles des procédés, tout en veillant à la sécurité du droit.

Une révision totale s'imposait, puisque les différents chapitres de la fin de l'ordonnance tout comme les annexes ont été soumis à un remaniement complet, entraînant la modification de la structure du texte. Enfin, les dispositions de l'ordonnance sur la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage ont été intégrées dans la présente ordonnance.

II. Commentaires des dispositions

Généralités

Différents articles ont subi de petites modifications dans leur formulation sans conséquence sur le fond. Les commentaires ci-dessous se rapportent en premier lieu explicitement aux articles dont la révision modifie le droit en matière d'hygiène.

L'OHyg emploie différents termes tels que « si nécessaire », « adapté » ou « approprié », ou « convenable ». Ces expressions permettent de prendre en compte les circonstances propres à chaque cas et d'appliquer le droit en matière d'hygiène avec mesure. L'objectif visé consiste à maintenir une certaine souplesse dans des conditions définies, tout en garantissant la sécurité des denrées alimentaires. Cette souplesse doit notamment bénéficier aux

petites et très petites entreprises pour leur permettre de recourir à des méthodes traditionnelles et des produits traditionnels.

Par analogie avec le droit de l'UE en matière d'hygiène, cette souplesse permet de tenir compte spécifiquement des structures des exploitations suisses.

En complément du chapitre 4 « Procédés thermiques et hygiène de transformation », l'annexe de la nouvelle « ordonnance du DFI sur les procédés et auxiliaires technologiques utilisés pour la fabrication de denrées alimentaires » décrit d'autres procédés autorisés visant à prolonger la durée de conservation des denrées alimentaires et à en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique.

Art. 1

Nouveau titre : « Objet » au lieu d'« Objet et champ d'application ».

Dorénavant, l'OHyg ne porte plus sur les objets usuels. Jusqu'ici, les dispositions de l'OHyg sur les objets usuels ne se rapportaient qu'aux cosmétiques. Ces dispositions restent en vigueur sans changement, mais sont transférées à l'annexe 11 de la nouvelle ordonnance du DFI sur les cosmétiques.

Les dispositions particulières relatives aux denrées alimentaires d'origine animale ainsi que les dispositions spéciales relatives à la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage traitées aux chapitres 5 et 6 sont désormais présentées sous les let. d et e de cet article à des fins d'exhaustivité.

Ne demeurent plus explicitement réservées par rapport à l'OHyg que les exigences spécifiques prévues dans l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire⁴. À l'occasion de la présente révision, l'ordonnance sur la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage est intégralement reprise sans modification dans l'OHyg. Jusqu'à présent, les exigences en matière de transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage dérogeaient aux exigences de l'OHyg et faisaient l'objet d'une ordonnance séparée. Toutes les exigences en matière d'hygiène sont désormais regroupées dans une seule ordonnance.

Art. 2

Nouveau titre : en allemand.

Comme auparavant, des exceptions aux règles générales d'hygiène peuvent uniquement être admises pour les producteurs et les établissements de commerce de détail qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires ou des denrées alimentaires. Ceci correspond à la législation européenne et fait partie intégrante de l'accord. La remise de produits primaires de leur propre production, en petites quantités et par l'intermédiaire d'établissements de commerce de détail locaux, reste possible dans ce cadre. Par définition, les établissements de restauration sont des établissements de commerce de détail (alinéa 1).

La formulation du renvoi à l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUs)⁵ est modifiée. L'alinéa 3 continue de préciser que les principes définis à l'article 10, alinéa 1 à 3 ODAIUs doivent être respectés dans tous les cas.

⁴ RS 916.020

⁵ RS 817.02

Art. 3

Le renvoi aux annexes est adapté puisque la numérotation des annexes a changé. Dans l'alinéa 1, la formulation « à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution » utilisée jusqu'à présent inclut le stockage.

Art. 4

Les anciens articles 4 et 5 sont remplacés par le nouvel article 4 « Définitions ». Comme dans les textes européens, les notions de « denrées alimentaires prêtes à consommer », de « critères de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène du procédé » et de « denrées alimentaires surgelées » sont définies. Par ailleurs, la définition d'« exploitation d'estivage » est également mentionnée. La définition des denrées alimentaires surgelées est nouvelle, ces denrées alimentaires devant maintenant être réglementées par la reprise de la directive 89/108/CEE⁶ dans l'OHyg. Cette mise en application des dispositions européennes est requise en vertu de l'Accord agricole bilatéral avec l'UE.

En vertu de l'alinéa 1, la définition du terme « denrées alimentaires prêtes à la consommation » correspond désormais à la définition du terme européen « denrées alimentaires prêtes à être consommées » (règlement (CE) n° 2073/2005). Le terme « prêt à la consommation » est conservé et n'est pas remplacé par « prêt à être consommé ».

Dans l'alinéa 2, let. c, l'ancien terme « valeurs de tolérance » est remplacé par « valeurs indicatives », dont la définition est donnée à l'alinéa 5. Des valeurs indicatives sont utilisées pour le contrôle des bonnes pratiques et désignent le nombre de microorganismes, dont on admet empiriquement qu'il n'est pas dépassé 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.

La définition du terme « lot », qui manquait jusqu'à présent, a été ajoutée dans l'OHyg (alinéa 6). Le terme « lot » est utilisé à de nombreuses reprises dans les articles suivants de l'OHyg et sa définition est identique à celle du règlement (CE) n° 2073/2005.

Art. 5

Cet article correspond à l'ancien article 6 à l'exception du renvoi au Manuel suisse des denrées alimentaires qui n'a plus lieu d'être, puisque les méthodes de référence prescrites sont désormais indiquées directement dans les articles ou les annexes en regard des analyses.

Art. 6 et 7

Ces deux articles correspondent aux anciens articles 7 et 8 et sont repris tels quels.

Le rapport explicatif sur l'ordonnance du DFI concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux décrit les exigences et les ordonnances que doivent respecter les établissements de traitement du gibier.

⁶ Directive 89/108/CEE du Conseil du 21 décembre 1988 relative au rapprochement des législations des États membres concernant les aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, JO L 40 du 11 février 1989, p. 34, modifiée en dernier lieu par la directive 2013/20/UE, JO L 158 du 10 juin 2013, p. 234.

Art. 9

Cet article reste inchangé, tout comme la formulation de l'alinéa 1 selon laquelle les locaux des toilettes ne doivent pas donner directement accès aux locaux dans lesquels sont réalisées des activités en lien avec des denrées alimentaires.

Art. 11

Comme dans le règlement (CE) n° 2073/2005, l'article 11 est désormais étendu aux « locaux utilisés principalement comme maison d'habitation mais où des denrées alimentaires sont régulièrement préparées en vue de la mise sur le marché ». Cet ajout tient compte du fait qu'un nombre croissant de locaux privés sont utilisés pour la préparation et la remise de denrées alimentaires et de repas. L'exercice de cette activité doit par principe satisfaire à des exigences en matière d'hygiène et doit être annoncé à l'autorité d'exécution cantonale compétente (obligation d'annoncer en vertu de l'article 20 ODAIOUs).

Art. 14

L'alinéa 2, let. c prévoit désormais que les animaux détenus dans la salle à manger de telle sorte qu'il n'existe aucun risque de contamination (notamment dans des aquariums et terrariums) sont admis dans les établissements de restauration.

Art. 15, al. 3

Adaptation stylistique. Au lieu de « entreposés temporairement et éliminés », il est désormais noté que des mesures adéquates doivent être prévues pour l'entreposage et l'élimination des déchets alimentaires, des sous-produits impropres à la consommation et des autres déchets (comme dans le règlement (CE) n° 852/2004⁷).

Art. 16, al. 6

L'ancienne précision concernant la séparation des réseaux n'est plus d'actualité et est aujourd'hui obsolète. La formulation en vigueur fixe désormais les exigences en matière de protection contre les reflux en fonction du potentiel de pollution de l'eau potable par de l'eau non potable.

Art. 17

Dans les alinéas 1 et 4, le terme « impropres à la consommation » est remplacé par le terme « impropres à la consommation humaine ». Ce terme repose sur l'article 8, alinéa. 2 ODAIOUs.

L'alinéa 2 prévoit que les denrées alimentaires crues, non prêtes à la consommation, doivent être conservées séparément des denrées alimentaires prêtes à la consommation. Le préemballage des denrées alimentaires doit être vu comme une forme de séparation possible.

Art. 21

La formulation de l'article 21 reste inchangée. Pour une mise en œuvre uniforme de cet article, un document conjoint de l'OSAV et de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) est toutefois prévu et devra être mis en ligne sur les sites Internet des deux administrations.

⁷ Règlement (CE) n° 852/2004 du Parlement européen et du Conseil du 29 avril 2004 relatif à l'hygiène des denrées alimentaires, JO L 139 du 30 avril 2004, p. 1 ; modifié en dernier lieu par le règlement (CE) n° 219/2009, JO L 87 du 31 mars 2009, p. 109.

Art. 22

La formulation est remaniée sur la base du règlement (CE) n° 852/2004 et doit veiller à ce que les employés responsables de la mise au point et de l'application de la méthode reposant sur le système HACCP (voir article 78, alinéa 1 ODAIOUs) reçoivent une formation appropriée et spécifique à l'établissement sur l'utilisation du système HACCP (alinéa 2).

Art. 24

L'article précise désormais que les critères microbiologiques fixés à l'annexe 1 doivent être en particulier respectés lors de la remise à des consommateurs ou jusqu'à ce que les denrées alimentaires atteignent la date limite de consommation (alinéa 2).

Art. 25

La formulation est adaptée à celle de la directive 89/108/CEE.

L'alinéa 7 précise où sont définies les modalités de prélèvement d'échantillons, de contrôle des températures des denrées alimentaires surgelées et de contrôle des températures dans les moyens de transport et les équipements d'entreposage et de stockage. Les exigences correspondantes énoncées dans le règlement (CE) n° 37/2005⁸, qui figurent à l'annexe 2, s'adressent aux établissements du secteur alimentaire.

Art. 26

La formulation est adaptée conformément au règlement (CE) n° 852/200 (alinéa 4, let. a et d).

Art. 28

L'alinéa 1 est révisé formellement sur la base des dispositions correspondantes de la législation européenne (règlement (CE) n° 853/2004⁹). La séparation des différents lots de production en vertu de la let. b peut être à la fois une séparation dans le temps et dans l'espace. L'ancienne let. c est désormais devenue l'alinéa 2, faisant disparaître la notion de « ou » dans la disposition.

Art. 29 et 30

L'ordre de ces deux articles est inversé, mais leur contenu reste inchangé.

Art. 29

L'alinéa 3 reste inchangé. Comme dans la législation européenne (règlement (CE) n° 853/2004), il s'agit ici d'un article relatif à la destination du produit. Cela signifie que la viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation (et ainsi à la vente à l'état surgelé) doivent être immédiatement surgelés.

Comme dans la législation européenne (règlement (CE) n° 853/2004), l'alinéa 4 permet désormais de dévier des températures fixées à l'alinéa 1 pendant une durée maximale de deux

⁸ Règlement (CE) n° 37/2005 de la Commission du 12 janvier 2005 relatif au contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage des aliments surgelés destinés à l'alimentation humaine, JO L 10 du 13 janvier 2005, p. 18.

⁹ 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 avril 2004, p. 55 ; modifié en dernier lieu par le règlement (UE) 2016/355, JO L 67 du 12 mars 2016, p. 22.

heures pour les carcasses et pour les viandes quittant immédiatement l'abattoir ou l'atelier de découpe se trouvant sur le même site que les locaux d'abattage.

Art. 32

En raison du rapprochement du droit suisse et de celui de l'UE, l'alinéa 4 est complété comme suit : « ...atteindre une température à cœur égale ou inférieure à - 18 °C en l'espace de six heures ».

Art. 33

Cet article reste inchangé et porte sur la remise au consommateur.

Art. 34

Reprise de la formulation selon le règlement (CE) n° 853/2004.

Art. 35, al. 3

Adaptation stylistique selon le règlement (CE) n° 853/2004.

Art. 41, al. 3 et 4

La notion d'« eau propre » est désormais précisée. Il s'agit notamment ici d'eau douce. L'eau douce propre est une eau douce naturelle, artificielle ou purifiée, ne contenant pas de microorganismes ni de substances nocives en quantités susceptibles d'avoir une incidence directe ou indirecte sur la qualité sanitaire des denrées alimentaires.

Art. 41

L'ajout d'un nouvel alinéa 7 précise que les produits frais de la pêche doivent être irréprochables du point de vue organoleptique. Étant donné que le critère d'appréciation organoleptique passe avant une évaluation microbiologique pour ce type de produits, la base juridique est établie ici. Ceci correspond aux dispositions du règlement (CE) n° 853/2004. Pour évaluer la fraîcheur du poisson frais, il est possible de se servir de la fiche d'information de l'Institut fédéral allemand pour l'évaluation des risques BfR « Il est frais mon poisson ? », disponible sur le site Internet de l'OSAV (<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/lebensmittelsicherheit/krankheitserreger-und-hygiene/hygiene.html>).

Art. 46

En raison d'une divergence concernant les prescriptions de températures pour le lait cru entre l'OHyg et l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)¹⁰, il est précisé à l'alinéa 2 qu'il est également possible de dévier de la température fixée à l'alinéa 1 pour la fabrication de fromage au lait cru conformément à l'art. 14, alinéa 7 OHyPL.

Art. 49

« Procédure selon les principes HACCP » au lieu de « principes HACCP » (alinéa 3).

¹⁰ RS 916.351.021.1

Art. 53

En l'absence de définition, le terme « assurance-qualité » est reformulé en « en s'assurant que les bonnes pratiques sont respectées » (alinéa 2).

Art. 59 à 65

Les dispositions de l'ordonnance sur la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage¹¹ sont intégralement reprises sans modification. L'ordonnance précitée est abrogée.

Art. 60

Il est ajouté qu'en plus des portes, les autres ouvertures qui donnent directement accès de l'étable sur un local de transformation doivent fermer de manière étanche (alinéa 2, let. e).

Art. 66

La personne responsable est désormais tenue de respecter, en plus des critères d'hygiène des procédés et des critères de sécurité des denrées alimentaires pour les produits fabriqués, transformés ou préparés, les valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques applicables pendant toute leur durée de conservation.

Comme dans le règlement (CE) n° 2073/2005¹², l'alinéa 2 précise que la personne responsable de la fabrication des produits est tenue si nécessaire de conduire des analyses afin d'examiner si les critères sont respectés pendant toute la durée de conservation. Cette disposition s'applique en particulier aux denrées alimentaires prêtes à la consommation permettant le développement de *Listeria monocytogenes* et susceptibles de présenter un risque pour la santé publique lié à cette bactérie. Ce nouvel alinéa renvoie à la nouvelle annexe 3, qui définit les exigences en matière d'analyses (les *challenge tests*).

« Principes HACCP » au lieu de « principes de la méthode HACCP » (alinéa 3).

Conformément au contenu du chapitre I « Contexte », les alinéas 4 et 5 précisent que les valeurs indicatives doivent être respectées et étudiées à des fins de contrôle. Il convient pour cela d'utiliser les valeurs indicatives des guides par branche d'activité. Si la branche n'a toutefois fixé aucune valeur indicative, les valeurs indicatives s'appliquant aux établissements de commerce de détail sont celles énoncées à la partie 3 de l'annexe 1 et correspondent à l'ancienne partie A de l'annexe 2 (valeurs de tolérance). En outre, l'al. 5 précise que 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. 67

« Principes HACCP » au lieu de « principes de la méthode HACCP » (alinéa 1).

L'alinéa 4 (comme l'annexe 1) utilise en outre le terme « limites ». Celui-ci ne doit toutefois pas être confondu avec l'ancien terme relevant du concept de valeurs limites / valeurs de tolérance, qui est désormais biffé. Dans l'OHyg, la « limite » est une valeur maximum en vertu de l'article 2, alinéa 2 ODAIOUs, qui est conforme au règlement (CE) n° 2073/2005 pour

¹¹ Voir note de bas de page 1

¹² Voir note de bas de page 2

« m » et « M ». Elle fixe le nombre de microorganismes qui ont été définis pour les critères de sécurité des denrées alimentaires et les critères d'hygiène des procédés.

Art. 71

Cette disposition a été restructurée.

En cas de dépassement des valeurs indicatives, les bonnes pratiques sont considérées comme non satisfaites, ce qui est par principe contestable. Les mesures correctives requises doivent être prises (alinéa 1, let. d).

Art. 74

Les dispositions transitoires sont régies par l'article 95 ODAIOUs. Les exigences en matière d'hygiène doivent ainsi être satisfaites à compter du 1^{er} mai 2017. En dérogation à l'alinéa 1, un délai transitoire d'un an s'applique au critère d'hygiène des procédés pour les *Campylobacter* selon l'annexe 1, partie 2, ch. 2.1.6, afin de permettre le cas échéant de procéder aux adaptations nécessaires dans le concept d'autocontrôle.

Remarques générales sur les annexes

Afin de faciliter la mise en application et la lecture, les annexes adoptent la forme de celles du règlement (CE) n° 2073/2005¹³. Les critères microbiologiques sont toutefois maintenus sans changement, sauf indication contraire explicite.

La partie A de l'ancienne annexe 2 (valeurs de tolérance) est remplacée par la partie 3 de la nouvelle annexe 1 (valeurs indicatives) sans aucune modification (voir les explications sous Chapitre I « Contexte »). Les valeurs pour l'eau potable issues de la partie B de l'ancienne annexe 2 relative à l'eau potable, l'eau minérale, l'eau de source et la glace sont désormais reprises dans l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles par le public (OPBD)¹⁴. Les valeurs pour l'eau minérale et l'eau de source sont mentionnées dans l'annexe 2 de l'ordonnance du DFI sur les boissons¹⁵.

Dans les tableaux de l'annexe 1, le terme de « limites » est repris conformément au règlement (CE) n° 2073/2005, mais cette notion n'est pas identique à l'ancienne définition des valeurs limites. Dans l'UE, les termes « limits » et « Grenzwerte » sont utilisés respectivement en anglais et en allemand.

Annexe 1

La nouvelle annexe 1 « Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires » reprend la structure de l'annexe 1 du règlement (CE) n° 2073/2005. Cette nouvelle présentation facilite la comparaison directe avec les normes européennes. L'adoption d'une numérotation identique à celle du règlement (CE) n° 2073/2005 pour les critères microbiologiques dans l'annexe 1, parties 1 et 2, permet un référencement simple et clair.

La partie 1 définit les critères de sécurité des denrées alimentaires. Les valeurs déjà définies restent inchangées sur le fond. Le terme de « germes » est remplacé par celui de « graines

¹³ Voir note de bas de page 2

¹⁴ RS 817.022.11

¹⁵ RS 817.022.12

germées » au ch. 1.18, conformément à la formulation du règlement (CE) 2073/2005. Les graines germées destinées à la consommation humaine sont obtenues par germination de graines et sont le plus souvent consommées sous forme de germes, pousses ou jeunes pousses. Le germe est le produit obtenu par germination d'une graine dans l'eau ou dans un autre milieu, récolté avant que les premières feuilles ne se développent et destiné à être consommé entier, avec la graine. Le terme de « graine germée » doit donc être compris comme un terme générique englobant tous ces produits (pour ce qui est des analyses aussi).

Sous le ch. 1.21 et à l'instar du règlement (CE) n° 2073/2005, les entérotoxines staphylococciques servent de critère de sécurité des denrées alimentaires pour les fromages, le lait en poudre et le lactosérum en poudre, selon les critères des staphylocoques à coagulase positive énumérés dans la partie 2.2 de l'annexe 1. Les ch. 5 à 8 de l'annexe 3 de l'OHyg prévoyaient auparavant d'effectuer une recherche des entérotoxines staphylococciques dans un lot uniquement lorsque la valeur de staphylocoques à coagulase positive dépassait 100 000 UFC/g.

Sous le ch. 1.25, le programme d'échantillonnage est adapté conformément au règlement (UE) 2015/2285 de la Commission du 8 décembre 2015¹⁶. Cette modification a pour objectif d'adapter l'ordonnance au plan à 3 classes du Codex Alimentarius, scientifiquement plus précis, pour ce qui est de la démarche d'analyse des produits finis pour *E.Coli* dans les mollusques bivalves vivants, les échinodermes vivants, les tuniciers vivants et les gastéropodes vivants.

Sous les ch. 1.26, 1.27 et 1.27a, à l'instar du règlement (CE) n° 2073/2005, les teneurs en histamine dans les produits de la pêche et la sauce de poisson sont reprises telles quelles de la liste 4 de l'annexe de l'ancienne ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC)¹⁷. En dérogation de la législation européenne, la teneur en histamine pour les sauces de poisson reste provisoirement de 500 mg/kg sur la base d'une teneur en azote de 20 g/l.

La partie 2 de l'annexe 1 fixe les critères d'hygiène des procédés. Les critères applicables aux carcasses sont ajoutés au chiffre 2.1, à l'instar du règlement (CE) n° 2073/2005. Les anciennes « Instructions relatives à l'exécution des analyses microbiologiques dans le cadre de l'autocontrôle des abattoirs » du 3 octobre 2006 rédigées par l'ancien OVF réglaient auparavant la procédure de détermination des germes présents à la surface des carcasses. Tous les paramètres imposés par la loi sont maintenant fixés dans l'OHyg au titre de critères d'hygiène des procédés, à une exception près. Seul le critère applicable à *Salmonella* sur les carcasses de porcs est plus sévère afin de prendre en compte le risque sanitaire accru lié à la consommation de viande porcine. Suite à l'entrée en vigueur de l'OHyg, la présentation mentionnée plus haut est entièrement retravaillée. L'évaluation du statut microbiologique des carcasses en s'appuyant sur la méthode non destructive des écouvillons secs ou humides selon Zweifel et al. continue d'y être décrite, tout comme le procédé d'échantillonnage.

De même, cette révision est l'occasion d'ajouter un critère d'hygiène des procédés pour *Campylobacter*. Ce nouveau critère d'hygiène des procédés pour *Campylobacter* applicable aux poulets de chair tient compte de la fréquence accrue de maladies chez l'être humain

¹⁶ Règlement (UE) 2015/2285 de la Commission du 8 décembre 2015 modifiant l'annexe II du règlement (CE) n° 854/2004 du Parlement européen et du Conseil fixant les règles spécifiques d'organisation des contrôles officiels concernant les produits d'origine animale destinés à la consommation humaine au regard de certaines exigences applicables aux mollusques bivalves, aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins vivants et l'annexe I du règlement (CE) n° 2073/2005 concernant les critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires, JO L 323 du 9 décembre 2015, p. 2.

¹⁷RS 817.021.23

causées par la consommation des produits de volaille d'abattage infestés par ces germes. En plus des mesures déjà prises pour lutter contre *Campylobacter*, une hygiène optimale doit être garantie à l'avenir lors de l'abattage. Des mesures ciblées visant à réduire les germes doivent également être prévues en cas de dépassement du critère d'hygiène des procédés.

Sous le ch. 2.2.2, concernant la recherche d'*E.Coli* dans les fromages à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique, la note de bas de page « normalement après le pressage » a été supprimée. Il est de plus en plus courant que les fromages à pâte dure soient fabriqués avec du lait ayant subi un traitement thermique, dont le nombre de germes *E.Coli* a considérablement diminué lors de la cuisson. Compte tenu de la forte influence liée aux paramètres du procédé, il est difficile de définir un stade précis auquel les analyses doivent être effectuées.

Dans le cas des recherches de staphylocoques à coagulase positive selon les ch. 2.2.3 et 2.2.4, la note de bas de page 64 a été adaptée. Dans la grande majorité des fromages à pâte mi-dure, le nombre maximal de staphylocoques à coagulase positive est atteint au terme de la fermentation, donc juste avant le transfert dans la saumure. Pour les fromages à pâte dure et extra-dure, il s'est révélé plus approprié de prélever l'échantillon du caillé avant le début de la cuisson.

La partie 3 contient les valeurs indicatives utilisées si la branche n'a pas défini ses propres valeurs indicatives dans les guides par branche d'activité. Ces valeurs de la partie 3 contiennent toutefois de s'appliquer exclusivement aux établissements de commerce de détail. Elles correspondent intégralement et sans modification aux valeurs de la partie A de l'ancienne annexe 2 (valeurs de tolérance).

La partie 4 de l'annexe 1 correspond à la partie B de l'ancienne annexe 1 et contient les dispositions applicables à l'échantillonnage et à l'analyse de germes. Les ch. 4.2.4 et 4.4.2 précisent désormais les conditions qui doivent être remplies pour pouvoir renoncer à l'analyse préalable de lots de graines et pour pouvoir réduire la fréquence d'échantillonnage. Le ch. 4.2.3 précise à présent que le recours à une mesure d'hygiénisation microbiologique qui peut précéder le processus de germination dans le cadre de la production doit être exclu durant l'analyse préalable des lots de graines.

Contrairement à l'UE, la Suisse impose uniquement l'obligation d'autorisation aux établissements qui produisent des denrées alimentaires d'origine animale.

Annexe 2

Compte tenu de la reprise du règlement (CE) n° 37/2005¹⁸ et comme défini à l'art. 25, alinéa 7, la nouvelle annexe 2 fixe les exigences pour le contrôle des températures dans les moyens de transport et les locaux d'entreposage et de stockage de denrées alimentaires surgelées. Ces dispositions s'adressent aux entreprises du secteur alimentaire. L'obligation de conserver les enregistrements des températures incombe à la personne responsable. En dérogation de la législation européenne, l'autorité d'exécution compétente peut autoriser que la température de l'air soit mesurée également au moyen d'un thermomètre aisément visible dans les établissements du commerce de détail possédant des installations frigorifiques de moins de 25 m³. L'UE limite la taille des installations frigorifiques à 10 m³.

¹⁸ Voir note de bas de page 7

Annexe 3

La nouvelle annexe 3 définit les critères applicables aux analyses qui doivent être réalisées conformément à l'article 66, alinéa 2. L'objectif consiste à garantir que les critères de sécurité des denrées alimentaires sont respectés pendant toute la durée de conservation des produits, en particulier en ce qui concerne *Listeria monocytogenes*. Ces directives étaient jusqu'ici énoncées dans le Manuel suisse des denrées alimentaires.