Schweizerische Eidgenossenschaft
Confédération suisse
Confederazione Svizzera
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI
Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires OSAV
Denrées alimentaires et nutrition

LE NOUVEAU DROIT **ALIMENTAIRE** 2017

Valeurs maximales, critères d'hygiène et guides par branches d'activité

Valeurs maximales

Un seul terme désignant toutes les valeurs à ne pas dépasser:

Art. 2, al. 2 ODAlOUs Définitions

À l'expression **valeur maximale** employée dans la présente ordonnance correspondent les expressions *quantité maximale*, *concentration maximale*, *teneur maximale*, *valeur limite* et *valeur indicative*, employées dans les ordonnances dérivées du DFI ou de l'OSAV.

Qu’elles sont les valeurs maximales qui existent ?

Valeurs maximales

La Confédération conserve la compétence de fixer des valeurs maximales :

- **de résidus et de contaminants ;**
- **de micro-organismes ;**
- **de composants ;**
- **d'additifs, d'arômes et d'enzymes ;**
- **d'auxiliaires technologiques ;**
- **de vitamines, de sels minéraux et d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique**

dans les denrées alimentaires.

Valeurs maximales

Il n'y a plus d'ordonnance sur les substances étrangères et les composants.

- **Résidus de pesticides :**
  Ordonnance du DFI sur les limites maximales applicables aux résidus de pesticides présents dans ou sur les produits d'origine végétale ou animale (OPOVA)
- **Résidus de médicaments vétérinaires et résidus d'additifs pour l'alimentation animale :**
  Ordonnance sur les résidus de substances pharmacologiquement actives et d'additifs pour l'alimentation animale dans les denrées alimentaires d'origine animale (ORésDAIan)
- **Autres contaminants :**
  Ordonnance du DFI sur les teneurs maximales en contaminants (OCont)
- **Contaminants dans l'eau potable :**
  Ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles par le public (OPBD).

➢ **Une directive est en préparation pour harmoniser l'exécution de l'ORésDAIAn, de l'OCont, de l'OPOVA et de l'OPBD.**

Valeurs maximales

Attention dispositions supplémentaires dans les ordonnances spécifiques, p. ex.

- **Radionucléides :**
  Ordonnance Tchernobyl et ordonnance sur l'importation de denrées alimentaires originaires ou en provenance du Japon
- **Produits phytosanitaires dans les aliments pour nourrissons, etc. :**
  Ordonnance sur les denrées alimentaires destinées aux personnes ayant des besoins nutritionnels particuliers
- **Histamine dans les produits de la pêche :**
  Ordonnance sur l'hygiène
- **Critères applicables à l'eau minérale naturelle :**
  Ordonnance sur les boissons

Que faire de ces valeurs maximales ?

Procédure

Dépassement d'une valeur maximale

<u>Établissement</u> :
La marchandise ne peut ni être commercialisée ni être utilisée comme ingrédient alimentaire, transformée ou mélangée, sauf si c'est une bonne pratique.

<u>Exécution</u> :
Il faut évaluer le risque pour la santé (directive sur l'interprétation des dépassements de valeurs maximales) et prendre des mesures proportionnées.

Procédure

Dépassement d'une valeur maximale

Établissement :
La marchandise ne peut ni être commercialisée ni être utilisée comme ingrédient alimentaire, transformée ou mélangée, sauf si c'est une bonne pratique.

Que faire si je constate le dépassement d’une valeur maximale ?

Retrait et rappel

Si la personne responsable constate qu'une denrée alimentaire déjà disponible sur le marché peut mettre en danger la santé des consommateurs, elle doit immédiatement :

- informer les autorités cantonales d'exécution compétentes ;
- prendre les dispositions nécessaires pour retirer du marché les produits concernés (retrait), et
- rappeler les produits qui auraient déjà pu parvenir jusqu'aux consommateurs (rappel) et informer ceux-ci sur les motifs du rappel.

Hygiène, critères microbiologiques et guides par branche d’activité

Hygieneverordnung

Art. 4 «Begriffe»

Abs. 2 «Mikrobiologische Kriterien»

a) **Lebensmittelsicherheitskriterium;**

b) **Prozesshygienekriterium;**

c) **Richtwert** für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis.

Art. 66 «Verpflichtungen der verantwortlichen Person»

Verpflichtung zur Einhaltung aller mikrobiologischer Kriterien.

Art. 71 «Unbefriedigende Ergebnisse»

Massnahmen bei Abweichungen sind definiert.

Mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln

Überprüfung HACCP

LEBENSMITTELSICHERHEIT

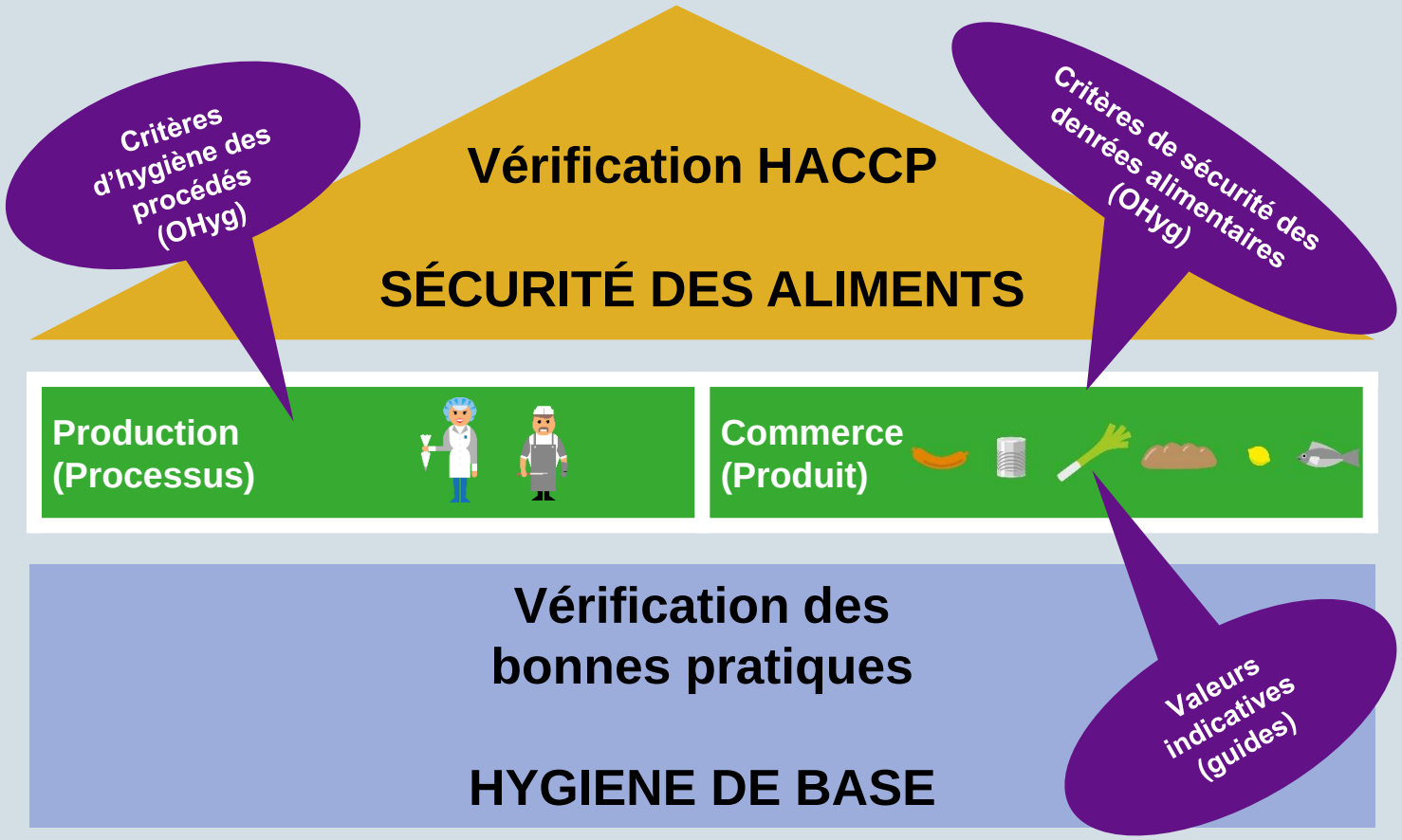
Produktion (Prozess)

Handel (Produkt)

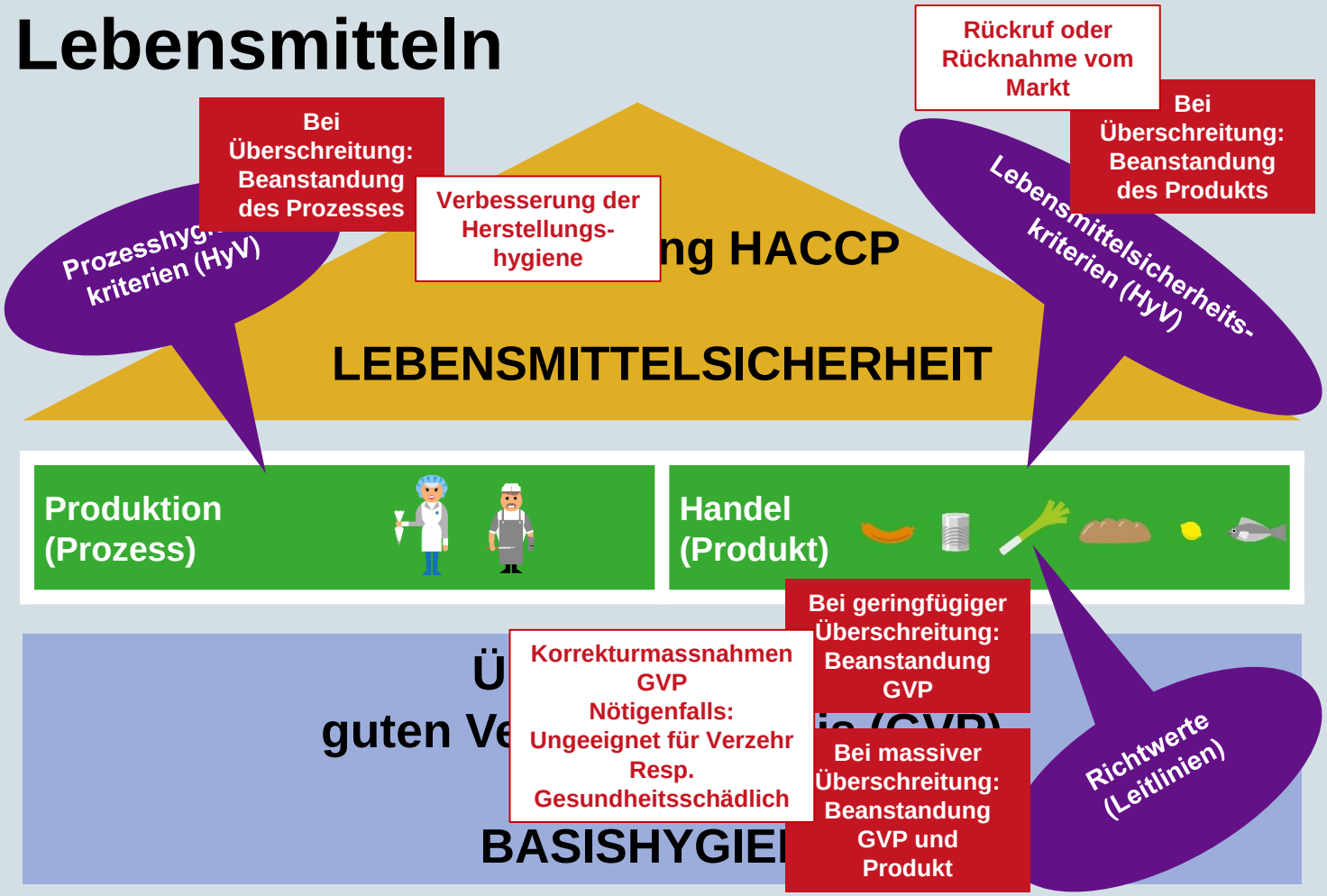
Überprüfung der guten Verfahrenspraxis (GVP)

BASISHYGIENE

Valeurs maximales - Microbiologie



Mikrobiologische Beurteilung von Lebensmitteln



«Was sind Richtwerte? Sind sie überhaupt verbindlich?»

Valeur indicative

- Les valeurs indicatives doivent en principe être définies dans les guides **par les branches sur la base des valeurs empiriques**.
- L'OSAV compile toutes les valeurs indicatives tirées des guides par branche d'activité dans une **lettre d'information** et les met à la disposition de tous.
- Annexe 1, partie 3 de l'ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires fournit des valeurs indicatives pour certaines denrées alimentaires **fabriquées dans un établissement de commerce de détail**.

Verbindlichkeit der Richtwerte (1)

- «Hergestellte, verarbeitete oder zubereitete Produkte müssen während ihrer Haltbarkeitsdauer die **Richtwerte** für die Überprüfung der guten Verfahrenspraxis **einhalten**»
  (Art. 66 Abs.1 Bst. c HyV)

- «Zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis hat die verantwortliche Person hergestellte, verarbeitete oder zubereitete Produkte während ihrer Haltbarkeitsdauer nach den **Richtwerten gemäss Branchenleitlinien** nach Artikel 80 LGV zu untersuchen.»
  (Art. 66 Abs. 4 HyV)

Verbindlichkeit der Richtwerte (2)

- «Betriebe, die keine Branchenleitlinie benutzen, haben ein dem Betrieb angepasstes, **äquivalentes Konzept** der guten Verfahrenspraxis zu entwickeln und zu befolgen» (Art. 66 Abs. 5 HyV)
  => Richtwerte dienen als «Referenzwerte».

- «…wendet ein Lebensmittelunternehmen oder eine verantwortliche Person eine Branchenleitlinie an, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen, so ist die **ordnungsgemässe Anwendung** dieser Branchenleitlinien zu überprüfen»
  (Art. 9 Abs. 1 Bst. d LMVV)

«Selbstkontrolle? GVP? HACCP? Kleinbetrieb? Analysen? Dokumentation? Wie mache ich das???

«Wie erstellt man eine Branchenleitlinie? Was muss man beachten?»

Informationsschreiben

- **Informationsschreiben xy/2017**:
  «Leitlinien für die gute Verfahrenspraxis»

  => Anleitung zur Erstellung einer Leitlinie: Geltungsbereich, Inhalt (z.B. Erleichterungen, Richtwerte,...), Genehmigungsprozess, Formales…

- **Informationsschreiben xy/2017**:
  «Richtwerte zur Überprüfung der guten Verfahrenspraxis»

  => Zusammenstellung sämtlicher Richtwerte aus den Leitlinien

Vorgehen Leitlinien

- Alle Leitlinien müssen **revidiert** und an das neue Recht angepasst werden (theoretisch per 1. Mai 2017)
- Branchen werden vom BLV schriftlich zur Revision aufgefordert
- **Vorbesprechung** mit jeder Branche (resp. Gesuchsteller)
- Einheitliche Vorgaben durch BLV (z.B. Begrifflichkeiten, Erleichterungen, Richtwerte…)
- Konsultation der Vollzugsbehörden
- **«Stammblätter»** mit Inhaltsangaben; publiziert auf BLV-Website

BLV Register der genehmigten Leitlinien

https://www.blv.admin.ch/blv/de/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/hilfsmittel-und-vollzugsgrundlagen/leitlinien-gute-verfahrenspraxis.html

Stand 6. Mai 2017: 9 genehmigte Leitlinien

Leitlinie	verantwortlicher Gesuchsteller, Verband	genehmigt am:	genehmigte Version:
Leitlinie für eine gute Verfahrenspraxis in Trinkwasserversorgungen	Schweizerischer Verein des Gas- und Wasserfaches SVGW Grüttlistrasse 44 Postfach 2110 8027 Zürich	20.12.2016	Version 1

Qu’est-ce que fait l’organe d’exécution avec les guides ?

Rolle des Vollzugs

- «…wendet ein Lebensmittelunternehmen oder eine verantwortliche Person eine Branchenleitlinie an, anstatt eigene spezifische Verfahren festzulegen, so ist die **ordnungsgemässe Anwendung** dieser Branchenleitlinien zu überprüfen»
  (Art. 9 Abs. 1 Bst. d LMVV)

«Betriebe, die keine Branchenleitlinie benutzen, haben ein dem Betrieb angepasstes, **äquivalentes Konzept** der guten Verfahrenspraxis zu entwickeln und zu befolgen»
(Art. 66 Abs. 5 HyV)

«QUESTIONS?»