



# Rapport explicatif concernant la modification de l'ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires

(Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg ; RS 817.024.1)

du 8.12.2023

## I. Contexte

Dans le cadre de la mise en œuvre du règlement (UE) 2021/382<sup>1</sup>, des exigences ont été fixées pour les équipements et les conteneurs utilisés pour les denrées alimentaires, afin de prévenir ou de limiter la présence de substances pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables. Ces exigences doivent être reprises dans le droit suisse. Les principes du règlement (UE) 2021/382, qui détermine à quelles conditions les denrées alimentaires peuvent être redistribuées, doivent également être repris. Les dispositions concernées doivent permettre d'éviter que des denrées alimentaires excédentaires, mais sûres soient jetées. Outre les supermarchés sociaux, ces excédents peuvent également être redistribués par des associations ou des organisations qui « sauvent » des denrées alimentaires de la destruction telles que « Table couvre-toi ».

La motion Silberschmidt 20.4349 « Moins d'emballages, moins de déchets ». « Autoriser la vente en vrac de produits surgelés », qui a été adoptée par le Parlement, vise à supprimer l'obligation d'emballer les denrées alimentaires surgelées qui sont vendues au détail et remises directement au consommateur. La motion sera mise en œuvre dans le cadre de la présente révision de l'OHyg.

## II. Commentaire des dispositions

### Art. 12, al. 8 Transport

À l'automne 2020, le Codex Alimentarius a publié un code de bonnes pratiques sur la gestion des allergènes alimentaires à l'attention des exploitants du secteur alimentaire (CXC 80-2020). Ce document contient des recommandations sur les manières de limiter les allergènes alimentaires par l'adoption d'une approche harmonisée et l'application de règles générales d'hygiène tout au long de la chaîne agroalimentaire. Cette norme du Codex a été reprise dans le règlement (UE) 2021/382 et intégrée ainsi au droit européen.

Afin de mettre en œuvre cette norme ainsi que la disposition de l'UE, et de faire ainsi en sorte que les denrées alimentaires produites en Suisse soient conformes à ces exigences, des prescriptions introduisant de bonnes pratiques d'hygiène ont été édictées. L'objectif est d'éviter ou de limiter la présence, dans les équipements et les conteneurs utilisés pour le transport ou l'entreposage des denrées alimentaires, de substances ou de produits susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI). La norme du Codex alimentarius et le règlement européen portent également sur les équipements et conteneurs de transport utilisés pour la récolte. Cette partie n'est pas

<sup>1</sup> Règlement (UE) 2021/382 de la Commission du 3 mars 2021 modifiant les annexes du règlement (CE) no 852/2004 du Parlement européen et du Conseil relatif à l'hygiène des denrées alimentaires en ce qui concerne la gestion des allergènes alimentaires, la redistribution des denrées alimentaires et la culture de la sécurité alimentaire, JO L 74/3 du 4.3.2021.

reprise dans la présente ordonnance sur l'hygiène, étant donné qu'en Suisse ce domaine n'est pas soumis à la législation sur les denrées alimentaires.

## **Chapitre 4 Procédés thermiques et hygiène de transformation**

### **Art. 25 Surgélation**

L'objectif de la motion Silberschmidt 20.4349 est mis en œuvre dans le cadre de la révision de l'art. 25, al. 4, OHyg. Il s'agit de renoncer à l'obligation en vigueur jusqu'à présent qui prévoit que les denrées alimentaires surgelées vendues dans le commerce de détail et remises directement au consommateur doivent être préemballées. Afin que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie, l'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que les denrées sont protégées de toute contamination, du dessèchement, d'une infestation par des microorganismes et de toute autre altération. Il convient également de tenir compte en particulier de l'art. 39 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAI) et de l'art. 14, al. 4, ODAI.

### **Art. 27a**

Ce nouveau chapitre et ce nouvel article reprennent les conditions-cadres, définies dans le règlement (UE) 2021/382, que les établissements du secteur alimentaire doivent respecter lorsqu'ils souhaitent redistribuer des denrées alimentaires. L'objectif est de garantir que les denrées redistribuées ne soient ni préjudiciables à la santé, ni impropres à la consommation humaine.

Par établissements du secteur alimentaire, on entend aussi bien les établissements qui fabriquent les denrées alimentaires que les organisations qui les distribuent. Les organisations qui procèdent à la distribution effective des denrées alimentaires doivent procéder à un autocontrôle adapté à leurs activités.

### **Art. 38 Matières premières**

Les avancées technologiques ont permis de mettre au point certaines techniques d'emballage - comme l'emballage sous vide - pour lesquelles aucune exigence spécifique de température n'est requise afin de garantir la sécurité des aliments issus de cretons. C'est pourquoi les exigences en matière de températures sont biffées. L'établissement du secteur alimentaire doit s'assurer, dans le cadre de l'autocontrôle, que la sécurité des cretons est garantie.

### **Art. 41 Produits frais de la pêche**

Les produits de la pêche ne doivent pas entrer en contact avec l'eau de fonte dans les conteneurs utilisés pour le transport, l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais, non emballés. L'al. 5 précise en outre que l'eau de fonte doit pouvoir s'écouler.

### **Art. 54, al. 3, Œufs**

À l'instar de ce que prévoit le règlement (UE) 853/2004, les œufs devront pouvoir être remis aux consommateurs jusqu'à leur date de durabilité minimale selon l'art. 13, al. 1, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (ODAI), et non plus dans les 21 jours suivant la ponte. Conformément à l'art. 92, al. 3, de l'ordonnance du DFI sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn ; RS 817.022.108), la date de durabilité minimale doit être fixée à 28 jours au maximum après la ponte. La disposition relative au délai de remise (art. 54, al. 3) est donc superflue.

### **Art. 59 Principe**

Afin d'éviter toute contradiction avec les dispositions de l'ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL ; RS 916.351.1), l'art. 59 doit être complété de sorte que, pour les exploitations d'estivage dans lesquelles le lait est transformé, les dispositions du chapitre 6 OHyg priment également l'art. 14, al. 7, OHyPL.

#### **Art. 65, al. 3, Transformation du lait dans les exploitations d'estivage**

Conformément à l'al. 3 en vigueur, le lait cru destiné à la fabrication de fromage dans les exploitations d'estivage peut être conservé à une température comprise entre 8°C et 18°C. La transformation doit cependant avoir lieu au plus tard 24 heures après la traite la plus ancienne. En raison de la diminution des quantités de lait vers la fin de la saison d'alpage, il n'est souvent pas possible, pour les petites exploitations d'estivage en particulier, de respecter cette disposition sans que la capacité de coagulation de la présure ne soit affectée par l'entreposage au froid (< 8°C). Pour autant que la sécurité du fromage fabriqué à base de lait cru puisse être garantie au moyen de conditions d'entreposage spécifiques au produit, basées sur les risques, le lait cru entreposé à plus de 8°C doit pouvoir être conservé plus de 24 heures, dans des cas dûment justifiés.

#### **Art. 69 Échantillonnage des lieux de transformation et des équipements**

La désignation *Enterobacter sakazakii* est obsolète ; seul le terme *Cronobacter* spp. est conservé (al. 3).

#### **Annexes**

##### **Annexe 1**

La désignation *Enterobacter sakazakii* est obsolète ; seul le terme *Cronobacter* spp. est conservé.

### **III. Conséquences**

#### **Conséquences pour la Confédération, les cantons, les communes et l'économie**

Aucune

### **IV. Compatibilité avec les engagements internationaux de la Suisse**

Les modifications proposées correspondent en grande partie à une adaptation des dispositions en vigueur dans l'UE. Elles sont donc compatibles avec les engagements internationaux de la Suisse.