



## **Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires**

**(Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg)**

**Modification du 8 décembre 2023**

---

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI)*

*arrête :*

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène<sup>1</sup> est modifiée comme suit :

*Art. 12, al. 8*

<sup>8</sup> Les équipements et les conteneurs destinés au transport ou à l'entreposage de l'une des substances ou de l'un des produits provoquant des allergies ou d'autres réactions indésirables visés à l'annexe 6 de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDA)<sup>2</sup> ne peuvent pas être utilisés pour le transport ou l'entreposage de denrées alimentaires qui ne contiennent pas la substance ou le produit en question, à moins que les équipements et les conteneurs servant au transport aient été nettoyés et contrôlés au moins pour vérifier l'absence de résidus visibles de cette substance ou de ce produit.

*Art. 25, al. 4*

<sup>4</sup> Les denrées alimentaires congelées doivent être préemballées. Font exception à cette règle :

- a. les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale ;
- b. les denrées alimentaires congelées du commerce de détail, qui sont remises directement au consommateur.

RS .....

<sup>1</sup> RS **817.024.1**

<sup>2</sup> RS **817.022.16**

*Titre suivant l'art. 27*

## **Chapitre 4a Redistribution des denrées alimentaires**

*Art. 27a*

<sup>1</sup> Les établissements du secteur alimentaire qui redistribuent des denrées alimentaires vérifient régulièrement que les denrées alimentaires relevant de leur responsabilité ne sont pas préjudiciables à la santé et, conformément à l'art. 7, al. 2, de la loi sur les denrées alimentaires<sup>3</sup>, qu'elles sont propres à la consommation humaine. Si le résultat de la vérification est satisfaisant, les établissements peuvent redistribuer les denrées alimentaires en se conformant aux dispositions de l'al. 2 :

- a. avant l'expiration de la date limite de consommation, lorsque celle-ci est indiquée sur les denrées concernées, conformément à l'art. 13, al. 2, de l'ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires (OIDAI)<sup>4</sup> ;
- b. jusqu'à la date de durabilité minimale et après cette date, lorsque les denrées concernées portent une date de durabilité minimale, conformément à l'art. 13, al. 1, OIDAI ;
- c. en tout temps, dans le cas de denrées alimentaires pour lesquelles l'indication de la date de durabilité minimale n'est pas requise, conformément à l'annexe 8, ch. 1.4, OIDAI.

<sup>2</sup> Les établissements du secteur alimentaire qui sont en contact avec les denrées alimentaires visées à l'al. 1 vérifient que les denrées alimentaires ne sont pas préjudiciables à la santé et qu'elles sont propres à la consommation humaine, en tenant compte au moins des éléments suivants :

- a. la date de durabilité minimale ou la date limite de consommation ; il s'agit de garantir que la durée de conservation restante est suffisante pour permettre une redistribution sûre et une utilisation par le consommateur final qui soit sans danger pour la santé ;
- b. le cas échéant, l'intégrité de l'emballage ;
- c. les conditions correctes d'entreposage et de transport, y compris les exigences en vigueur en matière de température ;
- d. le cas échéant, la date de congélation, conformément à l'annexe 8, ch. 3, OIDAI ;
- e. les propriétés organoleptiques ;
- f. la garantie de la traçabilité.

*Art. 38, al. 2 à 4*

*Abrogés*

<sup>3</sup> RS 817.0

<sup>4</sup> RS 817.022.16

*Art. 41, al. 5*

Les conteneurs utilisés pour le transport, l'expédition ou l'entreposage des produits de la pêche frais préparés, non emballés et conservés sous glace, doivent permettre à l'eau de fonte de s'écouler, de sorte qu'elle n'entre pas en contact avec les produits.

*Art. 54, al. 3*

<sup>3</sup> *Abrogé*

*Art. 59*

Pour les exploitations d'estivage dans lesquelles le lait est transformé, les dispositions du présent chapitre priment les art. 7, 9, 13, 14, 20 et 48, ainsi que l'art. 14, al. 7, de l'ordonnance du DFI réglant l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)5.

*Art. 65, al. 3*

Le lait cru peut être conservé à une température supérieure s'il est destiné à la fabrication de fromage, pour autant que des raisons technologiques l'imposent et que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie en tout temps.

*Art. 69, al. 3*

<sup>3</sup> Les établissements du secteur alimentaire qui fabriquent des préparations déshydratées pour nourrissons ou des denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois, présentant un risque lié à *Cronobacter spp.*, surveillent les lieux de transformation et les équipements utilisés en vue de détecter la présence d'*Enterobacteriaceae* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

*Art. 74b* Disposition transitoire de la modification du 8 décembre 2023

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 8 décembre 2023 peuvent encore être importées, fabriquées et étiquetées selon l'ancien droit jusqu'au 31 janvier 2025 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

II

L'annexe 1 est modifiée conformément au texte ci-joint.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1<sup>er</sup> février 2024.

<sup>5</sup> RS 916.351.021.1

8 décembre 2023

Département fédéral de l'intérieur :

Alain Berset

## Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

### Ch. 1.24, note de bas de page

---

1.24	Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires diététiques déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois <sup>6</sup>	<i>Cronobacter</i> spp.	30	0	Non décelable dans 10 g	SN EN ISO 22964	Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
------	---	-------------------------	----	---	-------------------------	-----------------	---

---

<sup>6</sup> Des analyses en parallèle doivent être réalisées pour les *Enterobacteriaceae* et *Cronobacter* spp., sauf si une corrélation entre ces microorganismes a été établie au niveau des différents établissements. Si des *Enterobacteriaceae* sont détectés dans un échantillon du produit analysé dans cet établissement, le lot doit être analysé pour *Cronobacter* spp. Il appartient à la personne responsable de démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, s'il existe une telle corrélation entre *Enterobacteriaceae* et *Cronobacter* spp.