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

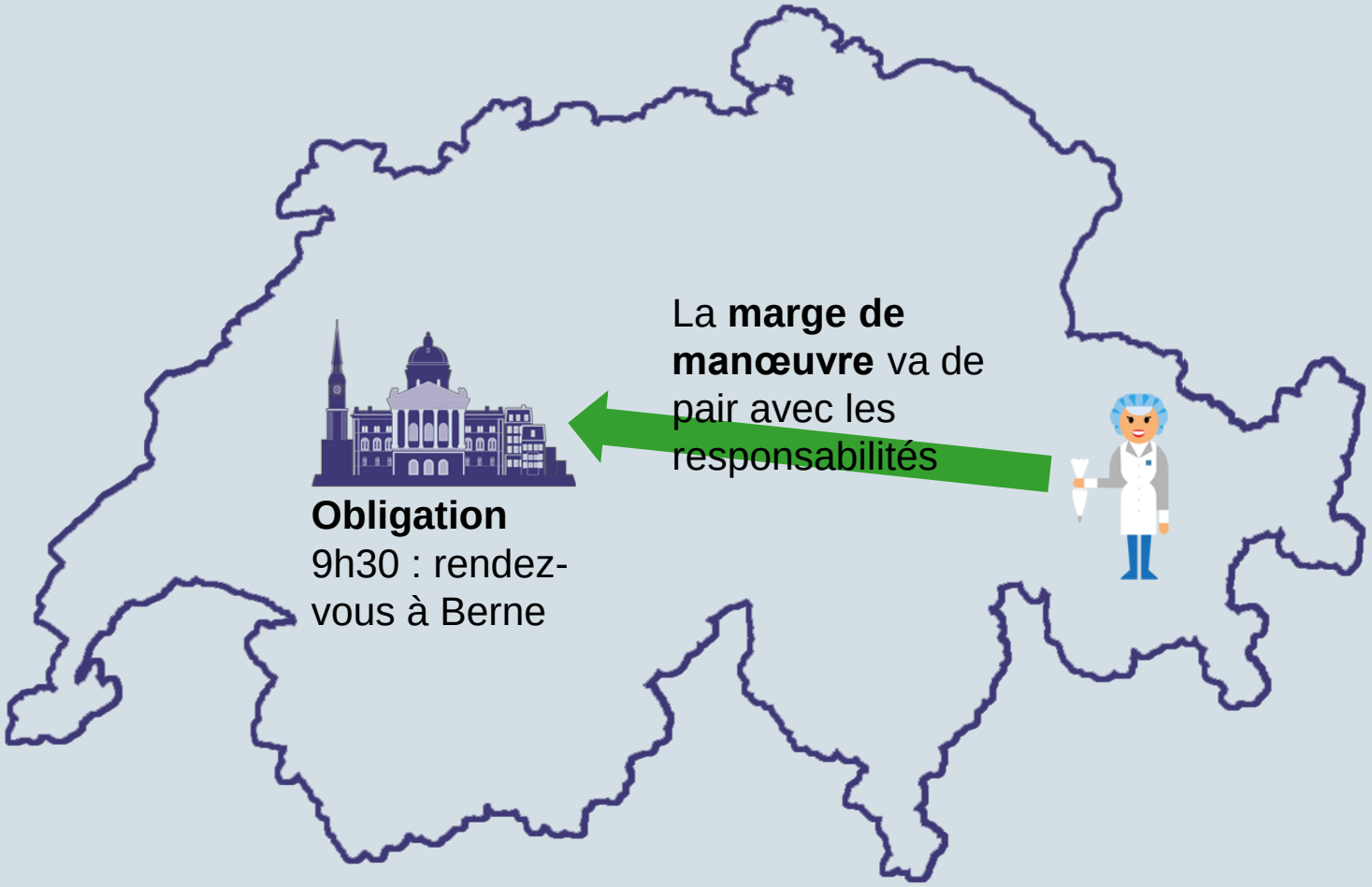
Denrées alimentaires et nutrition

LE NOUVEAU DROIT **ALIMENTAIRE** 2017

Responsabilités et marge de manœuvre

De la marge de manœuvre tout en restant responsable – une contradiction ?

Une contradiction ?



La législation sur les denrées alimentaires s’accompagne d’obligations pour les entreprises, mais leur laisse aussi une marge de manœuvre et permet une certaine flexibilité.

«Marge de manœuvre!»

Définition de denrée alimentaire

Art. 4 Denrées alimentaires

[1] On entend par denrées alimentaires l'ensemble des substances ou des produits transformés, partiellement transformés ou non transformés qui sont destinés à être ingérés ou dont on peut raisonnablement s'attendre à ce qu'ils soient ingérés par l'être humain.

…

[3] Ne sont pas considérés comme des denrées alimentaires :

…

d. les médicaments ;

e. les produits cosmétiques ;

f. le tabac et les produits du tabac ;

Abandon du principe positif

Ancienne loi sur les denrées alimentaires

Art. 8 Denrées alimentaires admises

[1] Le Conseil fédéral fixe les sortes de denrées alimentaires admises, les définit et en fixe la dénomination spécifique ; il peut régler les exigences auxquelles elles doivent satisfaire.

[2] Le service fédéral compétent peut autoriser provisoirement des denrées alimentaires que le Conseil fédéral n'a pas encore admises et en fixer la dénomination spécifique.

Abandon du principe positif

- **Aujourd'hui** (principe positif) :

tout ce qui n'est pas explicitement autorisé est interdit

- **À l'avenir :**

tout ce qui n'est pas explicitement interdit est autorisé

Exemples d'interdictions :

- autorisation obligatoire pour les nouvelles sortes de denrées alimentaires
- listes exhaustives des vitamines et sels minéraux admis dans les compléments alimentaires
- etc.

Dénomination spécifique

Annexe 1, ch. 4, OIDAl

4. *Dénomination spécifique* :

4.1 dénomination d'une denrée alimentaire prescrite par les dispositions législatives et réglementaires qui lui sont applicables (*dénomination légale*) ;

4.2 nom reconnu comme étant la dénomination d'une denrée alimentaire déterminée par le consommateur, sans que de plus amples explications soient nécessaires (*nom usuel*) ; ou

…

Dénomination spécifique

4.3 nom qui décrit une denrée alimentaire et, si nécessaire, son utilisation, et qui est suffisamment clair pour que le consommateur puisse déterminer sa véritable nature et la distinguer des autres produits avec lesquels elle pourrait être confondue (*nom descriptif*).

Dénomination spécifique sans principe positif : série de décisions

légal – usuel – descriptif

Dénomination spécifique

Dénomination spécifique

Dénomination spécifique

Dénomination spécifique

Ancien droit : art. 99 de l'ordonnance sur les boissons alcooliques

Chapitre 8 Autres boissons alcooliques

Art. 99 Définition

Par autres boissons alcooliques, on entend toutes les boissons alcooliques qui ne sont pas définies aux chap. 2 à 7.

Nouveau : obsolète !
La dénomination générique « autres boissons alcooliques » disparaît ... en raison de l'abandon du principe positif

«Keine Bewilligungen mehr für nicht umschriebene Lebensmittel!»

Bewilligungspflichten für Produkte und Stoffe: heute und morgen

Vor Revision	Mit Lebensmittelrecht 2017
Nicht umschriebene LM (Art. 5 LGV)	--
Ergänzungsnahrung (VSpez)	--
FSMP (Vspez)	--
Zusatzstoffe (ZuV)	--
Stoffe (Vesse)	--
Markttest (LGV)	--

«Ja, aber….»

Bewilligungspflicht für Novel Food

- Um **Gesundheits-** und **Täuschungsschutz** dennoch sicherzustellen → **risikobehaftete** Lebensmittel doch **bewilligungspflichtig**.

- Gleiches **Schutzniveau** wie in der EU.

Bewilligungspflichten für Produkte und Stoffe: morgen

Vor Revision	Mit Lebensmittelrecht 2017
Nicht umschriebene LM (Art. 5 LGV)	--
Ergänzungsnahrung (VSpez)	--
FSMP (Vspez)	--
Zusatzstoffe (ZuV)	--
Stoffe (Vesse)	--
Markttest (LGV)	--
--	**Neuartige Lebensmittel**
--	**Neuartige traditionelle Lebensmittel**

«Keine Bewilligung mehr für einzelnes Produkt. Keine BLV-Nummer mehr.»

«Responsabilité!»

Objectif

- Protéger les consommateurs des denrées alimentaires susceptibles de mettre en danger leur santé.
- Veiller à ce que la manipulation des denrées alimentaires se fasse dans de bonnes conditions d'hygiène.
- Protéger les consommateurs des tromperies.
- Mettre à la disposition des consommateurs les informations nécessaires à l'acquisition de denrées alimentaires.

Objectif

Pour atteindre ces objectifs, le Conseil fédéral peut :

- fixer des exigences s'appliquant à la sécurité ;
- édicter des règles d’hygiène ;
- prescrire des mentions pour les denrées alimentaires préemballées ;
- définir des exigences pour garantir la protection contre la tromperie.

Principe

Les entreprises ont une responsabilité individuelle :

- Elles doivent faire en sorte que les exigences légales soient respectées. Pour ce faire, elles disposent d'une marge de manœuvre concernant la fabrication et le commerce.
- Elles sont tenues au devoir d'autocontrôle.
- Le contrôle officiel ne les libère pas du devoir d'autocontrôle.

Le devoir d’autocontrôle n’est pas nouveau !

Autocontrôle – Ce qui ne change pas

- L’autocontrôle reste le **pilier central** du droit alimentaire et sa position s’en trouve même renforcée.
- La **personne responsable** joue un rôle central dans le cadre de l’autocontrôle.
- La personne responsable veille à ce que les prescriptions applicables à **son domaine d'activité** soient respectées.

Autocontrôle – Ce qui change

Les éléments de l’autocontrôle des établissements du secteur alimentaire sont explicités et mentionnent notamment :

- Garantie des bonnes pratiques et de la protection contre la tromperie
- Application de la méthode de l'analyse des dangers et des points de contrôle critiques (HACCP)
- Prélèvement et l’analyse d’échantillons
- Traçabilité
- Retrait et rappel
- Documentation

Autocontrôle – Ce qui change

Les établissements exclusivement commerciaux sont également tenus au devoir d'autocontrôle (distributeurs). Les éléments de l'autocontrôle s'appliquent désormais aussi aux établissements commerciaux :

- **Contrôle de la sécurité**
- Garantie de la protection contre la tromperie
- Prélèvement et analyse d'échantillons
- Traçabilité
- Retrait et rappel
- Documentation

Autocontrôle – Ce qui change

Les bonnes pratiques sont désormais explicitées plus en détail :

- Les **bonnes pratiques** en matière d'hygiène comprennent toutes les mesures qui excluent les effets préjudiciables.
- Les **bonnes pratiques** en matière de fabrication sont en général définies par la branche.

➢ Les deux constituent des éléments essentiels de la sécurité, mais aussi de la protection contre la tromperie.

Les établissements de très petite taille sont-il aussi soumis à l’autocontrôle ?

Autocontrôle simplifié

Le Conseil fédéral prévoit un autocontrôle **simplifié** et une procédure de documentation écrite **simplifiée** pour les micro-entreprises (art. 26, al. 3 LDAl).

- cela **signifie que les établissements de très petite taille doivent eux aussi avoir une documentation écrite pour l'autocontrôle**.

Autocontrôle simplifié

Indications pour la simplification :

Art. 75 ODAIOUs Devoir d'autocontrôle
L'autocontrôle doit être **adapté** au **risque pour la sécurité des produits et au volume de la production**.

- cela signifie **que les établissements de très petite taille ne sont pas les seuls à pouvoir réaliser un autocontrôle selon une procédure adaptée**.

Autocontrôle simplifié

Indications pour la simplification :

Art. 80 ODAIOUs Guides par branche d'activité
Les guides par branche d'activité peuvent fixer des **exigences simplifiées** pour l'autocontrôle à effectuer **dans les très petits établissements**.

- cela signifie que **les exigences ne sont pas définies par l'exécution**.

Autocontrôle simplifié

Indications pour la simplification :

Art. 85 ODAIOUs Documentation de l'autocontrôle
La documentation de l'autocontrôle doit être **adaptée au risque pour la sécurité des produits et au volume de la production**.

- cela signifie que **les établissements de très petite taille ne sont pas les seuls à pouvoir présenter la documentation sous une forme adaptée**.

Autocontrôle simplifié

Indications pour la simplification :

Art. 85 ODAIOUs Documentation de l'autocontrôle
Les très petits établissements peuvent **limiter de manière appropriée** la documentation de l'autocontrôle.

- cela **signifie que les établissements de très petite taille doivent eux aussi suivre avoir une documentation écrite pour l'autocontrôle**.

Au fait, mon entreprise est-elle un établissement de très petite taille ?

Établissement de très petite taille

Art. 2, al. 1, ch. 6 ODAlOUs Définitions
Établissement de très petite taille: un établissement qui ne compte pas plus de 9 collaborateurs.

Interprétation :
Un établissement de très petite taille est un établissement employant 9 équivalents plein temps (équivalents temps complet)

- nombre de collaborateurs, quelle que soit leur fonction.
- terme spécifiquement suisse, selon discussions lors des commissions parlementaires.

Qu’est qu’un guide par branche d’activité ?

Guide par branche d’activité

L'industrie des denrées alimentaires peut établir des guides par branche d'activité pour soutenir les établissements dans leur autocontrôle.

- La sécurité et la protections contre la tromperie doivent être garanties.
- Des simplifications sont prévues pour les établissements de très petite taille.
- Les établissements qui suivent un guide de branche d’activité doivent l’appliquer dans son ensemble.
- L’OSAV autorise les guides par branche d’activité.
- 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.

Guide par branche d'activité

Contenu d'un guide :

- Objectif et champ d'application
- Hygiène du personnel / formation du personnel
- Hygiène de la production
  - Exigences applicables aux locaux et aux installations
  - Nettoyage, désinfection, lutte contre les indésirables
- Processus de fabrication
  - Description des processus
  - Surveillance des processus
  - Traçabilité
- Marche à suivre en cas de remise de marchandises dangereuses pour la santé

Qu’en est-il des valeurs de tolérance et des valeurs limites ?

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.

Valeurs maximales - Objectifs

Sécurité des denrées alimentaires (art. 7 LDAl)

- Seules des denrées alimentaires sûres peuvent être mises sur le marché.
- Une denrée alimentaire n'est pas considérée comme sûre lorsqu'il y a lieu de penser qu'elle est préjudiciable à la santé ou qu'elle est impropre à la consommation humaine.
- Le Conseil fédéral fixe les exigences en matière de sécurité des denrées alimentaires.

Pour garantir la **protection contre la tromperie**, le Conseil fédéral peut (art. 18, al. 4, LDAl) :

- fixer des exigences.
- définir les Bonnes pratiques de fabrication.

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.

Que faire de ces valeurs maximales ?

Procédure

Dépassement d'une valeur maximale

Établissement :
La marchandise ne peut ni être commercialisée ni être utilisée comme ingrédient alimentaire, transformée ou mélangée.

Quelle chance : aucune valeur maximale n’est définie pour mes contaminants !

Valeurs maximales

- **Pas de valeur maximale :**
  - **Produit phytosanitaire** : pour les combinaisons non autorisées de substance active - denrée alimentaire, la limite maximale de résidus est fixée à 0,01 mg/kg.
  - **Contaminant** : pas de valeur maximale standard pour les contaminants non réglementés→ autocontrôle

Contaminants non réglementés

- La personne responsable est chargée de l'analyse des risques (évaluation, gestion et communication des risques).
- L'analyse des risques fait partie intégrante de l'autocontrôle.

→ La personne responsable est tenue de :

- produire des denrées alimentaires sûres et qui ne soient pas trompeuses ;
- déterminer les dangers potentiels ;
- définir les valeurs maximales dans le cadre des bonnes pratiques.

Quels sont les types de valeurs maximales microbiologiques qui existent ?

Valeurs maximales - Objectifs

Critères de sécurité des denrées alimentaires

- Définition de l'acceptabilité d'un produit disponible dans le commerce.

Critères d'hygiène des procédés

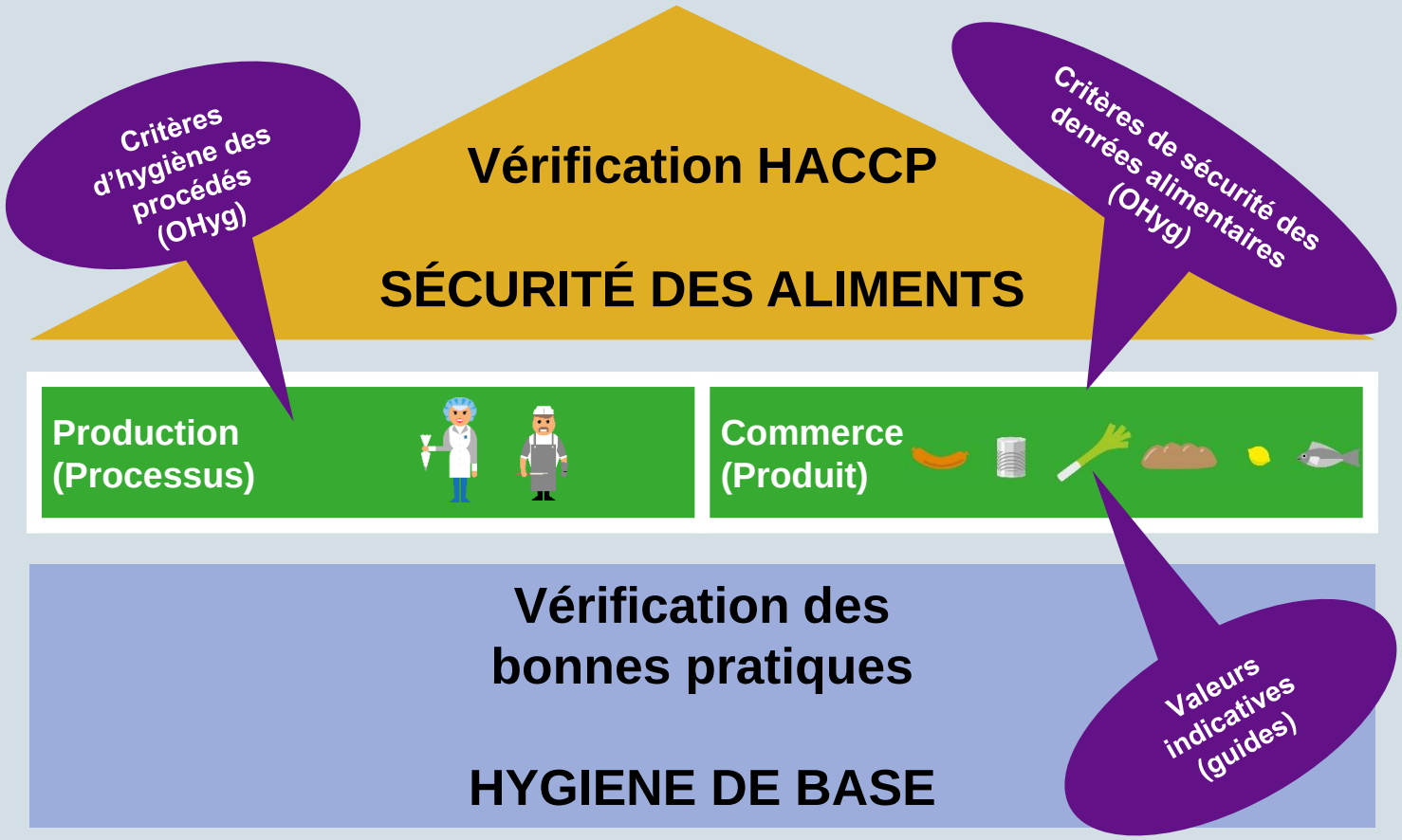
- Indication de l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production.

Valeur indicative

- Vérification des bonnes pratiques.

Si les critères microbiologiques ne sont pas satisfaisants, des mesures sont définies dans l'ordonnance sur l'hygiène.

Valeurs maximales - Microbiologie



L’autocontrôle est un pilier essentiel du droit alimentaire. C’est l’instrument le plus important de la sécurité alimentaire et de la protection contre la tromperie.