

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)

du 23 novembre 2005 (Etat le 1^{er} avril 2008)

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),
vu l'art. 48, al. 1, let. a à d, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées
alimentaires et les objets usuels (ODAIUOS)¹,
arrête:*

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance:

- a. fixe les prescriptions d'hygiène générales s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. définit les exigences s'appliquant à l'hygiène du personnel des établissements du secteur alimentaire, ainsi qu'à leur formation en matière d'hygiène;
- c. précise les procédés thermiques et l'hygiène de transformation;
- d. définit les dispositions particulières en matière d'hygiène pour certaines denrées alimentaires d'origine animale;
- e.² fixe les critères microbiologiques dans les denrées alimentaires et les objets usuels.

² Les exigences spécifiques de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire³ sont réservées.

Art. 2⁴ Exceptions

¹ L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux art. 7 à 20 pour:

RO 2005 6521

¹ RS 817.02

² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³ RS 916.020

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

- a. les producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire de détaillants locaux;
- b. les détaillants qui ne pratiquent que la remise directe aux consommateurs.

² L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux art. 8, 10 et 14 pour:

- a. la fabrication de denrées alimentaires présentant des caractéristiques traditionnelles;
- b. les établissements situés dans des régions géographiquement défavorisées; sont réputées telles les régions de montagne énumérées à l'annexe de la loi fédérale du 21 mars 1997 sur l'aide aux investissements dans les régions de montagne⁵.

³ Les principes définis à l'art. 47 ODAIOUs doivent être respectés dans tous les cas.

Art. 3 Devoir de diligence

¹ La personne responsable est tenue de veiller à ce que les prescriptions d'hygiène fixées dans la présente ordonnance soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.

² Elle doit en particulier garantir:

- a. que les prescriptions de température applicables aux denrées alimentaires seront respectées et que la chaîne du froid sera maintenue sans interruption;
- b.⁶ que les critères microbiologiques établis aux annexes 1 à 3 seront respectés.

Art. 4 Catégories de produits

L'appréciation hygiénique et microbiologique s'effectue en fonction de la catégorie de produits suivants:

- a. denrées alimentaires prêtes à la consommation:
 1. denrées prêtes à la consommation à l'état naturel,
 2. denrées rendues prêtes à la consommation par nettoyage, lavage, épluchage, séchage à l'air, broyage, acidification, fermentation, maturation ou par tout autre traitement biologique, chimique ou physique, à l'exclusion de tout traitement final par la chaleur,
 3. denrées rendues prêtes à la consommation grâce à un traitement par la chaleur (art. 27) ou après cuisson, rôtissage, cuisson au four, friture, dissolution dans un liquide bouillant;

⁵ [RO 1997 2995, 2000 179 187, 2002 290 2504, 2003 267, 2004 3439, 2006 2197 2359. RO 2007 681 annexe ch. I 2]

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

- b. denrées alimentaires non prêtes à la consommation:
denrées non consommables en l'état pour des raisons hygiéniques, toxicologiques ou physiques et qui, pour être prêtes à la consommation, doivent subir un traitement au sens de la let. a, ch. 2 ou 3;
- c. objets usuels.

Art. 5⁷ Critères microbiologiques, valeurs limites et valeurs de tolérance pour les microorganismes

¹ Un critère microbiologique est un critère qui définit l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires, d'un procédé ou d'un objet usuel, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de microorganismes ou de la quantité de leurs toxines, par unité fixée. Une différenciation est faite entre:

- a. critère de sécurité des denrées alimentaires;
- b. critère d'hygiène du procédé.

² Un critère de sécurité des denrées alimentaires définit l'acceptabilité d'un produit mis sur le marché.

³ Un critère d'hygiène du procédé indique l'acceptabilité du fonctionnement du procédé de production. Son dépassement exige des mesures correctives appropriées destinées à maintenir l'hygiène du procédé. Les critères d'hygiène ne sont pas applicables aux produits mis sur le marché.

⁴ Les critères microbiologiques sont exprimés par des valeurs limites et des valeurs de tolérance.

⁵ Une valeur limite exprime le nombre de microorganismes au-delà de laquelle un produit est réputé dangereux pour la santé.

⁶ Une valeur de tolérance exprime le nombre de microorganismes dont on admet empiriquement qu'il ne doit pas être dépassé lorsque les matières premières sont choisies avec soin, que les règles de bonnes pratiques de fabrication sont respectées et que le produit est conservé dans des conditions appropriées. Lorsque la valeur de tolérance est dépassée, le produit est réputé amoindri dans sa valeur marchande.

Art. 6⁸ Méthodes d'analyse

¹ L'analyse microbiologique des échantillons doit être effectuée conformément aux méthodes d'analyse microbiologiques de référence figurant dans le Manuel suisse des denrées alimentaires⁹.

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁹ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

² D'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'elles soient validées par rapport à la méthode de référence, conformément aux protocoles reconnus au niveau international, et qu'elles aboutissent aux mêmes évaluations que les méthodes de référence.

Chapitre 2

Prescriptions générales d'hygiène s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires

Art. 7 Prescriptions générales s'appliquant aux établissements du secteur alimentaire

¹ Les locaux et les installations des établissements du secteur alimentaire doivent être propres et en bon état.

² Leur conception, leur agencement, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions doivent permettre de satisfaire aux exigences suivantes:

- a.¹⁰ les locaux et installations doivent pouvoir être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement. La contamination aérienne doit pouvoir être évitée ou réduite autant que possible. Les espaces de travail doivent être suffisamment nombreux pour garantir une exécution hygiénique des opérations;
- b.¹¹ l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules étrangères dans les denrées alimentaires, la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces doivent pouvoir être évités;
- c. il y a lieu de garantir les bonnes pratiques d'hygiène, incluant également la prévention des contaminations;
- d. il y a lieu de disposer dans la mesure du nécessaire de locaux de maintenance et d'entreposage adéquats, à température contrôlée et de capacité suffisante, pour que les denrées alimentaires soient maintenues à des températures appropriées et que ces températures puissent être vérifiées et enregistrées si nécessaire;
- e. les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires; les rigoles d'évacuation totalement ou partiellement ouvertes doivent être conçues de manière à exclure tout écoulement d'eaux résiduaires d'une zone contaminée vers une zone propre, en particulier lorsqu'il s'agit d'une zone où des denrées alimentaires sont utilisées et qu'un tel écoulement pourrait entraîner un risque élevé pour les consommateurs;

¹⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

¹¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

- f. les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées, doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel suffisant;
- g.¹² les locaux et installations doivent être exempts de tout organisme nuisible et autres ravageurs; il y a lieu de prévoir le cas échéant des méthodes adéquates de déparasitage;
- h. les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

Art. 8 Prescriptions particulières s'appliquant aux locaux

¹ Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations.

² Ils doivent en particulier satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les revêtements de sols doivent être parfaitement entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; ils doivent être exécutés avec des matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques; le cas échéant, il y a lieu de prévoir un système adéquat pour l'évacuation des eaux résiduelles; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- b. les surfaces murales doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être exécutées avec des matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques; elles doivent présenter une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés. La personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- c.¹³ les plafonds, les faux plafonds et les toitures apparentes doivent être construits et conçus de manière à empêcher l'encrassement et à réduire autant que possible la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.
- d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement; celles qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection anti-insectes facilement amovibles pour le nettoyage; si l'ouverture des fenêtres est de nature à favoriser la contamination, les fenêtres doivent rester fermées pendant les étapes de fabrication, de transformation ou de traitement.

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

¹³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

- e. les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent présenter une surface lisse et hydrofuge. La personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- f. les surfaces dans les zones utilisées où des denrées alimentaires sont utilisées, en particulier, les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent être exécutées avec des matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.

³ En cas de nécessité, il faut prévoir des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être exécutés avec des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau froide et en eau chaude.¹⁴

Art. 9 Dispositifs de lavage pour denrées alimentaires

¹ Il y a lieu de prévoir si nécessaire un dispositif spécifique pour le lavage des denrées alimentaires.

² Ce dispositif de lavage doit être équipé d'une alimentation en eau potable froide ou chaude selon les besoins. Il doit être régulièrement nettoyé et désinfecté si nécessaire.

Art. 10 Installations sanitaires

¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent être pourvus de toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées au réseau d'égouts. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

² Ils doivent être pourvus de lavabos en nombre suffisant et judicieusement situés, équipés d'eau courante, chaude et froide, et munis de l'équipement nécessaire au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains.

³ Toutes les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

Art. 11 Ventilation

¹ Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique.

² Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³ Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à faciliter l'accès aux filtres et aux autres éléments à nettoyer ou à remplacer.

Art. 12 Installations mobiles ou provisoires et distributeurs automatiques

¹ Les étals, les tentes-marquises, les véhicules-magasins et autres installations mobiles ainsi que les distributeurs automatiques doivent, dans la mesure du possible, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter autant que possible la contamination, en particulier par les animaux, les organismes nuisibles et autres ravageurs.¹⁵

² Selon les cas, il y a lieu de satisfaire en particulier aux exigences suivantes:

- a. des installations appropriées (notamment: dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, installations sanitaires et vestiaires hygiéniques) doivent être prévues pour l'hygiène personnelle;
- b. les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être exécutées avec des matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques.
- c. des dispositifs adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et des équipements de travail.
- d. le lavage des denrées alimentaires doit pouvoir s'effectuer le cas échéant dans des conditions hygiéniques irréprochables;
- e. une alimentation en eau potable permettant de disposer d'une quantité suffisante d'eau chaude ou froide, doit être assurée.
- f. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être prévus pour l'entreposage et l'élimination hygiéniques des substances et déchets susceptibles de mettre en danger la santé ou non comestibles.
- g. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et contrôlables.
- h. les denrées alimentaires doivent être conservées dans des conditions permettant d'éviter autant que possible les risques de contamination.

Art. 13 Transport

¹ Les conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état de manière à ce que les denrées alimentaires soient protégées contre toute contamination et doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés si nécessaire.

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

² S'il existe un risque que les denrées alimentaires soient contaminées par d'autres marchandises transportées, les conteneurs utilisés doivent être exclusivement réservés au transport des denrées alimentaires.¹⁶

³ Lorsque des conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres marchandises que des denrées alimentaires ou pour transporter simultanément différentes denrées alimentaires, il y a lieu, le cas échéant, de séparer strictement les différents produits.

⁴ Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des conteneurs ou citernes réservés au transport des denrées alimentaires. Ces conteneurs doivent porter une mention clairement visible et indélébile, dans l'une des langues officielles, indiquant qu'il s'agit d'un conteneur exclusivement réservé au transport de denrées alimentaires.

⁵ Lorsque des conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, ils doivent être nettoyés avec soin entre deux chargements.

⁶ Les denrées alimentaires chargées dans des conteneurs doivent être disposées et protégées de manière à réduire autant que possible le risque de contamination.

⁷ Les conteneurs destinés au transport de denrées alimentaires qui doivent être maintenues à température contrôlée doivent être conçus de manière que la conservation des denrées alimentaires puisse s'effectuer dans des conditions de température adéquates et contrôlables.¹⁷

Art. 14 Equipements

¹ Les récipients, les appareils, les instruments, les équipements et autres objets entrant en contact avec des denrées alimentaires (équipements) doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. ils doivent être régulièrement nettoyés avec soin et désinfectés si nécessaire pour éviter tout risque de contamination; font exception les récipients et emballages perdus.
- b. ils doivent être conçus, construits et entretenus de manière à réduire autant que possible le risque de contamination.
- c. ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et des environs immédiats.
- d. ils doivent être munis si nécessaire d'un dispositif de contrôle approprié.

² S'il est nécessaire d'utiliser des additifs chimiques pour prévenir la corrosion des équipements et des récipients, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques professionnelles.

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

Art. 15 Présence d'animaux de compagnie

¹ Les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées sont interdits d'accès aux animaux, même détenus ou accompagnés.

² Font exception:

- a. les chiens-guides qui conduisent ou accompagnent une personne handicapée;
- b.¹⁸ les chiens, en compagnie d'un client, dans la salle à manger des établissements de restauration, à condition que la personne responsable l'autorise.

Art. 16 Déchets

¹ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

² Ils doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces récipients doivent être adéquats, en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

³ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être entreposés et éliminés de manière adéquate.

⁴ Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à rester propres et exempts d'animaux et autres ravageurs. Ils seront refroidis si nécessaire.¹⁹

⁵ Les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.

⁶ Pour tout autre récipient ou système d'élimination, la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'il s'agit d'une solution appropriée.

Art. 17 Alimentation en eau

¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer, en quantité suffisante, d'eau potable conforme à l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale^{20,21}

² Le recours à l'eau potable est indispensable dès lors que toute contamination des denrées alimentaires doit être évitée.

³ L'eau traitée pour servir à la transformation de denrées alimentaires ou pour servir d'ingrédient ne doit présenter aucune source de risque microbiologique, chimique ou physique et doit satisfaire aux mêmes exigences que l'eau potable.

¹⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

²⁰ RS 817.022.102

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁴ La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable. Elle doit être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions excluant toute contamination.

⁵ La vapeur entrant directement en contact avec des denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

⁶ L'eau non potable utilisée pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, ou à d'autres fins analogues, doit circuler dans un système séparé et être dûment identifiée en tant que telle. Le système d'eau non potable ne doit en aucun cas être raccordé au réseau d'eau potable ni pouvoir refluer dans ce réseau.

Art. 18 Matières premières, ingrédients et denrées alimentaires

¹ La personne responsable ne doit pas accepter les matières premières ou ingrédients dont elle sait ou dont elle a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des microorganismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, au point qu'ils demeurent impropres à la consommation, même après triage, prétraitement ou transformation hygiéniquement irréprochable.

² Les aliments crus, non prêts à la consommation, doivent être conservés à l'écart des aliments prêts à la consommation. Lors de la transformation et de la préparation (lavage, épiluchage, etc.), il y a lieu de prendre les dispositions nécessaires pour séparer les aliments crus des aliments prêts à la consommation.

³ Les matières premières et les ingrédients entreposés dans un établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions propres à éviter toute détérioration dangereuse pour la santé et à protéger contre toute contamination.

⁴ Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination les rendant impropres à la consommation lors de la fabrication, de la transformation, du traitement, de l'entreposage, de l'emballage, de la remise et du transport.

⁵ Les substances dangereuses pour la santé ou impropres à la consommation doivent être étiquetées en conséquence et entreposées à part dans des récipients fermés.

Art. 19 Vente en vrac de denrées alimentaires

¹ Les denrées alimentaires qui sont proposées à la vente en vrac et en libre service dans des points de vente ou des établissements de restauration ou qui sont accessibles d'une autre manière au consommateur ne doivent pas subir d'altération du fait qu'elles ne sont pas emballées.

² Des ustensiles et emballages appropriés doivent être mis à disposition pour le libre service.²²

²² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

Art. 20 Conditionnement et emballage des denrées alimentaires

¹ Les matériaux de conditionnement et d'emballage ne doivent pas être une source de contamination pour les denrées alimentaires. Il y a lieu en particulier de s'assurer du bon état et de la propreté des récipients en métal ou en verre avant usage.

² Les matériaux de conditionnement et d'emballage doivent être entreposés dans des conditions propres à éviter toute contamination.

³ Les matériaux de conditionnement et d'emballage qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

Chapitre 3 Hygiène personnelle et formation**Art. 21** Hygiène personnelle

¹ Toute personne qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates lorsqu'elle utilise des denrées alimentaires.

² Les vêtements et, si nécessaire, les vêtements de protection doivent être propres et adéquats.

³ Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer de toilettes en nombre suffisant ainsi que de vestiaires et d'installations permettant d'assurer une hygiène personnelle adéquate.

⁴ La personne responsable doit sensibiliser le personnel aux problèmes d'hygiène, notamment à l'hygiène des mains, à l'hygiène corporelle et à la propreté des vêtements.

Art. 22 Personnes malades ou blessées

¹ L'accès aux locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées est interdit à toute personne souffrant d'une maladie aiguë, transmissible par les denrées alimentaires.

² L'accès aux locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées est interdit aux personnes qui continuent à éliminer des agents pathogènes après guérison, ou qui présentent une blessure infectée, une lésion cutanée ou toute autre pathologie analogue, à moins que des mesures hygiéniques appropriées ne permettent d'exclure toute contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires.

³ Toute personne atteinte d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec des denrées alimentaires doit en informer immédiatement la personne responsable, en indiquant sa maladie, ses symptômes et, si possible, les causes.

⁴ Si plusieurs cas de maladies transmissibles par les denrées alimentaires font simultanément leur apparition au sein d'un établissement du secteur alimentaire, la personne responsable est tenue d'en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente.

Art. 23 Formation et surveillance

¹ La personne responsable doit veiller à ce que les employés se trouvant en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et reçoivent des instructions ou une formation en matière d'hygiène alimentaire.

² La personne responsable doit veiller à ce que les employés responsables de la mise au point et de l'application de la méthode HACCP²³ aient reçu une formation appropriée sur l'application des principes HACCP.

Art. 24 Accès des personnes étrangères à l'établissement

La personne responsable règle l'accès des personnes étrangères à l'établissement (par ex. les visiteurs) aux zones utilisées pour les denrées alimentaires et fixe les mesures d'hygiène à observer.

Chapitre 4 Procédés thermiques et hygiène de transformation

Art. 25 Réfrigération

¹ Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis susceptibles de favoriser la prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures empêchant autant que possible tout phénomène de cette nature.

² Les températures de réfrigération doivent être définies de manière à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires. Les valeurs limites et les valeurs de tolérance fixées aux annexes 1 et 2 pour les microorganismes doivent être en particulier respectées lors de la remise au consommateur ou, le cas échéant, jusqu'à la date limite de consommation.²⁴

³ La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Il peut toutefois être dérogé pendant de courtes périodes aux conditions de températures prescrites si la préparation, le transport, l'entreposage et la remise de la denrée alimentaire ou la restauration l'exigent et à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé des consommateurs.

²³ Hazard Analysis and Critical Control Points

²⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

Art. 26 Surgélation

¹ Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être surgelées aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique.

² Le procédé doit s'effectuer de manière à modifier le moins possible la composition et les caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques des denrées alimentaires.²⁵

³ Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieure à -18°C . La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Cette température peut être moins basse pendant une courte durée durant le transport ou lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits doit toutefois rester inférieure ou égale à -15°C dans les couches superficielles.

⁴ Les produits surgelés doivent être préemballés. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.

⁵ La décongélation des produits surgelés doit être effectuée de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide de décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé doit pouvoir s'écouler de manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être traitées de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

⁶ Seuls sont admis en contact direct avec les denrées alimentaires surgelées les agents frigorifiques suivants:

- a. l'air;
- b. l'azote;
- c. le dioxyde de carbone.

Art. 27 Traitements par la chaleur

¹ Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être soumises à un traitement par la chaleur aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique. Les traitements par la chaleur doivent être appliqués de manière à modifier le moins possible leur composition ainsi que leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques.

² Les denrées alimentaires sont réputées:

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

- a. pasteurisées lorsqu'elles ont été portées à une température d'au moins 63 °C et maintenues à cette température ou à une température plus élevée pendant le temps nécessaire à l'élimination de tous les germes végétatifs pathogènes;
- b. chauffées à ultra-haute température (UHT) lorsqu'elles ont été maintenues pendant quelques secondes à des températures situées entre 135 °C et 155 °C jusqu'à l'élimination complète des microorganismes et des spores capables de proliférer;
- c. stérilisées lorsqu'elles ont été soumises à un procédé de chauffage garantissant que la denrée alimentaire, dans des conditions normales d'entreposage, ne pourra s'altérer ni du point de vue microbien, ni du point de vue enzymatique.

³ D'autres traitements par la chaleur sont admis dans le cadre de l'al. 1. Sont réservées les dispositions spécifiques fixées au chapitre 5.

⁴ Les denrées alimentaires remises au consommateur dans des récipients fermés hermétiquement doivent satisfaire aux prescriptions suivantes:

- a. tout traitement par la chaleur doit amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé; il y a lieu d'éviter toute contamination du produit pendant ce processus.
- b. la personne responsable doit régulièrement vérifier, notamment à l'aide de dispositifs automatiques, les principaux paramètres pertinents tels que la température, la pression, le scellement et l'état microbiologique, afin d'assurer que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus.
- c. il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement des récipients après le chauffage ne constitue pas une source de contamination pour les denrées alimentaires.
- d. le processus utilisé doit correspondre à une norme reconnue au niveau international.

Art. 28 Maintien au froid, maintien au chaud

¹ Lorsque des denrées alimentaires ou des mets doivent être conservés ou servis à basse température, ils doivent être réfrigérés aussi rapidement que possible après le traitement par la chaleur ou après leur préparation spécifique à une température n'entraînant pas de risque pour la santé et retardant leur altération.

² Les mets servis chauds au consommateur doivent être maintenus à des températures empêchant la prolifération des microorganismes nuisibles.

³ Le maintien au froid et le maintien au chaud des denrées alimentaires et des mets doivent être assurés en permanence à l'aide de dispositifs thermométriques adéquats et d'installations adaptées à la réfrigération, à la surgélation ou au maintien au chaud et surveillés dans le cadre de l'autocontrôle.

Chapitre 5

Dispositions spécifiques s'appliquant aux denrées alimentaires d'origine animale

Section 1 Viande et produits dérivés

Art. 29 Etablissements de découpe et de fabrication

¹ Les établissements de découpe et de fabrication doivent être conçus de manière à éviter toute contamination de la viande et des produits dérivés. Il y a lieu de veiller en particulier:

- a. à ce que les opérations se déroulent en continu;
- b.²⁶ à ce que les différents lots de production soient séparés dans le temps ou
- c. à ce que la viande à transformer soit introduite dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins.

² L'établissement doit disposer:

- a. de locaux séparés permettant d'entreposer la viande et les produits emballés à l'écart de la viande et des produits non emballés, à moins que les produits ne soient entreposés à des moments différents ou dans des conditions telles que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande;
- b. de dispositifs pour l'hygiène des mains du personnel manipulant les viandes nues, conçus pour prévenir la diffusion des contaminations;
- c. de dispositifs pour la désinfection des instruments de travail avec de l'eau chaude à une température d'au moins 82 °C ou de tout autre système d'effet équivalent;
- d.²⁷ de locaux dont l'équipement garantit que les travaux de découpe, de désosage, de tranchage, de fabrication de préparations de viande, de conditionnement et d'emballage s'effectuent à une température ambiante maximale de 12 °C ou dans un système ayant un effet équivalent, afin de maintenir la viande et les préparations de viande aux températures fixées à l'art. 31, al. 1.

³ L'al. 2, let. d, ne s'applique qu'aux établissements possédant une autorisation d'exploitation au sens de l'art. 13, al. 1, ODAIOUs.

Art. 30 Découpe de la viande

¹ La viande peut être découpée avant d'avoir atteint les températures fixées à l'art. 31, al. 1, lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs ou que les carcasses fraîchement abattues ont été transportées jusqu'au lieu de transformation, dans les 2 heures après l'abattage.

²⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

²⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

² Si un établissement est agréé pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter les contaminations croisées. Les opérations de découpe doivent être effectuées à des moments ou dans des locaux distincts.

Art. 31 Prescriptions de température

¹ La viande et les produits dérivés doivent être réfrigérés aussi rapidement que possible après abattage ou fabrication et doivent être maintenus aux températures suivantes:

- a. viande d'ongulés domestiques, de reptiles d'élevage et de gibier (sauf oiseaux sauvages, lapins sauvages et lièvres): 7 °C;
- b. viande de volaille domestique, de ratites, de lapins domestiques, d'oiseaux sauvages, de lapins sauvages, de lièvres, de marmottes et de ragondins: 4 °C;
- c.²⁸ préparations de viande et produits à base de viande: 4 °C;
- d.²⁹ sous-produits d'abattage (abats, sang) des espèces animales visées à l'art. 2, let. a à e, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale³⁰: 3 °C;
- e. viande hachée: 2 °C.

² S'agissant de la viande d'ongulés domestiques, il y a lieu de prévoir une ventilation adéquate durant la réfrigération afin d'éviter toute formation d'eau de condensation sur les viandes.

³ La viande et les produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés et doivent être conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Il faut tenir compte d'une éventuelle période de stabilisation avant la congélation.

⁴ Les températures fixées à l'al. 1 doivent être respectées lors du transport. Font exception à cette règle les transports immédiats de carcasses fraîchement abattues jusqu'au lieu de transformation, dans les 2 heures après l'abattage.

⁵ La viande et les produits dérivés présentés à la vente doivent être maintenus à une température n'excédant pas 5 °C.

⁶ Les prescriptions de température ne s'appliquent pas:

- a. aux produits stérilisés;
- b.³¹ aux produits de charcuterie crus et aux produits crus rubéfiés;

²⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

²⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³⁰ RS 817.022.108

³¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

c.³² ...

d. aux autres produits à base de viande dont la valeur a_w est inférieure à 0,93.

Art. 32 Viande hachée et préparations de viande³³

¹ La viande congelée utilisée pour la fabrication de viande hachée ou de préparations de viande doit être désossée avant sa congélation.³⁴

² Si la viande hachée est fabriquée à partir de viande réfrigérée, cette opération doit intervenir après l'abattage dans les délais suivants:

- a. pour la volaille domestique: 3 jours;
- b. pour tous les autres animaux: 6 jours;
- c. pour les viandes de bœuf et de veau désossées et emballées sous vide: 15 jours.

³ La viande hachée et les préparations de viande doivent être conditionnées ou emballées immédiatement après la fabrication et réfrigérées ou surgelées aux températures fixées à l'art. 31, al. 1.³⁵

⁴ La viande hachée et les préparations de viande ne doivent pas être recongelées après décongélation.³⁶

⁵ Sont admis chez les détaillants:

- a. des écarts par rapport aux délais fixés à l'al. 2, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires soit garantie en tout temps;
- b. la vente de viande hachée non emballée et de préparations de viande non emballées.³⁷

Art. 33 Viande séparée mécaniquement

¹ En cas de fabrication de viande séparée mécaniquement, les matières premières à désosser doivent être utilisées après l'abattage dans les délais suivants:

- a. si elles proviennent directement d'un abattoir sur place: 7 jours;
- b. dans les autres cas: 5 jours, sauf pour les carcasses de volaille domestique: 3 jours.

³² Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, avec effet au 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

³⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

² Si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés surgelés ou à une température ne dépassant pas 2 °C.

³ Les os charnus congelés ne doivent pas être recongelés après décongélation.

⁴ Si la viande séparée mécaniquement n'est pas utilisée immédiatement après son obtention, elle doit être réfrigérée à une température ne dépassant pas 2 °C. Si la viande séparée mécaniquement n'est pas traitée dans les 24 heures qui suivent la mise en réfrigération, elle doit être surgelée, conditionnée et emballée à l'état surgelé dans les 12 heures après son obtention.

⁵ Une fois congelée, la viande séparée mécaniquement ne doit pas être entreposée pendant plus de 3 mois. Elle ne doit pas être recongelée après décongélation.

Section 2 Estomacs, vessies et boyaux traités

Art. 34

Les estomacs, vessies et boyaux traités doivent être refroidis et maintenus aux températures fixées à l'art. 31, al. 1. Ils ne peuvent être conservés à température ambiante que s'ils ont été salés, blanchis ou séchés.

Section 3 Gélatine et collagène

Art. 35 Fabrication de la gélatine

¹ Les matières premières servant à la fabrication de la gélatine doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur obtention.

² Peuvent être transportés et entreposés à température ambiante:

- a. les os dégraissés et séchés ou l'osséine;
- b. les peaux salées, séchées et chaulées;
- c. les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide.

³ Le processus de fabrication de la gélatine destinée à la consommation humaine doit garantir:

- a. que les os de ruminants sont soumis à un procédé propre à assurer que tous les os sont finement broyés, dégraissés à l'eau chaude et traités à l'acide chlorhydrique dilué (à une concentration minimale de 4 % et un pH < 1,5) pendant une période d'au moins 2 jours, puis à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins 20 jours avec stérilisation à 138–140 °C pendant 4 secondes;

- b. que les autres matières premières sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages; le pH doit être rectifié en conséquence; la gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et d'une stérilisation.

⁴ Tout autre procédé peut être appliqué s'il est jugé équivalent.

⁵ Les établissements qui fabriquent de la gélatine conformément aux exigences applicables à la gélatine destinée à la consommation humaine peuvent aussi fabriquer et entreposer de la gélatine non destinée à la consommation humaine.

Art. 36 Fabrication du collagène

¹ Les matières premières servant à la fabrication du collagène doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur obtention.

² Peuvent être transportés et entreposés à température ambiante:

- a. les os dégraissés et séchés ou l'osséine;
- b. les peaux salées, séchées et chaulées;
- c. les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide.

³ Le procédé de fabrication du collagène doit garantir que la matière première fait l'objet d'un traitement comportant un lavage, une correction du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, suivi d'un ou plusieurs rinçages, d'une filtration et d'une extrusion. L'étape de l'extrusion peut être omise lors de la fabrication du collagène à poids moléculaire réduit à partir de matières premières ne provenant pas de ruminants.³⁸

⁴ Tout autre procédé peut être appliqué s'il est jugé équivalent.

⁵ Après avoir été soumis au procédé visé à l'al. 2 ou 3, le collagène peut subir un processus de séchage.

⁶ Les établissements qui fabriquent du collagène conformément aux exigences applicables au collagène destiné à la consommation humaine peuvent aussi fabriquer et entreposer du collagène non destiné à la consommation humaine.

Section 4 Graisses animales fondues et cretons

Art. 37 Etablissements de collecte et de transformation

¹ Les établissements chargés de la collecte des matières premières et de leur transport jusqu'aux établissements de transformation doivent être équipés d'installations pour l'entreposage des matières premières à une température ne dépassant pas 7 °C.

² Chaque établissement de transformation doit comporter:

³⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1167).

- a. des installations de réfrigération;
- b. un local d'expédition, à moins que l'établissement n'expédie les graisses animales fondues que par citerne;
- c. le cas échéant, des équipements appropriés pour la préparation des produits à base de graisses animales fondues, avec addition d'autres denrées alimentaires ou d'assaisonnements.

Art. 38 Matières premières

¹ Les matières premières servant à la fabrication de graisses animales fondues et de cretons doivent être transportées et entreposées dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne ne dépassant pas 7 °C avant d'être fondues. Elles peuvent toutefois être entreposées et transportées sans réfrigération active pour autant qu'elles soient fondues dans les 12 heures suivant le jour de leur obtention.

² Les cretons qui sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C doivent être entreposés:

- a. à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période de 24 heures au maximum; ou
- b. à l'état surgelé.

³ Les cretons qui sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et qui ont un taux d'humidité supérieur ou égal à 10 % (m/m) doivent être entreposés:

- a. à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période de 48 heures au maximum ou à toute combinaison de durée et de température ayant le même effet ou
- b. à l'état surgelé.

⁴ Les cretons qui sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et qui ont un taux d'humidité inférieur à 10 % (m/m) ne font l'objet d'aucune prescription d'entreposage particulière.

Section 5 Mollusques bivalves vivants

Art. 39

¹ Les mollusques bivalves vivants doivent être entreposés, transportés et maintenus à une température qui n'affecte pas leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires.

² Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ni aspergés d'eau après leur conditionnement pour la vente au détail.

³ Les al. 1 et 2 s'appliquent également aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis vivants sur le marché.

Section 6 Produits de la pêche

Art. 40 Halles de criée et marchés de gros pour les produits de la pêche³⁹

¹ Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont vendus doivent disposer d'installations séparées pour l'entreposage des produits de la pêche saisis ou déclarés impropres à la consommation humaine.

² Pendant la vente ou l'entreposage des produits de la pêche:

- a. les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins;
- b. les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne doivent pas pénétrer dans les locaux;
- c. les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire pénétrer d'autres animaux.

Art. 41 Produits frais de la pêche

¹ Les produits de la pêche réfrigérés et non conditionnés qui ne sont ni distribués ou expédiés ni préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement récepteur, doivent être entreposés dans la glace dans un lieu approprié. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.⁴⁰

² Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C).

³ Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées dans des conditions d'hygiène irréprochables. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable immédiatement après ces opérations.

⁴ Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

⁵ Les conteneurs utilisés pour le transport, l'expédition ou l'entreposage des produits frais de la pêche doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fonte de s'écouler sans rester en contact avec les produits.

⁶ Si les produits de la pêche sont destinés à la surgélation, ils doivent être surgelés le plus rapidement possible et conservés à l'état surgelé. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système de monitoring de la température, dont la sonde thermique doit être située dans la zone la plus chaude.

³⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁴⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

Art. 42 Protection contre les parasites

¹ Les produits de la pêche ci-après doivent être congelés à des fins de protection contre les parasites à une température interne d'au moins $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ pendant une période d'au moins 24 heures:

- a. produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus;
- b. produits de la pêche provenant des espèces suivantes, s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:
 1. hareng,
 2. maquereau,
 3. sprat,
 4. saumon de l'Atlantique ou du Pacifique (produit sauvage).
- c. produits de la pêche marinés ou salés, si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

² Le traitement visé à l'al. 1 peut être appliqué au produit cru ou au produit final.

³ Le traitement visé à l'al. 1 n'est pas requis si la personne responsable peut démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente, en se référant à des données épidémiologiques, que les caractéristiques de provenance de la pêche ne présentent aucun danger sur le plan parasitaire.

⁴ Avant d'être *mis sur le marché*, les produits de la pêche doivent être soumis à un contrôle visuel à l'œil nu pour détecter la présence de parasites visibles. Les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites ne doivent pas être remis à des fins de consommation humaine.

Art. 43 Crustacés et mollusques transformés

La cuisson des crustacés et des mollusques doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les produits doivent être refroidis rapidement après la cuisson; l'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable; si aucun autre moyen de conservation n'est employé, les produits doivent être refroidis à la température de la glace fondante (ne dépassant pas $2\text{ }^{\circ}\text{C}$);
- b. le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit; s'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains;
- c. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être immédiatement congelés ou refroidis conformément à la let. a.

Art. 44 Prescriptions de température pour l'entreposage et le transport

¹ Les produits frais de la pêche, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être entreposés et transportés à la température de la glace fondante (ne dépassant pas $2\text{ }^{\circ}\text{C}$).

² Les produits de la pêche congelés doivent être entreposés et transportés à l'état surgelé. Font exception à cette règle les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve; ils peuvent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas -9°C .

³ Les produits de la pêche destinés à être mis vivants sur le marché doivent être entreposés et transportés dans des conditions qui n'affectent pas leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires.

⁴ Les produits de la pêche présentés à la vente doivent être maintenus aux températures suivantes:

- a. produits frais, non transformés, marinés: température de la glace fondante;
- b. produits cuits, fumés à chaud ou à froid: 5°C .

Section 7 Cuisses de grenouille

Art. 45

Après leur préparation, les cuisses de grenouille doivent être abondamment lavées à l'eau potable courante, puis refroidies sans délai et maintenues à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2°C), congelées ou transformées.

Section 8 Lait et produits laitiers

Art. 46 Lait cru issu de la traite

¹ La chaîne du froid doit être maintenue pendant le transport du lait cru jusqu'à l'établissement de transformation. La température du lait ne doit pas dépasser 10°C à son arrivée dans l'établissement de destination.

² Cette température peut ne pas être respectée si le lait est collecté ou transformé dans les deux heures suivant la traite.

Art. 47⁴¹ Remise de lait cru

Si le lait cru est remis préemballé directement au consommateur, il doit être nettoyé mécaniquement.

Art. 48 Etablissements de transformation laitière

¹ Le lait cru doit, à son arrivée dans l'établissement de transformation, être rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6°C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

² Le lait peut être conservé à une température plus élevée:

⁴¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

- a. si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les 4 heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation; ou
- b. si des raisons technologiques l'imposent et que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie en tout temps.

³ Les établissements qui fabriquent des produits laitiers doivent mettre en œuvre des procédés appropriés pour garantir que les valeurs de tolérance suivantes sont respectées avant la transformation:

- a. pour le lait cru: teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à 30 °C;
- b. pour le lait transformé: teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à 30 °C;
- c. pour la crème: teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à 30 °C.

⁴ Les valeurs visées à l'al. 3 doivent être vérifiées selon les méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires⁴².

Art. 49 Traitement⁴³

¹ Le lait est considéré prêt à la consommation uniquement après avoir subi un traitement suffisant. Sont considérés comme traitements suffisants:⁴⁴

- a. le chauffage à une température minimale de 72 °C durant 15 secondes ou autres couples température/temps équivalents donnant lieu à une réaction négative de la phosphatase et à une réaction positive de la peroxydase (pasteurisation) ou le chauffage à une température entre 85 et 135 °C donnant lieu en sus à une réaction négative de la peroxydase (pasteurisation haute);
- b. le chauffage à ultra-haute température au sens de l'art. 27, al. 2, let. b;
- c.⁴⁵ la stérilisation au sens de l'art. 27, al. 2, let. c, pour autant que la stabilité microbiologique des produits après une période d'incubation de 15 jours à 30 °C ou de 7 jours à 55 °C dans un récipient fermé soit assurée ou que la mise en œuvre de toute autre méthode démontrant un traitement par la chaleur approprié ait été appliquée;
- d. tout autre procédé permettant d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation équivalentes ou supérieures par rapport aux procédés cités à la let. a.

² Le lait peut être soumis à une pasteurisation unique avant d'être chauffé à ultra-haute température ou stérilisé.

³ Le traitement par la chaleur du lait cru et des produits laitiers doit satisfaire aux exigences visées à l'art. 27 ainsi qu'aux principes HACCP.

⁴² Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

⁴³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1167).

⁴⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁴⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁴ Les établissements qui fabriquent des produits laitiers à partir de lait cru doivent mettre en place des procédés propres à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires.

⁵ La crème est considérée prête à la consommation uniquement après avoir subi un traitement par la chaleur au sens de l'art. 27, al. 2.⁴⁶

Art. 50 Traitement consécutif du lait traité par la chaleur

¹ Le lait prêt à la consommation doit être conditionné immédiatement après le dernier traitement par la chaleur dans des récipients fermés empêchant toute contamination. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture, la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

² Le lait pasteurisé doit être refroidi immédiatement après le traitement par la chaleur.⁴⁷

³ Le lait chauffé à ultra-haute température et le lait stérilisé ne doivent en aucun cas être soumis à un nouveau traitement par la chaleur.

Art. 51 Remise de lait prêt à la consommation

¹ Le lait chauffé à ultra-haute température et le lait stérilisé ne peuvent être remis qu'à l'état préemballé, excepté dans la restauration et la restauration collective.

² Le lait pasteurisé peut être vendu en vrac directement au consommateur si le système de débit (récipient, tireuse, etc.) garantit un prélèvement sans contamination. Le détaillant est tenu d'informer les consommateurs sur la durée et les conditions de conservation du lait.

Art. 52⁴⁸ Colostrum et produits à base de colostrum

¹ Les art. 46, 48, al. 1 et 2, 49, al. 1 et 3, et 50, al. 1, s'appliquent par analogie à l'utilisation, à la transformation et au traitement par la chaleur du colostrum et des produits à base de colostrum.

² Le colostrum peut être congelé après la traite s'il n'est pas collecté quotidiennement. Dans ce cas, il doit rester congelé de son arrivée dans l'établissement de transformation jusqu'à sa transformation.

Art. 53 Lait et produits laitiers provenant d'autres mammifères⁴⁹

¹ Les art. 46 à 52 à l'exception de l'art. 48, al. 3, s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères et aux produits laitiers qui en sont dérivés.⁵⁰

⁴⁶ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1167).

⁴⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁴⁸ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1167).

⁴⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁵⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

² Si le lait ne peut pas être soumis à un traitement par la chaleur pour des raisons de technique de production (p. ex. lait de jument), la personne responsable doit garantir la sécurité des denrées alimentaires au moyen d'une assurance-qualité adaptée au produit.

Section 9 Oeufs et ovoproduits

Art. 54 Oeufs

¹ Les oeufs doivent être, jusqu'à la remise au consommateur, maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.

² Ils doivent être entreposés et transportés à une température propre à préserver de façon optimale leurs qualités hygiéniques. La température doit si possible être constante.

³ Ils doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 21 jours après la ponte.

Art. 55 Etablissements de transformation des oeufs

Les établissements de transformation des oeufs doivent être conçus, construits et équipés de façon à assurer la séparation des opérations, notamment:

- a. le lavage, le séchage et la désinfection des oeufs, pour autant que cela soit effectué;
- b. le cassage des oeufs, la collecte de leur contenu et l'enlèvement des morceaux de coquille et de membrane.

Art. 56 Séparation des oeufs d'espèces animales différentes

¹ Les oeufs autres que les oeufs de poule, de dinde ou de pintade doivent être traités et transformés séparément.

² Tous les équipements doivent être nettoyés et désinfectés avant toute nouvelle opération de transformation des oeufs de poule, de dinde ou de pintade.

Art. 57 Procédure de fabrication des ovoproduits

¹ Les oeufs doivent être cassés de manière à réduire au minimum la contamination, en particulier en veillant à séparer de façon appropriée cette opération des autres.

² Les oeufs fêlés doivent être transformés dès que possible.

³ Le contenu des oeufs ne doit pas être extrait par centrifugation ni écrasement. De même, il est interdit d'utiliser la centrifugation de coquilles vides pour extraire des résidus de blancs d'oeufs destinés à la consommation humaine.

⁴ Après cassage, l'oeuf liquide doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à une transformation visant à éliminer les risques microbiologiques ou à les

ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine.⁵¹

⁵ Le traitement visé à l'al. 4 n'est pas requis pour le blanc d'œuf servant à la fabrication d'albumine séchée ou cristallisée destinée à subir par la suite un traitement par la chaleur.

⁶ Si un lot est classé impropre à la consommation humaine, il doit être dénaturé afin qu'il ne puisse pas être utilisé pour la consommation humaine.

⁷ Si la transformation n'est pas effectuée immédiatement après le cassage, les œufs liquides doivent être entreposés soit à l'état congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage à l'état non congelé ne doit pas dépasser 48 heures; toutefois, ces exigences ne s'appliquent pas aux produits qui doivent faire l'objet d'un désucrage si le processus de désucrage est réalisé dès que possible.

⁸ Les produits qui n'ont pas été stabilisés pour la conservation à température ambiante doivent être refroidis à une température ne dépassant pas 4 °C.

⁹ Les produits à congeler doivent être immédiatement surgelés après leur traitement.

Section 10 Dénrées alimentaires composées

Art. 58⁵²

Si des matières premières d'origine animale sont utilisées pour fabriquer une denrée alimentaire qui contient également des ingrédients d'origine végétale (par ex. ravioli), les matières premières d'origine animale doivent être obtenues et transformées conformément aux dispositions du présent chapitre et de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale⁵³.

Chapitre 5a⁵⁴

Dispositions spécifiques concernant l'analyse et l'échantillonnage microbiologiques

Art. 58a Obligations de la personne responsable

¹ La personne responsable est tenue de prendre toutes les mesures nécessaires, dans le cadre de son autocontrôle, afin que:

⁵¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁵² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

⁵³ RS 817.022.108

⁵⁴ Introduit par le ch. I de l'O du DFI du 15 nov. 2006, en vigueur depuis le 1^{er} janv. 2007 (RO 2006 5129).

- a. les critères d'hygiène des procédés soient respectés pour les matières premières et les denrées alimentaires relevant de son contrôle;
- b. les critères de sécurité des denrées alimentaires applicables pendant toute la durée de conservation des produits soient respectés dans des conditions de distribution, d'entreposage et d'utilisation raisonnablement prévisibles.

² Lorsque la personne responsable valide ou vérifie le bon fonctionnement de ses procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP ou sur les bonnes pratiques d'hygiène, elle procède, le cas échéant, à des analyses fondées sur les critères microbiologiques définis aux annexes 1 à 3.

Art. 58b Analyse et échantillonnage microbiologiques

¹ Le nombre d'unités à prélever suivant les plans d'échantillonnage définis aux annexes 1 et 3 peut être réduit si la personne responsable est en mesure de démontrer, par une documentation historique, qu'elle dispose de procédures efficaces fondées sur les principes de la méthode HACCP.

² Si les analyses visent à évaluer précisément l'acceptabilité d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé déterminé, il faut respecter au minimum les plans d'échantillonnage définis aux annexes 1 et 3.

³ La personne responsable peut utiliser d'autres procédures d'échantillonnage et d'analyse lorsqu'elle est en mesure de démontrer, auprès de l'autorité d'exécution compétente, que ces procédures fournissent des garanties au moins équivalentes. Ces procédures peuvent prévoir le recours à d'autres sites d'échantillonnage et à des analyses de tendances.

⁴ Des analyses fondées sur d'autres microorganismes et valeurs connexes ainsi que des analyses fondées sur des analytes non microbiologiques ne sont autorisées que pour les critères d'hygiène des procédés.

Art. 58c Fréquence d'échantillonnage

¹ La personne responsable décide dans le cadre de l'autocontrôle des fréquences d'échantillonnage appropriées à appliquer.

² La fréquence d'échantillonnage peut être adaptée à la nature et à la taille des établissements du secteur alimentaire pour autant que la sécurité des denrées alimentaires soit en tout temps garantie.

³ La personne responsable d'un établissement du secteur alimentaire produisant de la viande hachée, des préparations de viande ou de la viande séparée mécaniquement prélève au moins une fois par semaine des échantillons destinés à une analyse microbiologique. Le jour de l'échantillonnage doit être modifié chaque semaine de manière à ce que chaque jour de la semaine soit couvert.

⁴ Cette fréquence d'échantillonnage peut être réduite à une fois tous les quinze jours:

- a. pour les analyses portant sur *E. coli* et les germes aérobies mésophiles si des résultats satisfaisants sont obtenus six semaines d'affilée;

- b. pour les analyses portant sur *Salmonella* si des résultats satisfaisants sont obtenus 30 semaines d'affilée.

⁵ Les détaillants sont dispensés des obligations fixées aux al. 3 et 4.

Art. 58d Echantillonnage des lieux de transformation et des équipements

¹ Des échantillons doivent être prélevés sur les lieux de transformation et les équipements utilisés lorsque ces prélèvements sont nécessaires pour s'assurer du respect des critères. Pour ces prélèvements, la norme ISO/DIN 18593⁵⁵ est utilisée comme méthode de référence.

² Les établissements du secteur alimentaire qui fabriquent des denrées alimentaires prêtes à consommer susceptibles de présenter un risque pour la santé humaine lié à *Listeria monocytogenes*, prélèvent des échantillons, sur les lieux de transformation et sur les équipements utilisés, en vue de détecter la présence de *Listeria monocytogenes* dans le cadre de leur plan d'échantillonnage.

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

Art. 58e Analyses de tendances

La personne responsable analyse l'évolution des résultats de ces analyses microbiologiques. Lorsqu'une évolution approchant des résultats insatisfaisants est observée, elle prend sans retard des mesures appropriées pour corriger la situation en vue de prévenir l'apparition de risques microbiologiques.

Art. 58f Résultats insatisfaisants

¹ Lorsque les analyses fondées sur les critères définis aux annexes 1 à 3 donnent des résultats insatisfaisants, la personne responsable prend les mesures correctives définies dans le cadre de l'autocontrôle ainsi que les mesures visées aux al. 2 à 5.

² La personne responsable prend des mesures qui lui permettront de découvrir la cause des résultats insatisfaisants en vue de prévenir la réapparition de la contamination microbiologique inacceptable.

³ Lorsqu'une valeur limite est dépassée, le produit ou le lot de denrées alimentaires est retiré ou rappelé conformément à l'art. 54 ODAIOUs. Cependant, les produits mis sur le marché, qui n'en sont pas encore au stade de la vente au détail, peuvent être soumis à un traitement supplémentaire destiné à éliminer le risque en question.

⁵⁵ Les normes techniques peuvent être consultées gratuitement à l'Office fédéral de la santé publique, 3003 Berne, ou commandées contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation, Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur ou à l'adresse www.snv.ch.

Ce traitement ne peut être effectué que par un établissement du secteur alimentaire autre que celui du détaillant.

⁴ Un produit ou un lot de denrées alimentaires retiré ou rappelé peut être utilisé à d'autres fins que celles auxquelles il était destiné à l'origine à condition que cette utilisation ne présente aucun risque pour la santé humaine ou animale, et que cette utilisation ait été décidée dans le cadre des procédures fondées sur les principes de la méthode HACCP et autorisée par l'autorité d'exécution compétente.

⁵ Si les résultats concernant les critères d'hygiène des procédés sont insatisfaisants, les mesures prévues à l'annexe 3 doivent être prises.

Chapitre 6 Dispositions finales

Art. 59 Modification des annexes

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Art. 60 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 26 juin 1995 sur l'hygiène⁵⁶ est abrogée.

Art. 61 Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent continuer d'être fabriqués jusqu'au 31 décembre 2006 selon les anciennes prescriptions d'hygiène et les anciens procédés d'hygiène.

² Aucun délai transitoire ne s'applique au lait de vache ni aux produits laitiers à base de lait de vache.

Art. 62 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

Disposition finale de la modification du 15 novembre 2006⁵⁷

Les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent encore être fabriqués et entreposés selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2007. Ils peuvent être remis aux consommateurs jusqu'à épuisement des stocks.

⁵⁶ [RO 1995 3445, 1998 321, 2000 368, 2002 839, 2004 543]

⁵⁷ RO 2006 5129

Dispositions transitoires de la modification du 7 mars 2008⁵⁸

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 7 mars 2008 de la présente ordonnance peuvent être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au 31 mars 2009. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁵⁸ RO 2008 1167

Annexe J⁵⁹

(art. 3, al. 2, let. b, 5, 25, al. 2, 58a, al. 2, 58b, al. 1 et 2, et 58f, al. 1 et 5)

Critères de sécurité des denrées alimentaires, valeurs limites**Critères de sécurité des denrées alimentaires, valeurs limites**

Légende:	nd	= non décelable
	ufc	= unités formant colonie
	MPN	= most probable number
	n	= nombre d'unités constituant l'échantillon
	c	= nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M

Méthodes:Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires⁶⁰**Champ d'application:**

Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation

Interprétation des résultatsLe résultat est insatisfaisant lorsque plus de c/n analyses démontrent une valeur $\geq M$ (valeur limite).

⁵⁹ Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 11167).

⁶⁰ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc	Remarques
		n	c		
<i>Listeria monocytogenes</i>	- Denrées alimentaires prêtes à être consommées, permettant le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² par g m = M	La personne responsable doit pouvoir démontrer que le produit respectera la valeur limite pendant la durée de conservation.
		5	0	nd dans 25 g	Ce critère est applicable aux produits avant qu'ils ne quittent le contrôle immédiat de la personne responsable, lorsque celle-ci n'est pas en mesure de démontrer que le produit respectera la limite de 100 ufc/g pendant la durée de conservation.
	- Denrées alimentaires prêtes à être consommées, ne permettant pas le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² par g	Les produits pour lesquels pH ≤ 4,4 ou a _w ≤ 0,92, les produits pour lesquels pH ≤ 5,0 et a _w ≤ 0,94 et les produits à durée de conservation inférieure à cinq jours appartiennent automatiquement à cette catégorie.
	- Préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes à être consommées ou non	10	0	nd dans 25 g	

Salmonella spp.

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
	– Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires déshydratées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	30	0	nd dans 25 g	Ce critère ne doit être respecté que si le critère d'hygiène des procédés pour cette catégorie de produit démontre la présence d'entérobactériacés.
	– Dennées alimentaires prêtes à être consommées contenant des œufs crus, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	
	– Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	5	0	nd dans 25 g	
	– Crustacés et mollusques cuits	5	0	nd dans 25 g	
	– Graines germées prêtes à être consommées	5	0	nd dans 25 g	
	– Fruits et légumes précoupés, prêts à être consommés	5	0	nd dans 25 g	
	– Jus de fruits et de légumes non pasteurisés, prêts à être consommés	5	0	nd dans 25 g	
	– Ovoproduits, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	
	– Glaces comestibles, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	Ce critère est applicable uniquement pour les glaces comestibles contenant des ingrédients laitiers.

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc	Remarques
		n	c		
				m = M	
-	Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation	5	0	nd dans 25 g	A l'exception des produits pour lesquels la personne responsable peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, qu'en raison du temps d'affinage et de la valeur av il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.
-	Lait en poudre et lactosérum en poudre	5	0	nd dans 25 g	
-	Gélatine et collagène	5	0	nd dans 25 g	
-	Produits à base de viande destinés à être consommés crus, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent d'exclure le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	
-	Viande hachée, préparations de viande destinées à être consommées crues	5	0	nd dans 25 g	
-	Viandes séparées mécaniquement	5	0	nd dans 10 g	
-	Viande hachée et préparations de viande de toutes espèces destinées à être consommées cuites; produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits	5	1	nd dans 10 g	C = 0 pour les produits exportés dans des pays de la liste figurant à l'art. 9a de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale ⁶¹ .

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc	Remarques
		n	c		
<i>Enterobacter sakazakii</i>	– Préparations déshydratées pour nourrissons ou denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	30	0	nd dans 10 g	Ce critère ne doit être respecté que si le critère d'hygiène des procédés pour cette catégorie de produit démontre la présence d'entérobactériacés.
<i>Escherichia coli</i>	– Mollusques bivalves vivants et échinodermes, tuniciers et gastéropodes marins vivants	1	0	230 MPN/100 g de chair et de liquide intravalaire	Echantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents.
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	– Cosmétiques pour bébés et cosmétiques appliqués à proximité des yeux	1	0	10 ¹ par g	

Annexe 2⁶²
(art. 3, al. 2, let. b, 5, 25, al. 2, et 58a, al. 2)

Critères de sécurité des denrées alimentaires, valeurs de tolérance

Légende: ufc = unités formant colonie

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires⁶³

Champ d'application: Liste A: Produits fabriqués, transformés ou préparés par le détaillant pendant leur durée de conservation.
Les produits mentionnés à l'annexe 3 sont réservés, c'est-à-dire que les produits régis par l'annexe 3 ne peuvent pas être jugés selon les critères de l'annexe 2.

Liste B: Eau potable, eau minérale, eau de source et glace

A. Catégories de produits

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
1 Crème fouettée	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i>	10 000 000/g 10/g 100/g	
2 Articles de pâtisserie	Staphylocoques à coagulase positive Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i>	1 000 000/g 10/g 100/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
3 Boisson prêtes à consommer, provenant d'un distributeur automatique	Staphylocoques à coagulase positive Germes aérobies mésophiles	100 000/g	

⁶² Nouvelle teneur selon le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 5129). Mise à jour selon le ch. II al. 2 de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1167).

⁶³ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
4	Dennées alimentaires prêtes à consommer à l'état naturel et dennées alimentaires crues, préparées pour la consommation (art. 4, let. a, ch. 1 et 2)	100/g 100/g	
5	Dennées alimentaires traitées par la chaleur, prêtes à consommer, froides ou chaudes (art. 4, let. a, ch. 3)	1 000 000/g 100/g 100/g 1000/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
6	Produits prêts à consommer, à l'exception des produits des catégories A4 et A5 (produits mélangés)	10 000 000/g 100/g 100/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
7	Dennées alimentaires prêtes à consommer, excepté les produits affinés par moisissures	Invisibles à l'œil nu	

B. Eau potable, eau minérale, eau de source et glace

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
1	Eau potable non traitée		
11	– au captage	100/ml nd/100 ml nd/100 ml	
12	– dans le réseau de distribution	300/ml nd/100 ml nd/100 ml	

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
13 – en récipients	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	
2 Eau potable traitée			
21 – après le traitement	Germe aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	20/ml nd/100 ml nd/100 ml	
22 – dans le réseau de distribution	comme 12		
23 – en récipients	comme 13		
3 Eau potable dans les fontaines à eau			
31 – sur bonbonnes ou dans un réseau de distribution	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	
4 Eau minérale et eau de source			
41 – à la source	Germe aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100/ml nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	
42 – en récipients	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	
5 Glace utilisée pour les mets et les boissons	Germe aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	3000/ml nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	

Annexe 3⁶⁴
(art. 3, al. 2, let. b, art. 5, 58a, al. 2, 58b, al. 1 et 2, et 58f, al. 1 et 5)

Critères d'hygiène des procédés, valeurs de tolérance

Légende: ufc = unités formant colonie
n = nombre d'unités constituant l'échantillon
c = nombre maximal de résultats pouvant présenter des valeurs comprises entre m et M
nd = non décelable

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires⁶⁵

Champ d'application: Produits à la fin du procédé de fabrication

Interprétation des résultats des analyses: Le résultat est insatisfaisant lorsqu'au moins une analyse démontre une valeur $\geq M$ ou lorsque plus de c/n analyses démontrent des valeurs $\geq m$.

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur de tolérance UFC			Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M	M	
1 Viande hachée, viandes séparées mécaniquement	Germes aérobies mésophiles	5	2	500 000/g	5 000 000/g		Ce critère ne s'applique pas aux viandes hachées produites chez le détaillant lorsque la durée de conservation est inférieure à 24 heures.
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	50/g	500/g		Action: amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et de l'origine des matières premières.

⁶⁴ Introduite par le ch. II de l'O du DFI du 15 nov. 2006 (RO 2006 5129). Nouvelle teneur selon le ch. II al. 1 de l'O du DFI du 7 mars 2008 (RO 2008 1167).

⁶⁵ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage			Valeur de tolérance UFC			Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	m	M		
2 Préparations de viande	<i>Escherichia coli</i>	5	2	500/g	5 000/g		Action: amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection et de l'origine des matières premières	
3 Lait pasteurisé et autres produits laitiers liquides pasteurisés	Enterobacteriaceae	5	2	< 1/ml	5/ml		Ce critère ne s'applique pas aux produits destinés à être encore transformés.	
4 Fromages fabriqués à partir de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g		Action: contrôle de l'efficacité du traitement thermique, prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières. Ce critère s'applique au moment où l'on prévoit le nombre d' <i>E. coli</i> le plus élevé, normalement après le pressage.	
5 Fromages fabriqués à partir de lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 000/g	100 000/g		Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières. Ce critère s'applique au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques à coagulase positive le plus élevé, normalement après le pressage.	
6 Fromages fabriqués à partir de lait ayant subi un traitement à une température inférieure à celle de la pasteurisation	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100/g	1 000/g		Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières. Lorsque la valeur de 100 000 ufc/g est dépassée, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques. Ce critère s'applique au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques à coagulase positive le plus élevé, normalement après le pressage.	

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage			Valeur de tolérance UFC			Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	m	M		
7 Fromages affinés fabriqués à partir de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement à une température supérieure à celle de la pasteurisation	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100/g	1 000/g		<p>Ce critère ne s'applique pas si la personne responsable peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, qu'un produit ne présente aucun risque de contamination par entérotoxines staphylococciques.</p> <p>Action: amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection des matières premières. Lorsque la valeur de 100 000 ufc/g est dépassée, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.</p> <p>Ce critère s'applique au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques à coagulase positive le plus élevé, normalement après le pressage.</p> <p>Ce critère ne s'applique pas si la personne responsable peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, qu'un produit ne présente aucun risque de contamination par entérotoxines staphylococciques.</p> <p>Action: amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection des matières premières. Lorsque la valeur de 100 000 ufc/g est dépassée, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.</p>	

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage			Valeur de tolérance UFC			Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	m	M		
8 Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement à une température supérieure à celle de la pasteurisation	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10/g	100/g		Ce critère ne s'applique pas si la personne responsable peut démontrer, à la satisfaction de l'autorité d'exécution compétente, qu'un produit ne présente aucun risque de contamination par entérotoxines staphylococciques. Action: amélioration de l'hygiène de production et amélioration de la sélection des matières premières. Lorsque la valeur de 100 000 ufc/g est dépassée, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.	
9 Beurre fabriqué à partir de lait cru ou de lait ayant subi un traitement à une température inférieure à celle de la pasteurisation	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10/g	100/g		Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières.	
10 Crème fabriquée à partir de lait cru ou de lait ayant subi un traitement à une température inférieure à celle de la pasteurisation	<i>Escherichia coli</i>	5	2	10/g	100/g		Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières.	
11 Lait en poudre et lactosérum en poudre	Enterobacteriaceae	5	0	10/g			Les critères ne s'appliquent pas aux produits destinés à être encore transformés. Action: contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination.	
12 Préparations déshydratées	Staphylocoques à coagulase positive Enterobacteriaceae	5	2	10/g	100/g	nd dans 10 g	Action: amélioration de l'hygiène de production. Lorsque la valeur de 100 000 ufc/g est dépassée, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques. Action: amélioration de l'hygiène de	

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage			Valeur de tolérance UFC			Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	m	M		
pour nourrissons ou denrées alimentaires déshydratées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois								production en vue de réduire la contamination. Lorsque des enterobactériacés sont détectés dans une seule unité d'échantillonnage, le lot doit faire l'objet d'une recherche d' <i>E. sakazakii</i> et de <i>Salmonella</i> .
13 Glaces comestibles et desserts lactés congelés	Enterobacteriaceae	5	2	10/g	100/g			Ce critère s'applique uniquement aux glaces comestibles contenant des ingrédients lactés. Action: amélioration de l'hygiène de production.
14 Ovoproduits	Enterobacteriaceae	5	2	10/g ou ml	100/g ou ml			Action: contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination.
15 Produits à base de crustacés ou de mollusques, cuits, décortiqués et décoquillés	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1/g	10/g			Action: amélioration de l'hygiène de production.
16 Fruits et légumes pré-découpés prêts à consommer	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100/g	1 000/g			
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g			Stade d'application: pendant le procédé de fabrication. Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières.
17 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés prêts à consommer	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g			Stade d'application: pendant le procédé de fabrication. Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières.