

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)

Modification du 15 novembre 2006

*Le Département fédéral de l'intérieur
arrête:*

I

L'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène¹ est modifiée comme suit:

Art. 1, al. 1, let. e

¹ La présente ordonnance:

- e. fixe les critères microbiologiques dans les denrées alimentaires et les objets usuels.

Art. 2 Exceptions

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

- 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 montagne².

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

¹ RS 817.024.1

² RS 901.1

Art. 3, al. 2, let. b

² Elle doit en particulier garantir:

- b. que les critères microbiologiques établis aux annexes 1 à 3 seront respectés.

Art. 5 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. 6 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 alimentaires³.

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.

³ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

Art. 7, al. 2, let. a, b et g

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

- a. 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. 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;
- g. 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;

Art. 8, al. 2, let. c et al. 3

² Ils doivent en particulier satisfaire aux exigences suivantes:

- c. 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.

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.

Art. 9, titre

Ne concerne que les textes allemand et italien.

Art. 12, al. 1

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.

Art. 13, al. 2 et 7

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.

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.

Art. 15, al. 2, let. b

² Font exception:

- b. 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, al. 4

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.

Art. 17, al. 1 et 3

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 minérale⁴.

³ *Ne concerne que le texte allemand.*

Art. 19, al. 2

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

Art. 25, al. 2

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.

Art. 26, al. 2

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.

⁴ RS 817.022.102

Art. 29, al. 1, let. b et al. 2, let. d

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:

- b. à ce que les différents lots de production soient séparés dans le temps ou
- ² L'établissement doit disposer:
- d. de locaux dont l'équipement garantit que les travaux de découpe, de désossage, 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.

Art. 31, al. 1, let. c et d, et 6, let. b et c

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:

- c. préparations de viande et produits à base de viande: 4 °C;
- d. 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 animale⁵: 3 °C;

⁶ Les prescriptions de température ne s'appliquent pas:

- b. aux produits de charcuterie crus et aux produits crus rubéfiés;
- c. *abrogée*

Art. 32, titre, al. 1 et 3 à 5

Viande hachée et préparations de viande

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

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.

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

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.

⁵ RS 817.022.108

Art. 40, titre

Halles de criée et marchés de gros pour les produits de la pêche

Art. 41, al. 1

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 reglaçage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.

Art. 47 Remise de lait cru

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

Art. 49, al. 1, phrase introductive et let. c

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

- c. 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 oeuvre de toute autre méthode démontrant un traitement par la chaleur approprié ait été appliquée;

Art. 50, al. 2

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

Art. 52

Abrogé

Art. 53, titre et al. 1

Lait et produits laitiers provenant d'autres mammifères

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.

Art. 57, al. 4

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.

Art. 58

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 animale⁶.

*Titre précédant l'art. 58a***Chapitre 5a**
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:

- 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.

⁶ RS 817.022.108; RO 2006 4949

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 18593⁷ 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.

⁷ 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.

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. 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.

II

Les annexes 1 à 3 sont remplacées par les versions ci-jointes.

III

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.

IV

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} janvier 2007.

15 novembre 2006

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

Annexe I
(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

- 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 alimentaires⁸
- Champ d'application:** Produits mis sur le marché pendant leur durée de conservation
- Interprétation des résultats des analyses:** Le résultat est insatisfaisant lorsque plus de c/n analyses démontrent une valeur $\geq M$ (valeur limite).

⁸ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

Microorganismes	Stade de préparation/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite UFC m = M	Remarques
		n	c		
<i>Listeria monocytogenes</i>	– Denrées alimentaires prêtes à consommer, permettant le développement de <i>Listeria monocytogenes</i>	5	0	10 ² par g	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 consommer, 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
<i>Salmonella</i> spp.	– Préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes ou non à consommer	10	0	nd dans 25 g	
	– Eau potable	1	0	nd dans 5 l	
	– Préparations en poudre pour nourrissons et denrées alimentaires en poudre destinées 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 ce type de produit démontre la présence d'Enterobacteriaceae

Microorganismes	Stade de préparation/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite UFC m = M	Remarques
		n	c		
-	Dénrées alimentaires prêtes à consommer contenant des oeufs crus, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer 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 consommer	5	0	nd dans 25 g	
-	Fruits et légumes précoupés, prêts à consommer	5	0	nd dans 25 g	
-	Jus de fruits et de légumes non pasteurisés, prêts à consommer	5	0	nd dans 25 g	
-	Ovoproduits, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer 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 de supprimer le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	Ce critère est applicable uniquement pour les glaces comestibles contenant des ingrédients laitiers
-	Fromages, beurre et crème produits 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 a_w du produit, il n'y a aucun risque de contamination par les salmonelles.

Microorganismes	Stade de préparation/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite UFC m = M	Remarques
		n	c		
	– Lait en poudre, lactosérum en poudre	5	0	nd dans 25 g	
	– Gélatine et collagène	5	0	nd dans 25 g	
	– Produits à base de viande à consommer cru, à l'exception des produits dont le procédé de fabrication ou la composition permettent de supprimer le risque de salmonelles	5	0	nd dans 25 g	
	– Viande hachée, préparations de viande à consommer cru	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 consommer cuit; produits à base de viande de volaille destinées à consommer cuit	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 ⁹
<i>Enterobacter sakazakii</i>	– Préparations en poudre pour nourrissons ou des denrées alimentaires en poudre destinées à des fins médicamenteuses 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 ce type de produit démontre la présence d'Enterobacteriaceae

Microorganismes	Stade de préparation/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite UFC m = M	Remarques
		n	c		
<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 intravalvulaire	Echantillon groupé comprenant au moins dix animaux différents
<i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	- Eau potable	1	0	nd dans 5 l	
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	- Cosmétiques pour bébés et cosmétiques appliqués à proximité des yeux	1	0	10 ¹ par g	

Annexe 2
(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 alimentaires¹⁰

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.

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	
2 Articles de pâtisserie	Staphylocoques à coagulase positive Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i>	100/g 1 000 000/g 10/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/g 100 000/g	

¹⁰ 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	Dentrées alimentaires prêtes à consommer à l'état naturel et dentrées alimentaires crues, préparées pour la consommation (art. 4, let. a, ch. 1 et 2)	<i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	100/g 100/g
5	Dentrées alimentaires traitées par la chaleur, prêtes à consommer, froides ou chaudes (art. 4, let. a, ch. 3)	Germs aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 100/g 100/g 1 000/g
6	Produits prêts à consommer, à l'exception des produits des catégories A4 et A5 (produits mélangés)	Germs aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	10 000 000/g 100/g 100/g
7	Dentrées alimentaires prêtes à consommer, excepté les produits affinés par moisissures	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	Germs aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	100/ml nd/100 ml nd/100 ml
12	– dans le réseau de distribution	Germs aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	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	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques comme 12	20/ml nd/100 ml nd/100 ml	
22 – dans le réseau de distribution	comme 13		
23 – en récipients			
3 Eau potable dans les fontaines à eau			
31 – sur bombonnes 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	Germes 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	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	3000/ml nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	

Annexe 3
(art. 3, al. 2, let. b, 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 alimentaires¹⁾

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		
1 Viande hachée, viandes séparées mécaniquement	Germs 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 pour les points 1+2: amélioration de l'hygiène de production, et amélioration de la sélection et de l'origine des matières premières.
2 Préparations de viande	<i>Escherichia coli</i>	5	2	500/g	5 000/g		

¹⁾ 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	
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. Action: contrôle de l'efficacité du traitement thermique, prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières.	
4 Fromage à base de lait ou de lactosérum ayant subi un traitement thermique	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g	Ce critère s'applique au moment où on prévoit le nombre d' <i>E. coli</i> le plus élevé, normalement après le pressage. Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières.	
5 Fromages au lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 000/g	100 000/g	Ce critère s'applique au moment où on prévoit le nombre de staphylocoques à coagulase positive le plus élevé, normalement après le pressage. Action pour les points 5-7: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières. Lorsque la valeur 100 000 ufc/g est dépassée, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.	
6 Fromages à base de lait ayant subi un traitement thermique moins fort que la pasteurisation et fromages affinés à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que la pasteurisation	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	100/g	1 000/g	Ce critère s'applique au moment où on prévoit le nombre de staphylocoques à coagulase positive le plus élevé, normalement après le pressage. 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.	

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Valeur de tolérance UFC		Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M	
7 Fromages à pâte molle non affinés (fromages frais) à base de lait ou de lactosérum pasteurisés ou ayant subi un traitement thermique plus fort que 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.
8 Beurre et crème au lait cru ayant subi un traitement thermique plus faible que 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.
9 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.
	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10/g	100/g	Action: amélioration de l'hygiène de production. Lorsque la valeur 100 000 ufc/g est dépassée, le lot doit faire l'objet d'une recherche des entérotoxines staphylococciques.
10 Préparations en poudre pour nourrissons ou des denrées alimentaires en poudre destinées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois	Enterobacteriaceae	10	0	nd dans 10 g		Action: amélioration de l'hygiène de production destinée à réduire la contamination. Lorsque des Enterobacteriaceae 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> .

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage			Valeur de tolérance UFC			Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	m	M		
11 Glaces comestibles et desserts lactés congelés	Enterobacteriaceae	5	2	10/g	100/g	100/g	Ce critère ne s'applique uniquement aux glaces comestibles contenant des ingrédients lactés.	
12 Ovoproduits	Enterobacteriaceae	5	2	10/g ou ml	100/g ou ml	100/g	Action: amélioration de l'hygiène de production.	
13 Produits à base de crustacés ou de mollusques, cuits, décortiqués et décoquillés	<i>Escherichia coli</i>	5	2	1/g	10/g	10/g	Action: contrôle de l'efficacité du traitement thermique et prévention de la recontamination. Action: amélioration de l'hygiène de production.	
14 Fruits et légumes prédécoupés prêts à consommer	Staphylocoques à coagulase positive <i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g	1 000/g	Stade d'application: pendant le procédé de fabrication.	
15 Jus de fruits et de légumes non pasteurisés prêts à consommer	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g	1 000/g	Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières. Stade d'application: pendant le procédé de fabrication. Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières.	