

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)

Modification du 7 mars 2008

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

I

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

Art. 36, al. 3

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.

Art. 49 titre et al. 5

Traitement

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.

Art. 52 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.

II

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

² L'annexe 2 est modifiée conformément au texte ci-joint.

¹ RS 817.024.1

III

Dispositions transitoires de la modification du 7 mars 2008

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.

IV

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} avril 2008.

7 mars 2008

Département fédéral de l'intérieur:
Pascal Couchepin

Annexe I
(art. 3, al. 2, let. b, art. 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 alimentaires²

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).

2 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. 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	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.
-	Denrées 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 prédécoupés, 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.
-	Fromages, beurre et crème fabriqués à partir de lait		5	0	nd dans 25 g	A l'exception des produits

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage			Valeur limite ufc	Remarques
		n	c	m = M		
	cru ou de lait traité à une température inférieure à celle de la pasteurisation					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 au 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 ³ .
<i>Enterobacter sakazakii</i>	- Préparations déshydratées pour nourrissons ou denrées alimentaires déshydratées destinées à des fins	30	0		nd dans 10 g	Ce critère ne doit être respecté que si le critère

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc	Remarques
		n	c		
	médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois			m = M	
<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	d'hygiène des procédés pour cette catégorie de produit démontre la présence d'entérobactériacés. 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 2
(art. 3, al. 2, let. b, art. 5, 25, al. 2, et 58a, al. 2)

Introduction avant A. Catégories de produits

Critères de sécurité des denrées alimentaires, valeurs de tolérance

Légende: ufc = unités formant colonie

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires⁴

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

⁴ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFEL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

Annexe 3
(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 alimentaires⁵

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	Germe 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.
5	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		
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. Action: contrôle de l'efficacité du traitement thermique, prévention de la recontamination et contrôle de la qualité des matières premières.	
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	Ce critère s'applique au moment où l'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 fabriqués à partir de lait cru	Staphylocoques à coagulase positive	5	2	10 000/g	100 000/g	Ce critère s'applique au moment où l'on prévoit le nombre de staphylocoques à coagulase positive le plus élevé, normalement après le pressage. 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.	
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	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	M	M	

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.

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

5 2 100/g 1 000/g

Ce critère s'applique au moment où l'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.

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.

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 10	2 0	10/g nd dans 10 g	100/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.	

Produit	Microorganismes	Plan d'échantillonnage				Valeur de tolérance UFC			Remarques et action en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M	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				Stade d'application: pendant le procédé de fabrication. Action: amélioration de l'hygiène de production et de la sélection des matières premières.
	<i>Escherichia coli</i>	5	2	100/g	1 000/g				
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.

Cette page est vierge pour permettre d'assurer une concordance dans la pagination des trois éditions du RO.