



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

(Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg)

Modification du 12 mars 2018

*L'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires,
vu l'art. 72, al. 1, de l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène¹,
arrête:*

I

L'annexe 1 à l'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène est modifiée conformément au texte ci-joint.

II

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 2018.

12 mars 2018

Office fédéral de la sécurité alimentaire
et des affaires vétérinaires:

Hans Wyss

¹ RS 817.024.1

Annexe 1

(art. 3, al. 2, let. b, 5, al. 1, 24, al. 2, 66, al. 3 et 4, 67, al. 1 et 2, 71, al. 1, et 74)

Critères microbiologiques applicables aux denrées alimentaires

Partie 2, ch. 2.1, 2.1.1, 2.1.2 et 2.1.3 à 2.1.6

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Limites ²		Méthode d'analyse de référence ³	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.1 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés ⁴	Nombre de colonies aérobies mésophiles			3,5 log UFC/cm ² log moyen quotidien	5,0 log UFC/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833-1	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	<i>Enterobacteriaceae</i>			1,5 log UFC/cm ² log moyen quotidien	2,5 log UFC/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé

² Pour les ch. 2.1.3 à 2.1.6, m = M

³ La version la plus récente de la norme doit être utilisée. Les normes mentionnées peuvent être obtenues et consultées auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Bürglistrasse 29, 8400 Winterthur, www.snv.ch.

⁴ Ces limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. La valeur log moyenne quotidienne est calculée en prenant tout d'abord une valeur log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces valeurs logs.

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Limites ²		Méthode d'analyse de référence ³	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.2 Carcasses de porcins ⁵	Nombre de colonies aérobies mésophiles			4,0 log UFC/cm ² log moyen quotidien	5,0 log UFC/cm ² log moyen quotidien	ISO 4833-1	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
	<i>Enterobacteriaceae</i>			2,0 log UFC/cm ² log moyen quotidien	3,0 log UFC/cm ² log moyen quotidien	ISO 21528-2	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé
2.1.3 Carcasses de bovins, d'ovins, de caprins et d'équidés	<i>Salmonella</i>	50	2 ⁶	Non décelable dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé et de l'origine des animaux
2.1.4 Carcasses de porcins	<i>Salmonella</i>	50	3 ⁷	Non décelable dans la partie examinée de la carcasse		EN/ISO 6579	Carcasses après l'habillage, mais avant le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine

⁵ Ces limites (m et M) ne s'appliquent qu'aux échantillons prélevés par la méthode destructive. La valeur log moyenne quotidienne est calculée en prenant tout d'abord une valeur log de chacun des différents résultats d'analyse et en calculant ensuite la moyenne de ces valeurs logs.

⁶ Nombre d'échantillons dans lesquels la présence de salmonelles est détectée. La valeur c doit être réexaminée afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles.

⁷ Nombre d'échantillons dans lesquels la présence de salmonelles est détectée. La valeur c doit être réexaminée afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles.

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Limites ²		Méthode d'analyse de référence ³	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c	m	M			
2.1.5 Carcasses de volailles: poulets de chair et dindes	<i>Salmonella</i> spp. ⁸	50	5 ⁹	Non décelable dans 25 g d'un échantillon groupé de peau du cou		EN/ISO 6579 (pour la détection)	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine
2.1.6 Carcasses de volailles: poulets de chair	<i>Campylobacter</i> spp.	50	20 ¹⁰	1000 UFC/g		ISO 10272-2	Carcasses après le ressuage	Améliorations de l'hygiène de l'abattage, mesures visant à réduire la quantité de germes, et réexamen des contrôles de procédé, de l'origine des animaux et des mesures de biosécurité dans les exploitations d'origine

⁸ En présence de *Salmonella* spp. le sérotypage des isolats est affiné pour détecter la présence de *Salmonella typhimurium* et/ou *Salmonella enteritidis* afin de vérifier le respect du critère microbiologique selon la partie 1, ch. 1.28.

⁹ Nombre d'échantillons dans lesquels la présence de salmonelles est détectée. La valeur c doit être réexaminée afin de prendre en compte les progrès réalisés en matière de réduction de la prévalence des salmonelles.

¹⁰ À partir du 1.1.2020, c = 15; à partir du 1.1.2025, c = 10

Partie 2, ch. 2.1 Interprétation des résultats des analyses réalisées sur les viandes et produits à base de viande, modifier l'entrée «Campylobacter spp. dans les carcasses de poulets de chair»

Campylobacter spp. dans les carcasses de poulets de chair:

- qualité satisfaisante lorsqu'un maximum de valeurs c/n est $> m$,
- qualité insatisfaisante lorsque davantage de valeurs c/n sont $> m$.

Parties 2, ch. 2.2.3 et 2.2.4 (ne concerne que l'allemand), et 3, ch. 3.2

3.2 Groupes de produits

Produit	Critères d'examen	Valeur indicative UFC	Remarques
3.2.1 Crème fouettée	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	10 000 000/g 10/g 100/g	
3.2.2 Pâtisseries	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	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.
3.2.3 Boissons prêtes à la consommation vendues en vrac, provenant d'un distributeur automatique	Germes aérobies mésophiles <i>Bacillus cereus</i>	1 000 000/g 10 000/g	
3.2.4 Denrées alimentaires prêtes à la consommation à l'état naturel et denrées alimentaires crues, préparées pour la consommation	<i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	100/g 100/g	
3.2.5 Denrées alimentaires traitées par la chaleur, prêtes à la consommation, froides ou chaudes	Germes aérobies mésophiles <i>Enterobacteriaceae</i> Staphylocoques à coagulase positive <i>Bacillus cereus</i>	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.
3.2.6 Produits prêts à la consommation, autres que ceux des points 3.2.4 ou 3.2.5 (produits mélangés)	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	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.
3.2.7 Denrées alimentaires prêtes à la consommation, excepté les produits affinés par moisissures	Moisissures	Invisibles à l'œil nu	
3.2.8 Produits à base de viande (charcuterie échaudée et produits de salaison cuits) cuits, entiers	Germes aérobies mésophiles <i>Enterobacteriaceae</i> Staphylocoques à coagulase positive	5 000 000/g 100/g 100/g	

Produit	Critères d'examen	Valeur indicative UFC	Remarques
3.2.9 Produits à base de viande (charcuterie échaudée et produits de salaison cuits) cuits, découpés, en portions	Germes aérobies mésophiles	10 000 000/g	
	<i>Enterobacteriaceae</i>	100/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100/g	
3.2.10 Produits à base de viande (charcuterie échaudée et produits de salaison cuits) cuits, pasteurisés dans l'emballage	Germes aérobies mésophiles	1 000 000/g	
	<i>Enterobacteriaceae</i>	100/g	
	Staphylocoques à coagulase positive	100/g	

