



Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg)

Modification du 27 mai 2020

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

I

L'ordonnance du DFI du 16 décembre 2016 sur l'hygiène¹ est modifiée comme suit:

Art. 4, al. 2, let. c, et 5

² Un critère microbiologique est un critère définissant l'acceptabilité d'un produit, d'un lot de denrées alimentaires ou d'un procédé, sur la base de l'absence, de la présence ou du nombre de microorganismes ou de la quantité de leurs toxines ou métabolites, par unité fixée. On distingue entre:

- c. les valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques.

⁵ Une valeur indicative microbiologique pour le contrôle des bonnes pratiques désigne le nombre de microorganismes dont on admet empiriquement qu'il n'est pas dépassé dans les produits fabriqués, transformés ou préparés pendant leur durée de conservation lorsque les matières premières sont choisies avec soin, les règles de bonnes pratiques sont respectées et que le produit est conservé dans des conditions appropriées.

Art. 29, al. 1, phrase introductive, 3, 4^{bis} et 4^{ter}

¹ La viande et ses produits dérivés doivent être réfrigérés aussi rapidement que possible après l'abattage ou la fabrication et être maintenus aux températures à cœur suivantes:

³ La viande et ses produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés et conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Une période de stabilisation est autorisée avant la congélation si nécessaire. Ces

¹ RS 817.024.1

exigences ne s'appliquent pas aux établissements de commerce de détail, tant que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie à tout moment.

^{4bis} Les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros d'animaux des espèces ovine, caprine, bovine et porcine peuvent être transportés avant que la température à cœur stipulée à l'al. 1, let. a, ne soit atteinte, pour autant que les conditions suivantes soient remplies:

- a. le transport a lieu en Suisse et dure six heures au plus;
- b. la température à cœur est surveillée et documentée à l'abattoir ou dans l'établissement de découpe attachant à l'abattoir dans le cadre des mesures d'auto-contrôle; la température de surface sur les morceaux de viande à transporter ne doit pas dépasser 7 °C;
- c. l'autorité chargée de la surveillance officielle de l'abattoir ou de l'établissement de découpe attachant à l'abattoir est informée du transport prévu; elle peut l'interdire avant que la température à cœur prescrite ne soit atteinte si les conditions de transport ne peuvent être respectées;
- d. l'établissement du secteur alimentaire doit informer les autorités compétentes du lieu de destination avant de recevoir pour la première fois les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en trois morceaux de gros n'atteignant pas la température stipulée à l'al. 1, let. a, avant le transport;
- e. le véhicule de transport est équipé d'un instrument qui surveille et enregistre la température de l'air à l'intérieur du véhicule et la durée du transport, ce qui permet de vérifier le respect des conditions;
- f. seuls les morceaux de viande ayant une température à cœur de 15 °C au début du transport peuvent être transportés, en vertu des dispositions du présent alinéa, dans le même compartiment que des morceaux de viande déjà réfrigérés à la température prévue à l'al. 1, let. a;
- g. le lot est accompagné d'une déclaration (bulletin de livraison, p. ex.) établie par l'abattoir ou l'établissement de découpe attachant à l'abattoir qui indique quels morceaux de viande sont transportés selon les dispositions du présent alinéa.

^{4ter} Dans le cas des transports de plus de six heures ou des transports internationaux vers l'Union européenne, les conditions de transport définies à l'art. 1 du règlement (UE) 2017/1981² s'appliquent en ce qui concerne les températures pendant le transport de la viande.

² Règlement (UE) 2017/1981 de la Commission du 31 octobre 2017 modifiant l'annexe III du règlement (CE) n° 853/2004 du Parlement européen et du Conseil en ce qui concerne les conditions de température pendant le transport de viande, version du JO L 285 du 1.11.2017, p. 10

Art. 30, al. 1^{bis}

^{1bis} Les carcasses, les demi-carcasses, les quartiers ou les demi-carcasses découpées en un maximum de trois morceaux de gros peuvent être désossés et découpés avant d'avoir atteint la température visée à l'art. 29, al. 1, let. a, lorsqu'ils ont été transportés au titre de la dérogation prévue à l'art. 29, al. 4^{bis}. Dans ce cas, tout au long du travail de découpe ou de désossage, la viande doit être soumise à des températures de l'air assurant une diminution continue de la température de la viande. Dès qu'elle est découpée et, le cas échéant, emballée, la viande doit être réfrigérée à la température visée à l'art. 29, al. 1, let. a.

Art. 32, al. 1, let. c, et 6

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

c. ne concerne que le texte allemand

⁶ Un lot de viande séparée mécaniquement qui ne remplit manifestement pas le critère microbiologique défini à l'annexe 1, partie 1, ch. 1.7, ne peut être utilisé dans la chaîne alimentaire que pour fabriquer des produits à base de viande traités par la chaleur dans des établissements autorisés selon l'art. 21 ODAIOUs.

Art. 36, al. 3

³ Les dispositions suivantes s'appliquent au processus de fabrication du collagène destiné à la consommation humaine:

- a. les os de ruminants sont soumis à un procédé de transformation 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 deux jours; ce traitement est suivi d'une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, à l'aide de l'un des procédés suivants:
 1. un ou plusieurs rinçages successifs suivis d'une filtration, d'un broyage ou d'une extrusion,
 2. un procédé agréé équivalent;
- b. les autres matières premières sont soumises à un procédé de transformation comportant un lavage et une adaptation du pH au moyen d'un acide ou d'un alcali, suivi d'un des procédés suivants:
 1. un ou plusieurs rinçages suivis d'une filtration et d'un broyage ou d'une extrusion,
 2. un procédé agréé équivalent.

Art. 48, al. 4

⁴ Les valeurs énumérées à l'al. 3 doivent être vérifiées selon les méthodes de référence de la norme SN EN ISO 4833-1:2013 «Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthode horizontale pour le dénombrement des micro-organismes – Partie 1: Comptage des colonies à 30 degrés C par la technique d'ensemencement en profondeur»³.

Art. 49, al. 1, let. a

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

- 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); l'activité de la phosphatase doit être vérifiée selon les méthodes de référence de la norme SN EN ISO 11816-1:2013 «Lait et produits laitiers – Détermination de l'activité de la phosphatase alcaline – Partie 1: Méthode fluorimétrique pour le lait et les boissons à base de lait»⁴;

Art. 66, al. 1, let. c, et 4

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

- c. les produits fabriqués, transformés ou préparés respectent les valeurs indicatives microbiologiques pour le contrôle des bonnes pratiques pendant leur durée de conservation.

⁴ Pour le contrôle des bonnes pratiques, la personne responsable est tenue de procéder au contrôle des valeurs indicatives microbiologiques des produits fabriqués, transformés ou préparés pendant toute leur durée de conservation, conformément aux guides par branche d'activité selon l'art. 80 ODAIOUs. Si la branche n'a fixé aucune valeur indicative microbiologique, l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) peut en définir.

Art. 68, al. 3

³ La personne responsable d'un abattoir ou d'un établissement du secteur alimentaire produisant de la viande hachée, des préparations de viande, de la viande séparée mécaniquement ou de la viande fraîche de volaille prélève au moins une fois par

³ Les normes mentionnées peuvent être consultées gratuitement ou obtenues contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

⁴ Les normes mentionnées peuvent être consultées gratuitement ou obtenues contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

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.

Art. 69, al. 1

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. Ces prélèvements doivent être vérifiées selon les méthodes de référence de la norme SN EN ISO 18593:2018 «Microbiologie de la chaîne alimentaire – Méthodes horizontales pour les prélèvements de surface»⁵.

Art. 71, al. 1, let. d

¹ Lorsque les analyses fondées sur les critères définis à l'annexe 1 donnent des résultats insatisfaisants, la personne responsable prend les mesures correctives définies dans le cadre de l'autocontrôle et les mesures suivantes:

- d. en cas de dépassement des valeurs indicatives microbiologiques, les bonnes pratiques sont considérées comme non satisfaites; les mesures correctives requises doivent être prises.

Art. 72, al. 1

¹ L'OSAV adapte les annexes à l'évolution des connaissances scientifiques et techniques et des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

Art. 74a Disposition transitoire de la modification du 27 mai 2020

Les denrées alimentaires non conformes à la modification du 27 mai 2020 peuvent encore être importées et fabriquées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 2021 et remises au consommateur jusqu'à épuisement des stocks.

⁵ Les normes mentionnées peuvent être consultées gratuitement ou obtenues contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.

II

Les annexes 1 et 2 sont modifiées conformément aux textes ci-joints.

III

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 2020.

27 mai 2020

Département fédéral de l'intérieur:

Alain Berset

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

Renvoi entre parenthèses sous l'indication «Annexe 1»

(art. 3, al. 2, let. b, 5, al. 1, 24, al. 2, 32, al. 6, 66, al. 3 et 4, 67, al. 1 et 2, 71, al. 1, et 74)

Remplacer la table des matières:

Partie 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires

Partie 2 Critères d'hygiène des procédés

2.1 Viandes et produits à base de viande

2.2 Lait et produits laitiers

2.3 Ovoproduits

2.4 Produits de la pêche

2.5 Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits

Partie 1 Critères de sécurité des denrées alimentaires

a. dans la colonne «Méthode d'analyse de référence»:

- 1. aux ch. 1.1 et 1.2, «EN/ISO 11290-1» est remplacé par «SN EN ISO 11290-1»,*
- 2. aux ch. 1.2 et 1.3, «EN/ISO 11290-2» est remplacé par «SN EN ISO 11290-2»,*
- 3. aux ch. 1.4 à 1.20, 1.22 et 1.23, «EN/ISO 6579» est remplacé par «SN EN ISO 6579-1»,*

4. *au ch. 1.21, «Méthode d'analyse de référence du laboratoire communautaire de référence pour les staphylocoques à coagulase positive» est remplacé par «SN EN ISO 19020»,*
 5. *au ch. 1.24, «ISO/TS 22964» est remplacé par «SN EN ISO 22964»,*
 6. *aux ch. 1.26 à 1.27a, «HPLC» est remplacé par «SN EN ISO 19343»,*
 7. *au ch. 1.28, «EN/ISO 6579 (pour la détection), classification de Kaufmann-White (pour le sérotypage)» est remplacé par «SN EN ISO 6579-1 (détection), schéma de White-Kaufmann-Le Minor (sérotypage)»;*
- b. au ch. 1.20, dans la colonne «Catégorie de denrées alimentaires», l'entrée «Jus de fruits et de légumes non pasteurisés prêts à la consommation» est remplacée par:*
- Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (nouvelle note de bas de page) prêts à la consommation
- Nouvelle note de bas de page:* le terme «non pasteurisé» signifie que le jus n'a pas fait l'objet d'une pasteurisation obtenue par une combinaison de temps et de température ou d'autres procédés validés pour atteindre un effet bactéricide équivalent à la pasteurisation en ce qui concerne son effet sur Salmonella;
- c. au ch. 1.24, dans la colonne «Microorganismes/toxines, métabolites», «(Enterobacter sakazakii)» est supprimé;*
 - d. au ch. 1.28, dans la colonne «Microorganismes/toxines, métabolites», «Salmonella typhimurium Salmonella enteritidis» est remplacé par «Salmonella Typhimurium Salmonella Enteritidis»;*
 - e. le libellé de la note de bas de page 15 est remplacé par: «Aux ch. 1.1 à 1.25, 1.27a, 1.28 et 1.30: m = M.»;*
 - f. dans les notes de bas de page 17 et 21, 2e tiret, «à l'exception des graines germées» est supprimé;*
 - g. les notes de bas de page 27, 33, 36 et 38 sont supprimées;*
 - h. dans la note de bas de page 28, «(Enterobacter sakazakii)» est supprimé;*
 - i. sous le titre «Interprétation des résultats des analyses», «Enterobacter sakazakii» est remplacé par «Cronobacter spp.»;*

j. un nouveau ch. 1.30 est ajouté:

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes/ toxines, métabolites	Plan d'échantillonnage		Limites		Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère
		n	c	m	M		
1.30 Viande de reptile(nouvelle note de bas de page)	<i>Salmonella</i>	5	0	Non décelable dans 25 g		EN ISO 6579-1	1.30 Viande de reptile(nouvelle note de bas de page)

Nouvelle note de bas de page: Viande de reptile: parties comestibles, non transformées ou transformées, de reptiles d'élevage.

Partie 2 Critères d'hygiène des procédés

a. dans la colonne «Méthode d'analyse de référence»,:

1. aux ch. 2.1.1, 2.1.2, 2.1.7 et 2.1.8, «ISO 4833-1» est remplacé par «SN EN ISO 4833-1»,
2. aux ch. 2.1.1, 2.1.2, 2.2.1, 2.2.7, 2.2.8 et 2.3.1, «ISO 21528-2» est remplacé par «SN EN ISO 21528-2»,
3. aux ch. 2.1.3 et 2.1.4, «EN/ISO 6579» est remplacé par «SN EN ISO 6579-1»,
4. au ch. 2.1.5, «EN/ISO 6579 (pour la détection)» est remplacé par «SN EN ISO 6579-1»,
5. aux ch. 2.2.9 et 2.2.10, «ISO 21528-1» est remplacé par «SN EN ISO 21528-1»,
6. aux ch. 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5, 2.2.7 et 2.4.1, «EN/ISO 6888-2» est remplacé par «SN EN ISO 6888-2»,
7. aux ch. 2.2.4, 2.2.5, 2.2.7 et 2.4.1, «EN/ISO 6888-1» est remplacé par «SN EN ISO 6888-1»,
8. au ch. 2.2.11, «EN/ISO 7932» est remplacé par «SN EN ISO 7932»,
9. au ch. 2.4.1, «ISO/TS 16649-3» est remplacé par «SN EN ISO 16649-3»;

b. ch. 2.1 «Viandes et produits à base de viande»:

1. le ch. 2.1.6 est remplacé par:

Catégorie de denrées alimentaires	Microorganismes	Plan d'échantillonnage		Limites	Méthode d'analyse de référence	Stade d'application du critère	Mesures en cas de résultats insatisfaisants
		n	c				
2.1.6 Carcasses de volailles: poulets de chair	<i>Campylobacter</i> spp.	50	15 ^{note de bas de page 55}	1000 UFC/g	SN EN 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

2. au ch. 2.1.9, les colonnes «n» et «c» sont complétées comme suit:

«n=5» et «c=2»,

3. le libellé de la note de bas de page 51 est remplacé par: «Aux ch. 2.1.3 à 2.1.6: $m = M$ »,

4. le libellé de la note de bas de page 53 est remplacé par:

Lorsque la présence de *Salmonella* spp. est détectée, les isolats doivent être sérotypés pour *Salmonella Typhimurium* et *Salmonella Enteritidis* afin de vérifier le respect du critère microbiologique fixé dans la partie 1, ch. 1.28,

5. le libellé de la note de bas de page 55 est remplacé par: À partir du 1.1.2025, $c = 10$,

6. ne concerne que le texte allemand

7. ne concerne que le texte allemand

8. sous le titre «Interprétation des résultats des analyses», l'entrée relative à *Campylobacter* est remplacée par:
- a. *Campylobacter* dans des carcasses de poulet de chair:
 - qualité satisfaisante lorsqu'un maximum de valeurs c/n est > m,
 - qualité insatisfaisante lorsque davantage de valeurs c/n sont > m;
 - c. au ch. 2.2 «Lait et produits laitiers», «(*E. sakazakii*)» est supprimé dans la note de bas de page 71;
 - d. au ch. 2.5 «Légumes, fruits et produits à base de légumes et de fruits», dans la colonne «Catégorie de denrées alimentaires», l'entrée 2.5.2 «Jus de fruits et de légumes non pasteurisés prêts à la consommation» est remplacée par: Jus de fruits et de légumes non pasteurisés (nouvelle note de bas de page) prêts à la consommation;

Nouvelle note de bas de page: Le terme «non pasteurisé» signifie que le jus n'a pas fait l'objet d'une pasteurisation obtenue par une combinaison de temps et de température ou d'autres procédés validés pour atteindre un effet bactéricide équivalent à la pasteurisation en ce qui concerne son effet sur *E. Coli*.

Partie 3

Abrogée

Annexe 2
(art. 25, al. 7)

Directives pour le contrôle des températures dans les moyens de transport et dans les locaux d'entreposage et de stockage de denrées alimentaires surgelées

Le ch. 1.2 est remplacé par:

- 1.2 Tous les instruments de mesure utilisés pour contrôler la température doivent être conformes aux normes SN EN 12830, 2019-01 «Enregistreurs de température pour le transport, le stockage et la distribution des marchandises thermosensibles – Essais, performance, aptitude à l'emploi», SN EN 13485:2001 «Thermomètres pour le mesurage de la température de l'air et des produits pour le transport, l'entreposage et la distribution de denrées alimentaires réfrigérées, congelées, surgelées et des crèmes glacées – Essais, performance, aptitude à l'emploi» et SN EN 13486:2001 «Enregistreurs de température et thermomètres pour le transport, l'entreposage et la distribution des denrées alimentaires réfrigérées, congelées et surgelées et des crèmes glacées – Vérification périodique»⁶.

⁶ Les normes mentionnées peuvent être consultées gratuitement ou obtenues contre paiement auprès de l'Association suisse de normalisation (SNV), Sulzerallee 70, 8404 Winterthur; www.snv.ch.