

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)

Modification du ...

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. 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 à 3 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. 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. 52 Colostrum et produits à base de colostrum

¹ L'utilisation, la transformation et le traitement par la chaleur du colostrum et des produits à base de colostrum sont régis par les art. 46, 48, al. 1 et 2, 49, al. 1 et 3, et 50, al. 1, qui s'appliquent par analogie.

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

RS ...

¹ RS 817.024.1.

2007-.....

II

¹ L'annexe 1 est remplacée par la version ci-jointe.

² L'annexe 2 est modifiée selon la version ci-jointe.

³ L'annexe 3 est modifiée comme suit:

Renvois

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

III

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

...

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin

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 alimentaires ²
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 m = M	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	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 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	

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
<i>Salmonella</i> spp.					
	– 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 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 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 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 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.

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
	– 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 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 de supprimer 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 destinées à être consommées cuites	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

Microorganismes	Catégories de produits/Produits	Plan d'échantillonnage		Valeur limite ufc m = M	Remarques
		n	c		
					d'origine animale ³ .
<i>Enterobacter sakazakii</i>	– Préparations en poudre pour nourrissons ou denrées alimentaires en poudre 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 intravalvaire	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	

³ RS 817.022.108.

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 la présente annexe..
Liste B: Eau potable, eau minérale, eau de source et glace

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

