
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. 49, al. 5

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. Sont autorisés d'autres traitements permettant d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation au moins équivalentes à la conservabilité et à l'hygiénisation obtenues sur la base d'un traitement par la chaleur en vertu de l'art. 27, al. 2, let. a.

II

L'annexe 1 est modifiée conformément à la version ci-jointe.

III

Disposition transitoire de la modification du...

Les denrées alimentaires non conformes aux modifications du chiffre I peuvent être remises au consommateur selon l'ancien droit jusqu'au... (1 an après l'entrée en vigueur). Aucun délai transitoire n'est fixé pour les modifications selon le chiffre I.

IV

RS

¹ RS 817.024.1

La présente modification entre en vigueur le ...

...

Département fédéral de l'intérieur:

Didier Burkhalter

PROJET

Annexe 1

(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 limitesCatégorie de microorganismes «*Salmonella spp.*»

Microorganisme	Préparation	Valeur limite (n)	Valeur limite (c)	Unité	Remarques
<i>Salmonella spp.</i>	– Préparations déshydratées pour nourrissons et denrées alimentaires déshydratées à des fins médicales spéciales pour nourrissons de moins de six mois et préparations de suite déshydratées	30	0	nd dans 25 g	
	– 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	Analyse: analyse du lot de graines avant le début du processus de germination ou échantillonnage à l'étape où la probabilité de trouver des salmonelles est la plus grande.
	– 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 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 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	0	nd dans 25 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 animale².

PROJET

² RS 817.022.108