
Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAlOUS)

Modification du ...

Le Conseil fédéral suisse
arrête:

I

L'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels¹ est modifiée comme suit:

Art. 20, al. 1

¹ Sont soumis à l'autorisation de l'OFSP les procédés suivants:

- a. le traitement des denrées alimentaires par des rayonnements ionisants;
- b. le traitement des denrées alimentaires par des procédés technologiques nouveaux pouvant modifier de manière décelable leurs caractéristiques physiologiques ou leur composition;
- c. le traitement des denrées alimentaires d'origine animale visant à éliminer la contamination de leur surface par d'autres procédés que le nettoyage à l'eau potable.

Art. 60a Laboratoires nationaux de référence pour les denrées alimentaires et les objets et matériaux

¹ Par voie de décision, l'OFSP désigne parmi les laboratoires exerçant des fonctions officielles un ou plusieurs laboratoires nationaux de référence pour les denrées alimentaires et les objets et matériaux.

² Cette désignation se fait en collaboration avec l'Office vétérinaire fédéral et l'Office fédéral de l'agriculture.

³ Peuvent être désignés les laboratoires qui:

¹ RS 817.02

- a. satisfont aux critères généraux de fonctionnement des laboratoires d'essais énoncés dans les normes internationales en vigueur et sont accrédités dans les domaines correspondant à leurs missions;
- b. disposent des personnels, locaux, équipements et moyens leur permettant d'accomplir à tout moment les missions qui leur incombent;
- c. présentent les garanties appropriées de confidentialité, d'impartialité et d'indépendance vis-à-vis de toute personne physique ou morale exerçant une activité de production, d'importation ou de commercialisation de produits ou de biens en rapport avec leur domaine de compétence.

⁴ Les laboratoires nationaux de référence sont chargés dans leur domaine de compétence d'effectuer les tâches suivantes:

- a. collaborer avec les laboratoires communautaires européens de référence;
- b. coordonner les activités des laboratoires chargés des contrôles officiels;
- c. organiser, le cas échéant, des essais comparatifs et assurer un suivi adéquat de ces essais;
- d. veiller à ce que les informations transmises par les laboratoires communautaires européens de référence soient communiquées aux autorités suisses compétentes;
- e. apporter une assistance scientifique et technique à l'autorité compétente pour la mise en œuvre des plans de contrôle adoptés conformément à l'article 64.

⁵ Dans sa décision, l'OFSP précise les modalités de la réalisation des tâches fixées à l'al. 4.

⁶ L'activité de chaque laboratoire national de référence est soumise régulièrement à une évaluation effectuée sous la direction de l'OFSP.

⁷ L'OFSP peut retirer à tout moment la qualité de laboratoire national de référence à un laboratoire qui ne respecte plus une ou plusieurs de ses missions ou obligations ou ne satisfait plus aux exigences mentionnées à l'al. 3.

⁸ La liste des domaines pour lesquels l'OFSP désigne des laboratoires nationaux de référence figure dans l'annexe 5 de la présente ordonnance.

⁹ L'OFSP publie la liste des laboratoires nationaux de référence désignés.

II

La présente ordonnance est complétée par l'annexe 5 ci-joint.

III

La présente modification entre en vigueur le 1^{er} mars 2010.

...

Au nom du Conseil fédéral suisse:

Le président de la Confédération, ...

La chancelière de la Confédération, Corina Casanova

PROJET

Annexe 5
(Art. 60a al. 7)

Liste des domaines pour lesquels l'OFSP désigne des laboratoires nationaux de référence

1. Analyse du lait et des produits laitiers
2. Analyse de *Salmonella* dans les denrées alimentaires
3. Analyse des biotoxines marines dans les denrées alimentaires
4. Monitoring de la contamination virale et bactérienne des mollusques bivalves
5. Analyse de *Listeria monocytogenes* dans les denrées alimentaires
6. Analyse des staphylocoques à coagulase positive y c. *S. aureus* dans les denrées alimentaires
7. Analyse des *E. Coli* y c. Verotoxinogenic *E. Coli* (VTEC) dans les denrées alimentaires
8. Analyse des *Campylobacter* dans les denrées alimentaires
9. Analyse des parasites (*Anisakis*) dans les denrées alimentaires
10. Antibiorésistances dans les denrées alimentaires
11. Analyse des résidus de médicaments vétérinaires et contaminants dans les aliments d'origine animale
12. Analyse des organismes génétiquement modifiés dans les denrées alimentaires
13. Matériaux en contact avec les denrées alimentaires
14. Analyse des résidus de pesticides dans les céréales destinées à l'alimentation humaine
15. Analyse des résidus de pesticides dans les denrées riches en lipides
16. Analyse des résidus de pesticides dans les fruits et légumes
17. Analyse des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires: méthodes mono-résidus
18. Analyse des métaux lourds dans les denrées alimentaires
19. Analyse des mycotoxines dans les denrées alimentaires
20. Analyse des hydrocarbures polycycliques aromatiques dans les denrées alimentaires
21. Analyse des dioxines et des polychlorobiphényles (PCB) dans les denrées alimentaires