

---

# Ordonnance du DFE sur l'hygiène dans la production laitière (OHyPL)

Modification du (PROJET 01.10.2007)

---

*Le Département Fédéral de l'Economie*  
*arrête:*

I

L'ordonnance du 23 novembre 2005<sup>1</sup> sur l'hygiène dans la production laitière est modifiée comme suit:

*Preamble*

*vu l'art. 2 de l'ordonnance sur la qualité du lait du 23 novembre 2005<sup>2</sup> et l'art. 7 al. 1 de l'ordonnance du 23 novembre 2005<sup>3</sup> sur la production primaire*

*Art. 6 al. 4*

<sup>4</sup> Les résultats des contrôles sont à consigner par écrit et à conserver pendant trois ans.

*Art. 8 al. 2 let. a*

<sup>2</sup> Le lait doit satisfaire aux exigences suivantes. Lors de la fixation de ces exigences, pour chaque critère, à l'exception du point de congélation, il a été tenu compte de la variabilité des résultats due à la méthode de mesure utilisée:

a. Lait de vache

Critère	Méthode	Exigence
Charge en germes	Dénombrement suivant le principe optique de fluorescence	< 80 000 UFCeq/ml
Teneur en cellules	Dénombrement suivant le principe optique de fluorescence	< 350 000 cellules/ml
Substances inhibitrices	Test d'inhibition microbiologique	non détectables

<sup>1</sup> SR 916.351.021.1

<sup>2</sup> SR 916.351.0

<sup>3</sup> SR 916.020

---

Point de congélation	Cryoscopie	$\leq -0,520$ °C
----------------------	------------	------------------

---

*Art. 10 al. 4 (nouveau)*

<sup>4</sup> Selon l'article 66<sup>bis</sup> de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005<sup>4</sup> sur les denrées alimentaires d'origine animale, la fourniture de colostrum est autorisée jusqu'à cinq jours après la mise bas. Le colostrum doit être séparé de l'autre lait et identifié en tant que tel pour pouvoir être livré. Il est interdit de mélanger le colostrum au lait cru. Les prescriptions hygiéniques en matière de production laitière s'appliquent en conséquence.

*Art. 14 al. 7*

Pour la fabrication de fromages au lait cru, le transformateur de lait peut fixer des températures de réfrigération différentes. La température ne doit cependant pas dépasser 18 °C et le lait doit être transformé au plus tard 18 heures après la traite la plus ancienne.

*Art. 21 dernière phrase*

Les fiches d'entretien doivent être conservées durant trois ans.

II

La présente modification entre en vigueur le....

.... 2007

Doris Leuthard

Cheffe du Département Fédéral de l'Economie

<sup>4</sup> SR 817.022.108

