

Ordonnance du DFI sur l'hygiène (OHyg)

817.024.1

du 23 novembre 2005 (Etat le 27 décembre 2005)

*Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),
vu l'art. 48, al. 1, let. a à d, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées
alimentaires et les objets usuels (ODAIUOS)¹,
arrête:*

Chapitre 1 Dispositions générales

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance:

- a. fixe les prescriptions d'hygiène générales s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires et des objets usuels;
- b. définit les exigences s'appliquant à l'hygiène du personnel des établissements du secteur alimentaire, ainsi qu'à leur formation en matière d'hygiène;
- c. précise les procédés thermiques et l'hygiène de transformation;
- d. définit les dispositions particulières en matière d'hygiène pour certaines denrées alimentaires d'origine animale;
- e. fixe les valeurs limites et les valeurs de tolérance pour les microorganismes dans les denrées alimentaires et les objets usuels.

² Les exigences spécifiques de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur la production primaire² sont réservées.

Art. 2 Exceptions

¹ L'autorité cantonale d'exécution compétente peut prévoir dans des cas particuliers des exceptions aux art. 7 à 20 pour:

- a. les producteurs qui remettent aux consommateurs exclusivement des produits primaires de leur propre production, en petites quantités, soit directement, soit par l'intermédiaire de détaillants locaux;
- b. les détaillants qui ne pratiquent que la remise directe aux consommateurs;

RO 2005 6521

¹ RS 817.02

² RS 916.020

- c. les établissements situés dans des régions géographiquement défavorisées; sont réputées telles les régions de montagne énumérées à l'annexe de la loi fédérale du 21 mars 1997 sur l'aide aux investissements dans les régions de montagne³.

² Les principes définis à l'art. 47 ODAIOUs doivent être respectés dans tous les cas.

Art. 3 Devoir de diligence

¹ La personne responsable est tenue de veiller à ce que les prescriptions d'hygiène fixées dans la présente ordonnance soient respectées à toutes les étapes de la fabrication, de la transformation et de la distribution.

² Elle doit en particulier garantir:

- a. que les prescriptions de température applicables aux denrées alimentaires seront respectées et que la chaîne du froid sera maintenue sans interruption;
- b. que les valeurs limites et les valeurs de tolérance applicables aux denrées alimentaires et aux objets usuels conformément aux annexes 1 et 2 ne seront pas dépassées.

Art. 4 Catégories de produits

L'appréciation hygiénique et microbiologique s'effectue en fonction de la catégorie de produits suivants:

- a. denrées alimentaires prêtes à la consommation:
 1. denrées prêtes à la consommation à l'état naturel,
 2. denrées rendues prêtes à la consommation par nettoyage, lavage, épluchage, séchage à l'air, broyage, acidification, fermentation, maturation ou par tout autre traitement biologique, chimique ou physique, à l'exclusion de tout traitement final par la chaleur,
 3. denrées rendues prêtes à la consommation grâce à un traitement par la chaleur (art. 27) ou après cuisson, rôtissage, cuisson au four, friture, dissolution dans un liquide bouillant;
- b. denrées alimentaires non prêtes à la consommation:
denrées non consommables en l'état pour des raisons hygiéniques, toxicologiques ou physiques et qui, pour être prêtes à la consommation, doivent subir un traitement au sens de la let. a, ch. 2 ou 3;
- c. objets usuels.

Art. 5 Valeurs limites et valeurs de tolérance pour les microorganismes

¹ Les valeurs limites fixées à l'annexe 1 expriment la concentration de microorganismes au-delà de laquelle un produit est réputé dangereux pour la santé.

³ RS 901.1

² Les valeurs de tolérance fixées à l'art. 48, al. 3, et à l'annexe 2 expriment la concentration de microorganismes dont on admet empiriquement qu'elle n'est pas dépassée lorsque les matières premières sont choisies avec soin, que les règles de bonnes pratiques de fabrication sont respectées et que le produit est conservé dans des conditions appropriées. Lorsque la valeur de tolérance est dépassée, le produit est réputé amoindri dans sa valeur marchande.

Art. 6 Méthodes d'analyse

¹ L'analyse officielle des échantillons doit être effectuée conformément aux méthodes d'analyse microbiologiques de référence figurant dans le Manuel suisse des denrées alimentaires⁴.

² D'autres méthodes d'analyse sont admises pour autant qu'il soit démontré qu'elles aboutissent aux mêmes évaluation que les méthodes de référence.

Chapitre 2 **Prescriptions générales d'hygiène s'appliquant à l'utilisation des denrées alimentaires**

Art. 7 Prescriptions générales s'appliquant aux établissements du secteur alimentaire

¹ Les locaux et les installations des établissements du secteur alimentaire doivent être propres et en bon état.

² Leur conception, leur agencement, leur construction, leur emplacement et leurs dimensions doivent permettre de satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les locaux et installations doivent pouvoir être entretenus, nettoyés et désinfectés convenablement. La contamination aéroportée doit pouvoir être évitée ou réduite autant que possible. Les espaces de travail doivent être suffisamment nombreux pour garantir une exécution hygiénique des opérations;
- b. l'encrassement, le contact avec des matériaux toxiques, le déversement de particules dans les denrées alimentaires, la formation de condensation et de moisissures indésirables sur les surfaces doivent pouvoir être évités;
- c. il y a lieu de garantir les bonnes pratiques d'hygiène, incluant également la prévention des contaminations;
- d. il y a lieu de disposer dans la mesure du nécessaire de locaux de maintenance et d'entreposage adéquats, à température contrôlée et de capacité suffisante, pour que les denrées alimentaires soient maintenues à des températures appropriées et que ces températures puissent être vérifiées et enregistrées si nécessaire;

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

- e. les systèmes d'évacuation des eaux résiduaires doivent être conçus et construits de manière à éviter tout risque de contamination des denrées alimentaires; les rigoles d'évacuation totalement ou partiellement ouvertes doivent être conçues de manière à exclure tout écoulement d'eaux résiduaires d'une zone contaminée vers une zone propre, en particulier lorsqu'il s'agit d'une zone où des denrées alimentaires sont utilisées et qu'un tel écoulement pourrait entraîner un risque élevé pour les consommateurs;
- f. les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées, doivent avoir un éclairage naturel ou artificiel suffisant;
- g. les locaux et installations doivent être exempts de tout organisme nuisible et autres parasites; il y a lieu de prévoir le cas échéant des méthodes adéquates de déparasitage;
- h. les produits de nettoyage et de désinfection ne doivent pas être entreposés dans les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

Art. 8 Prescriptions particulières s'appliquant aux locaux

¹ Les locaux servant à la préparation, à la transformation ou au traitement des denrées alimentaires doivent être conçus et agencés de manière à garantir les bonnes pratiques d'hygiène et à éviter toute contamination pendant et entre les opérations.

² Ils doivent en particulier satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les revêtements de sols doivent être parfaitement entretenus, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; ils doivent être exécutés avec des matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques; le cas échéant, il y a lieu de prévoir un système adéquat pour l'évacuation des eaux résiduaires; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- b. les surfaces murales doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être exécutées avec des matériaux étanches, hydrofuges, lavables et non toxiques; elles doivent présenter une surface lisse jusqu'à une hauteur appropriée en fonction des opérations auxquelles les locaux sont affectés. La personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- c. les plafonds, les faux plafonds et les toitures apparentes doivent être construits et ouverts de manière à empêcher l'encrassement et à réduire autant que possible la condensation, l'apparition de moisissures indésirables et le déversement de particules.
- d. les fenêtres et autres ouvertures doivent être conçues de manière à prévenir l'encrassement; celles qui donnent accès sur l'environnement extérieur doivent, en cas de besoin, être équipées d'écrans de protection anti-insectes facilement amovibles pour le nettoyage; si l'ouverture des fenêtres est de na-

ture à favoriser la contamination, les fenêtres doivent rester fermées pendant les étapes de fabrication, de transformation ou de traitement.

- e. les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent présenter une surface lisse et hydrofuge. La personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.
- f. les surfaces dans les zones utilisées où des denrées alimentaires sont utilisées, en particulier, les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire. Elles doivent être exécutées avec des matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques; la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente que les autres matériaux utilisés, si tel est le cas, sont appropriés.

³ Dans la mesure du nécessaire, il faut prévoir des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et équipements de travail. Ces dispositifs doivent être exécutés avec des matériaux résistants à la corrosion, être faciles à nettoyer et disposer d'une alimentation adéquate en eau froide et en eau chaude.

Art. 9 Dispositifs de lavage pour denrées alimentaires

¹ Il y a lieu de prévoir si nécessaire un dispositif spécifique pour le lavage des denrées alimentaires.

² Ce dispositif de lavage doit être équipé d'une alimentation en eau potable froide ou chaude selon les besoins. Il doit être régulièrement nettoyé et désinfecté si nécessaire.

Art. 10 Installations sanitaires

¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent être pourvus de toilettes en nombre suffisant, équipées d'une chasse d'eau et raccordées au réseau d'égouts. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

² Ils doivent être pourvus de lavabos en nombre suffisant et judicieusement situés, équipés d'eau courante, chaude et froide, et munis de l'équipement nécessaire au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains.

³ Toutes les installations sanitaires doivent disposer d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

Art. 11 Ventilation

¹ Les locaux utilisés pour les denrées alimentaires doivent disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique.

² Il importe d'éviter tout flux d'air pulsé d'une zone contaminée vers une zone propre.

³ Les systèmes de ventilation doivent être conçus de manière à faciliter l'accès aux filtres et aux autres éléments à nettoyer ou à remplacer.

Art. 12 Installations mobiles ou provisoires et distributeurs automatiques

¹ Les étals, les tentes-marquises, les véhicules-magasins et autres installations mobiles ainsi que les distributeurs automatiques doivent, dans la mesure du possible, être installés, conçus, construits, nettoyés et entretenus de manière à éviter autant que possible la contamination, en particulier par les animaux, les organismes nuisibles et autres parasites.

² Selon les cas, il y a lieu de satisfaire en particulier aux exigences suivantes:

- a. des installations appropriées (notamment: dispositifs adéquats pour le lavage et le séchage hygiéniques des mains, installations sanitaires et vestiaires hygiéniques) doivent être prévues pour l'hygiène personnelle;
- b. les surfaces en contact avec les denrées alimentaires doivent être parfaitement entretenues, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; elles doivent être exécutées avec des matériaux lisses, lavables, résistants à la corrosion et non toxiques.
- c. des dispositifs adéquats doivent être prévus pour le nettoyage et, au besoin, la désinfection des outils et des équipements de travail.
- d. le lavage des denrées alimentaires doit pouvoir s'effectuer le cas échéant dans des conditions hygiéniques irréprochables;
- e. une alimentation en eau potable permettant de disposer d'une quantité suffisante d'eau chaude ou froide, doit être assurée.
- f. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être prévus pour l'entreposage et l'élimination hygiéniques des substances et déchets susceptibles de mettre en danger la santé ou non comestibles.
- g. des équipements ou des dispositifs adéquats doivent être prévus pour maintenir les denrées alimentaires dans des conditions de température adéquates et contrôlables.
- h. les denrées alimentaires doivent être conservées dans des conditions permettant d'éviter autant que possible les risques de contamination.

Art. 13 Transport

¹ Les conteneurs servant au transport des denrées alimentaires doivent être propres et en bon état de manière à ce que les denrées alimentaires soient protégées contre toute contamination et doivent être conçus et construits de manière à pouvoir être convenablement nettoyés ou désinfectés si nécessaire.

² S'il existe un risque que les denrées alimentaires soient contaminées par d'autres marchandises transportées, les conteneurs doivent être réservés exclusivement au transport des denrées alimentaires.

³ Lorsque des conteneurs sont utilisés pour transporter d'autres marchandises que des denrées alimentaires ou pour transporter simultanément différentes denrées alimentaires, il y a lieu, le cas échéant, de séparer strictement les différents produits.

⁴ Les denrées alimentaires en vrac à l'état liquide, granulaire ou poudreux doivent être transportées dans des conteneurs ou citernes réservés au transport des denrées alimentaires. Ces conteneurs doivent porter une mention clairement visible et indélébile, dans l'une des langues officielles, indiquant qu'il s'agit d'un conteneur exclusivement réservé au transport de denrées alimentaires.

⁵ Lorsque des conteneurs ont été utilisés pour transporter des produits autres que des denrées alimentaires ou pour transporter des denrées alimentaires différentes, ils doivent être nettoyés avec soin entre deux chargements.

⁶ Les denrées alimentaires chargées dans des conteneurs doivent être disposées et protégées de manière à réduire autant que possible le risque de contamination.

⁷ Les conteneurs destinés au transport de denrées alimentaires à température contrôlée doivent être conçus de manière à ce que la conservation des denrées alimentaires puisse s'effectuer dans des conditions de température adéquates et contrôlables.

Art. 14 Equipements

¹ Les récipients, les appareils, les instruments, les équipements et autres objets entrant en contact avec des denrées alimentaires (équipements) doivent satisfaire aux exigences suivantes:

- a. ils doivent être régulièrement nettoyés avec soin et désinfectés si nécessaire pour éviter tout risque de contamination; font exception les récipients et emballages perdus.
- b. ils doivent être conçus, construits et entretenus de manière à réduire autant que possible le risque de contamination.
- c. ils doivent être installés de manière à permettre un nettoyage convenable des équipements et des environs immédiats.
- d. ils doivent être munis si nécessaire d'un dispositif de contrôle approprié.

² S'il est nécessaire d'utiliser des additifs chimiques pour prévenir la corrosion des équipements et des récipients, ceux-ci doivent être utilisés conformément aux bonnes pratiques professionnelles.

Art. 15 Présence d'animaux de compagnie

¹ Les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées sont interdits d'accès aux animaux, même détenus ou accompagnés.

² Font exception:

- a. les chiens-guides qui conduisent ou accompagnent une personne handicapée;
- b. les chiens dans la salle à manger des établissements de restauration, à condition que la personne responsable l'autorise.

Art. 16 Déchets

¹ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être retirés le plus rapidement possible des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

² Ils doivent être conservés dans des récipients munis d'un dispositif de fermeture. Ces récipients doivent être adéquats, en parfait état, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

³ Les déchets alimentaires, sous-produits non comestibles et autres déchets doivent être entreposés et éliminés de manière adéquate.

⁴ Les locaux à déchets doivent être conçus et tenus de manière à rester propres et exempts d'animaux et autres parasites. Ils seront refroidis si nécessaire.

⁵ Les déchets doivent être éliminés de manière hygiénique. Ils ne doivent pas constituer une source de contamination directe ou indirecte pour les denrées alimentaires.

⁶ Pour tout autre récipient ou système d'élimination, la personne responsable doit pouvoir démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'il s'agit d'une solution appropriée.

Art. 17 Alimentation en eau

¹ Les établissements du secteur alimentaire doivent être équipés d'une alimentation en eau potable permettant de disposer d'eau en quantité suffisante, conformément à l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'eau potable, l'eau de source et l'eau minérale⁵, en quantité suffisante.

² Le recours à l'eau potable est indispensable dès lors que toute contamination des denrées alimentaires doit être évitée.

³ L'eau traitée pour servir à la transformation de denrées alimentaires ou pour servir d'ingrédient ne doit présenter aucune source de risque microbiologique, chimique ou physique et doit satisfaire aux mêmes exigences que l'eau potable.

⁴ La glace entrant en contact avec les denrées alimentaires ou susceptible de contaminer celles-ci doit être fabriquée à partir d'eau potable. Elle doit être fabriquée, manipulée et entreposée dans des conditions excluant toute contamination.

⁵ La vapeur entrant directement en contact avec des denrées alimentaires ne doit contenir aucune substance présentant un risque pour la santé ou susceptible de contaminer lesdites denrées.

⁶ L'eau non potable utilisée pour la lutte contre l'incendie, la production de vapeur ou la réfrigération, ou à d'autres fins analogues, doit circuler dans un système séparé et être dûment identifiée en tant que telle. Le système d'eau non potable ne doit en aucun cas être raccordé au réseau d'eau potable ni pouvoir refluer dans ce réseau.

⁵ RS 817.022.102

Art. 18 Matières premières, ingrédients et denrées alimentaires

¹ La personne responsable ne doit pas accepter les matières premières ou ingrédients dont elle sait ou dont elle a tout lieu de supposer qu'ils sont contaminés par des parasites, des microorganismes pathogènes ou des substances toxiques, décomposées ou étrangères, au point qu'ils demeurent impropres à la consommation, même après triage, prétraitement ou transformation hygiéniquement irréprochable.

² Les aliments crus, non prêts à la consommation, doivent être conservés à l'écart des aliments prêts à la consommation. Lors de la transformation et de la préparation (lavage, épluchage, etc.), il y a lieu de prendre les dispositions nécessaires pour séparer les aliments crus des aliments prêts à la consommation.

³ Les matières premières et les ingrédients entreposés dans un établissement du secteur alimentaire doivent être conservés dans des conditions propres à éviter toute détérioration dangereuse pour la santé et à protéger contre toute contamination.

⁴ Les denrées alimentaires doivent être protégées contre toute contamination les rendant impropres à la consommation lors de la fabrication, de la transformation, du traitement, de l'entreposage, de l'emballage, de la remise et du transport.

⁵ Les substances dangereuses pour la santé ou impropres à la consommation doivent être étiquetées en conséquence et entreposées à part dans des récipients fermés.

Art. 19 Vente en vrac de denrées alimentaires

¹ Les denrées alimentaires qui sont proposées à la vente en vrac et en libre service dans des points de vente ou des établissements de restauration ou qui sont accessibles d'une autre manière au consommateur ne doivent pas subir d'altération du fait qu'elles ne sont pas emballées.

² Des accessoires et emballages appropriés doivent être mis à disposition pour le libre service.

Art. 20 Conditionnement et emballage des denrées alimentaires

¹ Les matériaux de conditionnement et d'emballage ne doivent pas être une source de contamination pour les denrées alimentaires. Il y a lieu en particulier de s'assurer du bon état et de la propreté des récipients en métal ou en verre avant usage.

² Les matériaux de conditionnement et d'emballage doivent être entreposés dans des conditions propres à éviter toute contamination.

³ Les matériaux de conditionnement et d'emballage qui sont réutilisés pour les denrées alimentaires doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire.

Chapitre 3 Hygiène personnelle et formation

Art. 21 Hygiène personnelle

¹ Toute personne qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire doit veiller à avoir une hygiène personnelle et une propreté adéquates lorsqu'elle utilise des denrées alimentaires.

² Les vêtements et, si nécessaire, les vêtements de protection doivent être propres et adéquats.

³ Les établissements du secteur alimentaire doivent disposer de toilettes en nombre suffisant ainsi que de vestiaires et d'installations permettant d'assurer une hygiène personnelle adéquate.

⁴ La personne responsable doit sensibiliser le personnel aux problèmes d'hygiène, notamment à l'hygiène des mains, à l'hygiène corporelle et à la propreté des vêtements.

Art. 22 Personnes malades ou blessées

¹ L'accès aux locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées est interdit à toute personne souffrant d'une maladie aiguë, transmissible par les denrées alimentaires.

² L'accès aux locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées est interdit aux personnes qui continuent à éliminer des agents pathogènes après guérison, ou qui présentent une blessure infectée, une lésion cutanée ou toute autre pathologie analogue, à moins que des mesures hygiéniques appropriées ne permettent d'exclure toute contamination directe ou indirecte des denrées alimentaires.

³ Toute personne atteinte d'une maladie transmissible par les denrées alimentaires qui travaille dans un établissement du secteur alimentaire et est susceptible d'entrer en contact avec des denrées alimentaires doit en informer immédiatement la personne responsable, en indiquant sa maladie, ses symptômes et, si possible, les causes.

⁴ Si plusieurs cas de maladies transmissibles par les denrées alimentaires font simultanément leur apparition au sein d'un établissement du secteur alimentaire, la personne responsable est tenue d'en informer l'autorité cantonale d'exécution compétente.

Art. 23 Formation et surveillance

¹ La personne responsable doit veiller à ce que les employés se trouvant en contact avec les denrées alimentaires soient encadrés et reçoivent des instructions ou une formation en matière d'hygiène alimentaire.

² La personne responsable doit veiller à ce que les employés responsables de la mise au point et de l'application de la méthode HACCP⁶ aient reçu une formation appropriée sur l'application des principes HACCP.

Art. 24 Accès des personnes étrangères à l'établissement

La personne responsable règle l'accès des personnes étrangères à l'établissement (par ex. les visiteurs) aux zones utilisées pour les denrées alimentaires et fixe les mesures d'hygiène à observer.

Chapitre 4 Procédés thermiques et hygiène de transformation

Art. 25 Réfrigération

¹ Les matières premières, les ingrédients, les produits intermédiaires et les produits finis susceptibles de favoriser la prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines doivent être conservés à des températures empêchant autant que possible tout phénomène de cette nature.

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 et 2 pour les microorganismes doivent être en particulier respectées lors de la remise au consommateur et jusqu'à la date limite de consommation.

³ La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Il peut toutefois être dérogé pendant de courtes périodes aux conditions de températures prescrites si la préparation, le transport, l'entreposage et la remise de la denrée alimentaire ou la restauration l'exigent et à condition que cela n'entraîne pas de risque pour la santé des consommateurs.

Art. 26 Surgélation

¹ Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être surgelées aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique.

² La surgélation doit s'effectuer de manière à modifier le moins possible la composition ainsi que les caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques des denrées alimentaires.

³ Les produits surgelés doivent être conservés à une température égale ou inférieure à -18°C . La chaîne du froid ne doit pas être interrompue. Cette température peut être moins basse pendant une courte durée durant le transport ou lors du dégivrage des appareils frigorifiques chez le détaillant. La température des produits doit toutefois rester inférieure ou égale à -15°C dans les couches superficielles.

⁶ Hazard Analysis and Critical Control Points

⁴ Les produits surgelés doivent être préemballés. Font exception à cette règle les matières premières et les produits intermédiaires destinés à la transformation industrielle ou artisanale.

⁵ La décongélation des produits surgelés doit être effectuée de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines dans les denrées alimentaires. Pendant la décongélation, les denrées alimentaires doivent être soumises à des températures qui n'entraînent pas de risque pour la santé. Tout liquide de décongélation susceptible de présenter un risque pour la santé doit pouvoir s'écouler de manière appropriée. Après leur décongélation, les denrées alimentaires doivent être traitées de manière à réduire autant que possible le risque de prolifération de microorganismes pathogènes ou la formation de toxines.

⁶ Seuls sont admis en contact direct avec les denrées alimentaires surgelées les agents frigorigènes suivants:

- a. l'air;
- b. l'azote;
- c. le dioxyde de carbone.

Art. 27 Traitements par la chaleur

¹ Les denrées alimentaires qui s'y prêtent peuvent être soumises à un traitement par la chaleur aux fins d'en prolonger la durée de conservation ou d'en améliorer la sécurité hygiénique et microbiologique. Les traitements par la chaleur doivent être appliqués de manière à modifier le moins possible leur composition ainsi que leurs caractéristiques physiques, nutritionnelles et organoleptiques.

² Les denrées alimentaires sont réputées:

- a. pasteurisées lorsqu'elles ont été portées à une température d'au moins 63 °C et maintenues à cette température ou à une température plus élevée pendant le temps nécessaire à l'élimination de tous les germes végétatifs pathogènes;
- b. chauffées à ultra-haute température (UHT) lorsqu'elles ont été maintenues pendant quelques secondes à des températures situées entre 135 °C et 155 °C jusqu'à l'élimination complète des microorganismes et des spores capables de proliférer;
- c. stérilisées lorsqu'elles ont été soumises à un procédé de chauffage garantissant que la denrée alimentaire, dans des conditions normales d'entreposage, ne pourra s'altérer ni du point de vue microbien, ni du point de vue enzymatique.

³ D'autres traitements par la chaleur sont admis dans le cadre de l'al. 1. Sont réservées les dispositions spécifiques fixées au chapitre 5.

⁴ Les denrées alimentaires remises au consommateur dans des récipients fermés hermétiquement doivent satisfaire aux prescriptions suivantes:

- a. tout traitement par la chaleur doit amener chaque élément du produit traité à une température donnée pendant un laps de temps déterminé; il y a lieu d'éviter toute contamination du produit pendant ce processus.
- b. la personne responsable doit régulièrement vérifier, notamment à l'aide de dispositifs automatiques, les principaux paramètres pertinents tels que la température, la pression, le scellement et l'état microbiologique, afin d'assurer que le processus utilisé atteigne les objectifs voulus.
- c. il y a lieu de veiller à ce que l'eau utilisée pour le refroidissement des récipients après le chauffage ne constitue pas une source de contamination pour les denrées alimentaires.
- d. le processus utilisé doit correspondre à une norme reconnue au niveau international.

Art. 28 Maintien au froid, maintien au chaud

¹ Lorsque des denrées alimentaires ou des mets doivent être conservés ou servis à basse température, ils doivent être réfrigérés aussi rapidement que possible après le traitement par la chaleur ou après leur préparation spécifique à une température n'entraînant pas de risque pour la santé et retardant leur altération.

² Les mets servis chauds au consommateur doivent être maintenus à des températures empêchant la prolifération des microorganismes nuisibles.

³ Le maintien au froid et le maintien au chaud des denrées alimentaires et des mets doivent être assurés en permanence à l'aide de dispositifs thermométriques adéquats et d'installations adaptées à la réfrigération, à la surgélation ou au maintien au chaud et surveillés dans le cadre de l'autocontrôle.

Chapitre 5 **Dispositions spécifiques s'appliquant aux denrées alimentaires** **d'origine animale**

Section 1 **Viande et produits dérivés**

Art. 29 Etablissements de découpe et de fabrication

¹ Les établissements de découpe et de fabrication doivent être conçus de manière à éviter toute contamination de la viande et des produits dérivés. Il y a lieu de veiller en particulier:

- a. à ce que les opérations se déroulent en continu;
- b. à ce que les différents lots de production soient séquencés; ou
- c. à ce que la viande à transformer soit introduite dans les locaux de travail au fur et à mesure des besoins.

² L'établissement doit disposer:

- a. de locaux séparés permettant d'entreposer la viande et les produits emballés à l'écart de la viande et des produits non emballés, à moins que les produits ne soient entreposés à des moments différents ou dans des conditions telles que les emballages et le mode d'entreposage ne puissent constituer une source de contamination pour la viande;
- b. de dispositifs pour l'hygiène des mains du personnel manipulant les viandes nues, conçus pour prévenir la diffusion des contaminations;
- c. de dispositifs pour la désinfection des instruments de travail avec de l'eau chaude à une température d'au moins 82 °C ou de tout autre système d'effet équivalent;
- d. de locaux dont l'équipement garantit que les travaux de découpe, de désossage, de tranchage, de fabrication de préparations à base de viande, de conditionnement et d'emballage s'effectuent à une température ambiante maximale de 12 °C ou dans un système ayant un effet équivalent, afin de maintenir la viande et les préparations à base de viande aux températures fixées à l'art. 31, al. 1.

³ L'al. 2, let. d, ne s'applique qu'aux établissements possédant une autorisation d'exploitation au sens de l'art. 13, al. 1, ODAIOUs.

Art. 30 Découpe de la viande

¹ La viande peut être découpée avant d'avoir atteint les températures fixées à l'art. 31, al. 1, lorsque l'atelier de découpe se trouve sur le même site que les abattoirs ou que les carcasses fraîchement abattues ont été transportées jusqu'au lieu de transformation, dans les 2 heures après l'abattage.

² Si un établissement est agréé pour la découpe de viandes issues de différentes espèces animales, il y a lieu de prendre toutes les mesures nécessaires pour éviter les contaminations croisées. Les opérations de découpe doivent être effectuées à des moments ou dans des locaux distincts.

Art. 31 Prescriptions de température

¹ La viande et les produits dérivés doivent être réfrigérés aussi rapidement que possible après abattage ou fabrication et doivent être maintenus aux températures suivantes:

- a. viande d'ongulés domestiques, de reptiles d'élevage et de gibier (sauf oiseaux sauvages, lapins sauvages et lièvres): 7 °C;
- b. viande de volaille domestique, de ratites, de lapins domestiques, d'oiseaux sauvages, de lapins sauvages, de lièvres, de marmottes et de ragondins: 4 °C;
- c. préparations et produits à base de viande: 4 °C;

- d. sous-produits d'abattage (abats, sang) des espèces animales visées à l'art. 2, let. a à e, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAIAn)⁷: 3 °C;
- e. viande hachée: 2 °C.

² S'agissant de la viande d'ongulés domestiques, il y a lieu de prévoir une ventilation adéquate durant la réfrigération afin d'éviter toute formation d'eau de condensation sur les viandes.

³ La viande et les produits dérivés destinés à la surgélation doivent être immédiatement surgelés et doivent être conservés à l'état surgelé pendant l'entreposage et le transport. Il faut tenir compte d'une éventuelle période de stabilisation avant la congélation.

⁴ Les températures fixées à l'al. 1 doivent être respectées lors du transport. Font exception à cette règle les transports immédiats de carcasses fraîchement abattues jusqu'au lieu de transformation, dans les 2 heures après l'abattage.

⁵ La viande et les produits dérivés présentés à la vente doivent être maintenus à une température n'excédant pas 5 °C.

⁶ Les prescriptions de température ne s'appliquent pas:

- a. aux produits stérilisés;
- b. aux produits de charcuterie crus à maturation interrompue;
- c. aux produits de charcuterie crus et aux produits crus rubéfiés;
- d. aux autres produits à base de viande dont la valeur a_w est inférieure à 0,93.

Art. 32 Viande hachée et préparations à base de viande

¹ La viande congelée utilisée pour la fabrication de viande hachée ou de préparations à base de viande doit être désossée avant sa congélation.

² Si la viande hachée est fabriquée à partir de viande réfrigérée, cette opération doit intervenir après l'abattage dans les délais suivants:

- a. pour la volaille domestique: 3 jours;
- b. pour tous les autres animaux: 6 jours;
- c. pour les viandes de bœuf et de veau désossées et emballées sous vide: 15 jours.

³ La viande hachée et les préparations à base de viande doivent être conditionnées ou emballées immédiatement après la fabrication et réfrigérées ou surgelées aux températures fixées à l'art. 31, al. 1.

⁴ La viande hachée et les préparations à base de viande ne doivent pas être recongelées après décongélation.

⁷ RS 817.022.108

⁵ Sont admis chez les détaillants:

- a. des écarts par rapport aux délais fixés à l'al. 2, pour autant que la sécurité des denrées alimentaires soit garantie en tout temps;
- b. la vente de viande hachée non emballée et de préparations à base de viande non emballées.

Art. 33 Viande séparée mécaniquement

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

- a. si elles proviennent directement d'un abattoir sur place: 7 jours;
- b. dans les autres cas: 5 jours, sauf pour les carcasses de volaille domestique: 3 jours.

² Si la séparation mécanique n'intervient pas immédiatement après le désossage, les os charnus doivent être entreposés et transportés surgelés ou à une température ne dépassant pas 2 °C.

³ Les os charnus congelés ne doivent pas être recongelés après décongélation.

⁴ Si la viande séparée mécaniquement n'est pas utilisée immédiatement après son obtention, elle doit être réfrigérée à une température ne dépassant pas 2 °C. Si la viande séparée mécaniquement n'est pas traitée dans les 24 heures qui suivent la mise en réfrigération, elle doit être surgelée, conditionnée et emballée à l'état surgelé dans les 12 heures après son obtention.

⁵ Une fois congelée, la viande séparée mécaniquement ne doit pas être entreposée pendant plus de 3 mois. Elle ne doit pas être recongelée après décongélation.

Section 2 Estomacs, vessies et boyaux traités

Art. 34

Les estomacs, vessies et boyaux traités doivent être refroidis et maintenus aux températures fixées à l'art. 31, al. 1. Ils ne peuvent être conservés à température ambiante que s'ils ont été salés, blanchis ou séchés.

Section 3 Gélatine et collagène

Art. 35 Fabrication de la gélatine

¹ Les matières premières servant à la fabrication de la gélatine doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur obtention.

² Peuvent être transportés et entreposés à température ambiante:

- a. les os dégraissés et séchés ou l'osséine;
- b. les peaux salées, séchées et chaulées;
- c. les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide.

³ Le processus de fabrication de la gélatine destinée à la consommation humaine doit garantir:

- a. que les os de ruminants sont soumis à un procédé 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 2 jours, puis à un traitement alcalin mettant en œuvre une solution de chaux saturée (pH > 12,5) pendant une période d'au moins 20 jours avec stérilisation à 138–140 °C pendant 4 secondes;
- b. que les autres matières premières sont soumises à un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages; le pH doit être rectifié en conséquence; la gélatine doit être extraite par une ou plusieurs opérations de chauffage successives, suivies d'une purification par filtrage et d'une stérilisation.

⁴ Tout autre procédé peut être appliqué s'il est jugé équivalent.

⁵ Les établissements qui fabriquent de la gélatine conformément aux exigences applicables à la gélatine destinée à la consommation humaine peuvent aussi fabriquer et entreposer de la gélatine non destinée à la consommation humaine.

Art. 36 Fabrication du collagène

¹ Les matières premières servant à la fabrication du collagène doivent être transportées et entreposées à l'état réfrigéré ou congelé, à moins que leur transformation n'intervienne dans les 24 heures suivant leur obtention.

² Peuvent être transportés et entreposés à température ambiante:

- a. les os dégraissés et séchés ou l'osséine;
- b. les peaux salées, séchées et chaulées;
- c. les peaux ayant subi un traitement alcalin ou acide.

³ Le processus de fabrication du collagène doit garantir que les matières premières sont soumises à un traitement comportant un lavage, une adaptation du pH utilisant un traitement acide ou alcalin suivi d'un ou de plusieurs rinçages, d'un filtrage et d'une extrusion.

⁴ Tout autre procédé peut être appliqué s'il est jugé équivalent.

⁵ Après avoir été soumis au procédé visé à l'al. 2 ou 3, le collagène peut subir un processus de séchage.

⁶ Les établissements qui fabriquent du collagène conformément aux exigences applicables au collagène destiné à la consommation humaine peuvent aussi fabriquer et entreposer du collagène non destiné à la consommation humaine.

Section 4 Graisses animales fondues et cretons

Art. 37 Etablissements de collecte et de transformation

¹ Les établissements chargés de la collecte des matières premières et de leur transport jusqu'aux établissements de transformation doivent être équipés d'installations pour l'entreposage des matières premières à une température ne dépassant pas 7 °C.

² Chaque établissement de transformation doit comporter:

- a. des installations de réfrigération;
- b. un local d'expédition, à moins que l'établissement n'expédie les graisses animales fondues que par citerne;
- c. le cas échéant, des équipements appropriés pour la préparation des produits à base de graisses animales fondues, avec addition d'autres denrées alimentaires ou d'assaisonnements.

Art. 38 Matières premières

¹ Les matières premières servant à la fabrication de graisses animales fondues et de cretons doivent être transportées et entreposées dans de bonnes conditions d'hygiène et à une température interne ne dépassant pas 7 °C avant d'être fondues. Elles peuvent toutefois être entreposées et transportées sans réfrigération active pour autant qu'elles soient fondues dans les 12 heures suivant le jour de leur obtention.

² Les cretons qui sont obtenus à une température inférieure ou égale à 70 °C doivent être entreposés:

- a. à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période de 24 heures au maximum; ou
- b. à l'état surgelé.

³ Les cretons qui sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et qui ont un taux d'humidité supérieur ou égal à 10 % (m/m) doivent être entreposés:

- a. à une température ne dépassant pas 7 °C pendant une période de 48 heures au maximum ou à toute combinaison de durée et de température ayant le même effet ou
- b. à l'état surgelé.

⁴ Les cretons qui sont obtenus à une température supérieure à 70 °C et qui ont un taux d'humidité inférieur à 10 % (m/m) ne font l'objet d'aucune prescription d'entreposage particulière.

Section 5 Mollusques bivalves vivants

Art. 39

¹ Les mollusques bivalves vivants doivent être entreposés, transportés et maintenus à une température qui n'affecte pas leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires.

² Les mollusques bivalves vivants ne doivent pas être réimmergés ni aspergés d'eau après leur conditionnement pour la vente au détail.

³ Les al. 1 et 2 s'appliquent également aux échinodermes, aux tuniciers et aux gastéropodes marins lorsqu'ils sont mis vivants sur le marché.

Section 6 Produits de la pêche

Art. 40 Halles de criée et marchés de gros

¹ Les halles de criée et les marchés de gros dans lesquels les produits de la pêche sont vendus doivent disposer d'installations séparées pour l'entreposage des produits de la pêche saisis ou déclarés impropres à la consommation humaine.

² Pendant la vente ou l'entreposage des produits de la pêche:

- a. les locaux ne doivent pas être utilisés à d'autres fins;
- b. les véhicules émettant des gaz d'échappement susceptibles de nuire à la qualité des produits de la pêche ne doivent pas pénétrer dans les locaux;
- c. les personnes ayant accès à ces locaux ne doivent pas y faire pénétrer d'autres animaux.

Art. 41 Produits frais de la pêche

¹ Les produits de la pêche réfrigérés et non conditionnés qui ne sont ni distribués ou expédiés ni préparés ou transformés immédiatement après leur arrivée dans l'établissement récepteur, doivent être entreposés sous glace dans un lieu approprié. Un réglage doit être effectué aussi souvent que nécessaire.

² Les produits de la pêche frais conditionnés doivent être réfrigérés à température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C).

³ Les opérations telles que l'étêtage et l'éviscération doivent être effectuées dans des conditions d'hygiène irréprochables. Les produits doivent être lavés abondamment à l'eau potable immédiatement après ces opérations.

⁴ Les opérations telles que le filetage et le tranchage doivent être réalisées de telle sorte que la contamination ou la souillure des filets et des tranches soit évitée. Les filets et les tranches ne doivent pas séjourner sur les tables de travail au-delà de la durée nécessaire à leur préparation. Les filets et les tranches doivent être conditionnés et, s'il y a lieu, emballés et réfrigérés le plus vite possible après leur préparation.

⁵ Les conteneurs utilisés pour le transport, l'expédition ou l'entreposage des produits frais de la pêche doivent être résistants à l'eau et permettre à l'eau de fonte de s'écouler sans rester en contact avec les produits.

⁶ Si les produits de la pêche sont destinés à la surgélation, ils doivent être surgelés le plus rapidement possible et conservés à l'état surgelé. Les locaux d'entreposage doivent être munis d'un système de monitoring de la température, dont la sonde thermique doit être située dans la zone la plus chaude.

Art. 42 Protection contre les parasites

¹ Les produits de la pêche ci-après doivent être congelés à des fins de protection contre les parasites à une température interne d'au moins $-20\text{ }^{\circ}\text{C}$ pendant une période d'au moins 24 heures:

- a. produits de la pêche devant être consommés crus ou pratiquement crus;
- b. produits de la pêche provenant des espèces suivantes, s'ils doivent subir un traitement de fumage à froid au cours duquel la température interne du produit de la pêche ne dépasse pas $60\text{ }^{\circ}\text{C}$:
 1. hareng,
 2. maquereau,
 3. sprat,
 4. saumon de l'Atlantique ou du Pacifique (produit sauvage).
- c. produits de la pêche marinés ou salés, si le traitement est insuffisant pour détruire les larves de nématodes.

² Le traitement visé à l'al. 1 peut être appliqué au produit cru ou au produit final.

³ Le traitement visé à l'al. 1 n'est pas requis si la personne responsable peut démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente, en se référant à des données épidémiologiques, que les caractéristiques de provenance de la pêche ne présentent aucun danger sur le plan parasitaire.

⁴ Avant d'être *mis sur le marché*, les produits de la pêche doivent être soumis à un contrôle visuel à l'œil nu pour détecter la présence de parasites visibles. Les produits de la pêche qui sont manifestement infestés de parasites ne doivent pas être remis à des fins de consommation humaine.

Art. 43 Crustacés et mollusques transformés

La cuisson des crustacés et des mollusques doit satisfaire aux exigences suivantes:

- a. les produits doivent être refroidis rapidement après la cuisson; l'eau utilisée à cet effet doit être de l'eau potable; si aucun autre moyen de conservation n'est employé, les produits doivent être refroidis à la température de la glace fondante (ne dépassant pas $2\text{ }^{\circ}\text{C}$);
- b. le décorticage ou le décoquillage doivent être effectués dans des conditions d'hygiène de nature à éviter toute contamination du produit; s'ils sont exécutés à la main, le personnel doit veiller à bien se laver les mains;

- c. après décorticage ou décoquillage, les produits cuits doivent être immédiatement congelés ou refroidis conformément à la let. a.

Art. 44 Prescriptions de température pour l'entreposage et le transport

¹ Les produits frais de la pêche, les produits de la pêche non transformés décongelés, ainsi que les produits de crustacés et de mollusques cuits et réfrigérés, doivent être entreposés et transportés à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C).

² Les produits de la pêche congelés doivent être entreposés et transportés à l'état surgelé. Font exception à cette règle les poissons entiers congelés en saumure et destinés à l'industrie de la conserve; ils peuvent être entreposés et transportés à une température ne dépassant pas -9 °C.

³ Les produits de la pêche destinés à être mis vivants sur le marché doivent être entreposés et transportés dans des conditions qui n'affectent pas leur viabilité ni la sécurité des denrées alimentaires.

⁴ Les produits de la pêche présentés à la vente doivent être maintenus aux températures suivantes:

- a. produits frais, non transformés, marinés: température de la glace fondante;
- b. produits cuits, fumés à chaud ou à froid: 5 °C.

Section 7 Cuisses de grenouille

Art. 45

Après leur préparation, les cuisses de grenouille doivent être abondamment lavées à l'eau potable courante, puis refroidies sans délai et maintenues à la température de la glace fondante (ne dépassant pas 2 °C), congelées ou transformées.

Section 8 Lait et produits laitiers

Art. 46 Lait cru issu de la traite

¹ La chaîne du froid doit être maintenue pendant le transport du lait cru jusqu'à l'établissement de transformation. La température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à son arrivée dans l'établissement de destination.

² Cette température peut ne pas être respectée si le lait est collecté ou transformé dans les deux heures suivant la traite.

Art. 47 Remise de lait cru

¹ Si le lait cru est remis préemballé directement au consommateur, il doit être nettoyé mécaniquement, refroidi à une température ne dépassant pas 5 °C et conservé à cette température jusqu'à sa remise au consommateur.

² Si le lait cru est remis en vrac, le détaillant est tenu de communiquer aux consommateurs sous une forme appropriée:

- a. le fait que le lait cru n'est pas prêt à consommer et qu'il doit être chauffé au moins à 70 °C avant toute consommation;
- b. la durée et les conditions de conservation du lait cru.

Art. 48 Etablissements de transformation laitière

¹ Le lait cru doit, à son arrivée dans l'établissement de transformation, être rapidement refroidi à une température ne dépassant pas 6 °C et conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

² Le lait peut être conservé à une température plus élevée:

- a. si la transformation commence immédiatement après la traite ou dans les 4 heures qui suivent l'arrivée du lait dans l'établissement de transformation; ou
- b. si des raisons technologiques l'imposent et que la sécurité des denrées alimentaires reste garantie en tout temps.

³ Les établissements qui fabriquent des produits laitiers doivent mettre en œuvre des procédés appropriés pour garantir que les valeurs de tolérance suivantes sont respectées avant la transformation:

- a. pour le lait cru: teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à 30 °C;
- b. pour le lait transformé: teneur en germes inférieure à 100 000 par ml à 30 °C;
- c. pour la crème: teneur en germes inférieure à 300 000 par ml à 30 °C.

⁴ Les valeurs visées à l'al. 3 doivent être vérifiées selon les méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires⁸.

Art. 49 Traitement par la chaleur

¹ Le lait est réputé 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);

⁸ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

- b. le chauffage à ultra-haute température au sens de l'art. 27, al. 2, let. b;
- c. la stérilisation au sens de l'art. 27, al. 2, let. c;
- d. tout autre procédé permettant d'obtenir une conservabilité et une hygiénisation équivalentes ou supérieures par rapport aux procédés cités à la let. a.

² Le lait peut être soumis à une pasteurisation unique avant d'être chauffé à ultra-haute température ou stérilisé.

³ Le traitement par la chaleur du lait cru et des produits laitiers doit satisfaire aux exigences visées à l'art. 27 ainsi qu'aux principes HACCP.

⁴ Les établissements qui fabriquent des produits laitiers à partir de lait cru doivent mettre en place des procédés propres à garantir en tout temps la sécurité des denrées alimentaires.

Art. 50 Traitement consécutif du lait traité par la chaleur

¹ Le lait prêt à la consommation doit être conditionné immédiatement après le dernier traitement par la chaleur dans des récipients fermés empêchant toute contamination. Le système de fermeture doit être conçu de manière telle qu'après ouverture, la preuve de l'ouverture reste manifeste et aisément contrôlable.

² Le lait pasteurisé doit être refroidi immédiatement après le traitement par la chaleur à une température ne dépassant pas 5 °C et conservé à cette température jusqu'à sa remise au consommateur.

³ Le lait chauffé à ultra-haute température et le lait stérilisé ne doivent en aucun cas être soumis à un nouveau traitement par la chaleur.

Art. 51 Remise de lait prêt à la consommation

¹ Le lait chauffé à ultra-haute température et le lait stérilisé ne peuvent être remis qu'à l'état préemballé, excepté dans la restauration et la restauration collective.

² Le lait pasteurisé peut être vendu en vrac directement au consommateur si le système de débit (récipient, tireuse, etc.) garantit un prélèvement sans contamination. Le détaillant est tenu d'informer les consommateurs sur la durée et les conditions de conservation du lait.

Art. 52 Prescriptions de température pour les produits laitiers

¹ Les produits laitiers doivent être refroidis après leur fabrication à une température ne dépassant pas 5 °C et conservés à cette température jusqu'à leur remise au consommateur.

² Font exception à cette règle, les produits UHT avant ouverture et les produits stabilisés à température ambiante à des fins de conservabilité.

Art. 53 Lait et produits laitiers provenant d'autres mammifères que la vache
¹ Les art. 46 à 52 s'appliquent par analogie aux laits provenant d'autres mammifères que la vache et aux produits laitiers qui en sont dérivés.

² Si le lait ne peut pas être soumis à un traitement par la chaleur pour des raisons de technique de production (p. ex. lait de jument), la personne responsable doit garantir la sécurité des denrées alimentaires au moyen d'une assurance-qualité adaptée au produit.

Section 9 Œufs et ovoproduits

Art. 54 Œufs

¹ Les œufs doivent être, jusqu'à la remise au consommateur, maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et sous-traités à l'action directe du soleil.

² Ils doivent être entreposés et transportés à une température propre à préserver de façon optimale leurs qualités hygiéniques. La température doit si possible être constante.

³ Ils doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas 21 jours après la ponte.

Art. 55 Etablissements de transformation des oeufs

Les établissements de transformation des œufs doivent être conçus, construits et équipés de façon à assurer la séparation des opérations, notamment:

- a. le lavage, le séchage et la désinfection des œufs, pour autant que cela soit effectué;
- b. le cassage des œufs, la collecte de leur contenu et l'enlèvement des morceaux de coquille et de membrane.

Art. 56 Séparation des œufs d'espèces animales différentes

¹ Les œufs autres que les œufs de poule, de dinde ou de pintade doivent être traités et transformés séparément.

² Tous les équipements doivent être nettoyés et désinfectés avant toute nouvelle opération de transformation des œufs de poule, de dinde ou de pintade.

Art. 57 Procédure de fabrication des ovoproduits

¹ Les œufs doivent être cassés de manière à réduire au minimum la contamination, en particulier en veillant à séparer de façon appropriée cette opération des autres.

² Les œufs fêlés doivent être transformés dès que possible.

³ Le contenu des œufs ne doit pas être extrait par centrifugation ni écrasement. De même, il est interdit d'utiliser la centrifugation de coquilles vides pour extraire des résidus de blancs d'œufs destinés à la consommation humaine.

⁴ Après cassage, l'œuf doit être intégralement soumis, aussi rapidement que possible, à une transformation visant à éliminer les risques microbiologiques ou à les ramener à un niveau acceptable. Un lot dont la transformation a été insuffisante peut être soumis sans délai à une nouvelle transformation dans le même établissement, à condition que cette transformation le rende propre à la consommation humaine.

⁵ Le traitement visé à l'al. 4 n'est pas requis pour le blanc d'œuf servant à la fabrication d'albumine séchée ou cristallisée destinée à subir par la suite un traitement par la chaleur.

⁶ Si un lot est classé impropre à la consommation humaine, il doit être dénaturé afin qu'il ne puisse pas être utilisé pour la consommation humaine.

⁷ Si la transformation n'est pas effectuée immédiatement après le cassage, les œufs liquides doivent être entreposés soit à l'état congelé, soit à une température ne dépassant pas 4 °C. Cette période d'entreposage à l'état non congelé ne doit pas dépasser 48 heures; toutefois, ces exigences ne s'appliquent pas aux produits qui doivent faire l'objet d'un désucrage si le processus de désucrage est réalisé dès que possible.

⁸ Les produits qui n'ont pas été stabilisés pour la conservation à température ambiante doivent être refroidis à une température ne dépassant pas 4 °C.

⁹ Les produits à congeler doivent être immédiatement surgelés après leur traitement.

Section 10 Dénrées alimentaires composées

Art. 58

Si des matières premières d'origine animale sont utilisées pour fabriquer une denrée alimentaire qui contient également des ingrédients d'origine végétale (p. ex. ravioli), les matières premières d'origine animale doivent être obtenues et transformées conformément aux dispositions du présent chapitre et de l'ODAIA⁹.

Chapitre 6 Dispositions finales

Art. 59 Modification des annexes

L'Office fédéral de la santé publique adapte régulièrement les annexes de la présente ordonnance selon l'évolution des connaissances scientifiques et techniques ainsi que des législations des principaux partenaires commerciaux de la Suisse.

⁹ RS 817.022.108

Art. 60 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 26 juin 1995 sur l'hygiène¹⁰ est abrogée.

Art. 61 Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires et les objets usuels peuvent continuer d'être fabriqués jusqu'au 31 décembre 2006 selon les anciennes prescriptions d'hygiène et les anciens procédés d'hygiène.

² Aucun délai transitoire ne s'applique au lait de vache ni aux produits laitiers à base de lait de vache.

Art. 62 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} janvier 2006.

¹⁰ [RO 1995 3445, 1998 321, 2000 368, 2002 839, 2004 543]

Annexe 1
(art. 3, al. 2, let. b, 5, al. 1, et 25, al. 2)

Valeurs limites pour les microorganismes

Légende: nd = non décelable

UFC = unités formant colonie

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires¹¹

Microorganismes	Stade de préparation/Produits	Valeur limite UFC
<i>Bacillus cereus</i>	– denrées alimentaires non prêtes à consommer	10 ⁵ par g
	– denrées alimentaires prêtes à consommer, à l'exception des épices	10 ⁴ par g
	– préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes ou non à consommer	10 ³ par g
<i>Campylobacter</i> spp. thermotolérants	– eau potable	nd dans 5 l
	– denrées alimentaires prêtes à consommer	nd dans 25 g
<i>Clostridium perfringens</i>	– denrées alimentaires non prêtes à consommer	10 ⁵ par g
	– denrées alimentaires prêtes à consommer	10 ⁴ par g
	– préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes ou non à consommer	10 ³ par g
<i>Listeria monocytogenes</i>	– denrées alimentaires prêtes à consommer	10 ² par g
	– lait et produits laitiers prêts à consommer	nd dans 25 g
	– préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes ou non à consommer	nd dans 25 g
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	– cosmétiques pour bébés et cosmétiques appliqués à proximité des yeux	10 ¹ par g
<i>Salmonella</i> spp.	– eau potable	nd dans 5 l
	– préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes ou non à consommer	nd dans 50 g
	– denrées alimentaires prêtes à consommer	nd dans 25 g
Staphylocoques à coagulase positive	– denrées alimentaires non prêtes à consommer	10 ⁵ par g
	– denrées alimentaires prêtes à consommer	10 ⁴ par g
	– préparations pour nourrissons et préparations de suite, non prêtes à consommer	10 ³ par g
	– préparations pour nourrissons et préparations de suite, prêtes à consommer	10 ² par g

¹¹ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.

Annexe 2

(art. 3, al. 2, let. b, 5, al. 2, et 25, al. 2)

Valeurs de tolérance pour les microorganismes

A. Produits

Légende: UFC = unités formant colonie

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires¹²

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
1 Lait pasteurisé	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
2 Babeurre, petit-lait, boissons au lait, au petit-lait ou au babeurre	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits acidifiés.
3 Lait acidulé, yogourt ferme, brassé, liquide, avec ou sans ingrédients	Enterobacteriaceae Levures	10/g 1000/g	
4 Kéfir	Enterobacteriaceae	10/g	
5 Lait en poudre	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae	50 000/g 10/g	
6 Crème			
61 – liquide, pasteurisée	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
62 – fouettée, pasteurisée	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	1 million/g 10/g 100/g	
63 – fouettée, UHT	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae	100 000/g 10/g	
7 Fromage			
71 Fromage extra-dur ou dur ainsi que fromage râpé ou mélanges de fromages durs	<i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	10/g 100/g	Fromage râpé et mélanges pour la fondue: cf. aussi art. 42 ODAIAN ¹³ .

¹² Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Vente des publications fédérales, 3003 Berne.¹³ RS 817.022.108

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
72 Fromage mi-dur ainsi que fromage mi-dur râpé ou mélanges de fromages à pâte mi-dure	<i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	1000/g 1000/g	Fromage râpé et mélanges pour la fondue: cf. aussi art. 42 ODAIAn.
73 Fromage à pâte molle (y compris la croûte consommable)	<i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	1000/g 1000/g	
74 Fromage frais	Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	1000/g 100/g	
75 Fromage fondu, fromage fondu à tartiner, préparations au fromage fondu	Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	10/g 100/g	
8 Beurre			
81 – beurre de crème pasteurisée	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Levures	100 000/g 10/g 50 000/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable au beurre acidifié au sens de l'art. 51, al. 2, let. b, ODAIAn
82 – beurre de crème non pasteurisée	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	1 million/g 10/g 100/g	
9 Viande, produits de la pêche			
91 – viande crue, coupée en dés ou hachée, pour tartare et autres préparations à consommer cru	<i>Escherichia coli</i>	100/g	
92 – produits à base de viande, à consommer cru après maturation complète (produits crus rubéfiés et produits de charcuterie crus)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Staphylocoques à coagulase positive	100/g 100/g 1000/g	
93 – produits à base de viande, à consommer cru, après maturation interrompue (produits de charcuterie crus à maturation interrompue)	Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i> Staphylocoques à coagulase positive	10 000/g 100/g 1000/g	

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
94 – produits à base de viande, cuits en sus pour les produits non rubéfiés	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i>	1 million/g 1000/g 100/g	
95 – produits pasteurisés après emballage en sus pour les produits non rubéfiés	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae <i>Clostridium perfringens</i>	10 000/g 10/g 10/g	
96 – poissons fumés	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	1 million/g 1000/g 1000/g	
97 – produits à base de poissons, de crustacés ou de mollusques, cuits	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	100 000/g 100/g 1000/g	
10 Soupes			
101 – prêtes à consommer	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	100 000/g 10/g 100/g	
11 Pâtes alimentaires non cuites			
111 – séchées	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	100 000/g 1000/g 10 000/g	
112 – non séchées	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	1 million/g 10 000/g 1000/g	
113 – non séchées et farcies	comme 112, mais en sus: farce à base de viande: <i>Clostridium perfringens</i> farce à base végétale: <i>Bacillus cereus</i>	100/g 1000/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
12 Oeufs et ovoproduits	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	100 000/g 10/g 100/g	
13 Préparations pour nourrissons et préparations de suite			

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
131 – prêtes à consommer	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae	10 000/g 10/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
132 – non prêtes à consommer	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae	100 000/g 100/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
14 Articles de pâtisserie	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	1 million/g 10/g 100/g	La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
15 Glaces alimentaires	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	100 000/g 100/g 100/g	
16 Boissons prêtes à consommer, provenant d'un distributeur automatique	Germes aérobies mésophiles	100 000/g	

B. Eau potable, eau minérale, eau de source et glace

Légende: nd = non décelable
UFC = unités formant colonie

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
---------	-------------------	-------------------------	-----------

1 Eau potable non traitée

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
11 – à la source	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	100/ml nd/100 ml nd/100 ml	
12 – dans le réseau de distribution	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	300/ml nd/100 ml nd/100 ml	
13 – en récipients	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	
2 Eau potable traitée			
21 – après le traitement	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques	20/ml nd/100 ml nd/100 ml	
22 – dans le réseau de distribution	comme 12		
23 – en récipients	comme 13		
3 Eau minérale et eau de source			
31 – à la source	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	100/ml nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	
32 – en récipients	<i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	
4 Glace utilisée pour les mets et les boissons	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Entérocoques <i>Pseudomonas aeruginosa</i>	3000/ml nd/100 ml nd/100 ml nd/100 ml	

C. Catégories de produits

Légende: UFC = unités formant colonie

Méthodes: Méthodes de référence du Manuel suisse des denrées alimentaires

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
1 Denrées alimentaires prêtes à consommer à l'état naturel et denrées alimentaires crues, préparées pour la consommation (art. 4, let. a, ch. 1 et 2)	<i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	10/g 100/g	Les valeurs de tolérance pour les catégories de produits ne sont pas applicables si des valeurs spécifiques sont fixées à l'annexe 2, liste A.
2 Denrées alimentaires traitées thermiquement, prêtes à consommer, froides ou chaudes (art. 4, let. a, ch. 3)	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive <i>Bacillus cereus</i>	1 million/g 100/g 100/g 1000/g	Comme ch. 1.
3 Produits prêts à consommer, à l'exception des produits des catégories C1 et C2 (produits mélangés)	Germes aérobies mésophiles <i>Escherichia coli</i> Staphylocoques à coagulase positive	10 millions/g 10/g 100/g	Comme ch. 1. La valeur pour les germes aérobies mésophiles n'est pas applicable aux produits contenant des ingrédients fermentés.
4 Denrées alimentaires prêtes à consommer, excepté les produits affinés par moisissures	Moisissures	Invisibles à l'œil nu	

