



Ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène (OHyg ; RS 817.024.1)

Modification du ...

Commentaire

Introduction

Depuis la dernière révision de l'ordonnance sur l'hygiène, plusieurs règlements européens sont entrés en vigueur, règlements que la Suisse s'est engagée, dans le cadre de l'Accord bilatéral vétérinaire, à reprendre dans sa législation. En l'occurrence, il s'agit des textes suivants :

règlement (UE) n°558/2010¹ du 24 juin 2010,
règlement (UE) n°1086/2011² du 27 octobre 2011 et
règlement (UE) n°1276/2011³ du 8 décembre 2011.

La plate-forme *Campylobacter* a été créée en 2008. Elle réunit des représentants des autorités nationales et cantonales, de la branche avicole et de la recherche. Son objectif consiste à stabiliser et à réduire le nombre de cas de campylobactériose chez l'être humain en Suisse. L'Office fédéral de la santé publique (OFSP), pour sa part, a mené une analyse des risques dont les résultats sont résumés dans le rapport "*Campylobacter* en Suisse. Facteurs de risque et mesures de gestion du problème"⁴. Dans ce cadre, l'OFSP propose des mesures concernant la remise de foie frais de volaille (régulée dans l'ordonnance sur l'hygiène) ainsi que l'apposition obligatoire d'une mention relative à l'hygiène (régulée dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale).

Commentaire par article :

Art. 33a

Une analyse des risques réalisée par l'OFSP a permis de démontrer que les foies frais de volaille présentent un risque particulier en rapport avec la présence de *Campylobacter*. Parallèlement, des études scientifiques ont révélé que la congélation permet d'obtenir une réduction de 0,7 à 2,9 log pour *Campylobacter* ; il s'agit donc d'un facteur non négligeable pour réduire les quantités de bactéries. Le nouvel art. 33a devrait donc contribuer à stabiliser et à diminuer le nombre de cas de campylobactériose chez l'être humain en Suisse.

Art. 36, al. 3 et 4

Les dispositions relatives à la fabrication du collagène ont été adaptées selon le règlement (UE) n°558/2010.

¹ JO L 159 du 25.6.2010, p. 18

² JO L 281 du 28.10.2011, p. 7

³ JO L 327 du 9.12.2011, p. 39

⁴ www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/13399/index.html?lang=fr

Art. 42

Les dispositions relatives à la protection des produits de la pêche contre les parasites ont été adaptées, en partie, selon le règlement (UE) n° 1276/2011. Ce dernier s'applique à tous les parasites, à l'exception des trématodes, et préconise le recours au traitement de congélation.

La majeure partie des produits de la pêche visés à l'art. 42 étant importée, les dispositions suivantes n'ont pas été reprises :

- la possibilité pour l'autorité compétente d'autoriser des dérogations au traitement de congélation, et
- la réalisation de l'analyse des risques pour les trématodes selon le document d'orientation⁵.

La documentation à fournir en vertu de l'art. 42, al. 6, est déterminante dans l'évaluation effectuée par les autorités d'exécution compétentes.

Art. 44, titre et al. 4, let. c

Le titre a été complété par la mention « et la vente », car l'al. 4 porte sur les prescriptions de température pour les produits présentés à la vente.

La température à laquelle doivent être conservés les sushis préemballés présentés à la vente a fait l'objet de nombreuses controverses ces dernières années. Un *challenge test* a montré qu'entre la fabrication et la date limite de consommation (deux à trois jours), les sushis pouvaient être conservés à une température de 5 °C sans augmenter les risques liés à la présence de *Listeria monocytogenes*. Ainsi, l'al. 4 énonce désormais explicitement que les sushis produits selon la méthode traditionnelle (contenant du riz assaisonné avec du vinaigre de riz dont le pH est inférieur à 4,5) et présentés à la vente peuvent être conservés à une température de 5 °C.

Art. 58c, al. 3 et 4

Le libellé de l'al. 3 a été étendu à la viande fraîche de volaille, qui doit également être soumise à un prélèvement hebdomadaire à des fins d'analyses microbiologiques. Cette adaptation procède du règlement (UE) n° 1086/2011.

Parallèlement, l'al. 4 prévoit un allègement en exemptant la viande de poulet de chair d'origine suisse du prélèvement hebdomadaire. Cette modification se fonde également sur le règlement (UE) n° 1086/2011, selon lequel la fréquence d'échantillonnage peut être réduite pour les analyses portant sur les salmonelles si un programme national de contrôle démontre que leur prévalence est faible dans les animaux achetés par l'abattoir.

L'étude de référence pour établir la prévalence de *Salmonella* dans les cheptels de poulets de chair⁶, réalisée par l'OVF en 2007, a permis de montrer que la Suisse a une prévalence de 0,3 % tant pour l'ensemble des sérovars de salmonelles que pour le groupe „*Salmonella enteritidis* et/ou *Salmonella typhimurium*“ et qu'elle se situe donc déjà au-dessous du seuil de prévalence de 1 % fixé par l'UE.

Complété fin 2009, le programme de contrôle sur les infections à *Salmonella* chez la volaille domestique⁷ garantit une surveillance en continu.

Annexe 1

L'annexe 1 reprend des critères microbiologiques applicables à la viande fraîche de volaille pour *Salmonella typhimurium* et pour *Salmonella enteritidis*. Cette adaptation procède du règlement (UE) n° 1086/2011.

⁵ http://ec.europa.eu/food/food/biosafety/areas_cyprus/20111214_scfcg_guidance_parasites_en.pdf

⁶ <http://www.bvet.admin.ch/themen/02794/03039/index.html?lang=fr>

⁷ http://www.bvet.admin.ch/gesundheit_tiere/01551/index.html?lang=fr

Annexe 2

Sur la base des valeurs réelles relevées par les autorités cantonales d'exécution, la valeur de tolérance applicable aux germes aérobies mésophiles dans les boissons prêtes à consommer provenant d'un distributeur automatique a été adaptée. Une valeur de tolérance a également été introduite pour *Bacillus cereus*, suite à une analyse des risques.