

Législation sur la sécurité alimentaire :

Aperçu des modifications

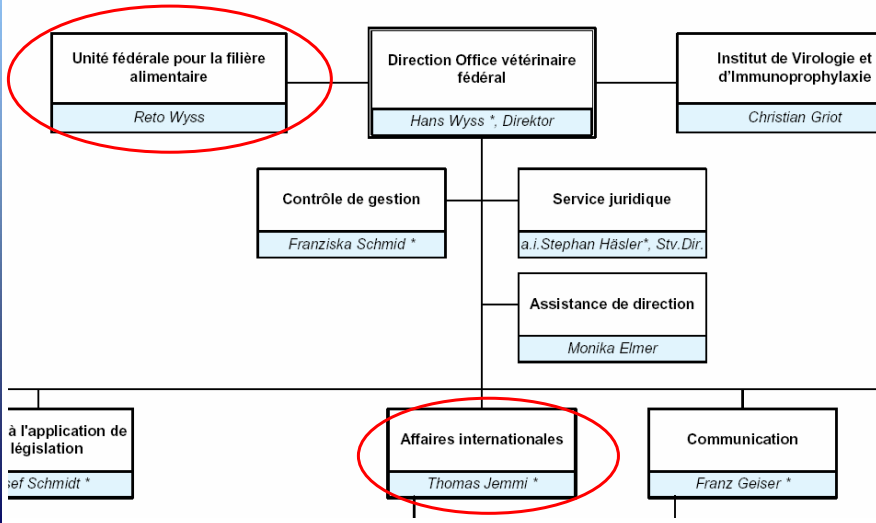
Andreas Gloor, Aviforum, Zollikofen

Buts, conditions de base

- Depuis le 1.1.2007: équivalence à la législation européenne (importation/exportation)
- Mise en vigueur par étapes;
délais transitoires échus au 1.1.07
- « De l'étable à la table »
- Nouvelle unité fédérale pour la sécurité aliment.
- Reprise des exigences de l'UE:
en partie, „détérioration“ de la sécurité

Organigramme au 01.01.2007

Département
Off



Sur quels niveaux ?

- Agriculture [O. sur la production primaire]
- Aliments pour animaux [O. sur les aliments pour anim.]
- Médicaments [O. sur les médicaments vétérinaires]
- Zoonoses [O. sur les épizooties]
- Abattage [O. sur l'abattage et les contrôles des viandes]
- Transformation et commercialisation
 - O. sur les denrées alimentaires et les objets usuels
 - O. sur les denrées alimentaires d'origine animale
 - O. sur l'hygiène
 - ...

- Obligation en matière de sécurité et d'hygiène
- Traçabilité:
 - Garder les bulletins de livraison des aliments (3 ans)
 - Preuves écrites pour les livraisons aux acheteurs (sauf commercialisation directe/ locale)
 - Preuves écrites des analyses, traitements...
- Obligation d'informer en cas de danger
- Exigences sur la production animale
(p. ex. oeufs: propre, sec, à l'abri d'odeurs étrangères et du soleil)

- O. sur les aliments pour animaux: exige depuis le 1.1.07 un concept HACCP resp. des guides pour la bonne pratique de fabrication
- Exploitations agricoles:
 - Guide des bonnes pratiques de l'USP (www.aq-viandesuisse.ch > documents)
- Fabricants d'aliments (VSF/UFA):
 - Guide des bonnes pratiques:
SFPS © „Swiss Feed Production Standard“

- Délais transitoires échus au 1. 1. 2006
- Journal de traitement ¹⁾ et liste d'inventaire des médicaments ¹⁾
- Médicaments en stock (incl. vermifuges et vaccins): convention MédVét ²⁾ avec vétérinaire ³⁾ (2 visites/an) > sinon visite du vétérinaire avant traitement
- Administration des MédVét via des installations techniques sur l'exploitation: convention avec un « responsable technique » ²⁾ (sauf vaccins)

¹⁾ Formulaires modèles: „www.bvet.admin.ch > médicaments vét. > formulaires...“

²⁾ Formulaires modèles „www.aq-viandesuisse.ch > documents“

³⁾ Idéal pour les aviculteurs professionnels: vétérinaire spécialisé en volailles

- Influenza aviaire (grippe aviaire)
 - Directives techniques pour volailles domestiques et oiseaux sauvages ¹⁾
- Lutte contre les salmonelles ²⁾
 - Nouveaux échantillons pour parentales (dès 250 anim.) et pondeuses (dès 1000 anim.) > directives techniques mises en application dès 2007 (voir aussi www.aviforum.ch)
 - Elargissement sur d'autres types de salmonelles (analyses bactériologiques au lieu de la sérologie!) S. Enteritidis, Typhimurium, [plus tard: Infantis, Hadar, Virchow]
 - Dès 2009 également pour la volaille d'engraissement et plus tard pour les porcs

¹⁾ www.bvet.admin.ch > sante animale > grippe aviaire > mesures en suisse

²⁾ Voir aussi transparents no. 12 à 15; www.aviforum.ch > actuel “

- Contrôle des carcasses et des viandes
 - grands établissements et abattoirs à capacité moyenne: contrôle complet (au lieu des sondages)
 - Par des vétérinaires officiels
(allégements possibles pour abattoirs à faible capacité)
 - Définitions:
 1. grands établissements: > 30'000 kg par an
 2. établissements à faible capacité: 1'000 - 30'000 kg par an
 3. abattages occasionnels en faible quantité: au max. 10 bêtes/semaine et au max. 1'000 kg par an (sont à annoncer, mais pas d'autorisation des installations)
- Aviculteurs: infos sur la chaîne alimentaire

- Autorisation pour les exploitations manipulant/remettant des denrées alimentaires d'origine animale
(sauf pour la production primaire et la commercialisation directe et les oeufs en coquille)
Obligation d'annoncer
- Autocontrôle
 - Traçabilité „en avant et en arrière“
 - Concept HACCP ou guides de bonnes pratiques de fabrication (sauf commercialisation directe)
 - En cas de danger pour la santé humaine: obligation de: informer/retirer/rappeller

- Oeufs en coquille (réfrigérés ou non réfrigérés)
 - Délai de vente: 21 jours après la ponte
 - Datage „à vendre jusqu'au...“
et „à consommer de préférence avant le...“
- Nouvelles exigences pour la fabrication d'ovoproduits
 - Concernent la fabrication et le produit
 - Oeufs fêles: „à transformer aussi rapide que possible“
 - Pasteurisation resp. réfrigération immédiate
 - Entreposage à 4°C au max.
 - Situation pas claire concernant les valeurs de tolérance pour les germes! (OHy)

Surveillance vétérinaire officielle après importation

- poussins morts et langes
- 4 à 5 semaines (matières fécales)
- 15 à 20 semaines (matières fécales)

Phase de ponte

- Toutes les 2 semaines (par le détenteur):
 - Pédisacs (socquettes) ou traîneaux
 - ou dans le couvoir
- Début, milieu et fin de série (surveillance off.):
 - Pédisacs (socquettes) ou traîneaux

- Poulettes de 15 à 20 semaines (sous surveillance vétérinaire officielle)
 - Matières fécales

Phase de ponte

- Toutes les 15 semaines (par le détenteur)
 - dès la 22^e/26^e semaine d'âge
 - Pédisacs (socquettes) ou traîneaux
- Fin de série (sous surveillance vét. officielle)
 - Pédisacs (socquettes) ou traîneaux
 - Échantillon de poussière
- Approche coordonnée des commercialisants d'oeufs

Prévalence de salmonelles en UE

[CH: 1,3% !]

	alle Salmonelementypen tous les types	S. Enteritidis & S. Typhimurium	nur S. Enteritidis SE seul
Portugal (P)	79.5	47.7	47.7
Polen (PL)	77.2	55.9	54.8
Spanien (E)	73.2	51.6	48.2
Tschechien (CZ)	65.6	62.5	59.4
Zypern (Y)	50	0	0
Litauen (LT)	50	50	50
Ungarn (H)	43.8	33.7	32.2
Griechenland (GR)	37.4	22.4	16.8
Belgien (B)	35.4	26.2	26.2
Italien (I)	30.2	8.1	3.7
Deutschland (D)	28.7	24.3	23
Slovenien (SLO)	19.4	9.2	9.2
Estland (EST)	18.2	9.1	9.1
Frankreich (F)	17.2	8	3.9
Lettland (LV)	16.7	0	0
Niederlande (NL)	15.8	7.9	6.1
Österreich (A)	15.6	10.8	9.6
Grossbritannien (GB)	11.9	8	6.3
Dänemark (DK)	2.4	1.2	1.2
Irland (IRL)	1.4	0	0
Finland (FIN)	0.4	0.4	0
Schweden (S)	0	0	0
Luxemburg (LUX)	0	0	0
Ø EU / UE	30.2	20.3	18.2

Ordonnances importantes dans la domaine de sécurité alimentaire

Ordonnance sur la production primaire (OPPr; RS 916.020)

Ordonnance concernant l'hygiène dans la production primaire (OHyPPr; RS 916.020.1)

- obligation en matière de sécurité des denrées alimentaires et d'hygiène (OPPr, Art. 4)
- traçabilité (OPPr, Art. 5)
- obligation d'informer en cas de danger pour la santé humaine (OPPr, Art. 6)
- exigences en matière de production animale (OHyPPr, Art. 2) ou de production d'œufs (Art. 4)
- traçabilité (OHyPPr, Art. 6)

Ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs; RS 817.02)

- obligation d'annoncer pour les exploitations qui produisent et remettent des denrées alimentaires (Art. 12) resp. autorisation d'exploiter pour les exploitations qui produisent et remettent des denrées alimentaires d'origine animale (Art. 13)
- autocontrôle (chapitre 5, Section 1)
 - traçabilité (Art. 50)
 - concept HACCP (Art. 51)
 - guide des bonnes pratiques (Art. 52, 53)
 - denrées alimentaires présentant un danger pour la santé humaine (Art. 54)

Ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale (ODAOA; RS 817.022.108)

- viande (entre autres): parties d'animaux impropres à la consommation (Art. 4); dénominations spécifiques et indications complémentaires (Art. 8 et 9)
- définitions des œufs, œufs imparfaits et ovoproduits (Art. 68 - 70)
- exigences pour les œufs destinés à la fabrication d'ovoproduits (Art. 71)
- indications supplémentaires sur l'étiquetage des œufs (Art. 72) et ovoproduits (Art. 73)
- colorants admis pour la coloration et l'estampillage (Art. 75; annexe 6)

Ordonnance sur l'étiquetage et la publicité des denrées alimentaires (OEDA; RS 817.022.21)

- exigences générales sur l'étiquetage (Art. 2, 36) et le datage (Art. 11 - 14)

Ordonnance sur l'hygiène (OHyg; RS 817.024.1)

- règles générales d'hygiène (locaux, installations, personnel etc.) ainsi que pour la réfrigération, la surgélation et les traitements par la chaleur (Art. 25 - 27)
- viande (entre autres): établissements de découpe et de fabrication (Art. 29 et 30); prescriptions de température (Art. 31); viande hachée et préparations à base de viande (Art. 32)
- entreposage des œufs (Art. 54)
- délai de remise des œufs au consommateur (Art. 54)
- exigences pour établissements de transformation (Art. 55) et la fabrication d'ovoproduits (Art. 57)

O. sur les aliments pour animaux (OAA, 916.307) / sur le livre des aliments...(OLAIA, 916.307.1)

- enregistrement obligatoire, autorisation (Art. 20/20a, OAA)
- autocontrôle, traçabilité, HACCP, retrait du marché (Art. 20b-f, OLAIA)
- conditions requises pour l'agrément des producteurs d'aliments (annexe 11, OLAIA)

Ordonnance sur les médicaments vétérinaires (OMédV, 812.212.27)

- journal de traitement, convention MédVét; convention avec responsable technique etc.

Ordonnance sur les épizooties (OFE, 916.401)

- mesures en cas de peste aviaire (Art. 122)
- contrôle salmonelles (art. 255 – 261; directives techn. www.bvet.admin.ch/gesundheits_tiere/01746/)

Ordonnance concernant l'abattage d'animaux et le contrôle des viandes (OAbCV; RS 817.190)

Ordonnance concernant l'hygiène lors de l'abattage d'animaux (OHyAb; RS 817.190.1)

Exigences spécifiques pour les œufs (en coquille)

Exigences minimales pour les œufs destinés à la vente (Art. 68 - 70 ODAOA)

- Coquille intacte (pas d'œufs fêlés et cassés – voir définition ci-après)
- Les **œufs fêlés** – des œufs dont la coquille est abîmée mais dont la membrane est intacte – peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits (à transformer "aussi vite que possible")
- Au contrôle visuel, le taux des œufs pouvant présenter des défauts de qualité ne doit pas dépasser 7 %, dont au plus 4 % d'œufs fêlés et 1 % d'œufs portant des taches de chair ou de sang (la tolérance d'imperfection est doublée si le lot contrôlé compte moins de 180 œufs).
- Ne peuvent **pas** être utilisés **comme denrées alimentaires** (pas non plus comme ovoproduits):
 - les œufs dont la coquille est éclatée et la membrane déchirée (**œufs cassés**)
 - les œufs couvés, fécondés ou non (**œufs couvés**)

Entreposage des œufs (Art. 54 OHyg)

- Les œufs doivent être maintenus propres, secs, à l'abri d'odeurs étrangères, efficacement protégés contre les chocs et soustraits à l'action directe du soleil.
- Les températures d'entreposage doivent être propres à préserver les qualités hygiéniques des œufs et être si possible constantes (il n'est pas exigé mais recommandé d'assurer une température inférieure à 20 degrés).
- Les œufs doivent être livrés au consommateur dans un délai n'excédant pas **21 jours après la ponte** (les œufs à cuire ou destinés aux ovoproduits peuvent être entreposés plus longtemps).

Indications sur les emballages de vente au détail des œufs (Art. 2 OEDA; Art. 72 ODAOA)

Indications générales:

- Nom et adresse du producteur (ou entreprise qui conditionne et vend les œufs)
- Dénomination spécifique "Œufs" à moins que cela ne soit visible
- Pays de production (éventuellement abrégé), pour autant que cela ne ressorte pas clairement de la dénomination, de l'estampillage ou de l'adresse du producteur
- Nombre d'œufs et poids minimum par œuf en grammes (ou nombre d'unités et poids net total)
- La température de conservation si les œufs sont remis au consommateur à l'état réfrigéré
- L'indication de l'espèce aviaire concernée (p. ex. cane, pigeon) pour les œufs qui ne sont pas des œufs de poules. L'emballage des œufs de cane doit porter une mention telle que "à ne consommer qu'après au moins dix minutes de cuisson"

Datage:

- La date limite de vente; p. ex. "**à vendre jusqu'au ...**" (**21 jours** après la ponte)
- La date "**à consommer de préférence avant le...**" (le nombre de jours n'est pas prescrit, en règle générale dix jours de plus que la date de vente)
- En cas d'indication (facultative !) de la date de ponte, celle-ci doit être clairement identifiée comme telle

Pour la **vente en vrac** (p. ex. en plateaux de 30), on peut renoncer à l'indication écrite pour autant que les informations soient transmises d'une autre façon au consommateur (p. ex. oralement). Il est toutefois à recommander de coller au moins une étiquette au bord ou au milieu d'un plateau de 30 œufs afin d'indiquer les dates de vente et de conservation minimale.

Le **tampon CH** est obligatoire selon le règlement du marché des œufs – excepté pour la vente directe à l'utilisateur final (boulangeries, restaurants etc. ne sont pas des utilisateurs finaux !)

Exigences spécifiques pour les ovoproduits

Définitions / Exigences minimales

- Par **œuf liquide**, on entend le contenu non transformé de l'œuf après enlèvement de la coquille.
- Les **ovoproduits** sont des produits obtenus par transformation d'œufs ou de leurs différents composants ou mélanges, ou par transformation ultérieure d'ovoproduits.
- La concentration en **acide butyrique 3 OH** ne doit pas dépasser 10 mg/kg de matière sèche d'ovoproduit non modifié.
- La teneur en **acide lactique** de la matière première utilisée pour fabriquer les ovoproduits ne doit pas excéder 1 g/kg de matière sèche.
- La quantité de **résidus de coquilles**, de membranes d'œufs et d'autres particules éventuelles dans l'ovoproduit transformé ne doit pas dépasser 100 mg/kg d'ovoproduit.
- Le mélange d'œufs **d'espèces animales différentes** n'est pas admis.
- Seuls les **œufs propres et secs** peuvent être cassés. Les coquilles des œufs utilisés pour la fabrication d'ovoproduits doivent être totalement développées et ne pas présenter de fêlures. Les **œufs fêlés** peuvent être utilisés pour la fabrication d'ovoproduits si l'entreprise de production ou le centre d'emballage les livrent directement à une entreprise de transformation, où ils sont cassés aussi rapidement que possible.

Transformation

- Séparation entre les **différentes opérations** (p. ex. lavage et cassage des œufs).
- **Transformation séparée** des œufs qui ne proviennent pas de poules, pintades ou dindes.
- Les **œufs fêlés** doivent être transformés dès que possible.
- **Éviter la contamination** des œufs lors du cassage; centrifugation ou écrasement interdits (y compris la centrifugation de coquilles d'œufs vides pour récupérer du blanc d'œuf destiné à la consommation humaine).
- **Traitement immédiat** (pasteurisation, traitement thermique) des œufs liquides après le cassage. Si ce n'est pas possible, les œufs liquides doivent être surgelés soit conservés à moins de 4°C pendant 48 heures au maximum.
- Les **lots impropres à la consommation** doivent être dénaturés.
- Les ovoproduits qui n'ont pas été traités de façon à pouvoir se conserver à température ambiante doivent être conservés à une **température inférieure à 4°C**.
- Les produits destinés à la **surgélation** doivent être surgelés immédiatement après le traitement thermique.

Déclaration

- Pour les lots d'ovoproduits qui ne sont pas destinés à la vente au détail mais à l'utilisation **en tant qu'ingrédients** dans la fabrication d'un autre produit, il faut indiquer la température à laquelle ils doivent être conservés ainsi que la durée de leur conservation à cette température.
- Lorsque d'autres denrées alimentaires sont ajoutées aux ovoproduits, il faut indiquer la **teneur en œuf**, en pour-cent de la masse, rapportée au produit fini.
- Pour les **œufs liquides**, il faut ajouter la mention "œufs liquides non pasteurisés – à traiter sur le lieu de destination" ainsi que la date et l'heure auxquelles les œufs ont été cassés.

Colorants admis (œufs cuits)

- Les colorants admis pour la coloration des coquilles d'œufs et l'estampillage des œufs sont mentionnés à l'annexe 6 de l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine animale.