

Ordonnance du DFE réglant l'assurance de la qualité pendant l'affinage et le préemballage du fromage¹

916.351.021.4

du 13 avril 1999 (Etat le 18 février 2003)

Le Département fédéral de l'économie,
vu l'art. 4 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la qualité du lait²,
arrête:

Art. 1 Objectif

L'assurance de la qualité vise à garantir la qualité irréprochable des produits et la traçabilité du processus de production du fromage.

Art. 2³ Champ d'application

La présente ordonnance s'applique à toutes les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage qui prennent en charge, encavent, soignent, transforment les fromages et les vendent à des revendeurs.

Art. 3 Agrément des entreprises

¹ Toutes les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage doivent obtenir un agrément.⁴

² Les demandes d'agrément doivent être soumises au service d'inspection.

³ Le service d'inspection vérifie si

- a. toutes les exigences de la présente ordonnance relatives aux locaux et aux installations sont satisfaites;
- b. l'entreprise peut justifier qu'elle dispose d'un système d'assurance de la qualité efficace.

⁴ Le service d'inspection fait parvenir sa proposition à la Centrale des SICL (Service d'inspection et de consultation en matière d'économie laitière), à l'intention de l'Office vétérinaire fédéral. Ce dernier délivre l'agrément si les exigences de la présente ordonnance sont remplies.

RO 1999 2013

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO **2003** 356).

² RS **916.351.0**

³ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 28 sept. 2000, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2000 (RO **2000** 2712).

⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFE du 28 sept. 2000, en vigueur depuis le 1^{er} nov. 2000 (RO **2000** 2712).

⁵ Les entreprises agréées doivent annoncer au service d'inspection les modifications importantes affectant les bâtiments ou l'exploitation, notamment la répartition ou l'utilisation des locaux, et lui remettre immédiatement les documents y relatifs. Le service d'inspection vérifie que les exigences de l'agrément sont toujours remplies.⁵

Art. 4 Responsabilité de l'organe supérieur chargé de la direction opérationnelle

L'organe supérieur chargé de la direction opérationnelle veille à:

- a. la nomination d'une personne responsable de l'assurance de la qualité dans l'établissement;
- b. la mise en œuvre de l'assurance de la qualité dans l'établissement selon le concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point);
- c. la garantie de la traçabilité des produits;
- d. l'utilisation correcte du numéro d'agrément de l'établissement et de celui de ses fournisseurs;
- e. l'établissement d'un règlement d'accès pour les collaborateurs et les personnes étrangères à l'établissement et à son respect;
- f. l'établissement d'un règlement d'hygiène pour le personnel de l'établissement et à son respect;
- g. la formation et au perfectionnement du personnel en matière d'hygiène selon les fonctions exercées par le personnel et son niveau de formation.

Art. 5 Concept HACCP

¹ La sécurité des denrées alimentaires doit être garantie par:

- a. le recensement et l'appréciation des points de contrôle (CP) dans la marche de l'établissement;
- b. la surveillance et le contrôle systématiques (monitoring) des CP;
- c. la fixation de valeurs standard et de marges de tolérance et la définition des mesures à prendre lorsqu'un écart par rapport aux normes CP est constaté;
- d. l'enregistrement dans un document écrit des mesures visées aux let. a à c.

² Les collaborateurs responsables doivent connaître les prescriptions concernant la sécurité des denrées alimentaires. La personne responsable de l'assurance de la qualité dans l'établissement doit vérifier que ces prescriptions sont observées et les faire appliquer.

³ Les résultats de chaque contrôle et de chaque analyse sont à conserver pendant une période de deux ans au moins.

⁴ Les exigences microbiologiques auxquelles les fromages doivent satisfaire et les mesures à prendre, le cas échéant, sont décrites dans l'annexe 1.

⁵ Introduit par le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 356).

Art. 6 Traçabilité

¹ Afin d'assurer la traçabilité, l'entreprise de fabrication doit pouvoir être identifiée par chaque meule et morceau de fromage emballé.

² La classe de qualité du fromage doit toujours être indiquée clairement par l'entreprise d'affinage ou de préemballage.

Art. 7 Température et humidité des locaux d'affinage et de travail

Le concept HACCP de l'exploitation doit permettre d'établir que les conditions de température et d'humidité nécessaires à chaque sorte de fromage sont respectées dans les locaux d'affinage, d'entreposage et de traitement des fromages.

Art. 8 Conception des locaux

¹ Les espaces dans lesquels les fromages sont traités et transformés doivent être conçus de façon que chaque étape de travail puisse être exécutée dans des conditions d'hygiène irréprochables.

² Il faut s'assurer que les espaces de travail et le déroulement de la production soient organisés de telle façon que tout risque de contamination (contamination croisée) soit réduit au minimum.

Art. 9 Equipement des locaux

¹ Les sols des locaux de préemballage du fromage doivent être imperméables, résistants, faciles à nettoyer et à désinfecter. L'évacuation de l'eau doit être assurée et le local doit disposer d'un système d'écoulement conforme aux normes d'hygiène.

² Les locaux d'affinage du fromage doivent avoir des sols faciles à nettoyer et disposer d'un système d'évacuation des eaux conforme aux normes d'hygiène ou d'un système d'élimination hygiénique des eaux résiduelles. Sous les rayonnages des fromages, le sol peut être en gravier, en terre battue ou en argile pour la régulation de l'humidité s'il est assuré qu'aucune pollution ne se produit.

³ Les revêtements des parois et des plafonds des locaux de préemballage du fromage doivent avoir une surface lisse, résistante, facile à nettoyer et être imperméables. Un matériau régulant l'humidité et assurant une isolation thermique peut être utilisé pour les parois et les plafonds des locaux d'affinage. Il faut s'assurer que les fromages n'entrent pas en contact avec les parois et qu'ils ne peuvent être contaminés par des gouttes d'eau.

⁴ Le matériau utilisé pour les portes doit être inaltérable et facile à nettoyer.

⁵ Les locaux doivent disposer d'un éclairage naturel ou artificiel suffisant.

⁶ Les locaux d'affinage et de préemballage du fromage ne doivent pas donner accès directement à des toilettes.

Art. 10 Installations pour l'hygiène du personnel

¹ Les locaux doivent disposer d'un nombre suffisant de robinets à eau chaude et à eau froide ou de robinets mélangeurs pour le nettoyage et la désinfection des mains.

² Les robinets des toilettes, des locaux d'affinage et des locaux de préemballage du fromage qui servent au nettoyage des mains doivent pouvoir être actionnés sans l'utilisation de ces dernières. Des produits de nettoyage et de désinfection doivent être fournis et le séchage des mains doit pouvoir s'effectuer de façon hygiénique.

³ L'établissement doit disposer des vestiaires et des installations nécessaires aux soins d'hygiène personnelle.

Art. 11 Mesures visant à empêcher la présence ou l'intrusion d'animaux

¹ Les locaux doivent être pourvus d'équipements propres à empêcher l'intrusion d'animaux.

² Il faut lutter systématiquement contre les rongeurs, les insectes et autre vermine.

Art. 12 Nettoyage et désinfection, substances toxiques

¹ Tous les accessoires et les instruments de travail ainsi que les sols, les parois et les plafonds doivent être parfaitement propres et entretenus de manière à exclure toute contamination des fromages.

² Un plan de nettoyage doit être établi pour toutes les installations et tous les locaux et son observation être attestée par écrit.

³ Le local doit être équipé pour permettre le nettoyage, la désinfection, le séchage et l'entreposage des instruments de travail, du matériel de nettoyage et des accessoires.

⁴ Pour le nettoyage et la désinfection des installations et des accessoires entrant en contact avec le fromage, il faut utiliser uniquement des produits qui ne sont pas dommageables pour le fromage, les installations ni les accessoires. Après chaque nettoyage et désinfection chimique, il faut rincer l'installation ou l'accessoire à l'eau potable.

⁵ Les produits de nettoyage et de désinfection doivent être clairement identifiables et pourvus d'une étiquette indiquant leur mode d'emploi.

⁶ Des locaux ou des systèmes adéquats doivent être aménagés pour le rangement des produits de nettoyage et de désinfection.

⁷ Les substances toxiques doivent être déposées dans des locaux ou des armoires fermés à clef.

Art. 13 Soins aux fromages

¹ Le rythme et la nature des soins à apporter à chaque sorte de fromage doivent être précisés dans le concept HACCP de l'établissement et l'observation des règles à respecter en la matière doit être attestée par écrit.

² Les déchets produits lors de l'affinage et du conditionnement des fromages doivent être conservés dans des récipients fermés clairement désignés. L'élimination de ces déchets doit être réglementée.

Art. 14 Transport des fromages

¹ Lors du chargement et du déchargement des fromages, il faut s'assurer qu'ils sont suffisamment protégés contre le vent et les intempéries et qu'aucun facteur ne risque d'en altérer la qualité ou l'hygiène (contaminations croisées).

² Les fromages doivent être transportés uniquement dans les véhicules et les installations prévus à cet effet et dans des conditions d'hygiène irréprochables.

³ Il faut s'assurer que le fromage ne peut être contaminé et que sa qualité ne peut être altérée pendant le transport. La température nécessaire au produit doit être maintenue pendant toute la durée du transport.

Art. 15 Qualité de l'eau

Seule de l'eau potable doit être utilisée dans l'établissement.

Art. 16 Règles d'hygiène

¹ Toute entreprise d'affinage et de préemballage du fromage doit disposer d'un règlement d'hygiène approuvé par l'organe supérieur chargé de la direction opérationnelle. Ce règlement est remis aux responsables de l'établissement et doit être appliqué.

² Les personnes employées dans l'établissement qui sont au contact de fromages ou d'autres denrées alimentaires doivent être propres et soigner leur hygiène personnelle. Les vêtements de travail doivent être adéquats et propres.

³ Les personnes qui travaillent dans les locaux d'affinage et de préemballage du fromage doivent porter une coiffure.

⁴ Le personnel chargé de traiter et de préemballer les fromages doit se laver les mains chaque fois qu'il reprend le travail et qu'il y a contamination. Les blessures doivent être protégées par un pansement étanche.

⁵ Il est interdit de fumer, de manger, de boire ou de cracher dans les locaux où sont entreposés, affinés ou emballés des fromages.

Art. 17 Etat de santé du personnel

¹ ...⁶

² Les personnes employées dans l'établissement doivent porter à la connaissance des responsables de l'établissement les éventuelles maladies diagnostiquées par leur médecin. Les responsables de l'établissement sont tenus d'attirer l'attention des nou-

⁶ Abrogé par le ch. I de l'O du DFE du 20 déc. 2002 (RO **2003** 356).

veaux employés sur cette obligation et de les informer que des mesures spéciales de protection peuvent être ordonnées.

³ Lorsque des maladies infectieuses se déclarent chez plusieurs personnes de l'établissement simultanément, les responsables de l'établissement doivent en aviser les autorités exécutives cantonales.

⁴ Les personnes qui excrètent des agents infectieux pouvant contaminer les denrées alimentaires et en compromettre ainsi la sécurité, ne doivent exécuter, pendant la durée de l'excrétion, que des travaux excluant tout danger de contamination des denrées alimentaires.

Art. 18 Préemballage du fromage

¹ Les locaux d'entreposage du matériel d'emballage doivent être propres et exempts de vermine. Ils doivent être séparés des locaux qui abritent des substances pouvant contaminer les produits.

² La préparation, l'enveloppement et l'emballage du fromage doivent être effectués dans les locaux prévus à cet effet dans des conditions d'hygiène irréprochables.

³ Les emballages commerciaux et les emballages des fromages vendus au consommateur doivent porter le numéro d'agrément de l'établissement afin que la traçabilité du produit puisse être assurée.

Art. 19 Marquage des produits

L'annexe 2 règle l'apposition du numéro d'agrément de l'entreprise sur les produits.

Art. 20 Disposition transitoire

Les prescriptions de marquage des produits fixées dans l'annexe 2 doivent être respectées au plus tard à partir du 1^{er} novembre 2001.

Art. 21 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} mai 1999.

Exigences microbiologiques

1. Les exigences relatives aux germes cités ci-dessous correspondent à celles de l’ordonnance du 26 juin 1995 sur l’hygiène⁸. Elles tiennent compte en outre des normes requises pour l’exportation des produits laitiers.

2. Explication:

Les paramètres «m», «M», «n» et «c» sont définis comme suit:

- m = valeur-seuil du nombre de germes; le résultat est considéré comme satisfaisant lorsque le nombre de germes de chaque échantillon ne dépasse pas la valeur «m»;
- M = valeur-limite du nombre de germes; le résultat est considéré comme non satisfaisant lorsque le nombre de germes d’un ou de plusieurs échantillons est supérieur ou égal à la valeur «M»;
- n = Nombre d’échantillons;
- c = Nombre d’échantillons dont le nombre de germes se situe entre «m» et «M»; le résultat est considéré comme acceptable lorsque le nombre de germes des autres échantillons est inférieur ou égal à la valeur «m».

3. Critères obligatoires: germes pathogènes

Types de germes	Produits	Valeurs limites
<i>Listeria monocytogenes</i>	Fromage ^a	non décelable dans 25 g
<i>Salmonella spp.</i>	Fromage	non décelable dans 25 g

^a y compris la part proportionnelle de la surface du fromage

Mesures:

Si ces valeurs limites sont dépassées, les fromages concernés et les fabrications produites dans des conditions techniques comparables et présentant probablement les mêmes risques, doivent être retirés du marché. Le fabricant concerné, l’autorité de contrôle des denrées alimentaires et le service d’inspection doivent être avisés.

La marchandise retirée du marché doit rester sous la surveillance et la responsabilité de l’autorité de contrôle des denrées alimentaires jusqu’à ce qu’elle ait été éliminée sans nuisance ou utilisée à d’autres fins que la consommation par l’homme ou jusqu’à ce qu’elle ait été préparée de telle façon, après autorisation de l’autorité de contrôle des denrées alimentaires, qu’elle ne présente plus aucun danger.

⁷ Mise à jour selon les ch. I et II de l’O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO 2003 356).

⁸ RS 817.051

4. Critères analytiques: germes révélateurs d'une hygiène insuffisante

Produits	Type de germes	Exigences ufc/g
Fromage extra-dur et dur (y compris sous forme râpée)	<i>Escherichia coli</i>	m = 10
	Staphylocoques à coagulase positive	m = 100
Fromage mi-dur (y compris sous forme râpée)	<i>Escherichia coli</i>	m = 1000
	Staphylocoques à coagulase positive	m = 1000
Fromage à pâte molle à base de lait cru ou de lait thermisé (y compris la croûte consommable)	<i>Escherichia coli</i>	m = 1000
	Staphylocoques à coagulase positive	m = 1000
Fromage à pâte molle à base de lait pasteurisé (y compris la croûte consommable)	<i>Escherichia coli</i>	m = 100, M = 1000 n = 5, c = 2
	Staphylocoques à coagulase positive	m = 100, M = 1000 n = 5, c = 2
Fromage frais	<i>Enterobacteriaceae</i>	m = 1000
	Staphylocoques	m = 10, M = 100
	à coagulase positive	n = 5, c = 2

Mesures:

Dès que ces normes sont dépassées, le fabricant concerné doit être avisé; il doit vérifier les procédures de surveillance et de contrôle des points critiques (concept HACCP) appliquées dans l'entreprise de fabrication.

Il doit ensuite informer le service d'inspection des améliorations apportées au système de surveillance de la production afin d'éviter un nouveau dépassement des normes.

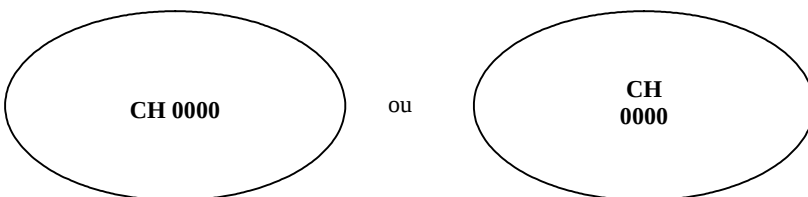
Pour le fromage à pâte molle dont le nombre de germes dépasse la valeur «M», il faut également vérifier, d'après une méthode préétablie, s'il y a présence de germes *staphylocoques à coagulase positive* produisant des entérotoxines ou de germes *Escherichia coli* pathogènes et, le cas échéant, s'il y a présence de toxines de staphylocoques dans ces produits.

Les lots dans lesquels sont décelés les germes ou les toxines précités doivent être retirés du marché. Dans ce cas, l'autorité de contrôle des denrées alimentaires et le service d'inspection doivent être informés des résultats obtenus et des mesures prises ainsi que des améliorations apportées au système de surveillance de la production.

Prescriptions de marquage des produits au moyen du numéro d'agrément

1. Les produits doivent porter une marque d'identification avec le numéro d'agrément de l'entreprise de production. Cette marque doit être apposée dans l'entreprise, lors de la production ou immédiatement après celle-ci, à un endroit visible, de manière bien lisible, indélébile et facilement déchiffrable. Elle peut être apposée sur le produit lui-même, son enveloppe ou sur l'étiquette de cette enveloppe. Lorsque de petits produits sont enveloppés individuellement puis emballés ensemble ou lorsque des petites portions enveloppées individuellement sont remises au consommateur, elle ne doit être apposée que sur l'emballage commun. Les entreprises de pré-emballage doivent apposer leur numéro sur les emballages et y faire figurer les informations permettant de garantir la traçabilité jusqu'à l'entreprise de production.
2. Lorsque les produits marqués sont emballés, la même marque doit être apposée sur le suremballage.
3. La marque doit porter dans un ovale les lettres «CH» en capitales et le numéro d'agrément de l'entreprise.

Modèles



4. La marque peut être apposée à l'encre ou au feu sur le produit, l'enveloppe ou l'emballage; elle peut être aussi imprimée ou apposée sur l'étiquette.
5. La marque peut aussi consister en une étiquette fixe d'un matériau résistant qui remplit toutes les exigences d'hygiène et qui porte les indications décrites au ch. 3.

⁹ Mise à jour selon le ch. II de l'O du DFE du 20 déc. 2002, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2003 (RO **2003** 356).

