

**Ordonnance du DFI
sur les exigences d'ordre hygiénique
et microbiologique concernant les denrées alimentaires,
les objets usuels, les locaux, les installations et le personnel¹
(Ordonnance sur l'hygiène, OHyg)**

du 26 juin 1995 (Etat le 27 janvier 2004)

Le Département fédéral de l'intérieur,

vu les art. 10, al. 2, et 17, al. 4, de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995² sur les denrées alimentaires (ODAI);

vu l'art. 2, al. 2, de l'ordonnance du 1^{er} mars 1995³ sur les objets usuels (OUs),
arrête:

Section 1 Dispositions générales

Art. 1 Principe

¹ Quiconque fabrique, traite, stocke, transporte ou remet des denrées alimentaires ou des objets usuels doit veiller à ce qu'ils ne subissent pas d'altération due aux micro-organismes.

² Lorsque, lors de la manipulation de denrées alimentaires ou d'objets usuels, sont mis en évidence des micro-organismes pathogènes ou producteurs de toxines qui risquent de nuire à la sécurité des aliments (art. 11), il y a lieu de prendre les mesures nécessaires pour circonscrire ou éliminer les sources de contamination.

Art. 2 Catégories de produits

Pour l'appréciation hygiénique et microbiologique, on distingue les catégories suivantes de produits:

a. ...⁴

b.⁵ produits prêts à la consommation:

1. aliments prêts à la consommation à l'état naturel,

RO 1995 3445

¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO 2002 839).

² RS 817.02

³ RS 817.04

⁴ Abrogée par le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

- 2.⁶ aliments prêts à la consommation après nettoyage, lavage, épluchage, séchage à l'air, broyage, acidification, fermentation, maturation ou tout autre traitement technologique d'ordre biologique, chimique ou physique, à l'exclusion de tout traitement final par la chaleur,
- 3.⁷ aliments prêts à la consommation après traitement thermique au sens de l'art. 13 ODAI ou après cuisson, rôtissage, cuisson au four, friture, dissolution dans un liquide bouillant, etc.,
- 4.⁸ ...;
- c. produits non prêts à la consommation:
aliments qui ne sont pas consommables en l'état pour des raisons hygiéniques, toxicologiques ou physiques et qui pour être prêts à la consommation doivent subir un traitement au sens de la lettre b;
- d. objets usuels, tels que cosmétiques, matériaux d'emballage, jouets et autres produits pour enfants en bas âge et nourrissons.

Art. 3 Valeurs limites et valeurs de tolérance pour les micro-organismes

¹ Les valeurs limites de l'annexe 1 expriment la concentration de micro-organismes au-delà de laquelle un produit présente un danger pour la santé.⁹

² Les valeurs de tolérance de l'annexe 2 expriment la quantité de micro-organismes qui, selon l'expérience, n'est pas dépassée lorsque les matières premières ont été choisies avec soin, les règles de bonnes pratiques de fabrication respectées et le produit conservé correctement. Lorsque la valeur de tolérance est dépassée, le produit est jugé amoindri dans sa valeur marchande.

³ ...¹⁰

Art. 4 Méthodes d'analyse

L'analyse officielle des échantillons doit être effectuée conformément aux prescriptions du chapitre 56 «Microbiologie» du Manuel suisse des denrées alimentaires¹¹ (méthodes de référence).¹² D'autres méthodes sont admises à condition que les résultats qu'elles fournissent, comparés à ceux des méthodes de référence, conduisent de manière probante à une appréciation identique¹³.

⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO **2002** 839).

⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO **2002** 839).

⁸ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002 (RO **2002** 839).

⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO **2002** 839).

¹⁰ Abrogé par le ch. I de l'O du DFI du 31 janv. 2000 (RO **2000** 368).

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

¹² Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 27 mars 2002, en vigueur depuis le 1^{er} mai 2002 (RO **2002** 839).

¹³ Nouvelle teneur de la phrase selon le ch. I de l'O du DFI du 31 janv. 2000, en vigueur depuis le 1^{er} mars 2000 (RO **2000** 368).

Section 2

Exigences en matière d'hygiène applicables à la manipulation des denrées alimentaires

Art. 5 Locaux et installations

Les locaux, les installations servant à la fabrication, à la transformation, au stockage et à la remise des denrées alimentaires ainsi que les véhicules utilisés pour leur transport doivent être propres et bien entretenus. Ils doivent être conçus et construits de façon à:

- a.¹⁴ pouvoir être nettoyés et, si nécessaire, désinfectés de manière convenable;
- b.¹⁵ offrir des conditions contrôlables de température;
- c. disposer d'une ventilation suffisante, naturelle ou mécanique; dans le cas d'une ventilation mécanique il y a lieu d'éviter tout flux d'air d'une zone contaminée vers une zone propre;
- d. permettre un accès aisé aux filtres et autres pièces des systèmes de ventilation devant être nettoyés ou remplacés;
- e. disposer d'un éclairage naturel ou artificiel suffisant dans toutes les parties des locaux de l'entreprise;
- f. disposer de fenêtres conçues de manière à ne laisser passer ni salissures ni animaux;
- g. disposer de murs et de plafonds conçus de manière à empêcher la formation de condensation et l'apparition de moisissures;
- h. disposer de surfaces de travail et de murs en contact avec les aliments qui soient lisses et exempts de fissures;
- i. disposer, dans chaque zone, de lavabos en nombre suffisant, alimentés en eau chaude et en eau froide, munis d'un robinet mélangeur ainsi que de dispositifs pour le lavage et le séchage hygiénique des mains;
- k. éviter, autant que faire se peut, toute contamination, entre les opérations de travail et pendant celles-ci, par les équipements, l'aération, le personnel et par des sources de contaminations extérieures (p. ex. insectes, rongeurs et autres animaux).

Art. 6 Installations mobiles destinées à la présentation des denrées alimentaires

Les étals, et autres installations mobiles destinées à la présentation des denrées alimentaires, doivent satisfaire aux exigences suivantes:

¹⁴ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 31 janv. 2000, en vigueur depuis le 1^{er} mars 2000 (RO 2000 368).

¹⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

- a.¹⁶ disposer d'outils et d'équipements de travail adéquats, au besoin d'une installation de lavage (poste d'eau) et d'un dispositif pour stocker les déchets.
- b. les surfaces de travail et les comptoirs doivent:
 - 1. être réalisés en un matériau lisse et facile à nettoyer,
 - 2. disposer d'aménagements appropriés pour protéger la marchandise contre les atteintes préjudiciables du public, des animaux et de l'environnement.
- c. disposer d'un appareil de réfrigération pour conserver la marchandise très périssable ou soumise au régime du froid.

Art. 7¹⁷ Réfrigération

La réfrigération des denrées alimentaires doit être assurée en tout temps par des installations de réfrigération et de congélation appropriées, et contrôlée à l'aide d'instruments de mesure de la température dans le cadre de l'auto-contrôle (art. 23 de la loi du 9 octobre 1992 sur les denrées alimentaires¹⁸).

Art. 8 Présence d'animaux

Aucun animal ne peut être accepté, même tenu en laisse, dans un local où sont transformées, préparées, stockées ou vendues des denrées alimentaires. Sont exceptés:

- a. les chiens qui guident un aveugle;
- b. les chiens dans la salle à manger d'un établissement de restauration, à condition que le responsable de l'établissement le permette.

Art. 9 Appareils, équipements et distributeurs automatiques

¹ Les appareils, les équipements et les accessoires entrant en contact avec les denrées alimentaires ou qui peuvent provoquer une contamination doivent être facilement accessibles et permettre un nettoyage et une désinfection efficaces. Ils doivent:

- a. être réalisés autant que possible en un matériau résistant à la corrosion et construits, conçus et entretenus de manière à permettre un nettoyage complet et éviter tout risque de contamination (microbienne et chimique) des denrées alimentaires;
- b. être installés de manière à pouvoir être nettoyés convenablement ainsi que la zone environnante; au besoin, il y a lieu de prévoir des dispositifs appropriés de nettoyage et de désinfection.

² Les distributeurs automatiques doivent être installés et conçus de manière à exclure toute contamination des denrées alimentaires et toute présence de parasites.

¹⁶ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

¹⁷ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

¹⁸ RS 817.0

Art. 10 Production de vapeur, eau non potable

¹ La vapeur injectée directement dans les denrées alimentaires ou simplement mise en contact direct avec celles-ci doit satisfaire aux critères d'une eau de boisson.

² L'eau non potable utilisée pour la production de vapeur, la réfrigération, la lutte contre l'incendie et à d'autres fins sans rapport avec les denrées alimentaires doit circuler dans des systèmes séparés, facilement identifiables et sans raccordement avec les systèmes d'eau de boisson ou possibilité de reflux dans ces systèmes.

Section 3**Sécurité des aliments, hygiène des matières premières et des produits****Art. 11** Sécurité des aliments

¹ Le relevé des points de contrôle critiques liés aux risques microbiologiques (art. 17, al. 3, ODA1) ainsi que la mise en œuvre des mesures de sécurité doivent se fonder sur les points suivants:

- a. identifier et analyser les risques alimentaires potentiels pouvant se présenter au cours de l'élaboration d'un aliment; il y a lieu de prendre en considération les matières premières employées, la technologie de fabrication, le stockage, la commercialisation ainsi que l'usage auquel est destiné le produit fini;
- b. établir les points, les opérations ou les étapes technologiques du processus d'élaboration où des risques alimentaires peuvent être éliminés ou limités (points de contrôle critiques, CCPs);
- c. établir des valeurs standard et des plages de tolérance (critères CCP) qui doivent être respectées et qui sont déterminantes lors du contrôle des CCPs;
- d. établir une procédure de surveillance (monitorage) qui permette de vérifier le respect des critères CCP prévus;
- e. établir les mesures à prendre lorsque le monitorage met en évidence un non respect des critères CCP;
- f. établir la procédure à suivre pour la vérification de la capacité de fonctionnement du système de contrôle (vérification);
- g. documenter les mesures visées aux let. a à f.

² Le système de contrôle au sens de l'al. 1 doit être appliqué dans une forme adaptée au risque alimentaire et au volume de production.

³ Toutes les personnes travaillant dans l'entreprise doivent avoir connaissance des instructions relatives à la sécurité des denrées alimentaires. Le responsable d'entreprise contrôlera leur application journalière.

Art. 12 Hygiène des matières premières et hygiène de production

¹ Les matières premières, les produits intermédiaires et les produits finis doivent être conservés dans des conditions qui restreignent ou empêchent tout développement de micro-organismes pathogènes ou facteurs de détérioration.

² Les aliments crus, non prêts à la consommation, doivent être conservés dans un endroit séparé. Il y a lieu de prendre des dispositions pour séparer, lors de la transformation et de l'élaboration (lavage, épluchage, etc.), les aliments crus des aliments prêts à la consommation.

³ Les matières premières qui présentent une altération due aux micro-organismes ou qui contiennent des toxines microbiennes ne doivent pas être transformées en aliments. Elles doivent faire l'objet d'un étiquetage approprié et être évacuées dans des récipients sûrs et séparés.

Art. 13¹⁹ Conserves

Les conserves sont réputées altérées ou dangereuses pour la santé lorsque:

- a. l'emballage (bocal, sachet, boîte en métal, etc.) présente un trou ou une fissure visible;
- b. dans le cas des conserves conditionnées en bocaux de verre, le vide est cassé;
- c. dans le cas des conserves conditionnées en boîtes en métal, celles-ci présentent des déformations (par ex. boîtes bombées, floches ou gondolées);
- d. dans le cas des conserves conditionnées en sachets, ceux-ci présentent un gonflement ou des endroits perméables (fuites);
- e. les produits présentent des caractéristiques organoleptiques (p. ex. odeur, goût, couleur) atypiques.

Art. 14²⁰ Températures des aliments

¹ Les denrées alimentaires et les mets soumis au régime du froid et ceux dans lesquels, en cas de conservation sans réfrigération, les micro-organismes nuisibles peuvent se développer rapidement, doivent être conservés sous réfrigération.

² Il est permis de renoncer à la réfrigération des denrées alimentaires et des mets pour une courte durée, pour autant qu'il n'en résulte pas une prolifération de micro-organismes dangereuse pour la santé (p. ex. lors de la préparation, du service, de l'exposition ou du transport).

³ Les mets servis chauds au consommateur doivent être maintenus à des températures empêchant la prolifération des micro-organismes nuisibles.

¹⁹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

²⁰ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

Art. 15 Stockage et transport

Les denrées alimentaires doivent être stockées et transportées de manière à exclure, autant que possible toute contamination.²¹ Elles ne peuvent être transportées ou stockées dans des conteneurs ayant servi à d'autres marchandises que si toute souillure ou altération est exclue.

Art. 16 Exposition et vente

Les denrées alimentaires non emballées, offertes 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 de ce fait. Des accessoires et emballages appropriés doivent être mis à disposition pour le libre service. Les installations de cette nature doivent être placées sous la surveillance du personnel affecté à la vente.

Art. 17 Elimination des déchets

¹ Les déchets alimentaires et autres ne doivent pas être stockés ni entassés dans un local dans lequel sont fabriquées ou traitées des denrées alimentaires sauf lorsque le bon fonctionnement de l'exploitation l'exige.

² Des conteneurs, bien signalisés, doivent être mis à disposition pour les déchets. Les denrées alimentaires, l'eau de boisson, les installations et les surfaces de travail doivent être protégées de toute contamination.

³ Les aires de stockage des déchets doivent être propres et exemptes de parasites. Au besoin, les locaux servant au stockage des déchets doivent être réfrigérés.

Section 4 Hygiène personnelle et formation**Art. 18** Hygiène personnelle

¹ Toute personne employée dans une entreprise du secteur alimentaire et travaillant dans une zone de manipulation de denrées alimentaires doit respecter un niveau élevé de propreté personnelle. Les vêtements de travail doivent être propres et adaptés.

² Les entreprises du secteur alimentaire doivent disposer de vestiaires et d'installations appropriées, permettant d'assurer un niveau d'hygiène personnelle adéquat. En particulier:

- a. les toilettes doivent être équipées d'une ventilation naturelle ou mécanique, elles ne doivent pas donner directement sur des locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont fabriquées, traitées ou stockées;

²¹ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 30 janv. 1998 (RO 1998 321).

- b. le responsable d'entreprise doit inciter le personnel à respecter un haut niveau d'hygiène corporelle, en particulier des mains, et à porter des vêtements propres.

Art. 19 Formation

Le responsable d'entreprise doit s'assurer que les personnes occupées dans le secteur alimentaire reçoivent, en fonction de leur activité professionnelle, une formation en matière d'hygiène dans la manipulation des denrées alimentaires.

Section 5 Dispositions finales

Art. 20 Abrogation du droit en vigueur

L'ordonnance du 1^{er} juillet 1987²² sur les exigences hygiéniques et microbiologiques relatives aux denrées alimentaires, objets usuels et biens de consommation est abrogée.

Art. 21 Dispositions transitoires

¹ Les denrées alimentaires peuvent être fabriquées et importées selon l'ancien droit jusqu'au 30 juin 1997. Elles peuvent être remises au consommateur jusqu'au 30 juin 1998.

² En dérogation aux prescriptions de l'al. 1, les valeurs limites et les valeurs de tolérance mentionnées aux annexes 1 et 2 de la présente ordonnance devront être respectées dès l'entrée en vigueur de cette dernière.

Art. 22 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 1^{er} juillet 1995.

Dispositions finales de la modification du 30 janvier 1998²³

¹ Les denrées alimentaires peuvent être fabriquées, importées et remises au consommateur conformément au droit en vigueur (version du 26 juin 1995²⁴) jusqu'au 31 décembre 1999.

² En dérogation aux prescriptions de l'al. 1, les nouvelles valeurs limites et valeurs de tolérance mentionnées aux annexes 1 et 2 de la présente ordonnance doivent être respectées dès l'entrée en vigueur de cette dernière.

²² [RO 1987 903, 1988 386]

²³ RO 1998 321

²⁴ RO 1995 3445

Annexe 1²⁵
(art. 3, al. 1)

Valeurs limites pour les micro-organismes

Légende: nd = non décelable
 UFC = unités formant colonie

Méthodes: Manuel suisse des denrées alimentaires,
 chapitre 56 «Microbiologie»²⁶

Micro-organismes	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

²⁵ Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 déc. 2003, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2004 (RO 2004 543).

²⁶ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Diffusion des publications, 3003 Berne.

Annexe 2²⁷
(art. 3, al. 2)

A. Valeurs de tolérance pour les produits

Légende: UFC = unités formant colonie
Méthodes: Manuel suisse des denrées alimentaires, chapitre 56 «Micro-
 biologie»²⁸

	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. 57 ODA1.

27 Nouvelle teneur selon le ch. I de l'O du DFI du 15 déc. 2003, en vigueur depuis le 1^{er} fév. 2004 (RO 2004 543).
28 Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Diffusion des publications, 3003 Berne.

	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. 57 ODAI.
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. 65, al. 2, let. b, ODAI.
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	Produits à base de viande			
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	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. Valeurs de tolérance pour l'eau potable, l'eau minérale, l'eau de source et la glace

Légende: nd = non décelable
 UFC = unités formant colonie

Méthodes: Manuel suisse des denrées alimentaires, chapitre 56
 «Microbiologie»²⁹

Produit	Critères d'examen	Valeur de tolérance UFC	Remarques
1 Eau potable non traitée			
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	

²⁹ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Diffusion des publications, 3003 Berne.

C. Valeurs de tolérance pour les catégories de produits

Légende: UFC = unités formant colonie

Méthodes: Manuel suisse des denrées alimentaires,
chapitre 56 «Microbiologie»³⁰

	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. 2, let. b, 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 «Valeurs de tolérance pour les produits».
2	Denrées alimentaires traitées thermiquement, prêtes à consommer, froides ou chaudes (art. 2, let. b, ch. 3)	Germes aérobies mésophiles Enterobacteriaceae Staphylocoques à coagulase positive	1 million/g 100/g 100/g	Comme C1
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 C1. 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	

³⁰ Non publié au RO; disponible auprès de l'OFCL, Diffusion des publications, 3003 Berne.

