

Ordonnance du DFI sur la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage

du 11 mai 2009

Le Département fédéral de l'intérieur (DFI),

vu l'art. 48, al. 2, let. a, de l'ordonnance du 23 novembre 2005 sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIOUTs)¹,

arrête:

Art. 1 Objet et champ d'application

¹ La présente ordonnance fixe les règles d'hygiène spécifiques à la transformation du lait dans les exploitations d'estivage.

² Pour les exploitations d'estivage dans lesquelles le lait est transformé, les dispositions de la présente ordonnance priment sur les art. 8, 10, 14, 15, 21 et 48 de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 sur l'hygiène².

³ Au surplus, les dispositions de l'ordonnance sur l'hygiène s'appliquent également aux exploitations d'estivage.

Art. 2 Exploitation d'estivage

Une exploitation d'estivage est une exploitation au sens de l'art. 9 de l'ordonnance du 7 décembre 1998 sur la terminologie agricole³.

Art. 3 Prescriptions s'appliquant aux locaux

¹ Les locaux d'une exploitation d'estivage dans lesquels du lait ou des produits laitiers sont utilisés (locaux de transformation, de maturation où locaux d'entreposage) 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 solides, non toxiques et résistants aux acides; l'évacuation des eaux résiduelles doit être garanti par système hygiénique; pour l'entreposage de produits laitiers dans des locaux tels que des caves naturelles ou des greniers, les revêtements de sols peuvent être exécutés avec un matériau non solide;

RS 817.024.2

¹ **RS 817.02**

² **RS 817.024.1**

³ **RS 910.91**

- b. les surfaces murales doivent être parfaitement entretenues et, dans la zone de transformation immédiate, faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire;
- c. les plafonds, les faux plafonds et les toitures apparentes doivent être construits et conçus 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 sont, si nécessaires, équipées d'écrans de protection anti-insectes;
- e. les portes doivent être faciles à nettoyer et à désinfecter si nécessaire; les portes qui donnent directement de l'étable sur un local de transformation doivent fermer de manière étanche;
- f. les surfaces dans les zones 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 résistants à l'abrasion et non toxiques.

³ Si des matériaux ne satisfaisant pas aux exigences de l'al. 2 sont utilisés, la personne responsable doit démontrer à l'autorité cantonale d'exécution compétente qu'ils sont appropriés. Le bois est un matériau autorisé s'il est en parfait état.

⁴ Il faut prévoir des dispositifs adéquats pour le nettoyage, la désinfection et l'entreposage des outils et les équipements de travail. Ces dispositifs doivent être exécutés avec des matériaux résistants à la corrosion et être faciles à nettoyer. Une alimentation en eau froide et en eau chaude doit être prévue.

⁵ Le lait est transformé dans un local de transformation séparé. Font exception les exploitations d'estivage dans lesquelles le local de transformation est également utilisé pour cuisiner et pour manger. Dans ces exploitations, les espaces servant à la transformation du lait doivent être clairement distincts des espaces où l'on cuisine et mange.

⁶ La transformation traditionnelle effectuée dans un chaudron suspendu au-dessus du feu est autorisée.

⁷ Lorsque du bois est utilisé comme combustible dans le local de transformation, l'empilement de bois de chauffage dans ce local est autorisé.

Art. 4 Installations sanitaires

¹ Les exploitations d'estivage doivent être pourvues de toilettes parfaitement hygiéniques. Les toilettes ne doivent pas donner directement sur les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

² Les équipements nécessaires au nettoyage et au séchage hygiéniques des mains doivent être installés à des endroits appropriés.

³ Les installations sanitaires doivent être pourvues d'une ventilation adéquate, naturelle ou mécanique.

Art. 5 Equipements

¹ Les récipients, les appareils, les instruments, les équipements et autres objets entrant en contact avec du lait ou des produits laitiers doivent être exécutés avec un matériau propre à servir dans le secteur alimentaire. Ils doivent être régulièrement nettoyés soigneusement et désinfectés si nécessaire pour éviter tout risque de contamination.

² Les équipements en bois en parfait état sont autorisés. Après leur utilisation, ils doivent être nettoyés soigneusement, avec de l'eau chauffée à 85 °C au moins.

³ Dans les locaux de transformation utilisés également pour cuisiner et pour manger, des ustensiles et équipements distincts doivent être employés pour la transformation et l'entreposage du lait et des produits laitiers.

Art. 6 Présence d'animaux

¹ Les animaux, même attachés ou accompagnés, sont interdits dans les locaux dans lesquels des denrées alimentaires sont utilisées.

² En dérogation à l'al. 1, les animaux de compagnie sont autorisés dans les locaux de transformation utilisés également pour cuisiner et pour manger, excepté pendant la transformation du lait.

Art. 7 Hygiène personnelle

¹ Toute personne qui travaille dans une exploitation d'estivage 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 Si, dans une exploitation d'estivage, une même personne est chargée de la traite et de la transformation du lait, celle-ci doit séparer les opérations dans le temps, changer de vêtements, appliquer les règles d'hygiène des mains et d'autres mesures appropriées afin de garantir l'utilisation hygiénique des denrées alimentaires.

Art. 8 Transformation du lait

¹ Le lait cru doit être refroidi efficacement après la traite.

² Si le lait cru n'est pas transformé immédiatement après la traite, il doit être refroidi à une température de 8 °C ou moins en l'espace de deux heures et être conservé à cette température jusqu'à sa transformation.

³ Le lait cru peut être conservé à une température supérieure s'il est destiné à la fabrication du fromage. La température d'entreposage ne doit toutefois pas dépasser 18 °C. Si la température d'entreposage dépasse 8 °C, la transformation doit avoir lieu au plus tard 24 heures après la traite la plus ancienne. La sécurité des denrées alimentaires doit être garantie en tout temps.

Art. 9 Entrée en vigueur

La présente ordonnance entre en vigueur le 25 mai 2009.

11 mai 2009

Département fédéral de l'intérieur:

Pascal Couchepin