



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

Commentaire

Introduction

L'art. 8 du règlement (CE) n° 2073/2005 précise qu'une dérogation peut, en ce qui concerne le critère de sécurité des denrées alimentaires, être accordée pour la présence de *Salmonella* dans la viande hachée, les préparations de viande et les produits à base de viande destinés à être consommés cuits. En 2006, lors de la reprise dans la législation suisse de l'art. 8 précité, cette dérogation a été revendiquée pour la Suisse et est appliquée depuis lors.

La dérogation considérée expirant au 31 décembre 2009, tous les Etats membres ainsi que la Suisse seront ensuite soumis aux mêmes exigences.

En conséquence, l'art. 9, al. 9, ainsi que le renvoi à l'art. 9, al. 9, figurant dans l'art. 9a sont biffés.

Commentaire par article :

Art. 49, al. 5

Les dispositions concernant le traitement de la crème ont été précisées par analogie au lait.

Annexe I, Catégorie de microorganismes « *Salmonella* spp. »

Le critère de sécurité des denrées alimentaires pour la présence de *Salmonella* a été modifié conformément aux considérants développés plus haut. Lors du plan d'échantillonnage pour la présence de *Salmonella* dans la viande hachée, les préparations de viande et les produits à base de viande destinés à être consommés cuits, les valeurs n=5, c=0 s'appliquent.

La valeur limite pour le critère de sécurité des denrées alimentaires concernant la présence de *Salmonella* dans la viande hachée, les préparations de viande et les produits à base de viande de volaille destinés à être consommés cuits a été renforcée. Elle est désormais fixée à « nd dans 25 g ». Le même délai transitoire fixé au 31 décembre 2009 dans le règlement (CE) n° 2073/2005 s'applique.