

Mémento concernant les principales modifications apportées au droit alimentaire 2017 (état au 29.06.2017)

La nouvelle loi sur les denrées alimentaires est entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017. Des délais de transition allant de un à dix ans sont toutefois prévus dans plusieurs domaines.

Le droit alimentaire a fondamentalement changé dans sa conception. Jusqu'ici, toutes les denrées qui n'étaient pas spécifiées dans l'ordonnance d'exécution étaient interdites. Avec la nouvelle révision, les denrées sont désormais admises si elles sont sûres et respectent les dispositions légales.

Tant que le Guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), actuellement en cours de remaniement, n'est pas approuvé par l'OSAV, certains points du mémento s'appliquent sous réserve d'approbation de cet office. Selon nos prévisions, le nouveau guide des bonnes pratiques entrera en vigueur au plus tôt à fin 2018.

Pour l'hôtellerie-restauration, il convient de considérer principalement les modifications suivantes:

- *Déclaration par écrit du pays de provenance de la viande et du poisson*

Outre la provenance de la viande, il convient dorénavant d'indiquer également celle du poisson (zone de pêche). Pour le poisson pêché en mer, il faut mentionner la zone FAO (p.ex. mer Méditerranée, Océan indien ouest), pour le poisson d'élevage, on indiquera le pays de production (délai de transition: 1 année).

- *Déclaration de la valeur nutritionnelle*

L'obligation de déclarer la valeur nutritionnelle vaut uniquement pour les denrées préemballées. Les produits de fabrication artisanale, les produits remis au niveau local, ainsi que les denrées alimentaires offertes à la vente en vrac, ne sont pas soumis à cette disposition.

- *Déclaration des allergènes*

La déclaration doit en principe être faite par écrit. Il est toutefois possible aussi de donner une simple indication (p.ex. sur la carte des mets) qui signale au client qu'il peut demander des renseignements relatifs aux composants allergènes par oral.

Par exemple en ajoutant une note libellée comme suit:

«Chers clients, nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets et qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances.»

Pour répondre aux clients, le personnel doit disposer d'informations écrites ou avoir la possibilité de se renseigner auprès d'une personne compétente (cuisinier ou collaborateurs du service spécialement instruits).

Le guide BPHR actuellement en cours de remaniement expose la manière la plus judicieuse de déclarer les composants allergènes. A l'heure actuelle, le codage numérique apparaît comme la solution la plus appropriée, mais doit encore être approuvée par l'OSAV. L'obligation d'une déclaration écrite reste facultative, malgré les recommandations du guide.

- *Insectes*

Peuvent désormais être offerts à la vente sans autorisation les larves de vers de farine (*tenebrio molitor*), les grillons (*acheta domesticus*, forme adultes) et les criquets migrateurs européens (*locusta migratoria*, forme adulte) en entier ou en morceaux ou moulus. Ils doivent être indiqués à la fois par leur nom commun et par leur nom scientifique. Seuls sont admis les insectes provenant d'élevages.

- *Évaluation microbiologiques des denrées alimentaires*

Le système des valeurs limites et des valeurs de tolérance a été abandonné. Désormais, on parle de «valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques», notion ancrée dans l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg). Il incombe en principe à la branche de fixer ces valeurs indicatives dans ses directives. Le dépassement de ces valeurs signifie que les bonnes pratiques n'ont pas été respectées, ce qui entraîne en principe une contestation de l'autorité d'exécution (inspection des denrées alimentaires). Les valeurs indicatives sont intégrées dans le guide BPHT (« guide sur l'hygiène », voir plus loin)

- *Eau de douche et de baignade*

Le contrôle des installations de baignade, de l'eau des piscines ainsi que de l'eau des douches accessibles au public est désormais harmonisé au niveau national. Si le respect des exigences microbiologiques concernant l'eau des installations de baignade et de douche ne peut être assuré qu'après un assainissement des bâtiments, cet assainissement doit être effectué avant le 30 avril 2027. Les douches réservées au personnel ne tombent pas sous cette réglementation.

- *Contrôles*

La fréquence des contrôles des établissements soumis à autorisation et à l'obligation de déclarer est unifiée à l'échelle nationale, d'où une plus grande sécurité juridique. En cas de contestations mineures, l'autorité de contrôle peut renoncer à percevoir des émoluments. On songera ici par exemple à des cas mineurs de tromperie non intentionnelle (p.ex. lorsque dans la vente en vrac, on mélange par inadvertance des tomates en provenance d'Israël avec des tomates d'Espagne).

- *Allégements pour les microentreprises*

Pour les microentreprises, les exigences en matière de documentation pour l'autocontrôle ont été baissées. L'autocontrôle incombe à la personne responsable désignée. La documentation écrite des processus et des activités est réduite au minimum. Sont considérées comme microentreprises, les entreprises qui comptent moins de 9 équivalents plein temps.

- *Classement des établissements en fonction de leur taille pour l'autocontrôle*

La catégorie «très petit » comprend les établissements qui ne comptent pas plus de 9 collaborateurs en équivalents plein temps. Il reste encore à définir s'il convient d'adapter ou de modifier les autres catégories.

Vous trouverez de plus amples informations sur le sujet ainsi que les bases légales correspondantes sur le site:

<https://www.blv.admin.ch/blv/fr/home/lebensmittel-und-ernaehrung/rechts-und-vollzugsgrundlagen/lebensmittelrecht-2017.html>.