



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Office fédéral de la santé publique (OFSP)  
Office vétérinaire fédéral (OVF)  
Unité fédérale pour la filière alimentaire (UFAL)  
Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP)  
Association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS)

## **Programme national d'analyse des produits laitiers**

Résultats de l'année 2011

Bilan pluriannuel 2008 à 2011

Juin 2012

## Table des matières

1	Résumé.....	2
3	Contexte et objectifs du programme d'analyses.....	3
4	Méthode.....	4
4.1	Sélection des établissements.....	4
5	Résultats.....	4
5.1	Dépouillement 2011.....	4
5.1.1	Bilan du dépouillement.....	4
5.1.3	Contrôle des critères de sécurité des denrées alimentaires.....	6
5.1.4	Conclusions.....	8
5.2	Bilan pluriannuel.....	9
5.2.1	Contrôle des critères d'hygiène des procédés.....	9
5.2.2	Contrôle des critères de sécurité des denrées alimentaires.....	12
5.3	Conclusions.....	14

## 1 Résumé

La Suisse a conduit de 2002 à 2010 un programme coordonné de surveillance du lait et des produits laitiers sur le plan national. Ce programme a été planifié et développé dans le cadre du Plan de contrôle national par le Groupe de travail (GT) chargé du programme d'analyses du lait et des produits laitiers, lequel était composé de représentants des autorités cantonales compétentes pour les denrées alimentaires, et de représentants de l'ALP, de l'OFSP, de l'UFAL et de l'OVF. A partir de 2008, l'évaluation a porté, ce qui était une première, sur la manière dont les établissements des différentes catégories appliquent l'art. 58a de l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg) et cette évaluation s'est poursuivie jusqu'en 2011 afin de permettre une comparaison sur plusieurs années.

Le présent rapport contient non seulement les résultats 2011, mais aussi le bilan pluriannuel de 2008 à 2011.

Au vu des résultats des quatre années passées, il apparaît que les établissements assument de plus en plus souvent et, dans certains cas, avec une fréquence élevée l'autocontrôle qui leur incombe en vertu de l'art. 58a OHyg, à savoir le contrôle des critères d'hygiène des procédés et le contrôle des critères de sécurité alimentaire. Il en va de même des mesures qu'ils sont censés prendre si les résultats des contrôles ne sont pas conformes aux critères.

Par contre, dans les fromageries d'alpage les contrôles des critères d'hygiène des procédés et de sécurité alimentaire restent insuffisants. Il convient de poursuivre les campagnes de sensibilisation et le travail de conseils dans les fromageries d'alpage pour y améliorer la sécurité alimentaire.

L'OVF et l'OFSP ont décidé en 2011 de dissoudre le GT «Lait et produits laitiers» en tant que groupe de travail indépendant<sup>1</sup>. La nécessité de maintenir un programme d'analyses du lait et de produits laitiers devra être examinée dans le cadre du Plan de contrôle national.

---

<sup>1</sup> Le GT a été dissout le 10.4.2012.

## 2 Abréviations, notions et définitions

ALP	Station de recherches Agroscope Liebefeld - Posieux
GT	Groupe de travail
OFSP	Office fédéral de la santé publique
OVF	Office vétérinaire fédéral
OSEC	Ordonnance sur les substances étrangères et les composants (RS 817.021.23)
OHyg	Ordonnance du DFI sur l'hygiène (RS 817.024.1)
SCA	Service cantonal chargé du contrôle des denrées alimentaires
Contrôle	Inspection d'une exploitation un jour
PCN	Plan de contrôle national

## 3 Contexte et objectifs du programme d'analyses

La législation sur les denrées alimentaires charge les transformateurs du lait de veiller à la qualité des denrées alimentaires qu'ils produisent sur le plan de l'hygiène, de l'innocuité pour la santé et des indications fournies au consommateur. Il leur incombe d'effectuer des analyses pour contrôler leur production et de prendre des mesures si les résultats de leurs contrôles ne sont pas conformes aux critères.

Aux termes de l'art. 58a OHyg, la personne responsable d'un établissement de production des denrées alimentaires est tenue de prendre toutes les mesures nécessaires dans le cadre de son auto-contrôle afin que les critères d'hygiène des procédés et les critères de sécurité des denrées alimentaires définis aux annexes 1 à 3 soient respectés. La personne responsable dispose de plusieurs instruments pour assumer cette responsabilité: le guide des bonnes pratiques de fabrication, le recueil des procédés fondés sur les HACCP et les analyses microbiologiques visées aux annexes 1 à 3 OHyg.

D'entente avec toutes les parties prenantes, il a été décidé de laisser de côté en 2011 les prélèvements d'échantillons sur les produits finis et de concentrer l'évaluation sur l'application de l'art. 58a OHyg, afin de permettre des comparaisons de 2008 à 2011.

Le programme mené en 2011, qui s'est déroulé du 1<sup>er</sup> février au 31 octobre, a porté sur la fréquence des contrôles:

- des critères d'hygiène des procédés (*E. coli*, staphylocoques à coagulase positive).
- des critères de sécurité alimentaire (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp.).

## 4 Méthode

Les SCA ont été chargés de vérifier si les établissements contrôlés assument leurs responsabilités quant à l'autocontrôle exigé dans l'art. 58a OHyg. Les résultats ont été saisis dans les formulaires prévus à cet effet, lesquels ont été ensuite remis au GT pour dépouillement.

### 4.1 Sélection des établissements

La catégorie de l'établissement de production est un facteur de risque important dont il faut tenir compte: le risque de contamination par des germes pathogènes varie en effet d'une catégorie à l'autre<sup>2</sup>. Par contre, à l'intérieur d'une même catégorie, le choix des établissements à contrôler par les cantons s'est fait en principe de manière aléatoire. En d'autres termes chacun des établissements d'une même catégorie avait la même probabilité d'être contrôlé dans le cadre du présent programme d'analyses. Les établissements à contrôler ont été catégorisés comme suit:

#### Catégories

---

Fromageries d'alpage

Entreprises de transformation artisanale

Entreprises de transformation industrielle

Entreprises d'affinage et de préemballage du fromage

Exploitations agricoles transformant du lait

## 5 Résultats

### 5.1 Dépouillement 2011

L'évaluation de la mise en œuvre de l'art. 58a OHyg par les établissements de transformation du lait a été optimisée grâce à un questionnaire élaboré à cet effet. Le questionnaire a été remis aux services cantonaux chargés d'y relever les données pertinentes lors du contrôle des établissements. Puis le GT a recueilli les questionnaires et dépouillé les résultats.

#### 5.1.1 Bilan du dépouillement

Dans l'année sous revue, les cantons ont relevé les données dans 417 établissements, contre 335 l'année précédente.

**Tableau: Nombre d'établissements dans lesquels le respect de l'art. 58a OHyg a été vérifié par catégorie d'établissements**

Nombre d'établissements contrôlés	
Fromageries d'alpage	191
Entreprises de transformation artisanale	150
Entreprises de transformation industrielle	19
Entreprises d'affinage et de préemballage du fromage	8
Exploitations agricoles transformant du lait	49

---

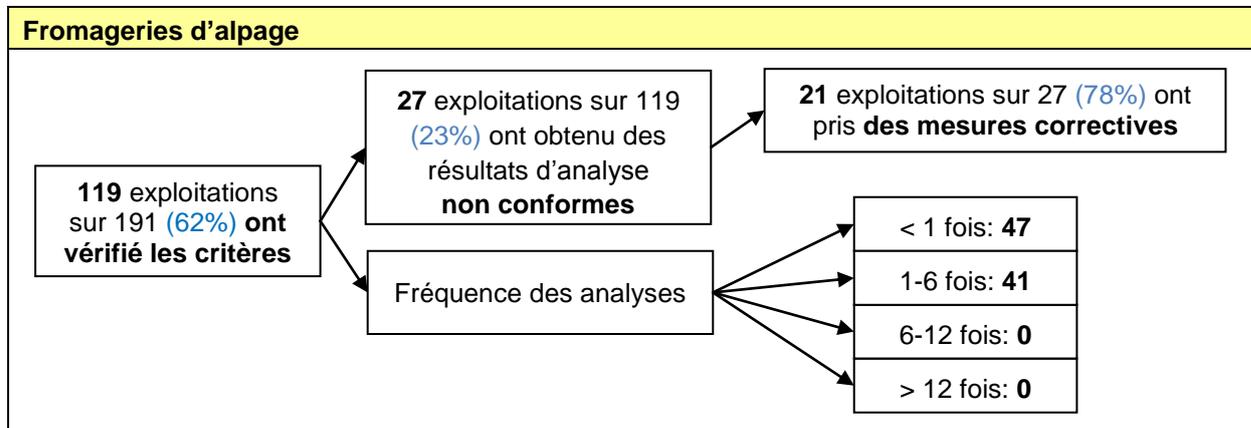
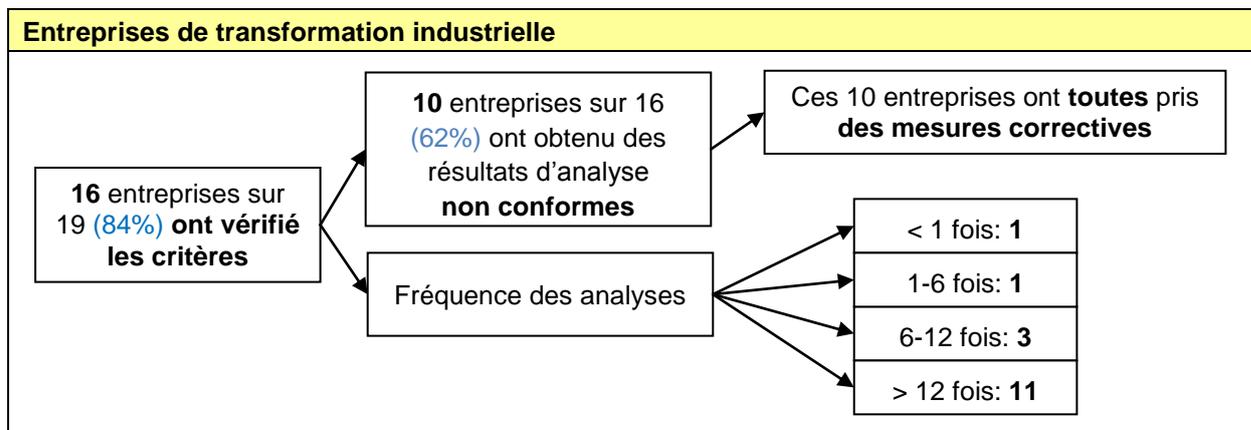
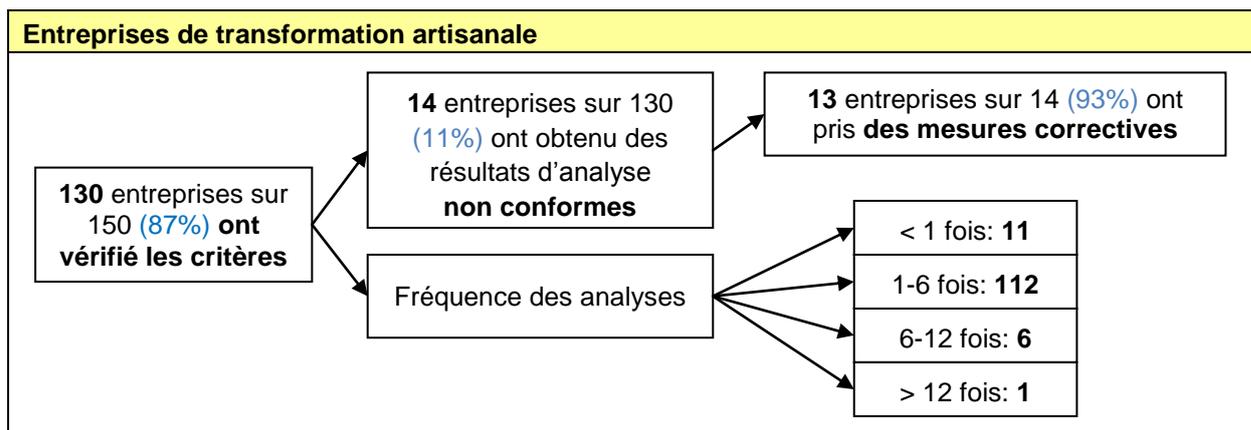
<sup>2</sup> [Programme national d'analyse des produits laitiers  
http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/index.html?lang=fr](http://www.bag.admin.ch/themen/lebensmittel/04861/index.html?lang=fr)

## 5.1.2 Contrôle des critères d'hygiène des procédés

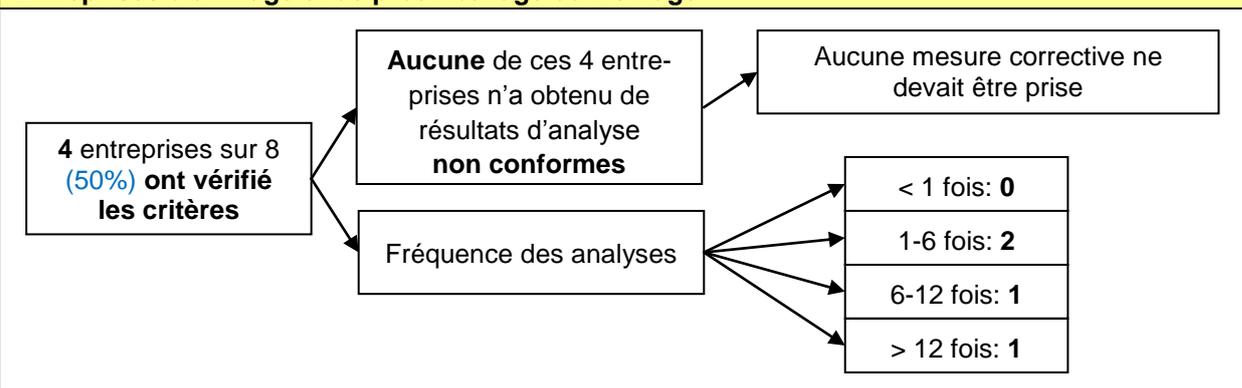
Les informations nécessaires relatives aux critères d'hygiène des procédés fixés à l'annexe 3 de l'OHyg (*Escherichia coli*, staphylocoques à coagulase positive) ont été recueillies et évaluées par catégorie d'établissements.

Les tableaux ci-dessous présentent les informations suivantes:

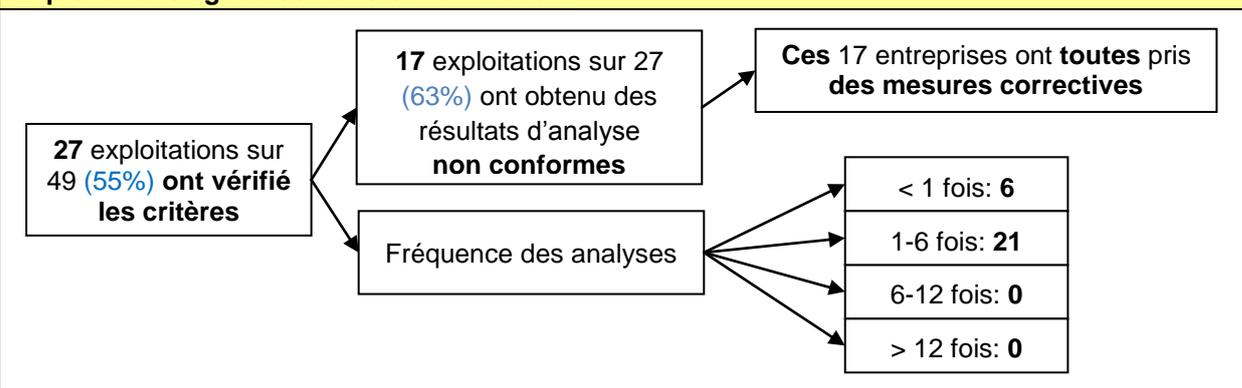
- Le nombre d'établissements ayant participé au sondage par catégorie d'entreprises
- La précision si les établissements ont contrôlé les critères d'hygiène des procédés
- La fréquence du contrôle des critères d'hygiène des procédés
- Le nombre d'établissements qui ont reçu des résultats d'analyse non conformes aux critères fixés
- Le nombre d'établissements qui ont pris des mesures correctives en cas de résultats d'analyse non conformes aux critères fixés (art. 58f OHyg)



### Entreprises d'affinage et de préemballage du fromage



### Exploitations agricoles transformant du lait



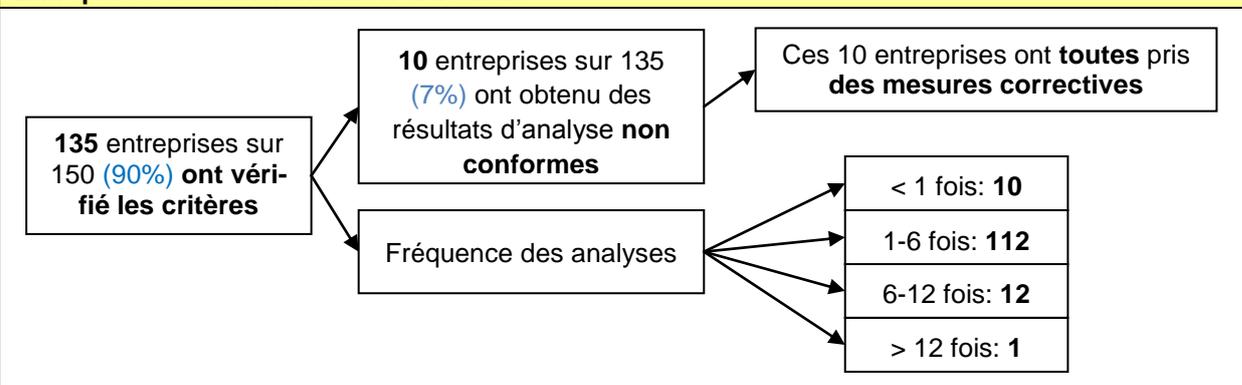
## 5.1.3 Contrôle des critères de sécurité des denrées alimentaires

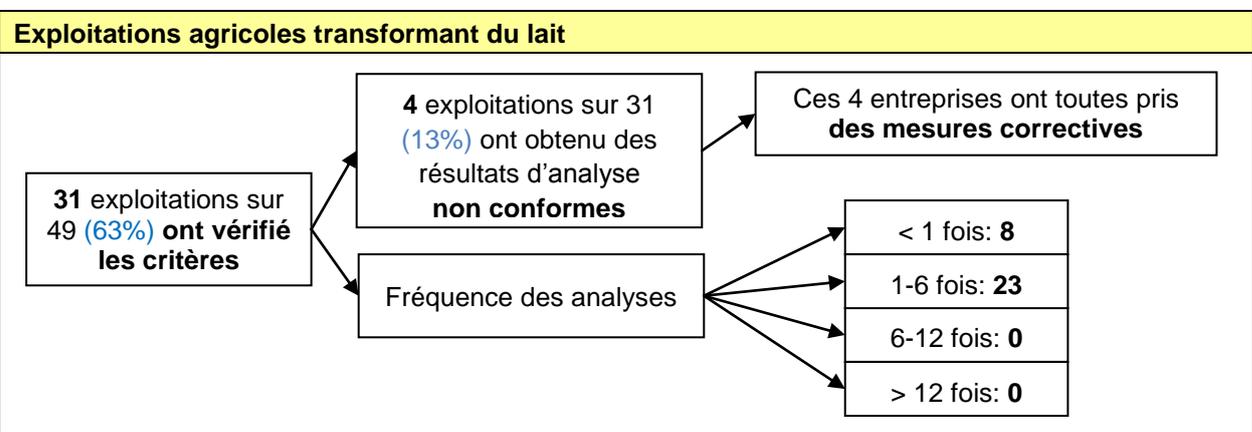
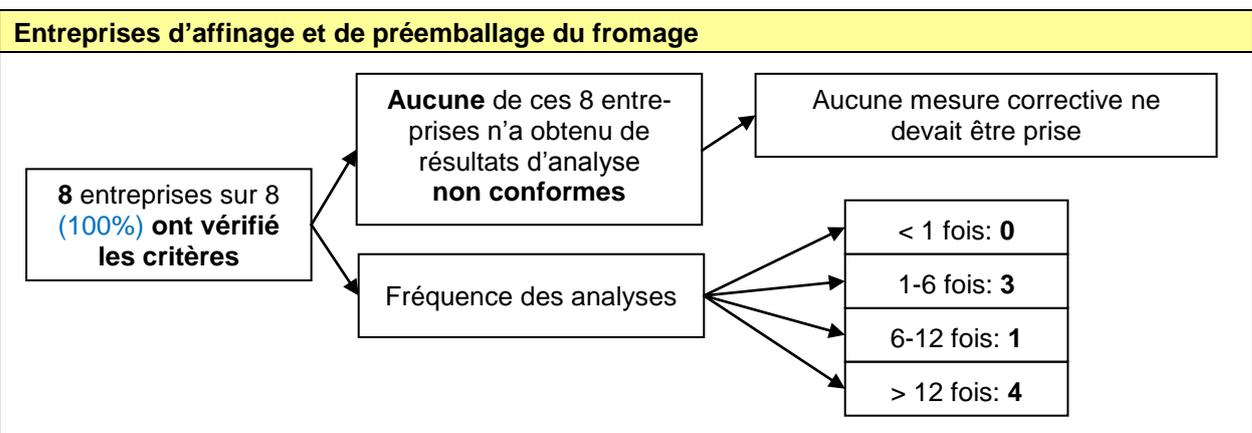
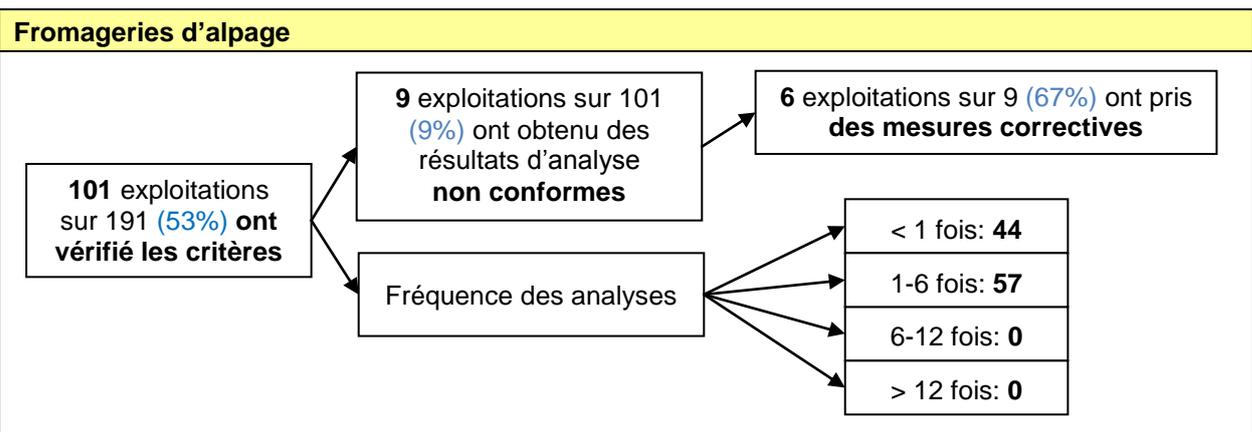
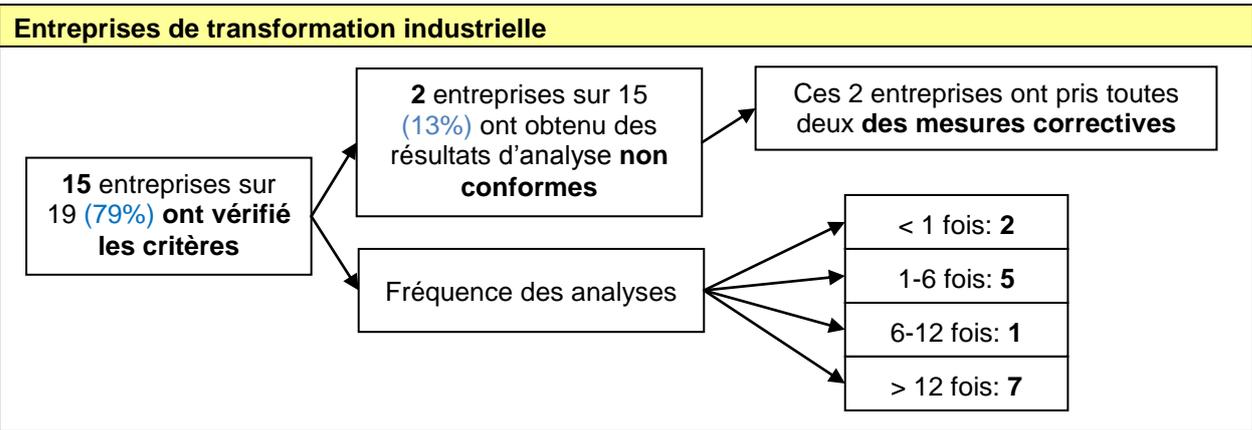
Les informations nécessaires relatives aux critères de sécurité des denrées alimentaires fixés à l'annexe 1 de l'OHyg (*Listeria monocytogenes*, *Salmonella* spp.) ont été recueillies et évaluées par catégorie d'établissements.

Les tableaux ci-dessous présentent les informations suivantes:

- Le nombre d'établissements ayant participé au sondage par catégorie d'entreprises
- La précision si les établissements ont contrôlé les critères de sécurité des denrées alimentaires
- La fréquence du contrôle des critères de sécurité des denrées alimentaires
- Le nombre d'établissements qui ont reçu des résultats d'analyse non conformes aux critères fixés
- Le nombre d'établissements qui ont pris des mesures correctives en cas de résultats d'analyse non conformes aux critères fixés (art. 58f OHyg)

### Entreprises de transformation artisanale





## 5.1.4 Conclusions

### Critères d'hygiène des procédés

Plus de 80% des entreprises de transformation industrielle et artisanale contrôlent régulièrement les critères d'hygiène des procédés. Dans les établissements de transformation artisanale, seuls 11% des résultats ne sont pas conformes, mais dans les entreprises de transformation industrielle la proportion de résultats non conformes atteint 62% (10 entreprises sur 16).

Plus de 50% des fromageries d'alpage, des exploitations agricoles transformant du lait, des entreprises d'affinage et de préemballage du fromage contrôlent régulièrement les critères d'hygiène des procédés. Le nombre de cas où des mesures correctives ont été pratiquées en cas de résultat non-conforme – pour autant que cela ait été indiqué – a été nettement plus élevé que l'année précédente. Les entreprises de transformation industrielle, les exploitations agricoles transformant du lait et les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage ont pris des mesures correctives dans tous les cas nécessaires (100%), ce qui représente une nette amélioration par rapport à l'année précédente, amélioration qu'il est légitime d'interpréter comme un effet des contrôles effectués pour vérifier l'application de l'art. 58a OHyg.

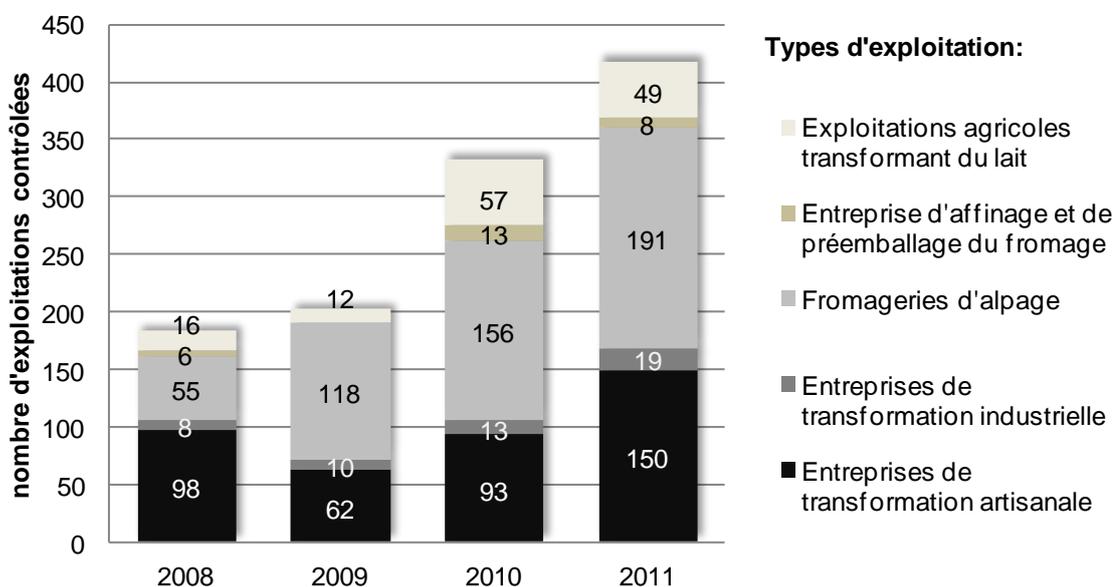
### Critères de sécurité des denrées alimentaires

Les choses se présentent sensiblement de la même manière en ce qui concerne le contrôle des critères de sécurité alimentaire; là aussi, mis à part les fromageries d'alpage, toutes les catégories d'établissements ont pris des mesures correctives dans tous les cas où des résultats non conformes ont été constatés (100%). L'évolution est donc globalement positive dans ce domaine également.

Il convient de préciser cependant que le nombre de cas recensés est faible, notamment en ce qui concerne les entreprises de transformation industrielle et les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage, de sorte que les résultats ne sont pas pleinement significatifs.

## 5.2 Bilan pluriannuel

L'application de l'art. 58a OHyg a été vérifiée chaque année de 2008 à 2011 dans les différentes catégories d'établissements.



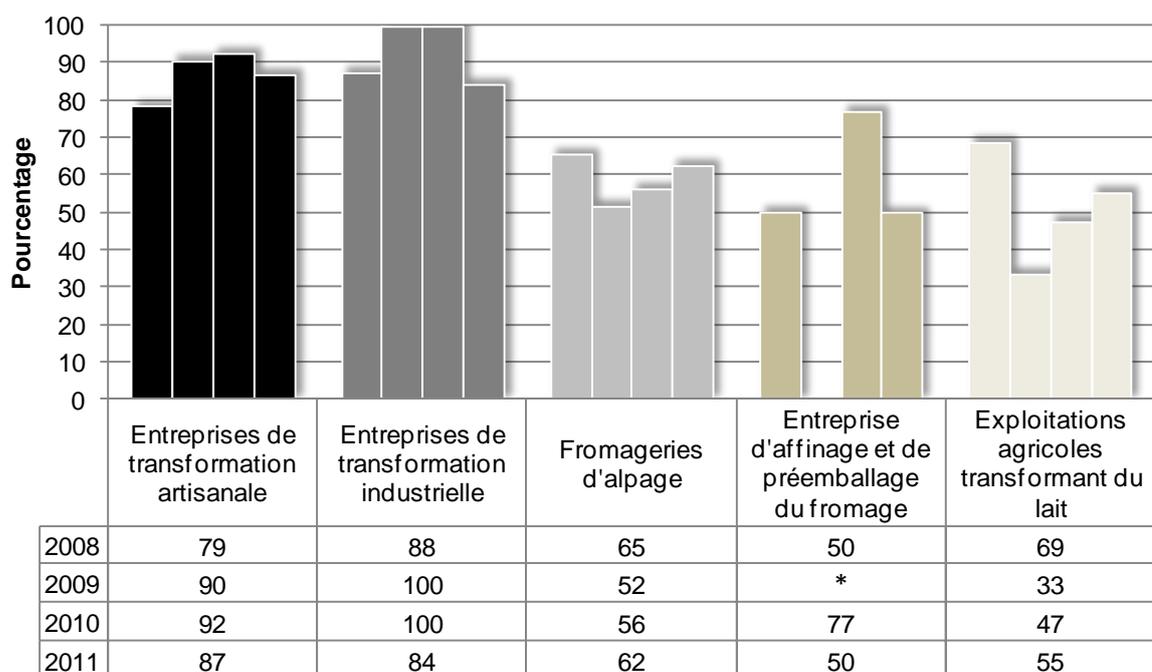
**Illustration 1: Nombre d'établissements de production de fromage vérifiés dans le cadre du programme national d'analyse des produits laitiers de 2008 à 2011.** Le nombre d'établissements de production de fromage contrôlés par les cantons a augmenté d'année en année. Dans les dernières années, les fromageries d'alpage ont représenté la plus grande part des établissements contrôlés (46 à 58%), suivies par les entreprises de transformation artisanale (28 à 36%) et par les exploitations agricoles transformant du lait (6 à 12 %). Les établissements de transformation industrielle et les entreprises d'affinage et de préemballage de fromage sont ceux qui ont été le moins contrôlés, ce qui s'explique par le fait que ces catégories d'établissements sont peu représentées en Suisse.

### 5.2.1 Contrôle des critères d'hygiène des procédés

Nombre d'exploitations qui ont vérifié les critères d'hygiène	2008	2009	2010	2011
Fromageries d'alpage	36	61	88	119
Entreprises de transformation artisanale	77	56	86	130
Entreprises de transformation industrielle	7	10	13	16
Entreprise d'affinage et de préemballage du fromage	3	0	10	4
Exploitations agricoles transformant du lait	11	4	27	27
<b>Total</b>	<b>134</b>	<b>131</b>	<b>224</b>	<b>296</b>
<b>Proportion en %*</b>	<b>73</b>	<b>65</b>	<b>67.5</b>	<b>71</b>

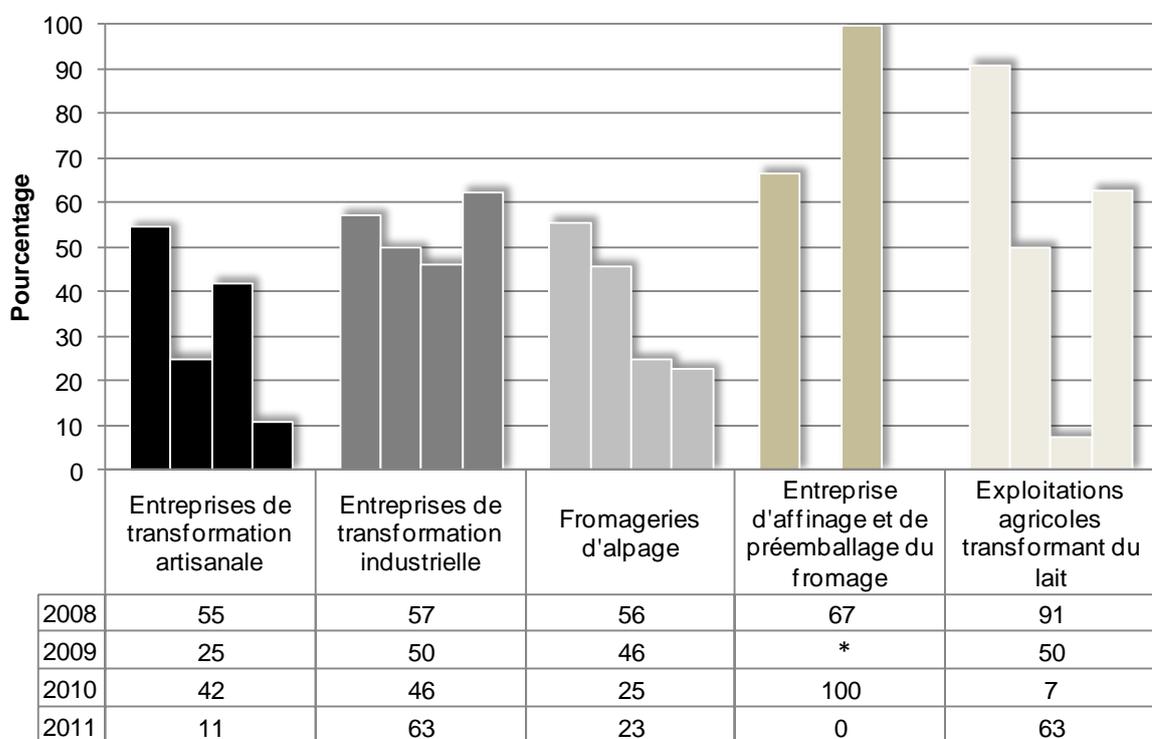
\* par rapport au nombre total d'établissements contrôlés chaque année (illustration 1).

Le pourcentage d'établissements qui vérifient les critères d'hygiène des procédés est resté plus ou moins stable, bien que le nombre de contrôles ait continuellement augmenté.



\* Aucune entreprise d'affinage et de préemballage du fromage n'a été contrôlée en 2009.

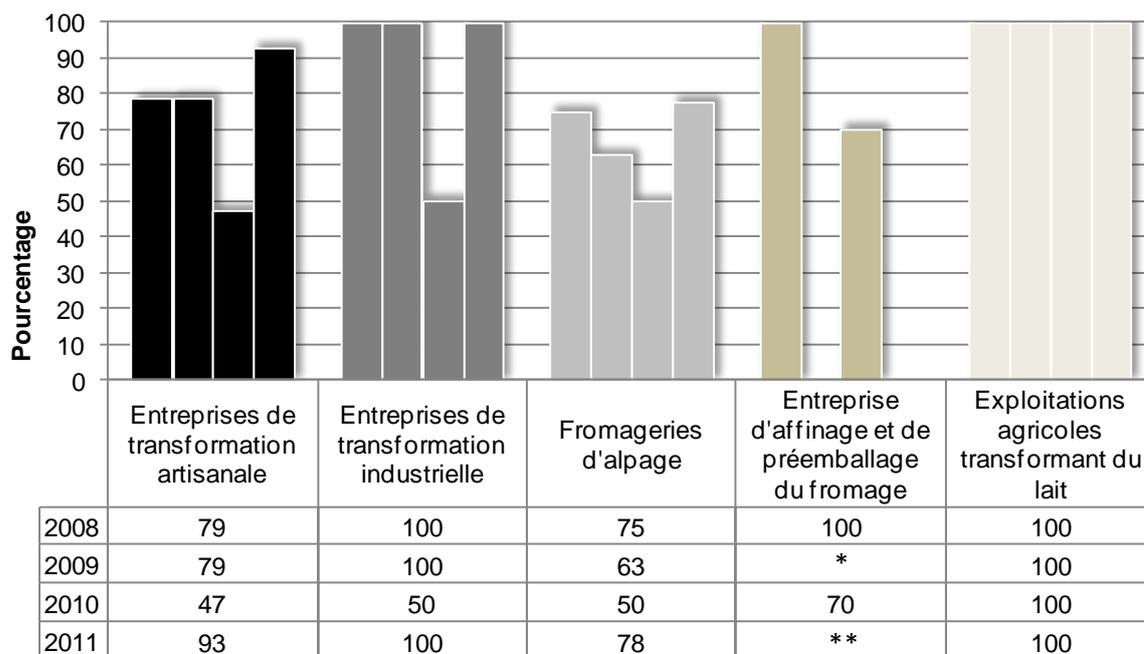
**Illustration 2: Vérification des critères d'hygiène des procédés.** Les entreprises de transformation artisanale et les entreprises de transformation industrielle sont celles qui vérifient le plus souvent les critères d'hygiène des procédés et cette fréquence élevée des contrôles s'est maintenue tout au long des quatre années sous revue. Les fromageries d'alpage, les exploitations transformant du lait et les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage contrôlent moins souvent les critères d'hygiène des procédés, mais on enregistre une tendance à la hausse au cours des trois dernières années.



\* Aucune entreprise d'affinage et de préemballage du fromage n'a été contrôlée en 2009.

**Illustration 3: Pourcentage de résultats non conformes (critères d'hygiène des procédés).** Dans les exploitations agricoles transformant du lait, les entreprises de transformation industrielle et les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage, la proportion moyenne de résultats non

conformes est respectivement de 53, 54 et 55%. Dans les fromageries d'alpage par contre, la proportion de résultats non conformes est nettement moins élevée; elle se situe à 37%. Il est réjouissant de constater que la tendance des résultats non conformes est à la baisse dans les fromageries d'alpage et dans les entreprises de transformation artisanale du lait. Cette tendance n'est pas observable dans les exploitations agricoles transformant du lait. Dans l'interprétation des résultats on se rappellera cependant que le nombre d'entreprises de transformation industrielle et d'entreprises d'affinage et de préemballage du fromage contrôlées est faible, de sorte que les résultats ne sont pas pleinement significatifs.



\* Aucune entreprise d'affinage et de préemballage du fromage n'a été contrôlée en 2009.

\*\* Aucun résultat non conforme n'ayant été trouvé, aucune mesure corrective n'a dû être prise.

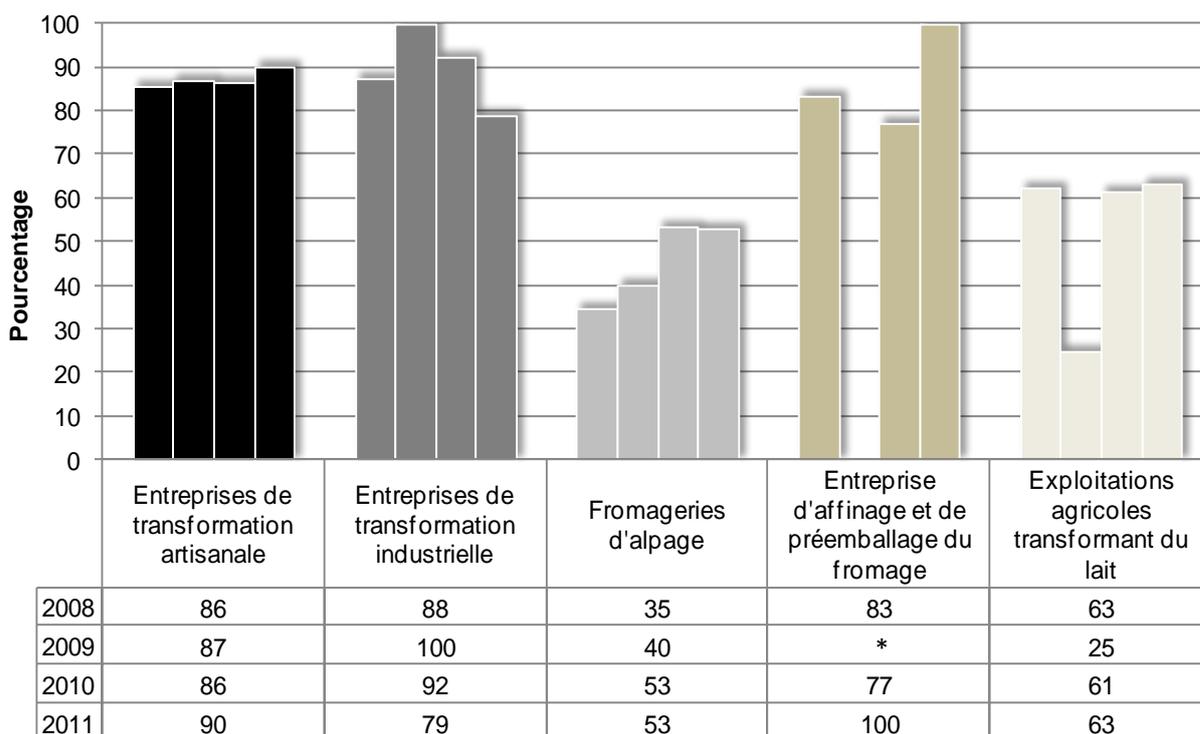
#### **Illustration 4: Mesures correctives prises en cas de découverte de résultats non conformes.**

Toutes les exploitations agricoles transformant du lait contrôlées au cours des quatre années sous revue ont pris des mesures correctives lorsque leurs résultats n'étaient pas conformes. Il faut poursuivre les efforts pour que les fromageries d'alpage prennent des mesures lorsqu'elles constatent des résultats qui ne sont pas conformes aux critères d'hygiène des procédés.

## 5.2.2 Contrôle des critères de sécurité des denrées alimentaires

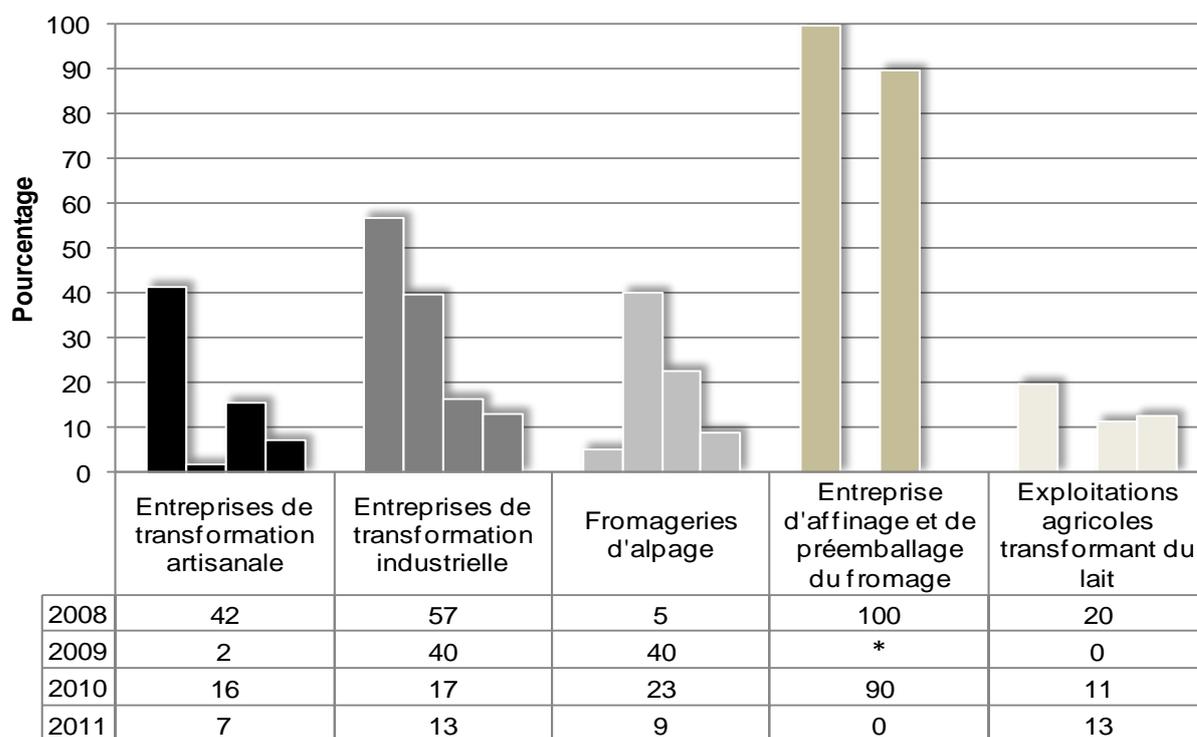
Nombre d'exploitations qui ont vérifié les critères de sécurité	2008	2009	2010	2011
Fromageries d'alpage	19	47	83	101
Entreprises de transformation artisanale	84	54	83	135
Entreprises de transformation industrielle	7	10	12	15
Entreprise d'affinage et de préemballage du fromage	5	0	10	8
Exploitations agricoles transformant du lait	10	3	35	31
<b>Total</b>	<b>125</b>	<b>114</b>	<b>223</b>	<b>290</b>
<b>Proportion en %*</b>	<b>68</b>	<b>56</b>	<b>67</b>	<b>69.5</b>

\* par rapport au nombre total d'établissements contrôlés par an (illustration 1).



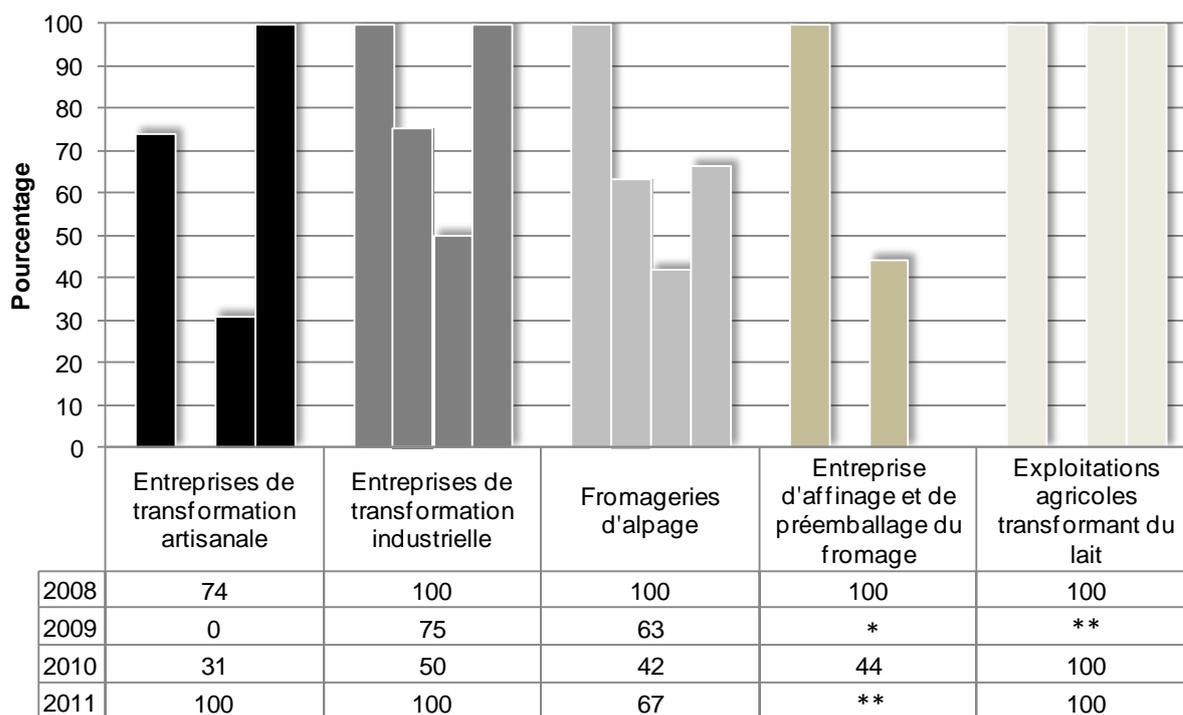
\* Aucune entreprise d'affinage et de préemballage du fromage n'a été contrôlée en 2009.

**Illustration 5: Contrôle des critères de sécurité alimentaire.** Tout comme les contrôles des critères d'hygiène des procédés, les contrôles des critères de sécurité alimentaire se sont maintenus à une fréquence élevée au cours des quatre dernières années dans les entreprises de transformation artisanale et dans les entreprises de transformation industrielle (respectivement 87 et 90%). En moyenne, les fromageries d'alpage sont celles qui contrôlent le moins les critères de sécurité alimentaire (45%), mais, là encore, on observe une tendance à la hausse.



\* Aucune entreprise d'affinage et de préemballage du fromage n'a été contrôlée en 2009.

**Illustration 6: Pourcentage de résultats non conformes (critères de sécurité alimentaire).** On observe dans presque toutes les catégories d'établissements une tendance à la baisse en ce qui concerne la proportion de résultats non conformes. Aucun résultat non conforme n'a été constaté en 2009 dans les exploitations agricoles de transformation du lait et aucun en 2011 dans les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage.



\* Aucune entreprise d'affinage et de préemballage du fromage n'a été contrôlée en 2009.

\*\* Aucun résultat non conforme n'ayant été trouvé, aucune mesure corrective n'a dû être prise.

#### **Illustration 7: Mesures correctives prises suite au constat de résultats non conformes.**

Les exploitations agricoles transformant du lait ont pris des mesures correctives dans tous les cas (100%) de non-conformité aux critères de sécurité alimentaire, tout comme dans les cas de non-conformité aux critères d'hygiène des procédés. Mais il faut noter que des résultats non conformes n'ont été constatés que dans quatre exploitations agricoles transformant du lait.

### **5.3 Conclusions**

Toutes catégories confondues, on constate une augmentation, et, dans certains cas, une fréquence élevée des contrôles des critères d'hygiène des procédés et des critères de sécurité alimentaire effectués par les établissements, autrement dit de l'autocontrôle exigé à l'art. 58a OHyg.

Les contrôles des critères d'hygiène des procédés, mais surtout des critères de sécurité alimentaire restent insuffisants dans les fromageries d'alpage où la fabrication du fromage se fait dans des conditions difficiles. Il est important de poursuivre les efforts d'information, de conseils et de sensibilisation dans les fromageries d'alpage.

Les résultats de la présente recherche sont peu significatifs en ce qui concerne les entreprises de transformation industrielle et les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage: d'une part le nombre des établissements contrôlés est faible, d'autre part les entreprises d'affinage et de préemballage du fromage n'opèrent pas de transformation véritable du produit et ne fabriquent pas elle-même du fromage, de sorte que les critères d'hygiène des procédés ne sont guère applicables à cette catégorie d'établissements.

# IMPRESSUM

## Rédaction

Eric Breidenbach, Michelle Schorer, Melody Schmid  
*Office vétérinaire fédéral (OVF)*

Christina Blumer, Christina Gut  
*Office fédéral de la santé publique (OFSP)*

Frieda Michelini  
*Unité fédérale pour la filière alimentaire (UFAL)*

Thomas Berger, Jörg Hummerjohann  
*Station de recherche Agroscope Liebefeld-Posieux (ALP)*

Jean Marie Pasquier  
*Service de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (SAAV) / Laboratoire cantonal Fribourg*

Silvio Arpagaus  
*Service du contrôle des denrées alimentaires et de la protection des consommateurs, Lucerne*

## Contact

Eric Breidenbach  
Office vétérinaire fédéral  
Schwarzenburgstrasse 155  
3003 Berne  
Tél.: 031 323 37 02  
E-mail: [eric.breidenbach@bvet.admin.ch](mailto:eric.breidenbach@bvet.admin.ch)