

# **Ordonnance du DFI sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (Ordonnance du DFI sur l'hygiène, OHyg) du 16 décembre 2016**

## **Section 8 Lait et produits laitiers**

### **Art. 46** Lait cru issu de la traite

1. La chaîne du froid doit être maintenue pendant le transport du lait à partir de l'exploitation de production. La température du lait ne doit pas dépasser 10 °C à son arrivée dans l'établissement de destination.

2. Cette température peut ne pas être respectée si:

a. le lait cru est collecté ou transformé dans les 2 heures suivant la traite, ou que

b. du fromage au lait cru est fabriqué conformément à l'art. 14, al. 7, de l'ordonnance du DFI du 23 novembre 2005 réglant l'hygiène dans la production laitière<sup>7</sup>.

### **Art. 47** Remise de lait cru

Si le lait cru est remis préemballé directement aux consommateurs, il doit être nettoyé mécaniquement.