



Schweizerische Eidgenossenschaft  
Confédération suisse  
Confederazione Svizzera  
Confederaziun svizra

Département fédéral de l'intérieur DFI  
**Office fédéral de la santé publique OFSP**  
Division Droit

# **La place du concept TTC dans notre ordre juridique alimentaire**

Journée technique 2012 des Distributeurs  
d'Eau Romands








# Les buts de la loi sur les denrées alimentaires

- A. Protection de la santé du consommateur
- B. Protection du consommateur contre la tromperie en lien avec les denrées alimentaires
- C. Manutention des denrées alimentaires dans de bonnes conditions d'hygiène



# Les moyens légaux actuels d'atteindre les buts fixés par la loi

- A. Fixation de valeur limite  santé
- B. Fixation de valeur de tolérance  Tromperie; Hygiène
- C. Nombreuses obligations d'étiquetage
- D. Autocontrôle    Santé; Tromperie; Hygiène
- E. Autres



# Le principe de précaution: un instrument pour l'instant inexistant dans notre droit alimentaire

Dans des cas particuliers où une évaluation des informations disponibles révèle la possibilité d'effets nocifs sur la santé, mais où il subsiste une incertitude scientifique, des mesures provisoires de gestion du risque, nécessaires pour assurer le niveau élevé de protection de la santé choisi par la Communauté, peuvent être adoptées dans l'attente d'autres informations scientifiques en vue d'une évaluation plus complète du risque.



# Autocontrôle

## Art. 23 Autocontrôle

Quiconque fabrique, traite, distribue, importe ou exporte des denrées alimentaires, des additifs et des objets usuels, doit veiller, dans le cadre de ses activités, à ce que les marchandises soient conformes aux exigences légales. Il est tenu de les analyser ou de les faire analyser, selon les règles de la bonne pratique de fabrication.



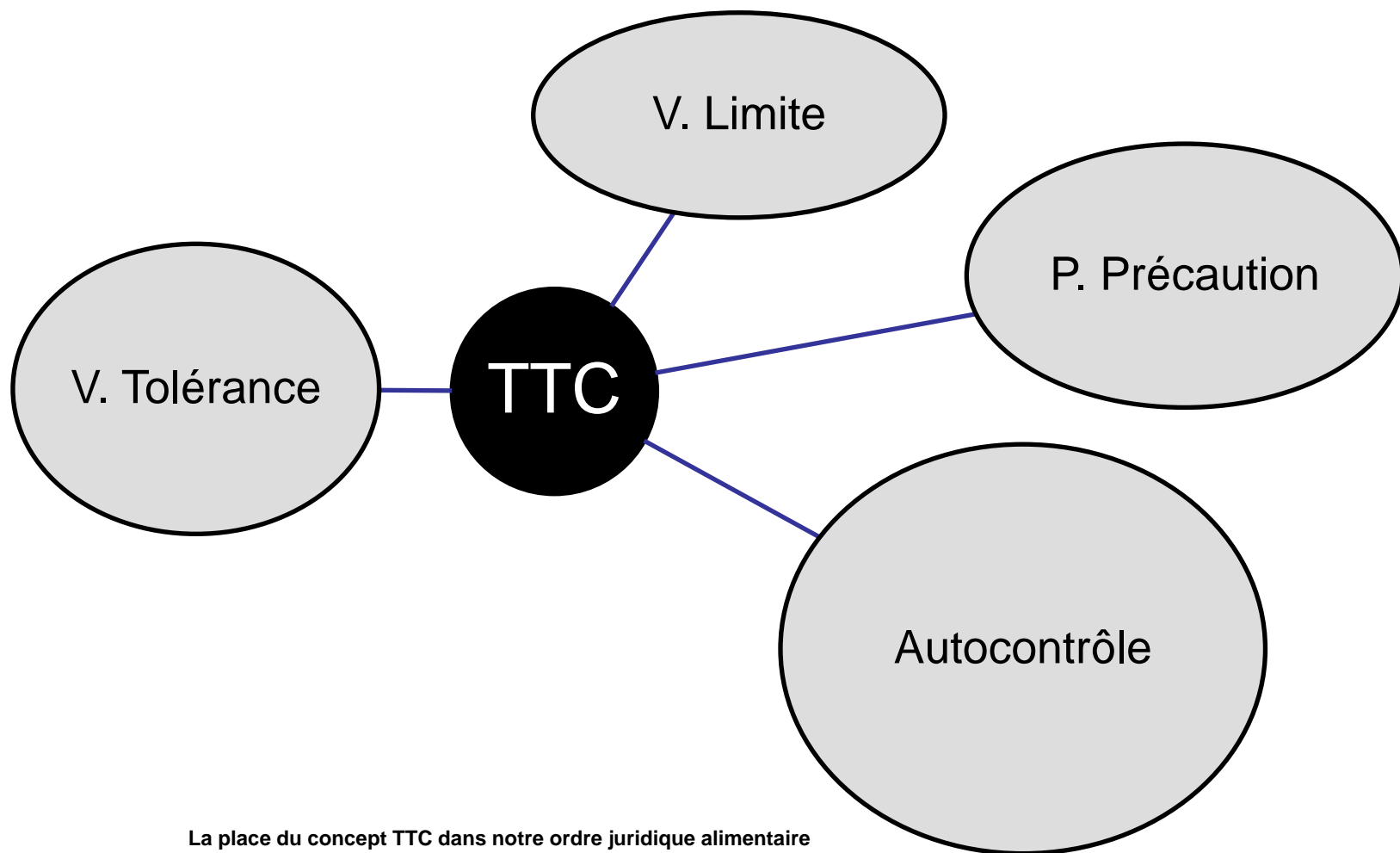
## **Le concept TTC: Une aide à l'évaluation de substances étrangères de toxicité inconnue**

Le concept d'évaluation TTC a été développé afin de savoir, pour des substances de toxicité inconnue présentes en faibles concentrations dans les denrées alimentaires, quel est le seuil de concentration en-deçà duquel elles ne présentent aucun risque sur le plan toxicologique.

**Remarque: le concept TTC ne doit pas s'appliquer à des substances connues et donc a fortiori à des produits autorisés (ex.: les pesticides)**



# La place du concept TTC dans notre droit alimentaire





## TTC et le législateur:

### Valeurs limites et valeurs de tolérance

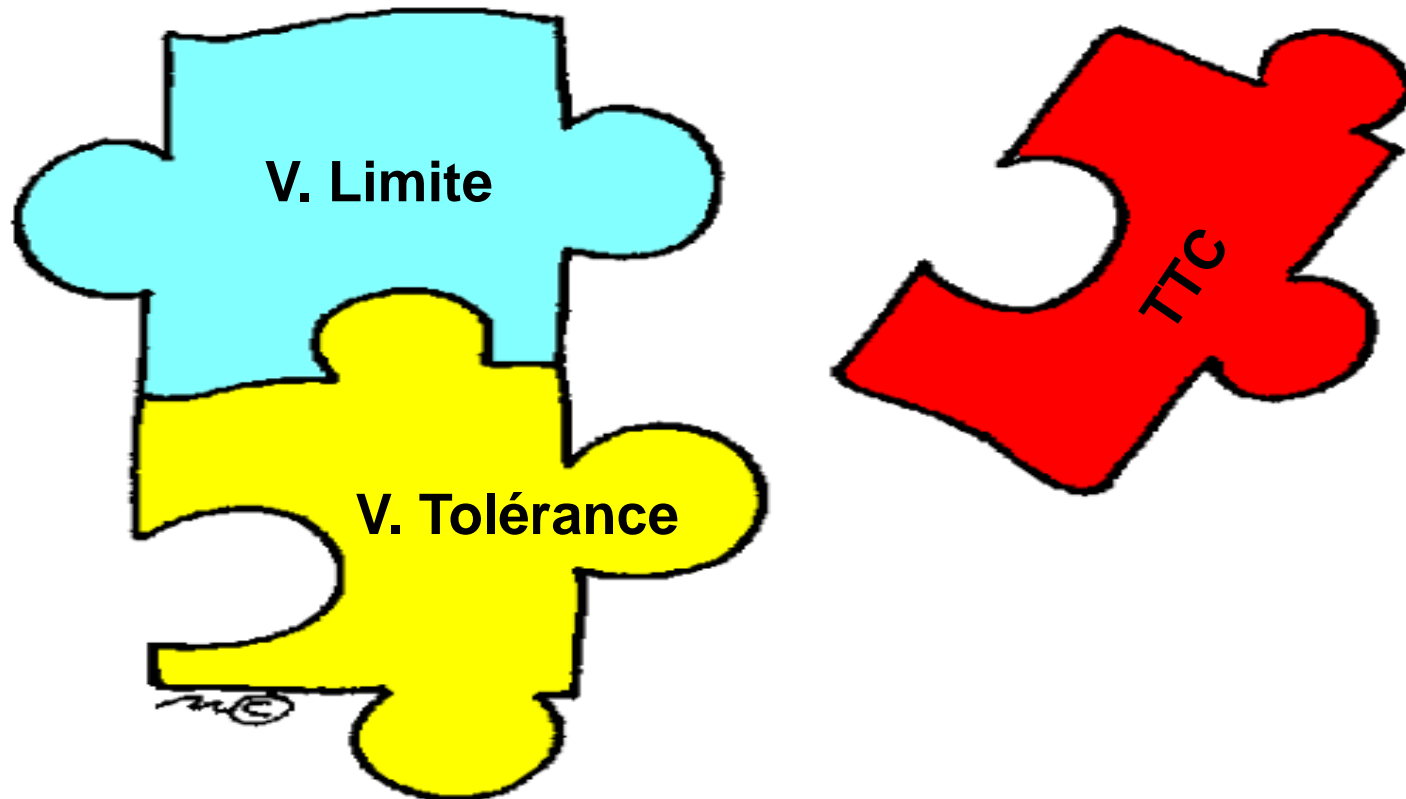
Les denrées alimentaires ne peuvent contenir des composants, additifs, substances étrangères et micro-organismes (tels que bactéries, levures, moisissures ou virus) que dans la mesure où ils ne sont pas susceptibles de mettre la santé en danger.

Le Conseil fédéral peut fixer des concentrations et des quantités maximales à un niveau plus bas que ne l'exigerait impérativement la protection de la santé (valeurs de tolérance) pour autant que cela soit techniquement possible. (GHP)





## Les valeurs basées sur le concept TTC ne coïncident jamais totalement avec les principes fondant l'adoption de valeurs limites ou de tolérance





## Conclusion

1. À l'heure actuelle, le concept TTC s'inscrit idéalement dans le cadre de l'obligation de l'autocontrôle. La première des obligations que doivent respecter les acteurs de l'industrie alimentaire est de garantir que les produits qu'ils mettent sur le marché ne constitue pas, lors de leur emploi usuel, un danger pour la santé du consommateur.
2. Dans le futur, le concept TTC pourra éventuellement être un bon instrument de mise en pratique du principe de précaution.



# MERCI POUR VOTRE ATTENTION



**La place du concept TTC dans notre ordre juridique alimentaire**

OFSP, Division Droit, Nicolas Schenk

8 février 2012