

Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)

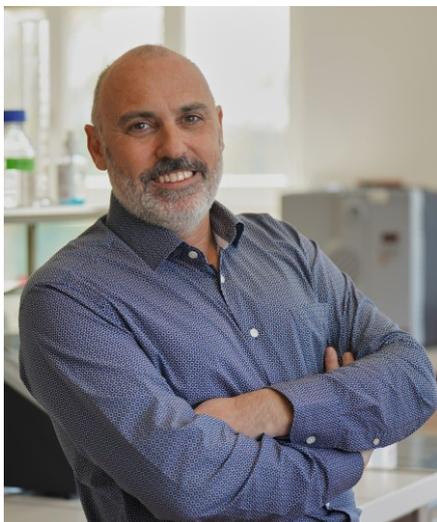
Rapport d'activité 2022



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Former et se former, encore et toujours...



Patrick Edder
Directeur du SCAV

Cette année je souhaiterais mettre l'accent sur un point qui échappe souvent à la logique des chiffres mais qui est pourtant capital : la formation.

En effet, les collaborateurs du service ne se concentrent pas uniquement sur leurs contrôles mais œuvrent aussi énormément pour la formation des apprentis, des étudiants, des professionnels et des détenteurs d'animaux. Je voulais donc mettre en lumière ce travail souvent dans l'ombre.

Le SCAV accueille en continu 5 apprentis, 3 comme laborants en chimie, 1 laborantine en biologie et un employé de commerce. Je suis très attaché à ce rôle de formateur pour nos jeunes et suis fier de la qualité de la formation qui leur est proposée grâce à l'engagement d'un très grand nombre de collaborateurs du service. Un grand merci à eux.

Le SCAV accueille aussi régulièrement de jeunes stagiaires, soit juste quelques jours pour découvrir les métiers de laboratoire, soit plusieurs semaines voire mois dans le cadre de travaux de bachelor ou de master. Certains de nos collaborateurs œuvrent également à la formation des étudiants en dispensant des cours. Citons par exemple la filière Nutrition et diététique de la HES-SO de Genève, l'école du vin à Changins, les Sciences biomédicales de l'Université de Genève, le MAS de toxicologie du SCAHT, les cours techniques du CCCTA, etc. S'ajoutent encore les formations des éducateurs canins en vue de leur agrément, des promeneurs professionnels de chiens, des nouveaux agents de police municipaux, la formation continue pour la protection des animaux en abattoir, des nouveaux apiculteurs.

Finalement, il y a toutes les formations certifiantes obligatoires pour exercer dans le domaine des contrôles alimentaires et vétérinaires, les formations des nouveaux collaborateurs et les formations continues, soit 160 formations individuelles suivies par 66 collaborateurs en 2022. Toutes ces contributions nécessitent un investissement en temps et un engagement personnel important, mais nous permettent d'assurer un haut niveau d'expertise et de compétences professionnelles. Merci à tous ceux qui les ont suivies et à tous ceux qui ont travaillé à transmettre leur savoir et leur expérience.

Les chiffres liés à notre activité régaliennne montrent un retour à une activité presque normale, après les diminutions engendrées par la pandémie. 2022 a également été marquée par de gros dossiers et une part importante de notre activité peut être résumée par les mots suivants : crises des pizzas Buitoni et chocolats Kinder, listeria dans les salades de fruits, pesticides, gouvernance de l'eau potable, allergènes alimentaires, produits CBD et compléments alimentaires, Ukraine et importations d'animaux, révision de la loi sur les chiens, annonces de morsure, expérimentation animale. Tous ces sujets et bien d'autres seront développés dans les divers chapitres de ce rapport d'activité que je vous invite à parcourir.

Je profite encore de l'occasion pour remercier très sincèrement tous mes collaborateurs pour leur engagement sans faille et la très grande qualité du travail fourni tout au long de l'année.

Table des matières

1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques	5
1.1 Inspectorat.....	5
1.2 Microbiologie.....	15
1.3 Contrôle des champignons.....	19
2. Eau potable	23
3. Eaux de baignade (piscines, bains publics et douches)	29
4. Contrôles produits	37
4.1 Authenticité.....	39
4.2 Contaminants.....	40
4.3 Composition des denrées alimentaires.....	47
4.4 Objets usuels.....	50
5. Affaires vétérinaires	59
5.1 Affaires canines.....	60
5.2 Santé Animale et Hygiène des Viandes.....	61
5.3 Protection des animaux.....	65
5.4 Fourrière cantonale.....	67
5.5 Protection des animaux de rente.....	69
6. Activités juridiques	73
7. Administration	77



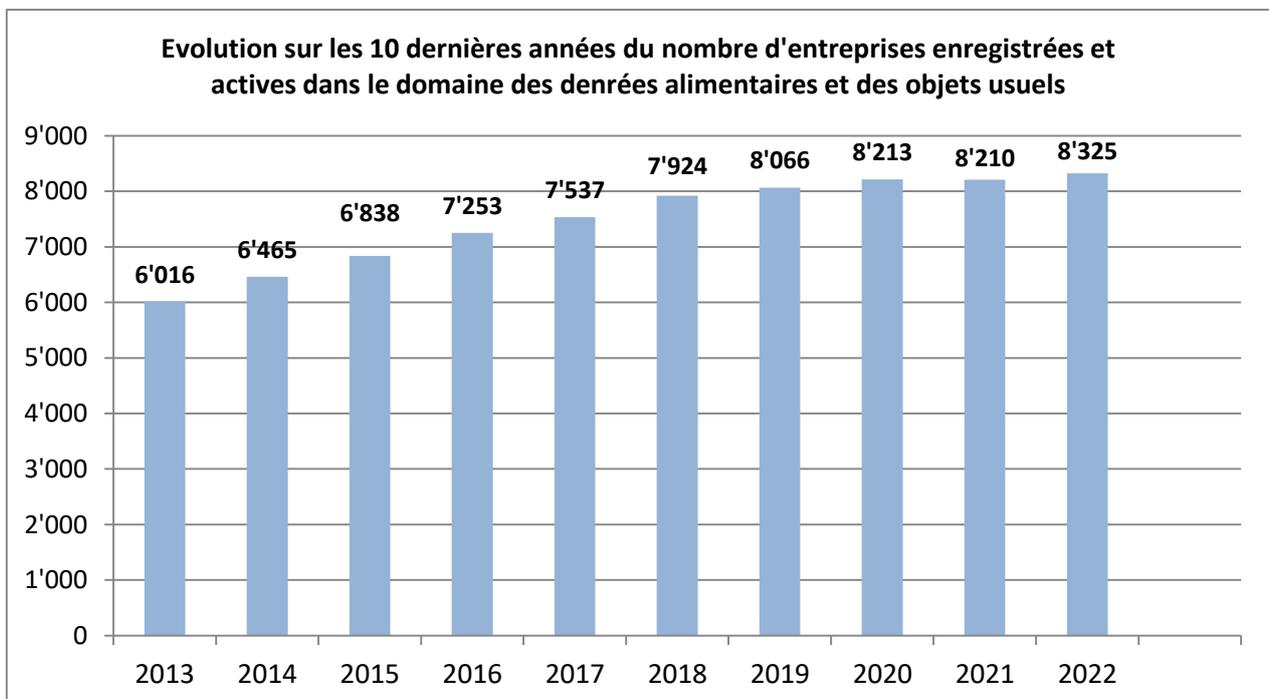
1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques

1.1 Inspectorat

↪ Contexte

Le SCAV a pour mission d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs. Pour agir, il s'appuie sur une équipe de 14 collaborateurs qui contrôlent les établissements genevois.

En 2022, le nombre d'établissements soumis aux contrôles était de 8'325. Ce nombre reste relativement stable depuis 2020.



➤ **Bilan 2022 - détails des établissements soumis aux contrôles selon les catégories d'établissements publics**

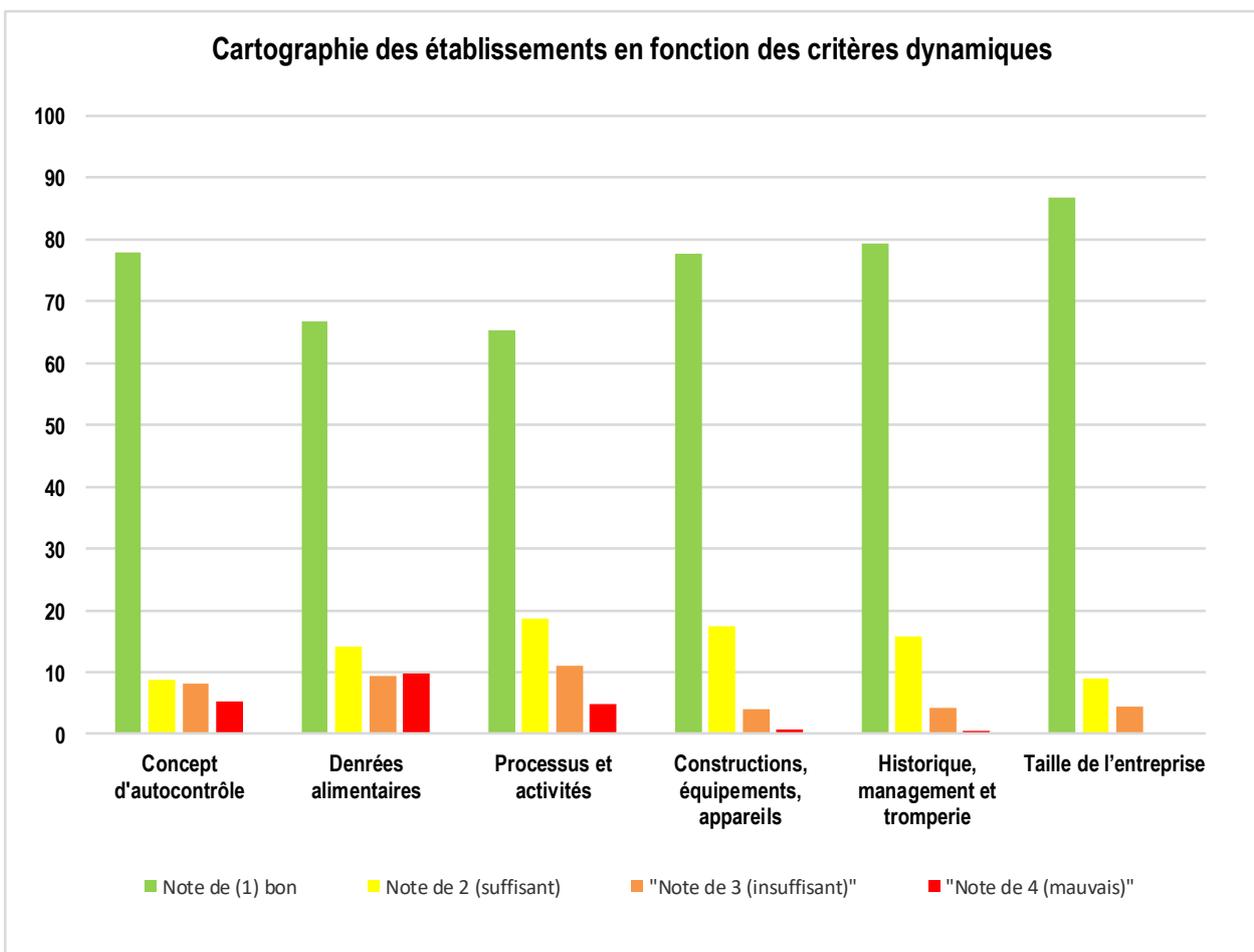
2022	Nb total d'établissements	Nb d'établissements contrôlés
ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS DE TRANSFORMATION		
Production industrielle de denrées alimentaires (DAI) d'origine animale	25	14
Production industrielle de DAI d'origine végétale	16	4
Industrie des boissons	10	0
Production industrielle d'objets usuels	9	0
Autres industries alimentaires	13	2
ETABLISSEMENTS ARTISANAUX		
Boucheries / poissonneries artisanales	92	50
Etablissements artisanaux de produits laitiers	24	9
Boulangeries / confiseries / pâtisseries artisanales	178	82
Production artisanale de boissons	142	9
Vente à la ferme	28	9
Autres établissements artisanaux (DAI et objets usuels - OUs)	63	10
COMMERCES		
Commerce en gros de DAI (y c. importation, entreposage, transport)	364	43
Commerce de détail de DAI - grandes surfaces	158	91
Commerce de détail de DAI - petits commerces et drogueries	985	305
Vente par correspondance de DAI et/ou d'OUS	51	5
Commerce d'objets usuels	780	21
Autres commerces de DAI	411	86
RESTAURATION ET DISTRIBUTION DE METS		
Restauration commerciale & restauration de collectivités à bas risque	3'354	1'642
Entreprises de catering / de restauration pour événements festifs	993	140
Restauration de collectivités à risque élevé (bas âge / âge avancé / malades)	409	254
Locaux de restauration de l'armée	1	0
Autres entreprises de restauration	217	71
EAU DE BOISSON		
	2	1

Parmi les 8'325 entreprises soumises au contrôle, 2'848 (34 %) ont été inspectées, pour un total de 4'194 inspections. Lors d'une inspection de base dans un établissement, quatre domaines d'appréciation sont évalués.

Il s'agit de :

Autocontrôle	<i>Tous les établissements doivent avoir une documentation adaptée à leur type d'activité. Cette documentation doit contenir une description de l'établissement et des activités, ainsi qu'une analyse des dangers. De là découlent des directives et des formulaires à remplir comme le contrôle des températures et le suivi du nettoyage.</i>
Produits	<i>Les produits sont contrôlés selon plusieurs critères tels que la qualité et l'état général, ainsi que l'étiquetage, la désignation et la déclaration.</i>
Processus et activités	<i>L'hygiène générale des locaux, des équipements et du personnel ainsi que le flux du personnel, des produits et des déchets sont contrôlés. De plus, l'application de l'autocontrôle et la documentation du contrôle sont vérifiés. La manipulation des denrées alimentaires est un point important de contrôle.</i>
Locaux, équipement et appareils	<i>L'état et l'agencement des équipements, appareils et bâtiments sont surveillés.</i>

Le diagramme ci-dessous représente la répartition des notes obtenues en fonction des critères dynamiques évalués lors des inspections.



En résumé, les résultats constatés démontrent que de nombreux points d'amélioration restent encore à traiter :

- l'absence, la méconnaissance et/ou le laxisme relatif à l'autocontrôle pour 20 % des contrôles,
- des défauts d'hygiène et d'étiquetage à la suite de la manipulation des denrées,
- des mauvaises conditions de conservation et de stockage des produits cuits (taux de contamination trop élevé par des microorganismes),
- une mauvaise gestion des températures aussi bien au niveau de la chaîne du froid que de la chaîne du chaud,
- de mauvais entretiens des locaux, non-respect des normes de base, nettoyages et propreté insuffisants des appareils et des équipements employés,
- des tromperies relatives aux allégations utilisées et mises en avant (par exemple : « détox », « fait maison »), aux produits utilisés (par exemple : truffes, parmesan, jambon, etc.), aux espèces animales, aux appellations contrôlées (AOP, IGP, etc.), aux provenances, etc.

Aux 4 notes attribuées pour les domaines d'application, 2 paramètres supplémentaires sont évalués, il s'agit de l'historique de l'entreprise et de la taille de l'établissement. La somme des 6 notes obtenues permet d'évaluer la situation observée et de définir un facteur de risque selon le tableau ci-dessous.

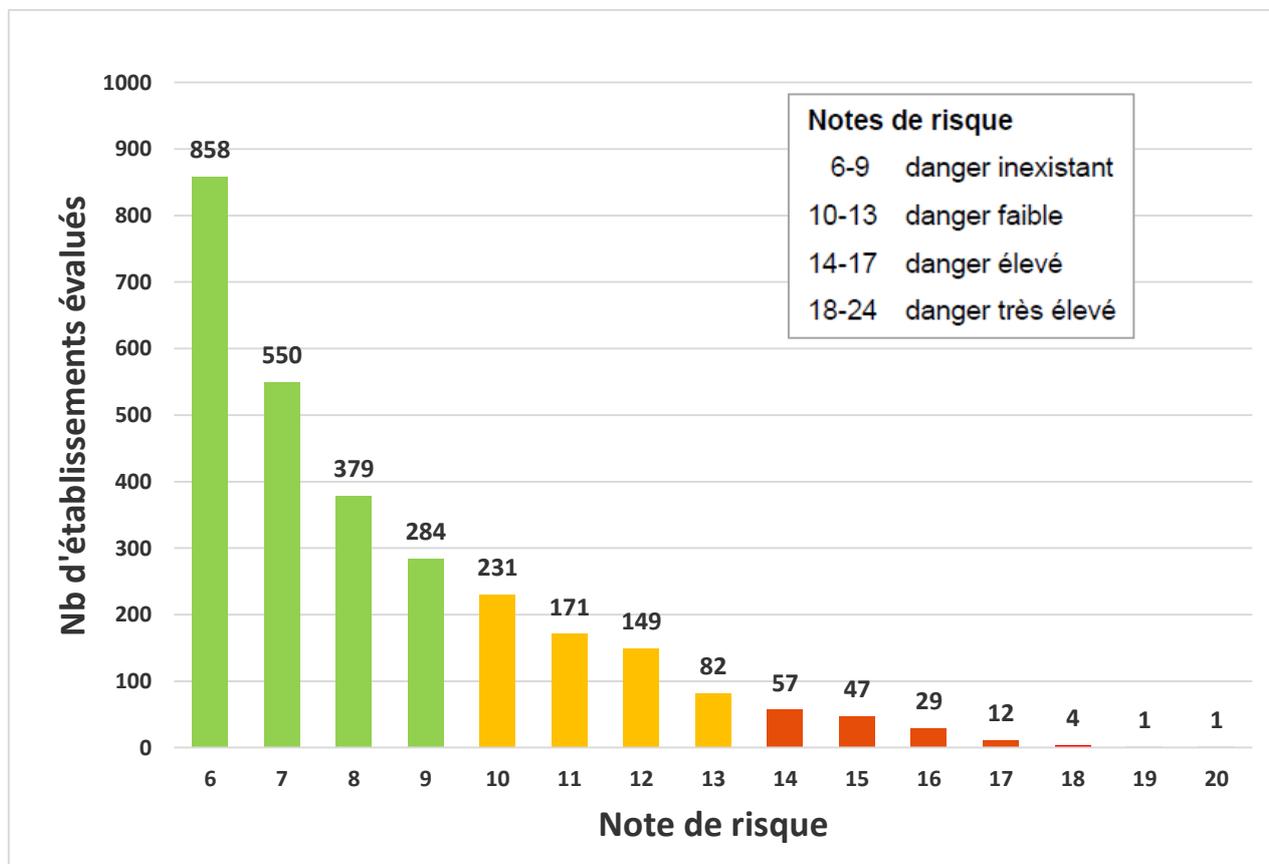
Critères dynamiques	Somme des notes	6 à 9	10 à 13	14 à 17	18 à 24
	Facteur de risque	1	0.75	0.5	0.25

La fréquence d'inspection de base fixe est un critère statique fixé par la législation au niveau de l'ordonnance sur le plan national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels (OPCNP). Cette fréquence fixe est alors multipliée par le facteur dynamique de risque ainsi obtenu pour calculer la fréquence de la prochaine inspection.

Plus le risque est grand, plus la fréquence est diminuée et plus l'inspection sera réalisée dans un délai inférieur à la fréquence de base liée au critère statique.



La distribution des entreprises en fonction de leur risque observé en 2022 est présentée dans le diagramme ci-après.



En 2022, 73 % des établissements n'ont subi aucun changement de leur fréquence dynamique car leur risque est compris entre 6 et 9. Cette fréquence est donc demeurée identique à la fréquence statique légale fixée par l'OPCNP.

En revanche, pour les 27 % restants, le délai maximal avant la prochaine inspection a été réduit en raison des manquements observés.

Par ailleurs, 6 établissements ont un risque très élevé et sont donc suivis très régulièrement.

En 2022, pour 94 % des établissements inspectés, les contrôles ont respecté la fréquence de l'OPCNP. Suite au Covid-19 en 2020, certaines entreprises n'avaient pas pu être contrôlées car leur activité a été suspendue. En 2022, le retard a été rattrapé. En effet, fin 2022, seuls 342 établissements étaient en retard de plus de 60 jours sur 5'600 établissements.

➤ **Résumé en quelques chiffres clés**

	2019	2020	2021	2022
Nombre total d'inspections *	3'920	3'520	3'451	4'194
Nombre d'inspections de base complètes	3'230	2'156	2'544	3'021
Nombre d'inspections partielles	210	651	161	437
Nombre d'inspections de recontrôle	163	179	90	88
Nombre d'inspections de suivi				17
Nombre d'inspections pour plaintes	76	32	75	115
Nombre d'alertes RASFF traitées	23	26	50	49
Nombre d'examens de plans	305	256	320	323

**Y compris les évaluations de plans de construction / rénovation d'établissements.*

Il est à relever que le nombre total d'inspection a largement dépassé le nombre d'inspections effectué avant la pandémie. Le nombre d'inspection pour plainte a également augmenté, ce qui va dans le sens des mesures prises pour augmenter les investigations lors de suspicions de toxi-infections.

➤ **Traitement et suivi des alertes RASFF et des plaintes**

Point sur les alertes RASFF

Le SCAV reçoit également des annonces du Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). Le RASFF est un système d'alerte qui signale les problèmes relatifs aux produits agroalimentaires dans l'Union européenne. En 2022, 49 alertes ont été traitées au SCAV. Les principales alertes concernent :

- des erreurs d'étiquetage sur des denrées alimentaires (notamment l'absence de déclaration des allergènes),
- la présence de listeria dans des différentes denrées alimentaires,
- la présence de pesticide ou de corps étranger dans les aliments...

Le SCAV reçoit alors des notifications via le système RASFF dans lesquelles le détail des livraisons de produits non conformes et des lieux de livraison, entre autres, sont renseignés. Le SCAV vérifie que les mesures appropriées lors de ces alertes sont bien respectées par les administrés et notamment les retraits-rappels des marchandises.

Point sur les plaintes

Chaque année, le SCAV traite toutes les plaintes reçues sauf si elles sont anonymes. Tous les administrés peuvent rédiger une plainte directement sur le site internet [Signaler un problème de sécurité alimentaire | ge.ch](https://www.ge.ch/signaler-un-probleme-de-securite-alimentaire). En fonction, de la gravité, une enquête en interne est décidée et une inspection peut être planifiée. 115 plaintes ont donc donné lieu à une inspection en 2022.

Amélioration de la gestion des intoxications collectives

Le SCAV travaille en étroite collaboration avec le Service du Médecin Cantonal (SMC) concernant les intoxications alimentaires. Afin d'améliorer le processus d'annonce du SMC et de clarifier les informations essentielles à fournir au SCAV lors de suspicion d'intoxication, un groupe de travail a été organisé entre le SCAV et le SMC en 2022. Un formulaire d'annonce a été créé en commun aux deux services. Celui-ci est utilisé depuis mars 2022. Il permet un gain de temps évident entre les 2 services et permet rapidement de mettre en évidence la relation entre la maladie humaine et l'identification des causes potentielles de cette dernière. Dans les 2 cas de TIAC (toxi-infections alimentaires collectives) en 2022, l'aliment contaminé a été identifié (voir chapitre 1.2 : microbiologie).

REPUBLICHE ET CANTON DE GENEVE
Service du médecin cantonal (SMC)
Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)

Page 1 de 7

Epidémie de maladie gastro-intestinale / Intoxication alimentaire collective
Formulaire pour transmission d'informations entre le SCAV / le SMC
et d'autres entités ou personnes

*Les éléments accompagnés d'un astérisque sont obligatoires.

Ce formulaire comporte trois parties.

- ✓ **Partie A:** Formulaire d'annonce d'une épidémie de maladie gastro-intestinale ou d'une intoxication alimentaire collective
À envoyer sans délai par e-mail à scav@etat.ge.ch et mc-ge@hin.ch accompagné:
 - du tableau "Enregistrement des épidémies par groupe"*;
 - du menu des 10 derniers jours précédents l'apparition des 1^{ers} symptômes du 1^{er} malade.
- ✓ **Partie B:** Formulaire d'informations complémentaires
À remplir dans un deuxième temps, lorsque les informations sont disponibles;
- ✓ **Partie C:** Formulaire réservé aux autorités cantonales.

IMPORTANT: la partie A du document doit être transmise sans délai aux autorités (SCAV + SMC) après le début de l'épidémie ou de l'intoxication alimentaire collective.

En principe, ce document est complété et transmis par la direction ou le responsable sanitaire de l'institution qui est responsable de remplir et d'envoyer ce formulaire. **Toutefois, il est important de ne pas perdre de temps pour annoncer une épidémie ou une intoxication afin que les autorités puissent prendre les mesures nécessaires rapidement. Toute personne peut donc procéder à une annonce par ce document s'il l'estime pertinente.**

Une épidémie de maladie gastro-intestinale est un nombre inhabituellement élevé de cas de symptômes gastro-intestinaux (par ex. vomissements, diarrhées, fièvre, etc.). Une intoxication alimentaire collective est une maladie causée par des aliments contaminés avec des bactéries, des virus, des toxines ou autres, et provoquant chez plusieurs personnes des crampes, nausées, vomissements, diarrhées, éruption cutanées, etc.

Date et heure de la 1^{ère} annonce:	
De*: <input type="checkbox"/> SCAV <input type="checkbox"/> SMC <input type="checkbox"/> Autre personne ou institution (préciser le nom de l'institution):	Pour: <input type="checkbox"/> SMC <input type="checkbox"/> SCAV <input type="checkbox"/> Autre personne ou institution (préciser le nom de l'institution):
De: Nom*: Prénom*: E-mail et/ou n° de téléphone*: Rôle dans l'institution:	À: Nom: Prénom: E-mail:

En cas de questions, vous pouvez contacter:
• leticia.luczinski@etat.ge.ch (SCAV) ou, en cas de message d'absence, scav@etat.ge.ch
• sophie.bontemps@etat.ge.ch (SMC) ou, en cas de message d'absence, mc-ge@hin.ch

NE : À tout moment, vous pouvez renvoyer un formulaire actualisé avec de nouvelles informations recueillies.

Etabli le: 29.03.2022 Par: SMC / SCAV Version: 02

➤ **Résultats et mesures**

Sur l'ensemble des contrôles réalisés en 2022, 2'620 (soit 66 %) n'ont donné lieu à aucune suite, même si certains contrôles présentaient des manquements de faible gravité. En 2021, 73 % n'avaient donné lieu à aucune suite.

Concernant les 34 % inspections non conformes, 739 inspections (soit 18 %, contre 15 % en 2021) ont donné lieu à une décision administrative.

L'administré doit alors, non seulement mettre en place les mesures notifiées sur le rapport d'inspection, mais également régler les émoluments liés à l'inspection. Ces émoluments sont calculés en fonction de la durée de l'inspection. Pour les 681 inspections non conformes restantes (soit 17 % contre 11 % en 2022) de plus grande gravité, une ordonnance pénale sous forme d'amende a été infligée.

	2019	2020	2021	2022
Nombre de manquements/mesures	6'162	5'052	4'168	5'546
Nombre de fermetures d'établissement	10	12	14	18
Nombre de séquestres	11	4	12	11
Nombre de formations autocontrôle et hygiène imposées	102	79	55	64
Nombre de formations minimales de base			46	16

En 2022, 5'546 manquements et mesures ont été notifiés soit 1'378 de plus qu'en 2021. La proportion de fermeture des établissements a également augmenté en 2022.

Cette augmentation notable, va dans le sens du durcissement face aux récidives. En effet, la mise en conformité aux exigences légales de certains établissements demeure insatisfaisante. Il est inquiétant de constater que certains responsables de la sécurité alimentaire ne montrent aucune prise de conscience de leurs mauvaises pratiques malgré les résultats d'inspection non conformes et les sanctions standards engendrées (émoluments d'analyses, émoluments d'inspection, amendes, etc.).

Dans ce type de cas, des mesures proportionnées, progressives, voire contraignantes sont prises pour assurer la sécurité alimentaire :

- imposer une formation obligatoire en autocontrôle et/ou en hygiène,
- lors d'une 3^{ème} récidive pour absence d'autocontrôle, procéder à une interdiction d'utilisation des locaux de production (cuisine, laboratoire de production),
- restreindre la carte des mets et/ou interdire les plats comprenant des ingrédients à risque (desserts aux œufs crus, tartares, sushis...),
- interdire la conservation des préparations plus de 24 h,
- procéder à une interdiction d'utilisation des locaux (cuisine) jusqu'à mise en conformité (par exemple : réalisation des nettoyages, adaptation de l'autocontrôle...).

Lorsque toutes les options précédentes ne donnent aucun résultat, les mesures suivantes peuvent être prises :

- convoquer le responsable de l'établissement au SCAV,
- évaluer l'opportunité de dénoncer l'établissement et son responsable au service de police du commerce et de lutte contre le travail au noir (PCTN) pour un retrait d'autorisation d'exploiter,
- évaluer l'opportunité de dénoncer le responsable de l'établissement au Ministère public pour non-respect des décisions de l'autorité cantonale.

⇒ **Retrait des chocolats Kinder**



L'Europe et la Suisse ont rarement connu un scandale alimentaire de cette ampleur. Après la détection de salmonelles dans une usine belge du fabricant de chocolat Ferrero, 150 cas de salmonelloses ont été confirmés en Europe, majoritairement chez les enfants de moins de dix ans.

Un retrait-rappel massif a été organisé par le géant Ferrero en Europe et en Suisse.

Dans ce contexte de crise, le SCAV a donc opéré à des contrôles spécifiques au niveau des distributeurs afin de vérifier que le retrait-rappel des produits Ferrero/Kinder était bien effectué. Au mois d'avril 2022, 248 inspections ont été organisées.

Dans 186 des lieux inspectés, aucun produit concerné par l'alerte sanitaire Ferrero/Kinder n'était présent. En revanche, dans 62 établissements, des produits Kinder incriminés étaient disponibles à la vente. Ils ont été jetés/détruits et l'établissement a dû s'acquitter des émoluments liés à l'inspection ainsi que d'une amende.

⇒ **Puff : cigarettes électroniques jetables**

Les Puffs, des cigarettes électroniques colorées, ont un succès fulgurant chez les adolescents. En plus de leur packaging attractif, ils contiennent des centaines d'arômes généralement sucrés et de la nicotine. Considérés comme des Objets Usuels, ces dispositifs entrent dans le champ d'application des denrées alimentaires. Ils peuvent être librement vendus en Suisse pour autant qu'ils satisfassent aux exigences techniques d'un pays membre de l'UE ou de l'EEE et qu'ils soient commercialisés légalement sur le marché d'un de ces pays.



Cependant, selon le droit européen, ces cigarettes électroniques ne doivent pas contenir plus de 20 mg/ml ou 2 % de nicotine et les recharges ne doivent pas excéder 10 ml. Des produits contenant plus de 2 % de nicotine ont été observés sur le marché. Ces produits peuvent représenter un risque pour la santé des consommateurs.

Sur cette base, une vingtaine de contrôles ont été organisés sur le canton de Genève afin de vérifier que les produits en vente sont conformes à la législation. Le résultat est sans appel car plus de 1'000 produits ont été éliminés par le SCAV.

➤ **Manifestations publiques**

Après deux années de crise sanitaire, les manifestations sur le canton de Genève ont pu à nouveau être organisées. En 2022, le SCAV a donc assuré la surveillance de 12 manifestations publiques dont le Geneva Street Food, la Fête de la musique, La ville est à vous, le festival Plein les Watts, le Marché de Noël...

Sur les 428 stands présents, 292 ont été contrôlés dont 22 % ont présenté des manquements par rapport au respect des exigences légales, soit 9 % de plus qu'en 2019, avant la pandémie. Le SCAV contrôle prioritairement les nouveaux stands n'ayant jamais eu d'inspection. La fréquence des stands professionnels est d'une inspection tous les 2 ans pour autant que l'inspection soit conforme. Parallèlement, en ce qui concerne les marchés du canton, l'activité 2022 s'est concentrée sur ceux du Boulevard Helvétique, de Plainpalais, du Petit Saconnex, de la Fusterie, de Puplinge et celui de la Navigation. Au total, 26 rapports d'inspection ont été rédigés avec un taux de non-conformité constaté de 23 %.

Que ce soit au niveau des manifestations publiques ou sur les marchés, les manquements principaux concernent essentiellement :

- l'absence d'équipement pour le lavage des mains,
- les températures non conformes de maintien au chaud ou au froid des plats cuisinés,
- l'absence d'informations écrites concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.

Dans l'objectif de rappeler les exigences en termes d'hygiène et de bonnes pratiques spécifiques à ce type d'activités, un livret d'informations contenant les directives minimales est disponible en libre accès sur le site internet du SCAV : <https://www.ge.ch/exploiter-stand-alimentaire-cadre-manifestation-publique/bonnes-pratiques-exigences-minimales-requises-matiere-hygiene-stand>.



1.2 Microbiologie

➔ Contexte

Les analyses microbiologiques réalisées sur les prélèvements de denrées alimentaires ont pour principaux objectifs de vérifier l'efficacité de l'autocontrôle et le respect des bonnes pratiques d'hygiène au sein des établissements contrôlés. Une concentration importante de germes aérobies mésophiles (l'ensemble des germes qui se développent à température ambiante) permet de mettre en évidence une rupture de la chaîne du froid lors de la conservation des denrées. Alors qu'une présence de *E. Coli* témoigne d'un défaut d'hygiène. La présence de *Listeria* sur des surfaces nettoyées prouve, quant à elle, l'insuffisance des processus de nettoyage et de l'autocontrôle mis en place.

La recherche des germes pathogènes permet également de mesurer la qualité sanitaire d'un aliment et de trouver l'origine des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC). Une TIAC est définie comme l'apparition d'au moins deux cas avec des symptômes similaires, en général gastro-intestinaux, dont on peut rapporter la cause à une même origine alimentaire.

Les principaux agents responsables des TIAC sont les toxines bactériennes (produites par *Staphylococcus aureus*, *Clostridium perfringens* et *Bacillus cereus*), les Salmonelles, la *Listeria monocytogenes* et les virus entériques.

Une TIAC peut être généralement liée à un ou plusieurs des facteurs suivants :

- l'utilisation de matières premières contaminées,
- et/ou au non-respect des mesures d'hygiène,
- et/ou à la non-maîtrise des températures (rupture de la chaîne du froid et du chaud) lors de la préparation des aliments,
- et/ou aux contaminations croisées lors de la manipulation des aliments.

Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet de déclencher des investigations pour identifier les aliments en cause et exiger des mesures correctives.

Dans les cantons, la surveillance est assurée conjointement par le Service du Médecin Cantonal (SMC) via les signalements des maladies obligatoires et le SCAV via la gestion des plaintes. Une fois une TIAC identifiée ou suspectée, le SCAV procède à des inspections avec prélèvements sur la base des informations fournies et réalise les analyses. Cependant, il est très rare de mettre en évidence l'agent incriminé.

En 2022, la priorité a été portée sur l'amélioration des investigations afin d'augmenter les chances de trouver la denrée incriminée à l'origine de la TIAC. Pour ce faire, le SMC et le SCAV ont travaillé de concert pour augmenter la pertinence et l'efficacité de leurs démarches. Ce travail a porté ses fruits car dans 2 cas de TIAC, l'aliment contaminé a été identifié.



Parallèlement, chaque année, le SCAV développe les outils analytiques afin d'élargir le panel de pathogènes recherchés ou d'améliorer les méthodes d'analyses (rapidité de la détection, mise à jour des évolutions des méthodes de référence...). En 2022, le développement d'une méthode pour rechercher le Vibrio a été réalisé.

➤ **Bilan 2022**

Le taux de non-conformité constaté en 2022 sur les 3'126 denrées analysées est de 27 %, ce qui correspond à la tendance observée les années précédant la pandémie.

Lorsqu'un dépassement massif des valeurs maximales est mis en évidence, l'aliment est considéré comme impropre à la consommation (IC) ce qui conduit à la prise immédiate de mesures correctives telles que :

- l'élimination de la marchandise,
- des inspections de recontrôle les jours qui suivent,
- l'obligation de suivre des cours de formation en hygiène,
- ainsi que des sanctions pénales.

En 2022, 7 % des échantillons analysés se sont avérés impropres à la consommation ce qui correspond au même niveau observé qu'en 2021. Il est intéressant de relever que, lors de la période estivale, ce taux peut atteindre 13 %. Les températures élevées accélèrent la multiplication bactérienne.

➤ **Résumé en quelques chiffres clés**

	2020	2021	2022
Nombre de denrées analysées microbiologiquement	2'972	2'988	3'126
Taux de non-conformité constaté (NC)	26 %	22 %	27 %
Nombre de denrées impropres à la consommation (IC)	297	206	221
Nombre de pathogènes + E. Coli mis en évidence	118	101	137
Taux de non-conformité spécifique pour le riz cuit	30 %	29 %	29 %
Taux de non-conformité spécifique pour les pâtes/nouilles cuites	31 %	32 %	35 %
Taux de non-conformité spécifique pour les légumes cuits ou grillés	39 %	36 %	27 %
Taux de non-conformité spécifique pour les charcuteries tranchées	46 %	43 %	48 %
Taux de non-conformité spécifique pour les pâtisseries	11 %	11 %	14 %
Nombre de développement / validation de nouvelles méthodes	2	3	3

Les tendances sur les types de denrées restent globalement les mêmes c'est-à-dire :

- le taux très élevé mis en évidence pour les charcuteries tranchées s'explique souvent par l'hygiène non optimale de la trancheuse,
- le taux très bas constaté pour les pâtisseries est certainement en lien avec les mesures d'hygiène plus sévères mises en place dans les laboratoires de pâtisserie.

En revanche, une nette augmentation du nombre d'aliments contaminés par des bactéries pathogènes en 2022, est à relever.

➤ ***Germes pathogènes mis en évidence***

En 2022, 95 microorganismes pathogènes avérés (contre respectivement 72 en 2021 et 94 en 2020) ont été détectés dans les denrées dont :

- 59 cas de *Bacillus cereus* (contre 47 en 2021 et 49 en 2020),
- 34 cas de *Staphylocoques* à coagulase positive (contre 23 en 2021 et 34 en 2020),
- 1 cas de *Salmonella spp.* (1 cas en 2021 et aucun cas en 2020),
- 1 cas de *Vibrio*,
- aucun cas de *Listeria monocytogenes* (contre 1 cas en 2021 et 9 en 2020).

L'augmentation constatée du nombre de pathogènes particulièrement les *Bacillus* et les *Staphylocoques* s'explique en partie par la pénurie de personnel qualifié dans la restauration. Les problèmes de contamination sont dus à un manque de maîtrise ou de connaissance des bonnes pratiques. De plus, la période caniculaire a accentué le problème. Le taux de non-conformité moyen constaté a dépassé les 35 % pendant l'été. En effet, pour les deux bactéries précitées, la non-conformité s'établit sur la base d'un dépassement d'une valeur maximale fixée dans les guides des bonnes pratiques dédiées. Il s'agit d'une analyse quantitative alors que pour les autres germes pathogènes, il s'agit d'analyse qualitative (absence ou présence).

Le cas de *Salmonelle* a été mis en évidence à la suite d'une alerte du SMC. Plusieurs enfants dans une garderie ont été victimes d'une *Salmonellose*. Grâce à la qualité et l'efficacité des investigations menées, l'aliment incriminé a été identifié. Des *Salmonella Typhi* ont été retrouvées dans des œufs frais. Les mêmes avaient été utilisés pour faire une mousse au chocolat dans un contexte caniculaire. Des mesures ont été prises au niveau de l'établissement (obligation de cours pour la maîtrise de la chaîne du froid) jusqu'à une inspection avec prélèvement au niveau lieu d'élevage des poules situé dans un autre canton (avec des analyses des œufs).

Le cas du *Vibrio*, quant à lui, a été identifié grâce à une plainte portée au SCAV d'un administré qui avait été malade avec son fils à la suite d'un repas de fruits de mer dans un restaurant genevois. De la même façon, la pertinence et la rapidité des investigations, ont permis de mettre en évidence la bactérie pathogène dans des huîtres.

Des mesures ont été demandées aux fournisseurs et le cas a été remonté jusqu'à l'office fédéral de la sécurité alimentaires et des affaires vétérinaires (OSAV) qui a effectué une évaluation du risque et demandé le suivi des mesures prises. La prévalence du *Vibrio* dans les denrées provenant de la mer, tels que les bivalves, est corrélée avec la température de l'eau d'élevage. Avec le réchauffement climatique, le risque d'une contamination va augmenter, raison pour laquelle le SCAV va renforcer les contrôles en organisant des campagnes dédiées.

➤ ***Zoom sur la campagne féculent***

Au cours des dernières années et comme constaté dans le tableau ci-dessus, le taux de non-conformité des féculents s'avère supérieure à la moyenne observée. Cette constatation s'est vérifiée au niveau de tous les cantons romands.

C'est dans ce contexte, que le groupe des microbiologistes romands a décidé de faire en 2022 une campagne spécifique pour évaluer la qualité microbiologie des féculents. Sur les 1'000 échantillons prélevés au total, dont 154 provenaient du canton de Genève, 307 respectivement 48 pour Genève, se sont avérés non conformes, soit 31 %. Ceci provient souvent de temps et/ou de températures de refroidissement non adaptés. Ce constat n'est pas satisfaisant, c'est pourquoi le SCAV va renforcer les mesures correctives et la communication autour de cette problématique.



➤ ***Zoom sur la campagne nationale salade de fruits***

En 2021, une contamination de melons par des Salmonelles a rendu malades plus de 300 personnes en Europe. Les chimistes cantonaux ont souhaité contrôler la qualité microbiologique des salades de fruits lors d'une campagne nationale pilotée par le SCAV Genève.

Lors de la campagne de contrôle, organisée de mai à septembre 2022, plus de 200 échantillons de salades de fruits ont été prélevés dans l'ensemble de la Suisse et du Liechtenstein afin de vérifier leur qualité microbiologique et l'éventuelle présence de bactéries pouvant représenter un risque pour la santé.

Pour mesurer au plus juste la prévalence de ces bactéries lors de grande production de salade de fruits (par exemple : entreprises, 4^{ème} gamme, restauration collective, restaurants, distributeurs avec préparation sur place, etc.), les échantillons ont été prélevés de manière ciblée en fonction des variétés de fruits plus susceptibles d'être contaminées par des bactéries (par exemple : fruits peu acides tels que le melon ou la pastèque), de l'origine des fruits et en respectant les critères et les plans de prélèvements stipulés dans la législation alimentaire.



Dix produits, soit 5 % des prélèvements, étaient contaminés par des bactéries. Ce constat s'avère nettement plus mauvais que celui attendu par les chimistes cantonaux pour ce type de produits. En effet, contre toute attente, l'acidité des salades de fruits n'a pas empêché la présence et le développement de Staphylocoques à coagulase positive et de *Listeria monocytogenes*, qui ont été détectés respectivement dans 5 échantillons. Au vu de ces résultats, des mesures ont été prises immédiatement auprès des entreprises productrices de ces salades de fruits afin d'identifier la source de contamination, d'améliorer leurs autocontrôles et de garantir la sécurité alimentaire.

Aucune *Salmonelle* n'a été mise en évidence pendant cette campagne nationale. Il est néanmoins nécessaire de rester vigilant en ce qui concerne les salmonelles, car leur développement est parfois encore possible.

Cette campagne de contrôle des chimistes cantonaux de Suisse montre que rechercher les agents pathogènes en suivant les plans d'échantillonnage dans des aliments peu propices au développement bactérien peut s'avérer pertinent. Les salades de fruits pourraient représenter un risque pour la santé, en particulier si les températures et durées de conservation ne sont pas adéquates et que les produits sont destinés à des personnes vulnérables, par exemple dans les maisons de retraite, les maisons de soins ou les hôpitaux. Un renforcement des plans de contrôle paraît donc nécessaire pour assurer la sécurité alimentaire.

La lutte contre la contamination des aliments par des bactéries dangereuses pour la santé, notamment envers la *Listeria*, fait partie des priorités des chimistes cantonaux et des actions sont menées depuis plusieurs années pour améliorer la situation dans les entreprises produisant des denrées alimentaires.

1.3 Contrôle des champignons

↪ Contexte

Le SCAV de Genève propose un contrôle gratuit des champignons à sa population. Ce contrôle existant depuis les années 1970, a été inscrit de façon pérenne en 2022 dans le règlement d'exécution de la loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 5 février 2020 (RaLDAI, K 5 02.01).

Le contrôle des champignons a pour but d'éviter les intoxications alimentaires liées à la consommation d'espèces vénéneuses à la suite d'une confusion avec des espèces comestibles. Pour assurer cette activité de service public, le SCAV dispose de 5 experts, tous titulaires du diplôme délivré par l'Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons (VAKPO) et complété par des heures de formation spécifique auprès de la société de mycologie genevoise et au contact de mycologues reconnus sur le plan national.

Les contrôles sont effectués au guichet spécialisé du SCAV. Entre janvier et octobre, les citoyens se présentent avec leurs cueillettes privées **le lundi matin de 08h30 à 10h00 et du lundi au jeudi de 16h00 à 18h00**. A partir du mois de décembre, les contrôles ont lieu uniquement sur rendez-vous (appel téléphonique préalable pour convenir d'une date et d'un horaire).

➤ *La saison 2022*

Malgré la canicule, près de 585 kg de champignons ont été contrôlés soit plus du double par rapport à 2021. L'année 2022 est donc une année exceptionnelle. En effet, dès le mois de septembre, la pluie ayant fait son retour, de très nombreuses espèces ont pu se développer, au grand bonheur des amateurs de cueillettes. L'activité au SCAV a donc été intense.

➤ *Contrôle des cueillettes privées*

	2018	2019	2020	2021	2022
Quantité d'espèces mortelles observée	-	1.3 kg	3.1 kg	0.1kg	0.6 kg
Quantité d'espèces vénéneuses détectée	4.2 kg	41.6 kg	24.3 kg	27.3kg	59.9 kg
Quantité de champignons avariés jetée	7.1 kg	63.2 kg	34.7 kg	19.8kg	44.4 kg
Quantité de champignons inconnus ou protégés remarquée	22.1 kg	32.8 kg	26.6 kg	32.2kg	49.0 kg
Quantité de champignons comestibles autorisée	48.1 kg	244 kg	109.3 kg	145.2kg	431.7 kg
Quantité totale de champignons contrôlés	81 kg	382 kg	198 kg	224 kg	585 kg



Sur l'ensemble des 575 récoltes contrôlées en 2022, soit 585 kg, **112 cas** ont révélé la présence d'espèces vénéneuses (principalement *Entoloma lividum*, *Boletus radicans*, *Russula queleti*, *Omphalotus illudens*), dont 5 cas représentant 0.57 kg avec des champignons mortels tels que *Amanita phalloïdes*, *Cortinarius orellanus*, *Inocybe sp.*

Sur l'ensemble des contrôles effectués, **80** récoltes ont dû être jetées, car elles contenaient des champignons manifestement altérés, véreux ou avariés.

71 parties de récoltes contrôlées contenant des champignons à la comestibilité inconnue, à la détermination incertaine ou tout simplement des espèces à protéger, ont également été détruites par les experts du service.

Les amateurs de champignons sont toujours enthousiastes lors des contrôles et apprécient les explications données par les experts sur les espèces. La population genevoise est reconnaissante d'avoir un service, qui ne se fait pas toujours par les autres cantons.

➤ **Attention aux confusions : Amanite**

Voici deux amanites : l'une est un excellent champignon comestible, l'autre est mortelle.



Amanite des césars



Amanite phalloïde

Ces deux espèces ont une volve en sac et un anneau. L'amanite des césars, qui est un excellent champignon comestible a un chapeau orangé, des lames. Sa chair et son pied sont également oranges clairs. En ce qui concerne l'amanite phalloïde, il s'agit d'un champignon mortel, avec un chapeau vert olive. Ses lames, sa chair et son pied sont blancs. Lorsqu'une personne consomme des Amanita phalloïdes, les symptômes apparaissent généralement entre six et vingt-quatre heures plus tard. La personne souffre alors de crampes abdominales, de vomissements et de diarrhées (gastro-entérite cataclysmique). Le délai léthal est d'environ 7 jours si aucun traitement n'est effectué. Le délai dépend de plusieurs paramètres : l'âge, l'état de santé, la quantité ingérée de champignon mortel...

➤ **Intoxications**

En 2022, 3 demandes d'expertises ont été traitées par les experts avec les hôpitaux universitaires de Genève (HUG) lors d'intoxication par des champignons. En effet, les experts interviennent pour aider à la détermination des champignons et aux diagnostics médicaux.

➤ **Campagne en 2022 : qualité des champignons secs vendus dans les commerces genevois**



Des contrôles spécifiques concernant les champignons secs vendus dans différents commerces ont été effectués en 2022. Il s'agissait de vérifier la qualité de ceux-ci, à savoir le contrôle des parasites, les impuretés (gravier, terre, etc.), la qualité obtenue au séchage (trace de brûlures) ainsi que la vérification de l'espèce annoncée.

32 échantillons vendus dans 8 grands supermarchés du canton de Genève ont été prélevés et contrôlés. Un seul échantillon était non conforme. Il s'agit des cornes d'abondance brûlées durant le séchage et dont une partie trop importante (+ de 5 %) était abimée.



2. Eau potable

⇒ **Contexte**

La qualité de l'eau potable est essentielle, un encadrement légal et organisationnel existe pour que l'eau soit contrôlée de sa production jusqu'au robinet.

Hormis la commune de Céligny alimentée par la ville de Nyon et contrôlée par le chimiste cantonal vaudois, le canton de Genève présente la particularité d'être approvisionné par un seul producteur et fournisseur d'eau potable, les Services Industriels de Genève (SIG) qui effectue très régulièrement des contrôles chimiques, microbiologiques et organoleptiques de la qualité de l'eau potable produite.

SIG est contrôlé par le SCAV qui, en qualité d'organe de contrôle officiel, planifie une surveillance régulière (inspections et/ou prélèvements) afin de vérifier que les exigences légales soient bien respectées. Comme la production d'eau potable est un enjeu majeur de santé publique et le risque d'une contamination de l'eau une menace réelle, une cellule permettant la gestion de crise éventuelle reste en veille permanente sur le canton. Du point de vue de la gouvernance de l'eau au niveau cantonal, le SCAV est impliqué dans de nombreux groupes de travail liés à l'eau potable :

- groupe de travail lié à la mise en œuvre de l'ordonnance sur la garantie de l'approvisionnement en eau potable lors d'une pénurie grave (OAP),
- plateforme de coordination eau (OCEAU - GESDEC - SCAV - OCEN - OCAN - SIG),
- commission d'exploitation de la nappe souterraine du genevois,
- comité technique de l'eau potable du Grand Genève,
- groupe de travail pour l'élaboration du plan directeur technique de SIG.

⇒ **Contrôle des installations SIG**

Le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (cf. ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels, OPCN, RS 817.032) fixe la fréquence minimale des inspections de base à une fois tous les 4 ans pour les producteurs d'eau potable. Une inspection officielle se base sur une analyse des risques et le concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Cette approche permet d'évaluer les dangers identifiés et de vérifier si les éléments de maîtrise mis en place par SIG sont suffisants pour assurer la sécurité de l'eau potable. Comme le canton de Genève ne possède qu'un seul et unique fabricant-fournisseur, le SCAV procède à une inspection des différentes installations SIG chaque année.

En 2022, les 5 sites SIG qui ont été inspectés sont les suivants :

- puits de Bertrand
- station de traitement de l'eau des Tuileries
- station de pompage de l'Arquebuse
- puits de la Florence
- réservoir hors sol de Bossy (château d'eau).

Aucun manquement n'a été observé : les protocoles de contrôle mis en place par SIG sont bien respectés et maîtrisés. La sécurité des sites est également bien assurée.

➔ **Contrôles de la qualité de l'eau potable à la production**

L'eau de distribution genevoise provient de deux sources possibles, soit des nappes phréatiques soit du lac. L'eau extraite des nappes est naturellement potable car filtrée par le sol, elle est cependant, légèrement chlorée quand elle est envoyée dans le réseau de distribution par principe de précaution. L'eau du lac est une eau de surface donc pas naturellement potable et demande plus de traitements lors de la production.

Le SCAV planifie des prélèvements d'eau potable sur 4 sites de production spécifiques SIG soit les stations de traitement du Prieuré et des Tuileries (eau du lac), les puits Florence et du Parc Bertrand (eaux phréatique).

Les prélèvements font l'objet d'une surveillance chimique et microbiologique. Les paramètres contrôlés ainsi que leur fréquence de surveillance varient en fonction des risques évalués selon le tableau ci-dessous.

Contrôles de routine <i>fréquence = 1 fois / mois</i>	Microorganismes contrôlés dans le cadre du monitoring de la potabilité : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Escherichia Coli ◆ Enterococcus ◆ germes aérophiles mésophiles (GAM)
	Paramètres chimiques contrôlés pour le monitoring de la potabilité : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Aspect, goût, odeur ◆ Carbone organique total (COT), absorbance UV (UV254) & turbidité ◆ Teneurs en sodium, ammonium, potassium, magnésium, calcium, ◆ Teneurs en fluor, chlorure, nitrite, bromure, nitrate, phosphate, sulfate, silicate ◆ Teneur en fer ◆ Conductivité, pH, alcalinité, dureté
Contrôles spécifiques <i>fréquence = 2 fois / an</i>	Virus contrôlés dans le cadre du monitoring microbiologique * <ul style="list-style-type: none"> ◆ Norovirus ◆ SARS-COV-2 ◆ Adénovirus ◆ Enterovirus Virus (enterovirus, norovirus GI et GII, adenovirus)
	Autres paramètres chimiques contrôlés : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Pesticides (plus de 400 composés et métabolites) ◆ Perchlorate ◆ Toxines (cyanotoxines) ◆ Métaux ◆ Plastifiants

* Les analyses de détection et de quantification des virus sont externalisées et sous-traitées.

Les critères d'évaluation de l'eau après potabilisation se basent sur les exigences définies par l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11). Cette dernière précise les paramètres à analyser et fixe les valeurs maximales autorisées.

En 2022, dans le cadre du contrôle ordinaire de la qualité de l'eau potable à la production, la totalité des échantillons analysés microbiologiquement et chimiquement se sont avérés satisfaisants en respectant les exigences légales de l'OPBD.

➤ **Surveillance des produits phytosanitaires et de leurs métabolites**

En mars et septembre 2022, deux séries d'analyses ciblant les produits phytosanitaires et leurs métabolites (380 substances analysées) ont été menées sur des échantillons d'eau prélevés au puits du Parc Bertrand et/ou de Florence ainsi qu'aux stations des Tuileries et du Prieuré.

Les résultats sont globalement satisfaisants. Sur les deux séries d'analyses, 5 produits phytosanitaires (i.e. bupirimate, diflufenican, fluazifop-p-butyl, métamitron et méthoxyfenozide) et 3 métabolites (i.e. métolachlor OXA, métolachlor ESA et atrazine déséthyl) ont été retrouvés, tous à des concentrations inférieures à 0,003 µg/L, soit très nettement inférieures aux valeurs maximales légales de 0,1 µg/L.

Parmi les différents produits recherchés, le chlorothalonil ainsi que ses métabolites font l'objet d'un suivi particulier. En effet, lors d'une campagne nationale d'analyse effectuée en 2019 sur les pesticides dans l'eau potable, du chlorothalonil sulfonique acide (ou R417888) avait été détecté dans l'eau potable de plusieurs cantons suisses. Ce métabolite, considéré comme potentiellement génotoxique, a été retrouvé à des concentrations parfois largement supérieures à la valeur maximale légale autorisée (0.1 µg/L). Sur la base de ces résultats et d'une étude toxicologique approfondie, l'office fédéral de l'agriculture (OFAG) avait alors décidé d'interdire l'utilisation du chlorothalonil en Suisse avec effet au 1^{er} janvier 2020.

Par la suite, un autre métabolite du chlorothalonil, le R471811, avait été retrouvé à des concentrations encore supérieures à celles retrouvées pour le R417888. L'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a alors considéré tous les métabolites du chlorothalonil comme pertinents au niveau de la surveillance de l'eau potable, le but final étant d'éviter que le chlorothalonil ou ses métabolites ne se retrouvent dans l'eau destinée à la consommation humaine.

Les résultats obtenus en 2021 pour l'eau potable délivrée par SIG se sont révélés rassurants à Genève, cependant un suivi de ces substances a été une nouvelle fois effectué en 2022. L'eau du réseau n'a jamais montré de concentrations supérieures aux normes en vigueur, pour aucun des 6 métabolites recherchés. Seuls 3 échantillons ont montré une concentration décelable pour les métabolites R471811 et R41788, mais à des concentrations respectivement inférieures à 0,015 et 0,010 µg/L.

La surveillance des produits phytosanitaires ainsi que des différents métabolites est d'ores et déjà réitérée pour l'année 2023.

➤ **Surveillance complémentaire du perchlorate dans l'eau de la nappe phréatique du genevois**

Depuis le 1^{er} juillet 2020, le perchlorate est réglementé avec une valeur maximale de 4 µg/L dans l'OPBD.

Depuis 6 années, un suivi mensuel est effectué par le SCAV sur 7 points d'eau spécifiques répartis sur l'ensemble du canton (fontaines publiques). Ces sites ont été choisis pour couvrir les différents types d'approvisionnement disponibles. En effet, ces derniers peuvent correspondre à une eau :

- provenant à 100 % du lac Léman,
- à 100 % de la nappe phréatique du genevois,
- ou obtenue par le mélange de ces 2 ressources.

Le type d'approvisionnement peut évoluer au cours de l'année (par exemple pendant les mois les plus chauds). Un suivi régulier est donc nécessaire. Cette surveillance a été mise en place afin de vérifier l'évolution de la contamination en perchlorate ainsi que les ajustements d'approvisionnement en eau potable nécessaires et gérés par SIG.

En 2022, 78 mesures en perchlorate ont été réalisées. Tous les résultats obtenus se sont avérés conformes et en dessous du seuil fixé par la législation.

En outre, des mesures en perchlorate ont été effectuées sur des échantillons d'eau prélevés après traitement au niveau des puits du Parc Bertrand et de Florence ainsi qu'aux stations du Prieuré et des Tuileries à 7 reprises. Tous les résultats obtenus se sont également avérés conformes et en dessous de la valeur limite légale.

La surveillance du perchlorate est maintenue sur l'année 2023, bien que la situation générale demeure pour le moment stable.

➤ **Eaux analysées à la suite de réclamations / plaintes**

En 2022, une dizaine d'eaux de boisson du réseau de distribution ont été analysées par le SCAV à la suite de réclamations ou de plaintes de particuliers résidant dans le canton et ce pour différents types de problèmes (par exemple : potabilité chimique et/ou microbiologique, présence de fer ou d'autres métaux, problème de goût ou de coloration, etc.).

Chaque cas rapporté, a fait l'objet d'une évaluation par les spécialistes en eau potable du service (inspecteurs, chimistes et microbiologistes) qui déterminent si des analyses et investigations officielles s'avèrent nécessaires. Toutes les analyses effectuées dans ce cadre ont répondu aux exigences légales.

De plus, une vingtaine de particuliers et d'entreprises ont souhaité déposer leur prélèvement pour vérifier la qualité de leur eau par le SCAV, par exemple suite à des travaux ou des doutes sur la qualité de l'eau potable. L'immense majorité des échantillons non officiels se sont avérés conformes. Seuls 4 cas non conformes ont été mis en évidence dus à des problèmes de corrosion de conduites anciennes ou de travaux mal effectués par des entreprises intervenant sur les conduites d'eau privées.

➤ ***Eaux du quartier de Gennecy à Avully***

Faisant suite à la problématique de vétusté des canalisations du réseau privé dans le quartier de Gennecy mis en évidence en 2019, divers travaux ont été effectués par les propriétaires des immeubles.

Le SCAV a effectué, en début d'année 2022, un nouvel état des lieux de la qualité de l'eau potable en lien avec le fer. Sur 33 prélèvements 32 se sont avérés conformes avec des teneurs en fer inférieures aux valeurs maximales fixées. Un seul dépassement de la valeur limite de fer a été observé, les propriétaires du lieu ont été sommés d'effectuer les travaux sur les conduites afin que la qualité de l'eau réponde aux exigences légales.

➤ ***Campagne fontaines publiques***

Dans le cadre du suivi de la qualité de l'eau des fontaines publiques, le SCAV a spécifiquement ciblé les centres sportifs en 2022. Sur les 43 prélèvements effectués, 3 échantillons ont présenté un léger dépassement en germes totaux (GAM). L'absence d'un système de purge automatique a été mis en cause.





3. Eaux de baignade (piscines, bains publics et douches)

⇒ Contexte

Dans le cadre du contrôle des eaux de douches publiques, plus de 300 structures ont été répertoriées sur le territoire genevois dont une soixantaine d'établissements médicaux-sociaux (cliniques, hôpitaux, EMS). Par ailleurs, le canton de Genève recense 128 établissements de bains, ce qui représente 198 bassins et 7 jets d'eau ludiques.

Les missions du SCAV pour le domaine des eaux de douche et de baignade sont d'effectuer les contrôles officiels (inspections, prélèvements et analyses d'eaux) et de vérifier que les exploitants respectent le principe de l'autocontrôle.

Afin de faciliter l'application de celui-ci, notamment pour les petites structures, il a été décidé, par l'ensemble des services de contrôle officiels romands, de créer et de mettre à disposition un outil simple, pratique et didactique : [un dossier-type d'autocontrôle](#).

Ce dernier a pour but de :

- présenter le rôle de l'autocontrôle,
- rappeler les principaux risques existants,
- aider à l'analyse des risques potentiels,
- répertorier les éléments de base constitutifs correspondants (directives, feuilles de contrôle).

Le dossier type a été mis à disposition dès le 2^{ème} trimestre 2022 sur le site internet du SCAV.



➤ **Bilan des inspections des établissements de bains**

Les fréquences des contrôles sont définies en fonction du risque et de la typologie des établissements concernés.

En 2022, 289 inspections des établissements de bains ont été réalisés dont :

- 259 inspections partielles,
- 25 complètes,
- 5 de suivi (suite à des résultats d'analyses avec des non-conformités majeures).

Si les constats sur l'ensemble des inspections menées en 2022 démontrent que la qualité globale observée est bonne, des points d'amélioration demeurent :

- la maîtrise continue de la qualité de l'eau quel que soit le type d'établissement,
- l'intégration ou l'amélioration du concept d'autocontrôle à utiliser plus spécifiquement pour les petites structures.

➤ **Qualité de l'eau de baignade**

Les critères d'évaluation de l'eau de baignade se basent sur les exigences définies par l'OPBD. Cette dernière précise les paramètres à analyser et fixe les valeurs maximales autorisées. En 2022, 559 prélèvements d'eau de baignade ont été effectués et analysés dont 189 se sont avérés non conformes soit 33 % contre 31 % en 2021.

➤ **Contrôle des critères microbiologiques**

Les GAM et E. Coli sont des germes indicateurs. Si leur concentration est faible et/ou nulle, cela témoigne d'une bonne maîtrise de la désinfection de l'eau de baignade. Le *Pseudomonas aeruginosa* est un germe pathogène qui infecte les plaies, les yeux et les oreilles. Il est capable de fabriquer des biofilms qui le protègent des désinfectants. Sa présence prouve que le nettoyage des bassins et des zones tampons est insuffisant ou inadapté.



Type de bassin	GAM		<i>E. coli</i>		<i>Pseudomonas</i>	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Eaux de bassins pour nageurs	191	13	204	0	203	1
Eaux de bassins pour non nageurs	37	0	37	0	37	0
Eaux de bassins chauds pour non nageurs	1	1	1	1	1	1
Eaux de bassins avec plongeoirs	10	0	10	0	10	0
Eaux de pataugeoires	125	18	141	2	139	4
Eaux de jets d'eau et parcs ludiques	19	24	33	10	33	10
Eaux bains thérapeutiques	39	2	41	0	41	0
Eaux de Whirl-Pools	46	6	52	0	52	0
Autres (sauna, etc.)	11	1	12	0	11	1
Total	479	65	531	13	257	17

D'après le tableau ci-dessus, il apparaît nettement que les bains réservés aux enfants (pataugeoires et jets d'eau ludiques) représentent plus de la moitié des non-conformités en GAM et la quasi-totalité des cas de présence de *E. Coli* et de *Pseudomonas*.

Ces résultats clairement insuffisants sont dus à plusieurs facteurs : l'apport des germes via les couches culottes des très jeunes enfants et le faible volume d'eau des bassins concernés qui n'est pas propice à une qualité d'eau optimale.



En effet, la surface de contact est très élevée par rapport au faible volume traité ce qui rend la désinfection difficile. De plus, les systèmes de traitement sont souvent inadaptés et par conséquent insuffisants. Fort de ce constat et avec le réchauffement climatique qui va augmenter le niveau de risque microbiologique des structures concernées, le SCAV va renforcer et durcir les contrôles. Les structures qui ne sont pas dédiées à être des jets d'eaux ludiques devraient stipuler par affichage que l'eau est interdite à la baignade.

Contrôles du pH ainsi que des taux de chlore libre et combiné

Le pH doit être maintenu entre 6,8 et 7,6 car les pH trop bas ou trop élevés irritent les yeux et la peau. De plus, les pH élevés diminuent l'efficacité de la désinfection.

Le Chlore libre est l'agent actif qui permet la désinfection de l'eau, sa concentration doit être maintenue entre 0,2 et 0,8 mg/l pour les bassins nageurs et non nageurs et de 0,7 à 1,5 mg/l pour les bassins à eau bouillonnantes. Si le Chlore libre est trop bas la désinfection est insuffisante, s'il est trop élevé cela favorise l'apparition de molécules chimiques nocives telles que les THM et les Chloramines.

Les Chloramines ou Chlore combiné proviennent de la réaction du chlore libre avec les matières organiques dont les composés azotés apportés par les baigneurs (avec la sueur, la salive, les peaux mortes, l'urine et les cosmétiques). Les Chloramines sont volatiles et plus concentrées dans les bassins avec brassage d'eau (jacuzzi, jets d'eau et toboggan). Les facteurs favorisant leur formation sont un pH trop élevé, la température de l'eau ou de l'air et l'apport important d'urée.

Type de bassin	pH		Chlore libre		Chlore combiné	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Eaux de bassins pour nageurs	199	5	186	14	192	8
Eaux de bassins pour non-nageurs	37	0	37	0	37	0
Eaux de bassins chauds pour non-nageurs	1	1	1	1	1	1
Eaux de bassins avec plongeurs	10	0	10	0	10	0
Eaux de pataugeoires	134	7	122	18	130	10
Eaux de jets d'eau et parcs ludiques	33	10	33	10	37	6
Eaux bains thérapeutiques	41	0	38	0	37	1
Eaux de Whirl-Pools	49	3	45	6	42	9
Autres (sauna, etc.)	9	3	10	2	12	8
Total	513	29	482	51	498	35

Le tableau ci-dessus met en évidence que le chlore combiné est fonction des doses de matières azotées apportées par les baigneurs. Ainsi les bassins chauds ou de nage dans lesquels les baigneurs transpirent ou les bassins pour les enfants en bas âge qui apportent des matières azotées par les couches présentent un plus grand nombre de prélèvements non conformes.

Contrôles de la teneur en chlorate et en bromate

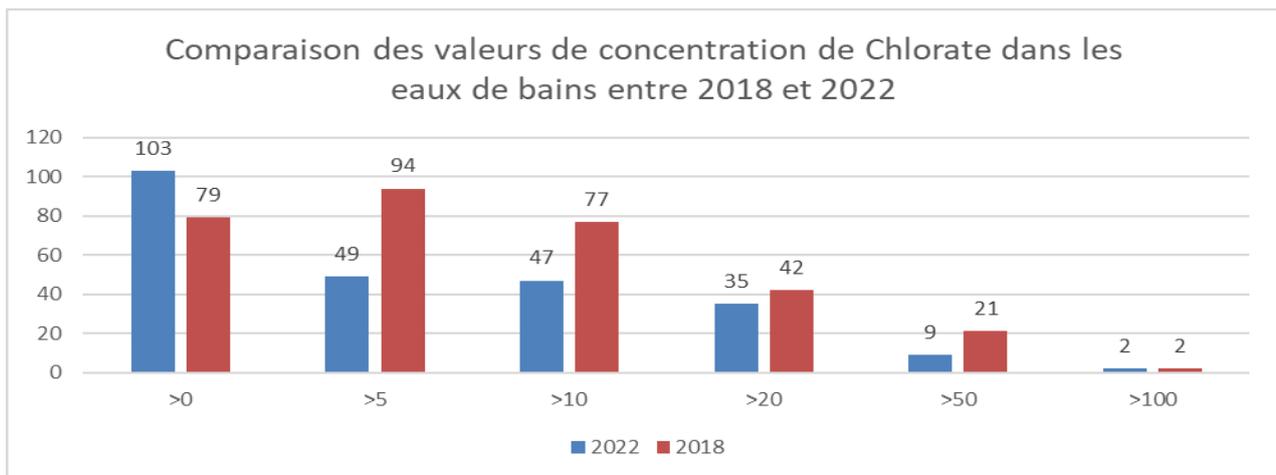
Les eaux de piscines contiennent souvent des chlorates, produits dérivés issus de la désinfection au chlore. L'exposition aux chlorates peut avoir des conséquences néfastes sur la santé, en particulier pour les enfants en bas âge.

Type de bassin	Chlorate		Bromate	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Eaux de bassins pour nageurs	45	33	76	2
Eaux de bassins pour non nageurs	7	5	12	0
Eaux de bassins chauds pour non nageurs	1	1	2	0
Eaux de bassins avec plongeurs	0	2	2	0
Eaux de pataugeoires	48	24	72	0
Eaux de jets d'eau et parcs ludiques	18	0	18	0
Eaux bains thérapeutiques	11	10	21	0
Eaux de Whirl-Pools	24	8	32	0
Autres (sauna, etc.)	8	0	8	0
Total	162	83	283	2

La campagne de mesure des chlorates dans les eaux de piscines menée en 2015 par le SCAV avait montré un taux de non-conformité de 76 %. Cette campagne a, depuis lors été reconduite chaque année.

Malgré une nette amélioration depuis les cinq dernières années, une stagnation du taux de non-conformité est constatée depuis 2 ans.

Comme en 2021, plus de la moitié des échantillons d'eau de piscine prélevés en 2022 est encore insatisfaisante. Il est à relever qu'en revanche les cas graves avec des concentrations supérieures à 50 mg/l sont de plus en plus rares comme le montre le graphique ci-dessous.



Ainsi, des efforts restent à faire de la part des exploitants de piscines afin de fournir des eaux de baignade de qualité. Les mesures à prendre sont principalement au niveau des conditions de stockage (durée et température) de l'hypochlorite de sodium (eau de javel).

↳ Douches

Recherche de Légionelles dans les eaux de douche

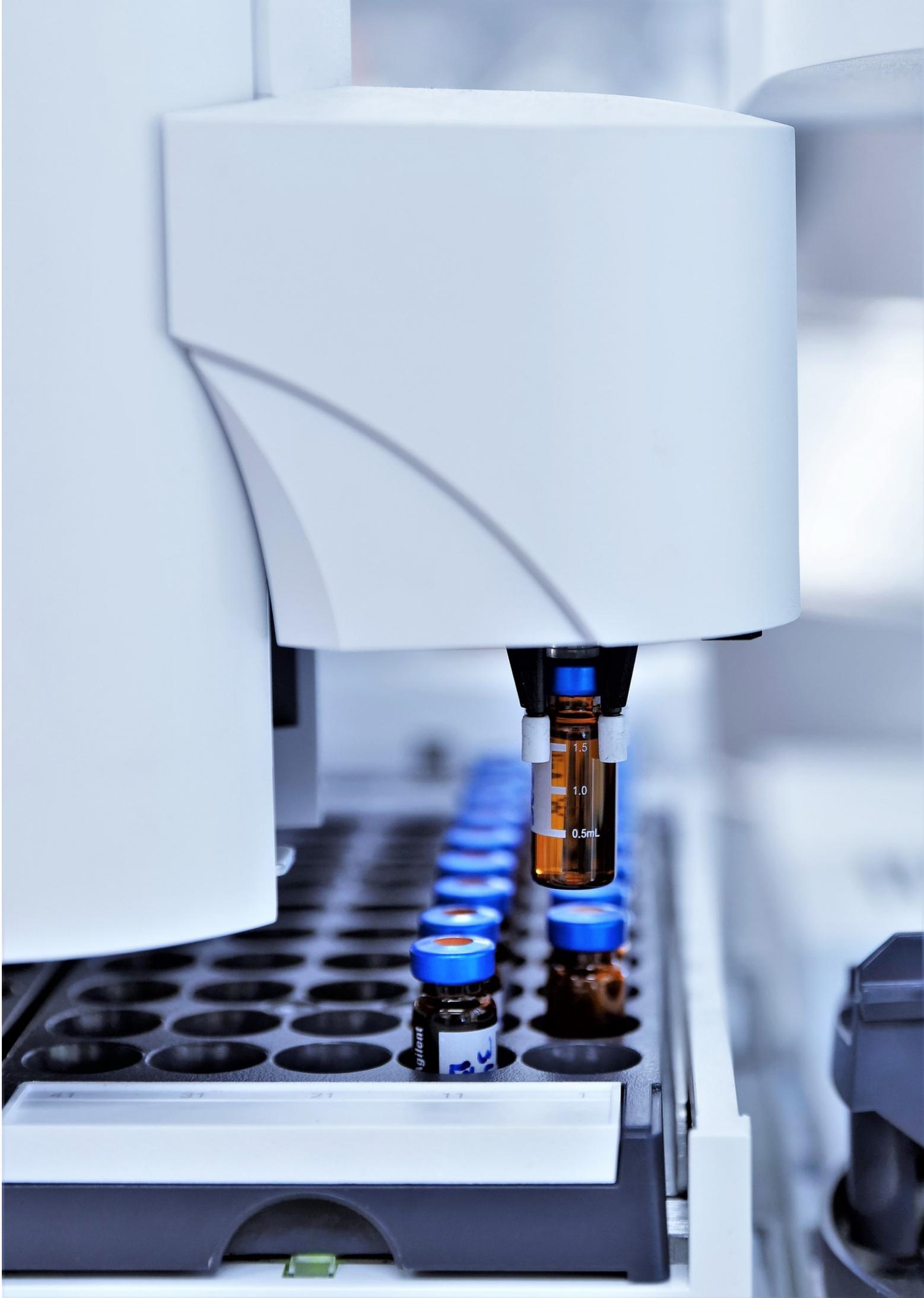
Les Légionelles sont des bactéries à l'origine de la légionellose également connue comme la « maladie du légionnaire ». Il s'agit d'une infection sévère des poumons par l'inhalation des gouttelettes d'eau en suspension contaminées (aérosols). Cette maladie touche principalement les personnes âgées et/ou immunodéprimées.



Les Légionelles peuvent proliférer dans les réseaux d'eau à des températures comprises entre 25°C et 45°C (par exemple : conduites d'eau sanitaires, robinets et pommeaux de douches, bains à remous, installations de traitement d'air, etc.).

Afin de trouver la source des contaminations et réduire les risques, les cas de légionelloses sont à déclaration obligatoire et annoncés au service du médecin cantonal (SMC). Celui-ci fait une analyse de la situation et mandate si besoin le SCAV afin d'effectuer des prélèvements d'eau de douche dans le logement des patients concernés. Une excellente communication et organisation entre le SMC et le SCAV permet de prendre des mesures nécessaires, notamment auprès des régies et/ou des propriétaires d'habitations.

En 2022, une campagne sur la qualité des eaux de douches des centres sportifs genevois a été réalisée. Selon l'OPBD, la valeur maximale est fixée à 1'000 UFC/l pour les eaux de douche. Sur les 13 prélèvements effectués, 1 seul s'est avéré non conforme en Légionelles, avec un taux légèrement supérieur à la valeur maximale.



4. Contrôles produits

Les contrôles produits regroupent les analyses physico-chimiques de 3 laboratoires du SCAV qui effectuent des contrôles ayant pour but de s'assurer de la sécurité des denrées alimentaires et des objets usuels et de lutter contre la tromperie. De nombreux plans de contrôles sur des thématiques variées sont ainsi planifiés et réalisés soit de manière limitée dans le temps soit tout au long de l'année. Ce sont près de 4'000 produits qui ont été contrôlés dans le cadre de 70 campagnes genevoises, romandes voire nationales.

Afin d'avoir une couverture la plus large possible de nos domaines de contrôle, les SCAV des 6 cantons romands planifient et organisent une partie de leurs campagnes de contrôles en commun. Le SCAV GE profite ainsi du savoir-faire de ses homologues romands et en contrepartie, des analyses sont effectuées dans nos domaines de spécialisation sur des échantillons provenant d'autres cantons. Ces programmes de contrôles coordonnés permettent donc à chaque canton de s'appuyer sur les compétences techniques et scientifiques de ses partenaires et de rationaliser l'utilisation des infrastructures scientifiques.

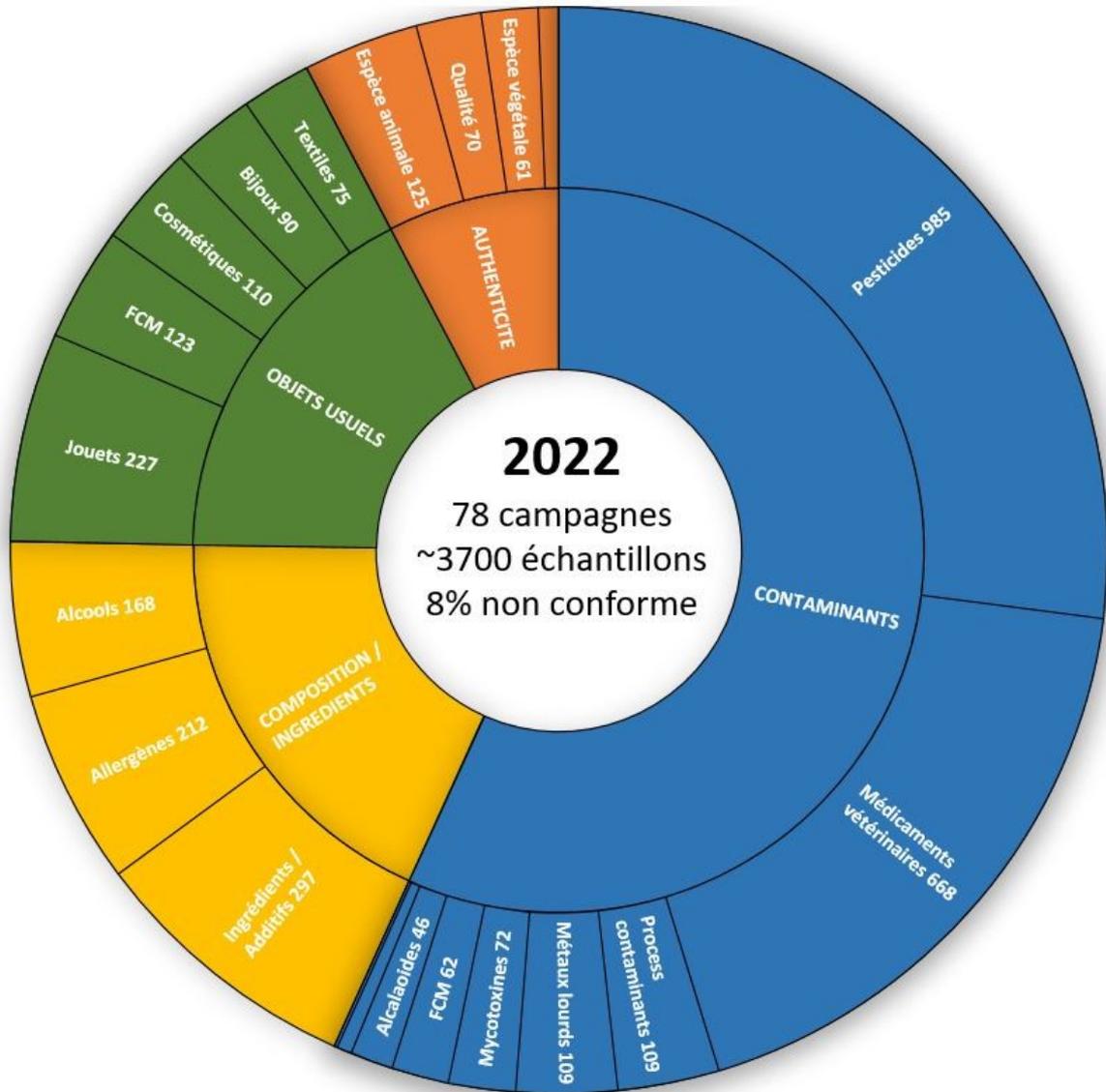
Ainsi 277 échantillons genevois ont pu faire l'objet de contrôles dans le cadre de campagnes proposées par nos homologues romands et 505 produits ont été analysés par le SCAV GE au profit d'autres cantons.

Les contrôles de produits peuvent être regroupés en 4 thématiques principales :

- Les **contrôles d'authenticité** ont pour but de s'assurer que les informations qui figurent sur les emballages, ainsi que la présentation, la publicité et les informations correspondent à la réalité et que le consommateur n'est pas trompé quant à la nature, à la provenance, au mode de production, à la composition ou au contenu du produit concerné.
- L'**analyse de contaminants** comprend la recherche de composés indésirables qui ont généralement des propriétés toxiques et qui proviennent des pratiques agricoles, de l'environnement et/ou induits par certains procédés technologiques.
- Les **analyses de composition / d'ingrédients** ont pour but de rechercher des ingrédients spécifiques afin de s'assurer qu'ils sont correctement annoncés dans la liste des ingrédients, de vérifier que le produit ne contient pas d'ingrédient interdit ou encore de s'assurer que la quantité d'un ingrédient respecte les exigences légales.
- Les **contrôles d'objets usuels** ont pour but de s'assurer que les objets mis sur le marché sont sûrs et qu'ils ne présentent aucun risque pouvant mettre en danger la santé des consommateurs/utilisateurs. Les objets usuels regroupent notamment les produits cosmétiques, les bijoux, les vêtements/textiles, les jouets ou encore les matériaux entrant en contact avec les denrées alimentaires.

Le graphique ci-après donne un aperçu des activités de l'année 2022 pour chacune de ces quatre thématiques et le nombre d'échantillons ayant fait l'objet de campagnes spécifiques. Chaque thématique est développée de manière plus détaillée dans les chapitres qui suivent.

➤ **Résumé de l'activité 2022 : nombre de produits contrôlés par thématique**



Note : les contrôles relatifs à l'eau potable, aux eaux de baignades et à l'hygiène (analyses microbiologiques) sont présentés dans un chapitre distinct du présent rapport.

4.1 Authenticité

Le contrôle de l'authenticité des denrées alimentaires fait l'objet d'une attention particulière de la part du SCAV. Bien évidemment les consommateurs sont exigeants vis-à-vis des produits qu'ils consomment, surtout s'ils ont acheté spécifiquement un produit en raison de son origine, de sa composition, de son mode de production ou encore d'un label spécifique. Une denrée alimentaire adultérée peut également présenter un risque pour le consommateur, notamment si un ingrédient de substitution est dangereux pour la santé ou s'il n'est pas déclaré.

La lutte contre les fraudes et les tromperies représente une part de plus en plus importante dans les activités des laboratoires du SCAV notamment par la réalisation d'analyses isotopiques qui permettent d'obtenir de nombreuses informations sur l'origine géographique et les éventuelles falsifications des denrées alimentaires telle une empreinte digitale. Cette année, deux campagnes spécifiques ont fait appel à ces techniques par la mesure des teneurs en oxygène ^{18}O et/ou en carbone ^{13}C .

En 2022, l'authenticité des sucres de coco, de bouleau et de canne a été contrôlée. La « signature isotopique » du carbone présent dans ces échantillons nous a permis de vérifier qu'ils étaient bel et bien faits à partir des plantes indiquées, et sans ajout d'autres sucres. Un échantillon de sucre de coco, et vendu au prix de celui-ci, contenait en réalité du sucre de canne. En outre, deux échantillons vantaient des qualités diététiques et médicales du sucre de coco et de bouleau, ce qui est interdit et même dangereux pour d'éventuels personnes souffrant de diabète et qui surveillent de près leur apport en sucres.

En utilisant des techniques similaires et en incluant une analyse des structures de sucres présents, l'authenticité des vinaigres balsamiques a aussi été surveillée. La « signature isotopique » de l'oxygène et du carbone présent dans l'eau contenue dans ces vinaigres nous a permis de vérifier qu'ils étaient bel et bien fabriqués exclusivement à partir de raisin, et sans ajout d'un autre sucre. Aucune tromperie n'a été identifiée lors de ces contrôles.

D'autres analyses d'authenticité sont basées sur des techniques d'analyses d'ADN. Celles-ci permettent notamment l'identification des espèces animales, et ce type de campagne nous donne habituellement beaucoup de travail. Cette année également, six tromperies portant sur des espèces animales ont été mises en évidence, notamment sur le gibier et les poissons de mer.

Finalement, la présence de café robusta dans des cafés arabica purs a également été recherchée. Et là aussi, un échantillon de café vendu comme étant 100 % arabica contenait en réalité plus de 20 % de robusta, ce qui représente un gain économique pour le fabriquant.



Le tableau suivant résume les principales campagnes d'analyses d'authenticité et fraudes réalisées en 2022 avec le nombre de prélèvements et le nombre d'échantillons non conformes.

Authenticité	Nombre d'échantillons	Nombre (%) d'échantillons non conformes
Authenticité des vinaigres balsamiques	23	0
Authenticité du sucre de palme, de coco, de bouleau et de canne	51	1 (2 %)*
Huiles d'olive vierges extra	47	4 (9 %)
Identification des espèces animales**	106	9 (8 %)
Authenticité du café arabica - Cafestol et Kahweol**	10	1 (10 %)
Filets de perches du Léman**	14	0

* Deux autres échantillons supplémentaires ont été contestés pour des allégations de santé non autorisées.

** Echantillons prélevés à Genève mais analysés par d'autres laboratoires cantonaux dans le cadre de campagnes intercantionales ou nationales.

4.2 Contaminants

Le SCAV est particulièrement actif dans le domaine de l'analyse des contaminants dans les denrées alimentaires et son activité de contrôle de ces composés est très diversifiée. Ainsi, en 2022, ce sont près de 2'000 échantillons qui ont été contrôlés dans ce but. Les denrées alimentaires concernées sont également très variées, comprenant entre autres des fruits et légumes, des denrées d'origine animale (œufs, poissons, viandes, laits, etc.), des produits de boulangerie, des céréales, des huiles végétales, des épices, des compléments alimentaires à base de plantes ou encore des aliments pour bébés.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2022, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre d'échantillons présentant des non-conformités.

Campagnes de contrôles	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Pesticides dans les fruits frais, légumes frais et céréales (campagne annuelle) ^a	845	18 (2.1 %)
Pesticides dans les fruits exotiques (hors agrumes)	215	23 (10.7 %)
Pesticides dans les petites baies produites localement	81	2 (2.5 %)
Pesticides et chlorate dans le riz	72	8 (11.1 %)
Pesticides dans les épices : curcuma et coriandre moulue	40	8 (20.0 %)
Médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale	578	3 (0.5 %)
Médicaments vétérinaires dans l'émincé de volaille cru ou congelé	24	0
Coccidiostatiques dans les œufs locaux et préparations industrielles à base d'œufs	63	0

Métaux lourds dans les mollusques et les crustacés	82	5 (6 %)
Métaux lourds dans les viandes locales et étrangères	86	0
Mercuré dans les échantillons de poissons	27	0
Mycotoxines et métaux dans le riz	20	0
Mycotoxines et métaux dans les épices	30	1 (3 %)
Mycotoxines et métaux dans les produits infantiles	10	0
Mycotoxines dans les céréales	12	1
PCBs, dioxines, furanes et métaux dans les huiles artisanales	15	0
Alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les infusions et les herbes aromatiques	15	0
Alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les mélanges d'épices	30	0
Adultérant dans les compléments alimentaires	28	1 (3 %) ^b
Oxyde d'éthylène et 2-chloréthanol dans les graines/fruits à coque	21	0

^a Les campagnes « pesticides dans les fruits exotiques (hors agrumes) » et « pesticides dans les petites baies produites localement » ne sont pas incluses dans le compte.

^b Des échantillons ont été contestés pour d'autres raisons, notamment la présence de colorants, des anomalies d'étiquetages ou des allégations nutritionnelles ou de santé non autorisées.

Les résultats des analyses se sont avérés globalement bons et la grande majorité des échantillons contrôlés étaient conformes aux normes en vigueur. Certaines campagnes sont détaillées ci-après.

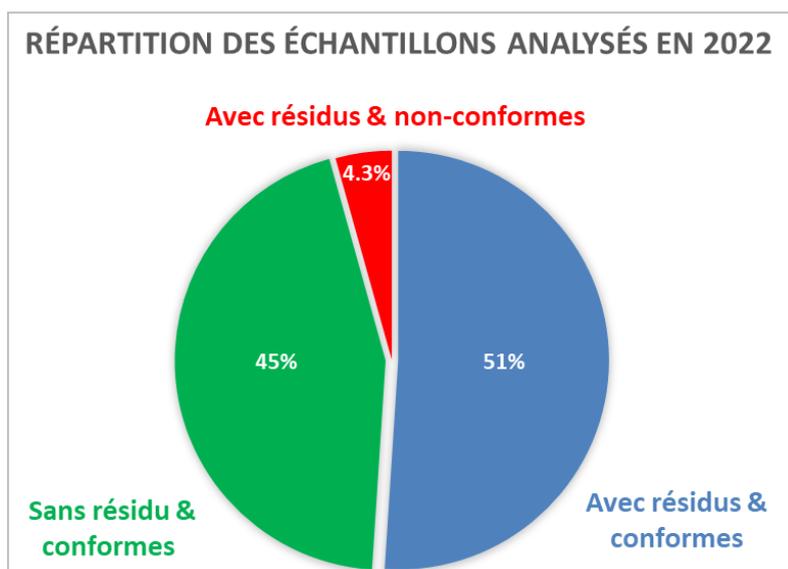
Résidus de pesticides

Dans le domaine de l'analyse des **résidus de pesticides**, plus de 1'000 denrées alimentaires ont été contrôlées en 2022. Le tableau suivant présente le nombre d'échantillons analysés par type de denrées ainsi que le nombre de non-conformités.

Denrées	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Fruits	478	21
Légumes	399	6
Fines herbes	31	1
Céréales (exclusivement du riz)	73	8
Epices	40	8
TOTAL	1021	44 (4.3 %)

Pour l'année 2022, le taux de non-conformité global est de 4.3 % ce qui est environ 2 fois supérieur aux années précédentes. La raison provient en majeure partie des prélèvements ciblés sur des denrées connues pour être problématiques au niveau de la contamination en résidus de pesticides.

Globalement les denrées alimentaires disponibles dans les commerces genevois sont de qualité satisfaisante. Comme le montre le graphique 45 % des produits analysés sont exempt de résidus de pesticides, 51 % contiennent des résidus mais conformes aux exigences légales et enfin 4.3 % présentent des concentrations en résidus de pesticides dépassant les limites légales.



Parmi les produits contenant des pesticides, 84.6 % contiennent entre 1 et 4 résidu(s) de pesticides et 16.4 % en contiennent entre 5 et 10. Ces chiffres montrent qu'une surveillance du marché reste primordiale.

En sus de son activité de contrôle, le SCAV assure un support pour les **producteurs genevois** en leur permettant de vérifier dans le cadre de leur autocontrôle la présence de pesticides dans leur production. En 2022, cela a représenté près de 98 échantillons.

Enfin, le SCAV, en collaboration avec l'office cantonale de l'agriculture et de la nature (OCAN), participe au plan d'action cantonale visant à la réduction des risques liés à l'utilisation des produits phytosanitaires. Près de 40 échantillons de cultures avant récolte ont été analysés dans le cadre d'un programme spécifique relevant du droit agricole.

Denrées importées

En parallèle des analyses de fruits et légumes, le SCAV a mené des analyses ciblées ayant pour but de surveiller des denrées importées connues pour être contaminées par des résidus de pesticides. En 2022, les denrées ciblées par les campagnes d'analyses étaient les **épices** avec spécifiquement le **curcuma** et la **coriandre**, le **riz** et les **fruits exotiques** (à l'exception des agrumes).

La campagne sur le **curcuma** et la **coriandre** a présenté un taux de non-conformité atteignant les 20 % et qui s'avère le plus haut constaté parmi les trois types de denrées importées analysées en 2022. Ces dépassements sont principalement dus au chlorpyrifos en raison de sa très faible limite maximale de résidus (*i.e.* 0.010 mg/kg). L'Inde, qui est le plus gros exportateur d'épices au monde, est le pays le plus concerné par le nombre d'échantillons non conformes (5 échantillons sur 8). Au vu de ces résultats, les épices restent clairement une denrée critique qui exige une surveillance étroite.



Le **riz** a fait quant à lui l'objet de deux campagnes d'analyses comprenant 72 échantillons au total. La première campagne ciblait des riz vendus dans les grandes enseignes alimentaires genevoises alors que la seconde, réalisée en collaboration avec les douanes suisses, visait des riz en provenance d'Asie du sud et sud-ouest. Au total, 11 % des échantillons se sont avérés non conformes. Les dépassements des normes en vigueur concernaient principalement des fongicides *i.e.* le tricyclazole et l'hexaconazole et des insecticides *i.e.* le chlorpyrifos, acétamiprid et le thiamétoxam. Ce fort taux de non-conformité peut s'expliquer en partie par le fait que toutes les substances incriminées sont régulées avec une valeur maximale autorisée fixée à 0.010 mg/kg.

Globalement, ces résultats confirment qu'une surveillance renforcée est nécessaire sur les riz notamment sur ceux en provenance d'Asie du sud et sud-ouest. Il est néanmoins rassurant de noter qu'un seul échantillon non conforme a été obtenu pour la campagne ciblant les grandes enseignes alimentaires genevoises démontrant ainsi que la situation est sous contrôle du point de vue de la grande distribution qui procède visiblement correctement à son devoir d'autocontrôle.

La dernière campagne ciblait les **fruits exotiques** (à l'exception des agrumes). Sur les 215 échantillons prélevés dans les différents cantons, 44.2 % sont exempts de résidus de pesticides, 45.1 % contiennent des résidus mais conformes aux exigences légales et 10.7 % se sont avérés non conformes avec des dépassements des valeurs maximales autorisées. Au total, 54 résidus de pesticides différents ont été retrouvés dont le top 5 sont tous des fongicides à savoir le fludioxonil (51 fois), l'azoxystrobine (41), le difénoconazole (26), le tébuconazole (23) et la trifloxystrobine (18).

Parmi les produits contenant des pesticides, 91.2 % contiennent entre 1 et 4 résidu(s) de pesticides et 8.8 % en contiennent entre 5 et 10. Ces chiffres sont similaires à ceux obtenus sur l'ensemble des fruit et légumes.

Enfin, les pays les plus concernés par des échantillons non conformes sont la Colombie, le Costa Rica et le Brésil. Pour les fruits, il s'agit des grenadilles, des mangues et des fruits de la passion. Compte de tenu de ces chiffres, les fruits exotiques restent à surveiller avec un accent plus particulier sur ceux en provenance d'Amérique du Sud.

En conclusion, au vu des taux relativement élevés d'échantillons non conformes, le marché des denrées importées demeure une priorité de contrôle pour les résidus de pesticides.

➤ **Médicaments vétérinaires**

L'analyse des **médicaments vétérinaires** est un domaine dans lequel le SCAV est très impliqué. Les méthodes de routine du laboratoire permettent de rechercher près de 190 substances pharmacologiquement actives, comprenant entre autres, des antibiotiques, des antiparasitaires et des anti-inflammatoires, etc. Dans ce cadre, le SCAV est mandaté par l'OSAV pour la réalisation d'une partie du programme national de surveillance des substances étrangères (NFUP).

En 2022, ce sont 578 échantillons d'œufs, de laits, de muscles et d'abats de production suisse et prélevés directement dans les abattoirs, qui ont été contrôlés. 98.3 % des échantillons ne contenaient aucun des médicaments vétérinaires recherchés, 1.2 % en contenaient mais en dessous des limites légales et 0.5 % des échantillons se sont révélés non conformes (2 échantillons de muscle bovin et 1 échantillon de muscle porcin).

Les substances les plus retrouvées comprenaient des antibiotiques de la famille des tétracyclines (chlorotétracycline), des sulfamidés (sulfadoxine) et des lincosamides (clindamycine). D'autres substances pharmacologiquement actives ont été également détectées comme des anesthésiques (procaïne et lidocaïne), des tranquillisants (azapérone et azapérol) et des anti-inflammatoires non stéroïdiens (meloxicam). Le faible taux de non-conformité est très satisfaisant et confirme de la qualité de la production suisse et le respect des pratiques vétérinaires.

➤ **Cyanotoxines**

Depuis quelques années, le SCAV a développé ses compétences dans le domaine de l'analyse des cyanotoxines. Ces dernières sont des métabolites secondaires produits principalement par différentes espèces de cyanobactéries (anciennement nommées algues bleu-vert) qui se développent surtout en période de grande chaleur dans les milieux aquatiques eutrophes à débit résiduel faible (bords de lac, marres, ruisseaux, gouilles, rus, etc.). Les cyanotoxines ainsi produites sont dès lors susceptibles de contaminer les eaux notamment celles utilisées à but récréatif, de consommation ou encore pour la culture d'algues comestibles. Le risque pour la santé humaine et animale est donc élevé et ceci en raison du caractère hautement hépatotoxique, neurotoxique et endotoxique de ce type de toxines.

En 2022, suite aux fortes chaleurs et à la sécheresse, des épisodes de bloom de cyanobactéries ont eu lieu en Suisse romande. Certains cantons ont alors fait appel au SCAV pour le contrôle de différentes eaux de baignade. En tout, 45 analyses ont été réalisées dont 3 ont donné lieu à des mesures d'interdiction de baignade.

En raison du dérèglement climatique causant une augmentation des épisodes de bloom, le SCAV continuera en 2023 à mettre à disposition ce type d'analyse à la demande des cantons.

➤ *Mycotoxines*

Plusieurs campagnes ont été menées pour rechercher des **mycotoxines** dans diverses denrées alimentaires telles que les produits à base de céréales, riz et épices en collaboration avec l'office de la consommation du canton de Vaud. Les mycotoxines sont des substances naturelles produites par des moisissures selon les conditions (température, humidité, présence des acides gras). Ces substances indésirables peuvent apparaître lors de la culture mais également durant le stockage ou le transport des denrées alimentaires.

Lors d'une campagne ciblée sur les **épices**, le laboratoire a également vérifié la présence de **colorants** et la **teneur en sel**. Les résultats sont vraiment très insatisfaisants puisque sur 30 mélanges et préparations d'épices, 9 (33 %) ne répondaient pas aux exigences légales.

Les motifs de contestation étaient variés voire multiples sur certains échantillons avec la présence de colorants interdits, des dépassements des valeurs maximales autorisées en colorants ou mycotoxines ou encore l'ajout de sel non déclaré jusqu'à parfois plus de 10 %. Les contrôles seront évidemment poursuivis pour ces produits car une telle situation n'est pas acceptable.

➤ *Métaux lourds*

En raison de la **toxicité élevée** de certains éléments et leur capacité à se bioaccumuler dans la chaîne alimentaire, le contrôle des teneurs en **métaux lourds**, notamment le **plomb**, le **cadmium** ou le **mercure** dans les denrées alimentaires reste une priorité pour le SCAV. Plusieurs campagnes d'analyses ont été réalisées sur cette thématique en 2022. Une campagne de contrôle avait pour but de rechercher la présence de métaux lourds dans les fruits de mer incluant les **mollusques et les crustacés**.



Les fruits de mer sont particulièrement exposés aux pollutions en métaux et certaines espèces sont capables d'accumuler certains éléments sur un grand nombre d'années (coquillages notamment). Pour cette raison, différentes normes existent dans la législation pour le plomb, le cadmium et le mercure dont les valeurs diffèrent selon les espèces.

82 échantillons de fruits de mer frais ou congelés ont été analysés. Une contamination en cadmium a été décelée sur 5 échantillons parmi lesquels des calamars, seiches, pieuvres ou pouces pied. Pour cette dernière espèce, un dépassement de plus de 14 fois la norme en vigueur a été constaté. Tous les échantillons ont été immédiatement retirés du marché.

La recherche de métaux lourds a également été entreprise dans **des viandes** incluant des espèces de bœuf, poulet, dinde, porc, agneau, locales ou étrangères. Sur 86 échantillons analysés, aucun dépassement de norme en vigueur n'a été constaté.

Enfin, une campagne dédiée au dosage du **mercure** dans certaines espèces de **poissons** prédatrices, telles que les thons, espadons ou marlins, capables de fixer et d'accumuler ce métal très toxique en grande quantité, a été entreprise.

Aucune non-conformité n'a été constatée même si certains échantillons notamment de thon rouge, contenaient des valeurs très élevées en mercure flirtant avec la norme en vigueur.

➔ ***Oxyde d'éthylène***

L'oxyde d'éthylène est un gaz biocide (qui tue notamment les bactéries et inactive les spores) utilisé pour désinfecter des denrées alimentaires, notamment les grains en silos. Très réactif, il se transforme rapidement en 2-chloroéthanol. La toxicité du 2-chloroéthanol est actuellement en cours d'évaluation. A la suite de nombreuses alertes concernant la présence d'oxyde d'éthylène en Suisse, une campagne d'analyse a été menée par le SCAV, en collaboration avec le laboratoire de Neuchâtel. A Genève, 20 des 21 échantillons prélevés ne contenait pas d'oxyde d'éthylène ou de 2-chloroéthanol. Un seul échantillon en contenait de faibles traces, bien en dessous des valeurs maximales actuelles.

➔ ***Alcaloïdes***

Des contaminants issus de végétaux ont été recherchés dans des épices, des compléments alimentaires contenant des poudres, des extraits de plantes et des infusions. Notamment, une famille de toxines, appelée **alcaloïdes pyrrolizidiniques** peut contaminer ce type de denrées. En effet, de nombreuses plantes produisent naturellement ces alcaloïdes (en teneur variables selon les espèces) car cela constitue un mécanisme de défense, utilisé notamment contre les ravageurs. La teneur maximale de ces alcaloïdes est réglementée depuis 2022 dans l'Union européenne, et depuis lors une diminution constante des teneurs est également observée en Suisse. Les faibles traces de ces toxines encore présentes dans certains échantillons ne sont pas inquiétantes pour la santé des consommateurs.

4.3 Composition des denrées alimentaires

Les analyses de composition occupent également une place importante dans les activités de laboratoire du SCAV. Les informations nutritionnelles et les compositions annoncées doivent en effet correspondre à la réalité.

Le tableau ci-dessous résume les analyses de composition effectuées au SCAV en 2022 :

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Teneur en alcool dans les bières artisanales locales	22	0*
Teneur en alcool dans les boissons sans alcool	49	2 (4 %)
Teneur en alcool dans les boissons faiblement alcoolisées	50	0
Teneur en sulfites et alcool dans les vin genevois	47	1 (2 %)
Bubble teas	26	1 (4 %)
Teneur en protéines dans les fèves, légumineuses et graines sèches	78	2 (3 %)*
Répartition des acides gras dans les denrées « riches en oméga 3 »	22	0
Matière grasse dans les sauces & produits à tartiner	73	7 (10 %)*
Principes actifs, mélamine et teneur en protéines dans les poudres protéinées	30	2 (7 %)*
Qualité des huiles de friture	Contrôlées dans les restaurants	1'375
	Prélevées pour analyse au laboratoire	71

* D'autres échantillons ont été contestés pour d'autres raisons, notamment des anomalies d'étiquetages.

Des campagnes de contrôles relatives à la déclaration nutritionnelle en termes de sucres, de matières grasses, de protéines et d'alcool ont été menées afin de s'assurer que les valeurs indiquées correspondaient à la réalité. Ainsi, les teneurs en sucres, matières grasses et protéines ont été contrôlées dans divers aliments tel que les pâtes à tartiner, les *bubble teas*, et les légumineuses portant la mention « riche en protéines ». Force est de constater qu'un trop grand nombre d'échantillons ne respecte malheureusement pas les tolérances pour les déclarations nutritionnelles.

En ce qui concerne les teneurs en sucre, le laboratoire s'est penché en 2022 sur les *bubble teas*. Alors que la plupart des valeurs en sucre déclarées correspondent à la réalité (un seul dépassement sur les 26 échantillons prélevés), il faut tout de même noter la quantité effrayante de sucre contenue dans une de ces boissons aux petites sphères à croquer. En effet, elles sont vendues en général par quantités de 0.4 dl ou plus, et une portion contient en moyenne plus de 40 g de sucre, soit presque deux fois la quantité journalière recommandée par l'OMS.

Les résultats de la campagne de contrôle des **boissons fermentées sans alcools** tels que les **kombuchas** ou les boissons faiblement alcoolisées sont globalement meilleurs qu'en 2021. Seuls deux Kombuchas contenaient trop d'alcool, due à une fermentation des sucres contenus dans ces boissons durant la fabrication voire après la mise en bouteille.

Le contrôle de la teneur des **matières grasses dans les sauces & produits à tartiner** tel que le humus ou les crèmes aux noisettes est par contre décevant. En effet, lors d'une campagne d'analyse de produits fabriqués localement et vendus dans des épiceries haut de gamme, la quantité de matière grasse déclarée était souvent inférieure à la réalité.

Comme chaque année, le laboratoire se charge également de contrôler la **qualité des huiles de friture** dans les restaurants du canton. La mesure de la fraction polaire est un indicateur de l'état de dégradation de l'huile. Une huile saine a une valeur généralement inférieure à 25 % et la valeur légale à ne pas dépasser est fixée à 27 %. Lors de leurs inspections, les contrôleurs et inspecteurs du SCAV ont effectué 1'375 tests de dépistage de la qualité de l'huile. Lorsque le test indiquait que l'huile était potentiellement dégradée, un prélèvement a été effectué en vue d'une analyse de confirmation au laboratoire. Sur les 71 prélèvements d'huile rapportés au laboratoire, 67 se sont avérés non conformes en raison d'une teneur en fraction polaire trop élevée.

➔ Allergènes

Les personnes allergiques qui consommeraient une denrée contenant un **ingrédient allergène** non déclaré sont en danger immédiat. Pour cette raison, la présence d'allergènes à déclaration obligatoire tels que les **fruits à coque** dure, les **arachides**, le **lait** et les **œufs** est régulièrement contrôlée.

Des campagnes d'analyses ciblant spécifiquement les allergènes ont également été menées. En 2022, sur les 286 échantillons qui ont été analysés pour la recherche d'allergènes non déclarés, 4 en contenaient. Il s'agissait de la présence de protéines de lait non déclaré dans une denrée au poisson de type « sushis », de crustacés non-déclarés dans un produit contenant du poisson, de teneur en gluten trop élevé dans une denrée estampillée « *sans gluten* » préparée artisanalement, et d'amandes non déclarées dans un crème à tartiner à base de noisettes. A noter également que le SCAV dispose depuis fin 2022 d'une méthode permettant de mesurer les teneurs en sulfites, un additif autorisé dans de nombreux aliments qui peut malheureusement provoquer des allergies, et dont les teneurs maximales sont réglementées. Un produit de la mer (crevettes surgelées) avec des teneurs en sulfites trop élevées a d'ores et déjà été décelé en 2022. Le tableau ci-dessous résume les analyses d'allergènes effectuées au SCAV en 2022.

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Allergènes non déclarés dans les pâtes farcies	26	0
Allergènes non déclarés dans les sushis & sashimis	28	1 (4 %)
Allergènes non déclarés dans les préparations à base de maïs et de céréales	52	0*
Allergènes dans les sauces & produits à tartiner	73	2 (3 %)
Allergènes non déclarés dans les mélanges de légumes	41	0
Gluten dans les denrées « sans gluten » artisanales	40	1 (3 %)
Sulfites dans les mollusques et crustacés (campagne pilote; campagne plus étendue prévue en 2023)	26	1 (4 %)

* D'autres échantillons ont été contestés pour d'autres raisons, notamment des anomalies d'étiquetages.

La vaste **étude sur les allergènes alimentaires** AAGE21, conduite en collaboration entre le SCAV et les Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG) en 2021, a livré ses conclusions en 2022. Au total, 146 patients qui ont consulté les urgences ou leur médecin suite à une réaction compatible avec une allergie alimentaire ont été recrutés (41 adultes et 105 enfants).

Les allergènes suspectés parmi les patients étaient principalement les noix, le lait, le poisson, les crustacés et les œufs. Environ un tiers d'entre eux ont eu une réaction grave nécessitant l'administration d'adrénaline par voie intramusculaire pour éviter un choc anaphylactique. Le diagnostic initial d'allergie alimentaire a été confirmé pour la moitié des patients environ.

Les analyses de laboratoire sur les denrées alimentaires récupérées suite à ces réactions ont permis d'identifier et de quantifier l'allergène responsable d'une allergie confirmée dans 42 échantillons alimentaires. En d'autres termes, ces 42 cas représentent un lien direct et documenté entre un aliment consommé et une réaction allergique indésirable. Deux tiers de ces cas concernaient les fruits à coque et le lait.

Vingt-six patients ont souffert d'une première réaction à l'allergène, ce qui signifie qu'ils n'étaient pas conscients de leur allergie et ont consommé l'aliment sans se méfier et souvent en grande quantité. Dans les 16 autres cas, les patients conscients de leur allergie ont consommé l'allergène, soit par accident, soit en ignorant l'étiquette (réactions accidentelles). Toutes ces réactions concernaient des enfants et quatre d'entre eux ont présenté des symptômes graves.

La plupart des réactions accidentelles se sont produites avec des aliments préemballés et avec un étiquetage indiquant l'ingrédient allergène ou au moins un avertissement tel que "*peut contenir des traces de...*". Deux cas sont néanmoins survenus avec des allergènes non déclarés (ni ingrédients ni traces) dépassant la limite légale de 1,0 g/kg.

Ces deux cas montrent malheureusement que les contrôles du SCAV sont nécessaires et essentiels pour protéger la santé des consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. L'étude a également montré que l'étiquetage obligatoire des 14 principaux allergènes devrait protéger la plupart des patients allergiques. Par contre, il ressort que patients allergiques ne tenaient pas toujours compte de l'avertissement relatif aux traces d'allergènes, alors que la liste des ingrédients était généralement prise en compte.

Cette étude montre également que les étiquettes et emballages prêtant à confusion, les étiquettes difficiles à lire et les étiquettes en allemand ou en italien, bien que formellement conformes aux réglementations nationales, sont surreprésentés dans les réactions accidentelles.

Le fait que la plupart des réactions allergiques se produisent chez les enfants met en évidence la nécessité d'une indication claire et visible des allergènes. Dans sa forme actuelle, l'avertissement relatif aux traces d'allergènes ne fournit pas beaucoup d'informations utiles aux personnes allergiques et ces messages sont donc souvent ignorés.

4.4 Objets usuels

Un **objet usuel** est défini comme un objet destiné à entrer en contact avec la peau, les muqueuses (vêtements, bijoux, cosmétiques, jouets, encres de tatouage...) ou avec des denrées alimentaires (vaisselle, emballages alimentaires...). Du fait de l'exposition très large de la population à ce type d'objets, le SCAV priorise la recherche de molécules toxiques représentant un danger marqué pour la santé incluant notamment des substances **perturbatrices du système endocrinien**, des molécules dites **CMR** (Cancérogène, Mutagène et Réprotoxique) mais également des composés au potentiel **allergisant**.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2022, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre et le pourcentage d'échantillons présentant des non-conformités.

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre (%) de non conformes
Amines aromatiques dans les textiles	75	1 (1 %)
Bore dans les slimes	36	0
Matériaux en contact avec les denrées alimentaires (FCM) en silicone	92	13 (14 %)
Migration de métaux à partir de vaisselle émaillée	81	1 (1 %)
Phtalates issus des emballage plastiques de fromage	82	3 (4 %)
Conservateurs et allergènes (dont le lilyal) dans les cosmétiques vendus dans des commerces spécialisés (coiffeurs & barbiers)	72	17 (24 %)
Recherche de Lilyal dans les produits cosmétiques issus de la grande distribution	196	1 (0.5 %)
Recherche de métaux dans les bijoux	128	55 (43 %)
Recherche de phtalates dans les jouets	60	1 (2 %)
Inflammabilité dans les jouets conçus pour qu'un enfant puisse y entrer	30	4 (13 %)

* Analyses réalisées par d'autres laboratoires cantonaux dans le cadre de campagnes intercantionales ou nationales.

➔ **Matériaux en contact avec les denrées alimentaires (Food Contact Material - FCM)**

De par leur constitution, les **matériaux en contact avec les denrées alimentaires** sont susceptibles de céder des substances indésirables aux aliments. Dans certaines circonstances, cela peut représenter un danger pour la santé particulièrement en cas d'exposition précoce. Parmi ces matériaux, les contenants plastiques sont généralement constitués de monomères auxquels sont ajoutés des additifs leur conférant des propriétés chimiques, physiques et structurelles particulières.

Certains de ces additifs, **les plastifiants**, dont les plus connus sont les **phtalates et les adipates**, permettent d'augmenter la souplesse, l'élasticité et la résistance du matériau. Certaines de ces substances sont considérées comme des perturbateurs endocriniens et une grande partie d'entre eux sont classés comme «substances toxiques pour la reproduction».

L'ordonnance sur les matériaux et objets (RS. 817.023.21) définit une liste des substances autorisées à être utilisées dans la fabrication des matières plastiques rentrant en contact avec les denrées alimentaires. Seules les substances figurant dans l'annexe 2 de cette ordonnance peuvent être utilisées, conformément aux exigences qui y sont fixées, pour la fabrication de matériaux et d'objets en matière plastique.

Des **limites de migration spécifique (LMS)** sont décrites ainsi que des conditions d'utilisation spécifiques. La LMS, établie pour une substance autorisée et exprimée en mg de substance par kg de denrée alimentaire (mg/kg), correspond à la quantité maximale de substance autorisée à être cédée par un matériau aux denrées alimentaires avec lesquelles il est en contact.

Certains plastifiants sont autorisés sous certaines conditions et avec des restrictions strictes à respecter dont la principale est de ne pas dépasser la LMS. D'autres plastifiants ne figurant pas dans cette liste, ne sont pas autorisés et leur concentration cédée par le matériau ne doit pas excéder une limite de 0,01mg/kg de denrée alimentaire, considérée comme un seuil analytique.

Compte tenu de leur haute teneur en matière grasse, les **fromages** sont susceptibles d'être contaminés par des plastifiants lipophiles.

Une campagne a été menée en 2022 sur plus de 80 fromages emballés vendus en rayon ou disponibles à la coupe. Parmi eux, **3 échantillons n'étaient pas conformes à la législation**. L'un d'entre eux contenait un phtalate, du di-iso-nonyle phtalate (DINP). Cette substance, autorisée pour la fabrication des plastiques, ne possède pas de LMS mais ne doit **pas être utilisée dans les matériaux destinés à un contact avec des denrées alimentaires grasses**.



Les spécifications techniques obtenues par le fabricant ne nous ont pas permis d'exclure la présence de DINP dans le matériau d'emballage aussi cet échantillon a été contesté et des investigations ainsi qu'un renforcement de son autocontrôle ont été exigés auprès du fabricant.

Les deux autres contaminations concernaient la présence d'adipate de bis (2-éthylhexyle) à une concentration excédant sa LMS. L'un des 2 échantillons était un fromage à la coupe emballé directement dans le commerce. Les investigations menées sur place ont clairement mis en évidence l'utilisation d'un **film alimentaire non adapté** puisque celui-ci contenait l'inscription « ne pas utiliser avec des aliments gras ».

Il est ainsi important de rappeler que les matériaux en contact avec les denrées alimentaires doivent toujours être utilisés dans les conditions d'utilisation prévues par le fabricant. Il est donc impératif de toujours vérifier que le film alimentaire est adapté au type d'aliment et à la température utilisés.

Parmi les contenant plastiques, les moules et objets en **silicone**, de toutes tailles et formes, ont largement pris place dans les étals des magasins. Démoulage facile, propriétés anti-adhérentes et indéformables, résistance à haute température, bonne conductibilité, durabilité, facilité de nettoyage et formes fantaisistes, expliquent l'attrait des consommateurs pour ce type de matériau. De plus en plus de produits sont même désormais destinés aux enfants ou aux activités extérieures (camping ou trekking par exemple).



Les objets et matériaux en silicone destinés à être en contact avec les denrées alimentaires ne doivent pas libérer plus de 0.5 % de matière organique libre. De plus la valeur de migration en formaldéhyde ne doit pas excéder 15 mg/kg. Ces paramètres ont été contrôlés sur 92 échantillons parmi lesquels des moules et rouleaux à pâtisserie, des plaques de cuisson ou de préparation, des ustensiles de cuisine, des barquettes pour glaçons, des articles de puériculture incluant des sets de vaisselle pour enfant et des ustensiles rétractables de camping.

Si aucun des objets ne présentait de migration en formaldéhyde, **14 %** des échantillons contrôlés présentait des libérations de matière organique volatile **non conformes** avec parfois des dépassements de plus de 18 fois la limite. Tous les objets incriminés ont été immédiatement retirés du marché. De plus, un manquement dans l'autocontrôle a été notifié à l'importateur de la marchandise.

En effet, le fabricant ou l'importateur a l'obligation de « cuire » le silicone à une température de 200°C pendant un certain nombre d'heures dans des fours à recirculation d'air avant sa mise sur le marché. Cette étape, jugée parfois chronophage et coûteuse du point de vue énergétique, peut être délibérément oubliée et conduire à la libération de matière volatile organique.

Nous recommandons avant la première utilisation d'un article en silicone destiné à être soumis à des températures élevées de le chauffer à blanc à 200°C pendant une heure puis de le laver complètement. Il faut également éviter de mettre en contact toute vaisselle en silicone avec une source directe de chaleur telle que flamme à gaz, corps de chauffe du four ou plaque électrique.

Enfin, Il faut éviter de chauffer l'article au-delà de 200°C, même si les températures d'utilisation indiquées sont de - 60°C à + 230°C, voire + 280°C.

Parmi les matériaux en contact avec les denrées alimentaires susceptibles de céder des substances indésirables aux aliments, les **contenants émaillés** peuvent dans certaines circonstances libérer certains **métaux** réglementés. Dans ce contexte, une campagne de contrôles a été menée sur plus de 80 échantillons et un échantillon a été contesté en raison d'un dépassement important de valeurs limites de migration en cuivre et en manganèse. Cet objet a immédiatement été retiré du commerce.

↻ **Jouets**

Assurer la sécurité des **jouets** est une des missions clés du SCAV car l'exposition de jeunes enfants à certaines molécules ou à des situations données représente un risque plus marqué qu'une exposition similaire pour des personnes adultes.

Des campagnes d'analyses menées en 2019 et en 2020 sur la recherche de **bore dans les slimes** ayant révélé des taux de non-conformité élevés, la surveillance de ce type de jouet a été poursuivie cette année. La situation a été jugée rassurante car sur 36 échantillons contrôlés, aucun ne contenait de bore au-dessus des valeurs limites fixées par la loi.

Nous recommandons cependant de toujours se laver les mains après avoir manipulé ce type d'objet et surtout d'éviter fortement de créer du slime « maison » à l'aide de tutoriels disponibles sur internet. La source de bore nécessaire à la fabrication est contenue dans des produits ménagers qui ne sont pas destinés à être en contact prolongé avec la peau en raison des allergènes qu'ils contiennent.





Une campagne d'analyse intercantonale dédiée à la recherche de **phtalates** issus des jouets a été entreprise. Les phtalates sont principalement utilisés en tant que plastifiants et sont régulièrement ajoutés aux matériaux plastiques pour leur conférer souplesse, élasticité et résistance. Comme déjà évoqué plus haut, ces substances sont pour certaines toxiques pour la reproduction et donc réglementées très strictement dans le domaine des jouets qui sont utilisés par des enfants ou des nourrissons.

Actuellement, selon l'ordonnance sur les jouets (OSJo, 817.023.11), les jouets ne peuvent contenir plus de 0,1 % masse (valeur limite totale) des esters phtaliques suivants : di-(2-éthylhexyl) phtalate (DEHP), dibutyl phtalate (DBP), diisobutyl phtalate (DIBP) et butylbenzyl phtalate (BBP).

De plus, les jouets qui peuvent être mis en bouche par les enfants ne peuvent contenir plus de 0,1 % masse (valeur limite totale) des esters phtaliques suivants : diisononyl phtalate (DINP), diisodecyl phtalate (DIDP) et di-n-octyl phtalate (DNOP).

Sur l'ensemble des jouets analysés (60), seul un échantillon a été contesté car il contenait un phtalate réglementé, le **DEHP**, à plus de 140x la norme en vigueur. Ce jouet a été immédiatement retiré du marché et le distributeur chez lequel il avait été prélevé a ordonné un **rappel** de la marchandise auprès de ses clients en raison du danger que pouvait représenter ce jouet.

Une campagne d'analyse portant sur **l'inflammabilité des jouets conçus pour qu'un enfant puisse y entrer** a aussi été réalisée. Cette catégorie de jouets comprend par exemple, les tentes-jouets, les théâtres de marionnettes, les wigwams et les tunnels de jeu.

L'inflammabilité de tels objets peut être dramatique si un enfant se trouve à l'intérieur. Pour cette raison, le fabricant est tenu de procéder à une évaluation de la sécurité avant la première mise sur le marché du jouet. Plusieurs paramètres sont strictement réglementés tels que la persistance de la flamme, sa vitesse de propagation ainsi que la présence d'un étiquetage spécifique. Ainsi, si la vitesse de propagation de la flamme est comprise entre 10 mm/s et 30 mm/s, le jouet doit disposer d'un marquage permanent sur l'objet et son emballage avec l'avertissement « Attention. Tenir loin du feu ».

Les jouets ne doivent pas constituer un élément inflammable dangereux dans l'environnement de l'enfant. Ils doivent se composer de matériaux ne constituant pas un risque de propagation du feu aux autres matériaux utilisés dans le jouet

Sur les 30 jouets contrôlés, **5** d'entre eux ont donné lieu à des **contestations** en raison de l'absence du marquage spécifique mentionné précédemment alors que la vitesse de propagation de flamme dans ces objets était comprise entre 10 mm/s et 30 mm/s.

➤ *Cosmétiques*

Les **produits cosmétiques** font l'objet d'une surveillance accrue en raison de leur composition complexe et de la multitude de composés potentiellement nocifs pour la santé pouvant y être retrouvés.

Parmi ces substances, le **Butylphenyl Methylpropional** ou **Lilial**, très prisé pour ses notes florales évoquant le muguet, a été interdit depuis le 1^{er} mars 2022 dans tous les produits cosmétiques tels que des crèmes, savons, shampoings, gels, huiles, cires, lingettes, parfums, déodorants, produits de maquillage ou produits capillaires. Des contrôles ont été menés par notre service pour contrôler le bon respect de cette interdiction et la disparition de composé.



Les résultats au sein de la grande distribution étaient très satisfaisants puisque sur 196 produits contrôlés, un seul contenait du Lilial. L'interdiction avait bien été anticipée dans ce secteur pour éliminer les produits contenant cette substance.

En revanche, chez les distributeurs spécialisés tels que les **coiffeurs et barbiers**, peu d'entre eux étaient au courant de cette interdiction. Sur plus de 70 produits testés, **17 %** ne respectaient pas les exigences légales et **contenaient du Lilial** dans la liste des ingrédients. L'essentiel des produits contestés étaient des produits « sans rinçage » dont la nature était très variée (huile ou cire pour barbe ou pour cheveux, soin après rasage, spray, soin ou lotion capillaires, eau de toilette et bougie/huile de massage corporelle).

Les produits non conformes ont tous fait l'objet d'une décision de retrait du marché. En marge de ces résultats plusieurs autres substances allergisantes contrôlées ont également fait l'objet de contestation soit en raison d'un dépassement de valeur limite soit en raison d'un étiquetage incorrect.

Ces résultats traduisent une méconnaissance de certains commerçants dans leur devoir d'autocontrôle et il est utile de rappeler qu'il est de leur devoir de vendre des produits cosmétiques respectant les exigences légales en vigueur.

Soumis au secret de fonction, le SCAV ne peut révéler les marques des produits contestés qui ont été retirés du marché à la suite de ces contrôles mais recommande fortement aux consommateurs possédant des produits cosmétiques contenant du butylphenyl methylpropional ou Lilial de ne plus les utiliser, particulièrement s'ils sont destinés à de jeunes enfants.

➤ *Textiles*

Les textiles sont considérés comme des objets usuels et leur surveillance fait partie du domaine de compétence du SCAV.

Une campagne d'analyse d'**amines aromatiques** a été entreprise cette année. Les colorants contenus dans les textiles peuvent engendrer des réactions **allergiques** cutanées mais sont également suspectés d'être impliqués dans l'apparition de certains cancers.

Parmi ces colorants, les colorants azoïques, ont été proscrits par les pays européens compte tenu de leur dangerosité mais continuent d'être utilisés dans de nombreux autres pays en raison de leur faible coût.

Ces composés peuvent libérer, par réduction d'un ou de plusieurs groupements azoïques, une ou plusieurs amines aromatiques dont la somme est réglementée en raison de leur grand potentiel allergisant. Sur 75 échantillons testés, une écharpe en soie a été contestée en raison de la présence de 3 substances dont la somme dépassait très largement la limite autorisée de 30 mg/kg.

➤ *Bijoux*

La recherche de **métaux dans les bijoux** est réalisée chaque année en raison du taux de non-conformité très élevé dans cette catégorie d'objets mais également des dépassements très importants des seuils légaux qui sont très souvent observés.



Les métaux réglementés et recherchés incluent le nickel, en raison de son grand potentiel allergisant, ainsi que le plomb et le cadmium de par leur toxicité.

Parmi les contrôles effectués cette année, l'essentiel des objets provenaient de différentes douanes suisses. Sur 128 analyses effectuées, **43 % des objets contrôlés ont été contestés pour les 3 métaux recherchés**. Comme les analyses sont réalisées par sondage, ces contrôles ont entraîné le séquestre et la destruction **de plusieurs kg de marchandises**.

De très hautes concentrations en nickel, plomb et cadmium ont été retrouvées et il faut noter que certains de ces bijoux cumulaient souvent 2 métaux non conformes.



5. Affaires vétérinaires

Comme le relatait la Tribune de Genève dans son éditorial du 17 août 2022, l'augmentation des dénonciations pour des suspicions de maltraitances reflètent une attention croissante de la population au bien-être animal.

Le SCAV lance actuellement quasi une enquête par jour ouvrable. Grâce à ces annonces, des animaux jetés vivants dans une poubelle ou des chiens enfermés dans des voitures en plein soleil ont pu être secourus. Cette bonne collaboration entre citoyens, agents de police, vétérinaires, refuges et le SCAV est appelée à perdurer afin de sortir les animaux de ces situations dangereuses.

Dans le domaine de la lutte contre les épizooties, le service doit parfois prendre des mesures à contre-cœur comme dans ce troupeau de 60 poules à Satigny en septembre. Dans cette exploitation, le virus de la laryngotrachéite infectieuse y a été diagnostiqué et les animaux ont malheureusement dû être mis à mort, comme pour les bovins testés positifs à la BVD (diarrhée virale bovine) ou les ruches d'abeilles infectées de loque. Ces mesures d'éradication dures à appliquer tant pour les éleveurs que pour les collaborateurs du service sont nécessaires afin d'éviter la dissémination des différentes épizooties.

Du côté des affaires canines, le nombre total de chiens comme le nombre d'agressions causées par ceux-ci continuent d'augmenter. Le service a mené durant le dernier trimestre une campagne de rappel pour les détenteurs de grands chiens quant à leur obligation de passer un test de maîtrise de comportement (TMC) pour pouvoir détenir leur compagnon.

TMC: Votre chien est-il concerné?

Votre chien pèse plus de 25 kg?

Et il mesure 56 cm ou plus au garrot?

Le Test de maîtrise et de comportement (TMC) est obligatoire dès l'âge de 18 mois.

L'attestation de TMC vaut autorisation de détention. Ce test s'effectue auprès d'un éducateur canin reconnu dans le canton de Genève.

Que faire si vous détenez un chien de grande taille? Vous devez annoncer votre animal auprès de l'éducateur canin de votre choix, et ce, avant qu'il n'atteigne l'âge de 18 mois en vue de passer et de réussir le TMC.

25 kg+

56 cm+

Liste des éducateurs canins et des cours à Genève

www.ge.ch/c/scav

REPUBLICQUE ET CANTON DE GENÈVE

5.1 Affaires canines

Au 31 décembre 2022, le nombre total de chiens à Genève s'élève à **35'868**, soit une augmentation de **1'335** animaux entre 2021 et 2022. Sur ceux-ci, **19** sont enregistrés comme chiens appartenant aux 15 races listées dites dangereuses

Des **20** demandes de détention pour des chiens listés, considérés comme des biens de déménagement, qui ont été adressées au service, **12** ont pu être envisagées favorablement et **6** autorisations ont été délivrées. Un chien est décédé avant d'être autorisé, un animal est reparti en Ukraine, et 4 dossiers sont en attente du passage et de la réussite du test de maîtrise et de comportement (TMC) par le demandeur. Au cours de l'année 2022, **95** chiens ont été évalués par le service à la fourrière cantonale pour chien, soit **29** TMC et **66** évaluations de chiens mordeurs.

A la fin 2022, **500** cas d'agressions par des canidés ont été traités par le secteur, nécessitant **88** mesures envers les propriétaires. Sur les **239** cas de morsures contre humains, **197** étaient dirigées contre des adultes et **42** contre des enfants. Dans **23** cas, les jeunes victimes connaissaient le chien à l'origine de la blessure. Sur les **261** annonces restantes, **206** étaient des morsures entre congénères, **10** contre des animaux d'autres espèces et **45** concernaient des canidés présentant un comportement d'agression supérieur à la norme. Le service a dû intervenir à **2** reprises pour le séquestre provisoire ou définitif de chiens mordeurs.

En 2022, le service a contrôlé les activités de **16** éducateurs canins agréés afin de s'assurer que les mandats qu'il leur confie soient effectués dans le respect des exigences légales, que les TMC officiels soient réalisés de manière uniforme selon les critères établis par le service et que la sécurité des personnes et des animaux soit garantie. **10** nouveaux éducateurs canins ont été agréés par le SCAV. A la fin 2022, le nombre total d'éducateurs canins autorisés à pratiquer dans le canton se monte à 238, mais seuls **102** sont réellement encore en activité.

Lors de l'année 2022, **4** nouvelles autorisations ont été délivrées à des promeneurs pour chiens. Le canton compte ainsi **61** personnes qualifiées pour exercer cette activité à titre professionnel, mais seules **45** sont encore en activité.

L'Etat de Genève soutient et contrôle l'activité de l'Association de Prévention des Accidents par Morsure de chiens (PAM-GE) qui compte **15** animateurs et **9** chiens en activité. En 2022, les bénévoles ont dispensé **70** cours dans les écoles publiques genevoises et **2** hors cadre scolaire.



Pitbull cédé au service et replacé suite à son séquestre préventif en raison de son appartenance à une race listée interdite à Genève.

5.2 Santé Animale et Hygiène des Viandes

Santé Animale

L'année 2022 a été marquée à Genève comme en Suisse alémanique par la progression de la diarrhée virale bovine (BVD) et la découverte de deux nouveaux foyers sur notre canton. Cette épizootie, inoffensive pour l'homme mais aux conséquences économiques importantes pour la filière bovine, fait l'objet d'un vaste plan d'éradication à l'échelle nationale depuis près de 10 ans. Une dizaine de veaux infectés permanents ont dû être éliminés de façon prématurée afin d'éviter la propagation de cette maladie. Cette lutte entraîne la mise en place d'importants moyens financiers et humains durant plusieurs mois.



Contrôle de l'identification individuelle d'un bovin par le service vétérinaire.

Un foyer de laryngo-trachéite infectieuse, maladie virale non zoonotique affectant les poules domestiques, a été décelée dans une exploitation de volailles d'ornement. La totalité du cheptel sensible à cette maladie a dû être mis à mort selon les mesures prescrites par la législation fédérale sur les épizooties. Concernant les autres espèces animales, un cas de salmonellose et un cas de campylobactériose ont été décelés chez des chiens en 2022. Une importante épidémie touchant les abeilles est également à signaler (voir paragraphe apiculture).

Au vu de la situation épidémiologique inquiétante de grippe aviaire en Europe, épizootie hautement contagieuse, et la découverte d'un foyer sur le canton de Zurich, l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires a décidé de placer l'ensemble du territoire helvète en région de contrôle le 24 novembre 2022. Ainsi tous les détenteurs de volailles, oies et canards du canton ont dû mettre en place les mesures édictées par ordonnance permettant d'éviter la propagation de la maladie.

Sur le front de la lutte contre la peste porcine africaine, épizootie hautement contagieuse aux portes de la Suisse, le SCAV a organisé en décembre 2022 un exercice cantonal type Etat-Major, impliquant plusieurs corps constitués comme le SIS, la Police cantonale, l'OCAN et la Protection civile, afin de pouvoir planifier, coordonner et déployer les moyens de lutte sur le terrain. En Europe, l'année 2022 a été notamment marquée par la progression de l'épizootie dans les populations de sangliers en Allemagne et au Nord de l'Italie.

➤ *Hygiène des Viandes*

Inspectorat vétérinaire des viandes

L'équipe de l'inspecteurat des viandes a procédé au contrôle systématique des animaux abattus dans les quatre structures genevoises représentant **870'220 volailles, 1'243 ovins, 319 porcins, 424 bovins, 311 caprins et 11 daims d'élevage** répartis sur 268 inspections.

Une légère baisse du nombre d'animaux abattus est constatée en 2022 par rapport à 2021, en lien notamment avec l'inflation des prix de la viande et le changement de gestionnaire d'un des abattoirs.



Estampillage officiel d'une carcasse d'ovin propre à la consommation humaine par l'inspecteurat des viandes.

Sous-produits animaux

En 2022, 79 demandes de récupération de sous-produits animaux en abattoirs à des fins artistiques, pédagogiques ou culturelles, de la part de 22 requérants, ont été traitées par le service.

Concernant les 34 entreprises traitant avec des sous-produits animaux basées à Genève (augmentation de 47 % par rapport à 2021), réparties en 38 sites sur tout le canton, 9 contrôles vétérinaires officiels ont été réalisés et 12 enregistrements ou autorisations d'exploiter ont été délivrés ou renouvelés par le service en 2022, soit une augmentation de 200 % par rapport à l'exercice 2021.

La demande d'export international de fumier de cheval depuis le canton de Genève vers la France voisine afin de fertiliser les cultures reste en augmentation : 96 certificats sanitaires pour deux acteurs du secteur ont été émis en 2022 contre 79 certificats en 2021.

Apiculture

En 2022, l'inspectorat des ruchers a contrôlé 190 des 677 ruchers que compte le canton. Il est à noter que l'engouement pour l'apiculture de la population genevoise ne cesse de progresser puisque l'on dénombrait en 2022, 3'058 colonies d'abeilles, soit une augmentation de 6.66 % par rapport à 2021 pour un total de 354 apiculteurs en légère baisse de 3.54 % par rapport à l'exercice précédent.

La saison apicole genevoise 2022 a été marquée par l'apparition d'une épidémie de loque, maladie bactérienne du couvain, classée comme épizootie à combattre. Au total, ce sont cinq foyers de loque européenne et deux de loque américaine qui ont été découverts sur le canton, principalement liés à de mauvaises pratiques apicoles ou des importations illégales de colonies.

Plusieurs colonies ont dû être euthanasiées et éliminées afin d'éviter la propagation de ces épizooties.



Inspection d'un rucher afin de vérifier l'absence de suspicion de loque des abeilles.

Importation / Exportation

Le nombre d'importations illégales d'animaux de compagnie est resté stable en 2022 par rapport à l'année record précédente. Le service a traité pas moins de 188 annonces d'importations non conformes de chiens et chats, contre 192 en 2021.

Ces annonces ont débouché sur la mise en place de mesures de surveillance vétérinaire officielle ou de refoulement pour 56 d'entre elles. Par ailleurs, trois animaux de compagnie importés depuis des pays à risque élevé de rage ont pu être refoulés dans leur pays d'origine afin d'éliminer tout risque pour la population genevoise.

Ces mesures visent à protéger la population tant humaine que canine du risque d'introduction de la rage à Genève, maladie virale transmissible à l'homme responsable de la mort d'environ 60'000 personnes dans le monde chaque année. Ce risque reste d'actualité en Europe puisqu'un chien, importé illégalement en provenance du Maroc, et ayant mordu le personnel d'un refuge en France (région parisienne) a été diagnostiqué positif à ce virus à l'automne 2022.

Les importations ont également concerné les animaux de rente en 2022. Six protocoles de surveillance vétérinaire officielle de bovins et caprins importés depuis l'Union européenne ont été établis afin que ceux-ci puissent rejoindre le cheptel suisse sans risque sanitaire. A noter que ladite surveillance s'étale sur près d'un mois pour les bovins et plus de 6 mois pour les caprins.

Concernant les exportations en 2022, il est à noter que le service a traité **271** demandes de certification de documents sanitaires, nécessaires pour le transport d'animaux de compagnie, d'équidés (*Concours Hippique International de Genève*) ou sous-produits animaux à usage médical en dehors de la Suisse, soit une augmentation de près de 25 % par rapport à l'année précédente.

Enfin, l'année 2022 a été marquée par l'accueil dans l'urgence de nombreux réfugiés ukrainiens et de leurs animaux de compagnie sur le canton. Afin que ces animaux ne soient pas séparés de leur propriétaire et garantir sa mission de santé publique, le service a traité entre mars et décembre 2022, la mise en conformité sanitaire et la prise en charge des frais vétérinaires de 187 animaux de compagnie appartenant à 179 réfugiés.

Estivage transfrontalier

Comme chaque année, une partie importante du cheptel bovin et ovin du canton part en France voisine, sur les monts du Jura et du Salève pour estiver entre mai et octobre. A cette fin, ce sont au total près de 1'900 animaux appartenant à 21 éleveurs genevois qui ont été vaccinés contre la maladie de la langue bleue en 2022. Cette campagne de vaccination de 2'690 doses nécessite une planification rigoureuse tout au long de l'année.

5.3 Protection des animaux

La mission des collaborateurs du secteur protection des animaux est de :

- informer les administrés sur les prescriptions légales en vigueur, notamment en ce qui concerne toute détention à titre privé et professionnel des animaux de compagnie domestiques et sauvages;
- surveiller et assurer que lesdites prescriptions soient respectées, notamment par
 - la réalisation d'enquêtes et de contrôles lors d'annonces concernant la suspicion d'infractions à la législation transmises au service,
 - l'émission de mesures administratives et pénales;
- assurer, dans un premier temps grâce à la fourrière cantonale, et ensuite, aux organismes de protection des animaux partenaires, un hébergement pour les animaux maltraités ou négligés, conformément à leurs besoins physiologiques et comportementaux.

Selon les nécessités, lors des enquêtes, le secteur collabore avec les organes de la police judiciaire.

➤ **Traitement administratif et pénal des affaires de maltraitance et mauvaises conditions de détention des animaux de compagnie domestiques et sauvages**

Au 31 décembre 2022, le service a traité **205** affaires (224 en 2021) concernant des maltraitements envers des animaux ou d'autres infractions à la législation sur la protection des animaux, dont 179 concernaient des animaux de compagnie. Ces annonces ont nécessité **182** enquêtes et interventions sur place (162 pour des animaux de compagnie ou sauvages, 20 pour des animaux de rente), parfois à plusieurs reprises, de la part de collaborateurs du service.

Chiffres clés	2020	2021	2022
Affaires de protection des animaux	207	224	205
Inspections et interventions sur place	219	200	182
Autorisations de détention / exhibition	65	78	93

Sur ce total d'affaires de protection des animaux le service a été amené à prononcer **33** mesures (interdictions de détention, séquestres provisoires et séquestres définitifs) et **41** poursuites pénales (contravention incluses). Il est à noter que le nombre d'affaires de protection des animaux est resté stable (- 5 %).

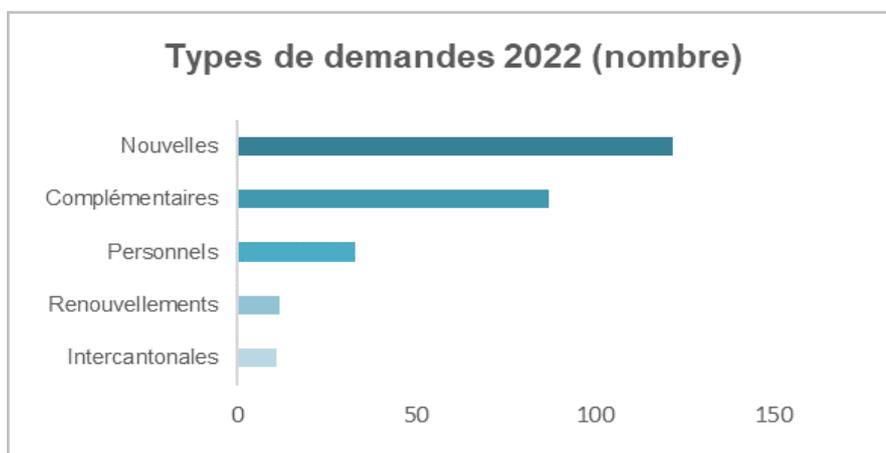
Quant à la détention d'animaux soumis à autorisation (exhibitions temporaires, détention d'animaux sauvages, etc.), **93** autorisations ont été délivrées en 2022, dont **76** pour des expositions et autres présentations d'animaux (manifestations temporaires d'un à quelques jours). Cette augmentation peut s'expliquer par la levée des restrictions sanitaires liées à la pandémie de Covid-19. **8** autorisations (dont 4 renouvellements d'autorisation déjà existantes) ont été délivrées pour la détention d'animaux sauvages et **9** pour diverses activités avec utilisation professionnelle d'animaux.

➤ *Expérimentation animale*

En 2022, le domaine de l'expérimentation animale a fait l'objet d'une visibilité médiatique importante du fait de la votation populaire « oui à l'interdiction de l'expérimentation animale et humaine » du 13 février. Le peuple suisse a refusé cette initiative populaire à 79.1 % (75.8 % à Genève).

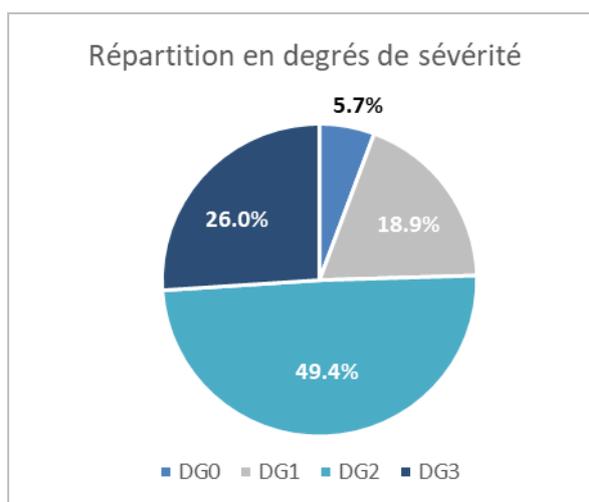
Durant l'année écoulée, le SCAV a poursuivi sa tâche régaliennne de surveillance et de contrôle, notamment en l'étude approfondie des demandes d'autorisations d'effectuer des expériences sur les animaux (FormA), le suivi de la formation continue des chercheurs et du personnel animalier œuvrant sur le canton de Genève ainsi qu'en contrôlant le respect du cadre légal lors du déroulement d'expérience et dans la gestion des animaleries.

En 2022, le domaine de l'expérimentation animale du SCAV a émis **265 décisions**, réparties en 122 nouvelles autorisations, 12 renouvellements d'autorisations, 87 demandes complémentaires concernant des autorisations en cours de validité et 33 demandes de modification de personnel. Le service a également traité en 2022, 11 demandes d'autorisations intercantionales.



Afin d'établir le niveau de contrainte appliqué aux animaux, les autorisations sont réparties en degrés de sévérité (allant de 0 à 3). La répartition des demandes en 2022 a été la suivante :

- 15 demandes en degré de sévérité 0
- 50 demandes en degré de sévérité 1
- 131 demandes en degré de sévérité 2
- 69 demandes en degré de sévérité 3



L'étude des demandes d'autorisation aura soulevé une moyenne de 7.5 questions par demande et aura fait l'objet de charges contraignantes émises par le service dans 51.2 % des cas.

En cette année 2022, le délai moyen pour délivrer l'autorisation d'une nouvelle demande de pratiquer des expériences sur les animaux aura été de **72.8** jours, tous degrés de sévérité confondus. Au total, il y a aura eu **41** contrôles d'expériences.

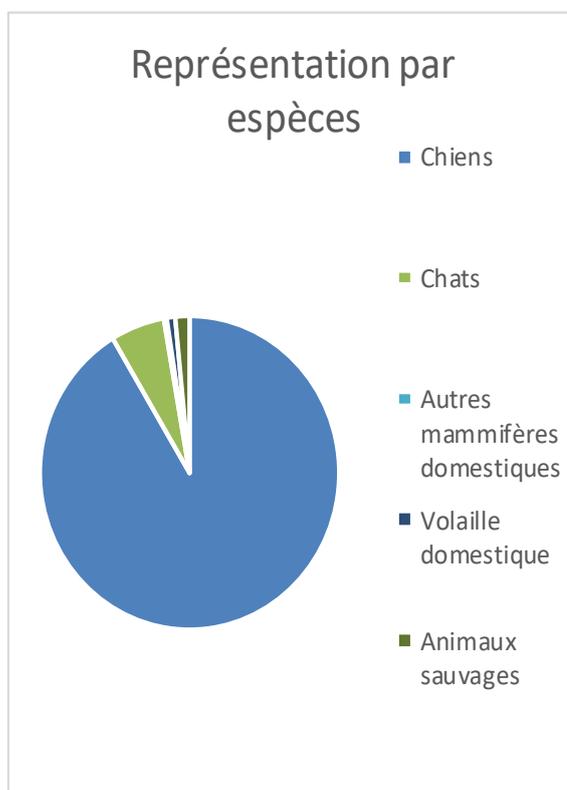
Cette importante variation par rapport à l'année 2021 s'explique de par le mouvement de personnel qu'a connu le secteur protection des animaux en 2022 et l'arrivée d'un nouveau chef de service « protection des animaux » ainsi que d'un nouveau conseiller scientifique chargé de l'expérimentation animale.

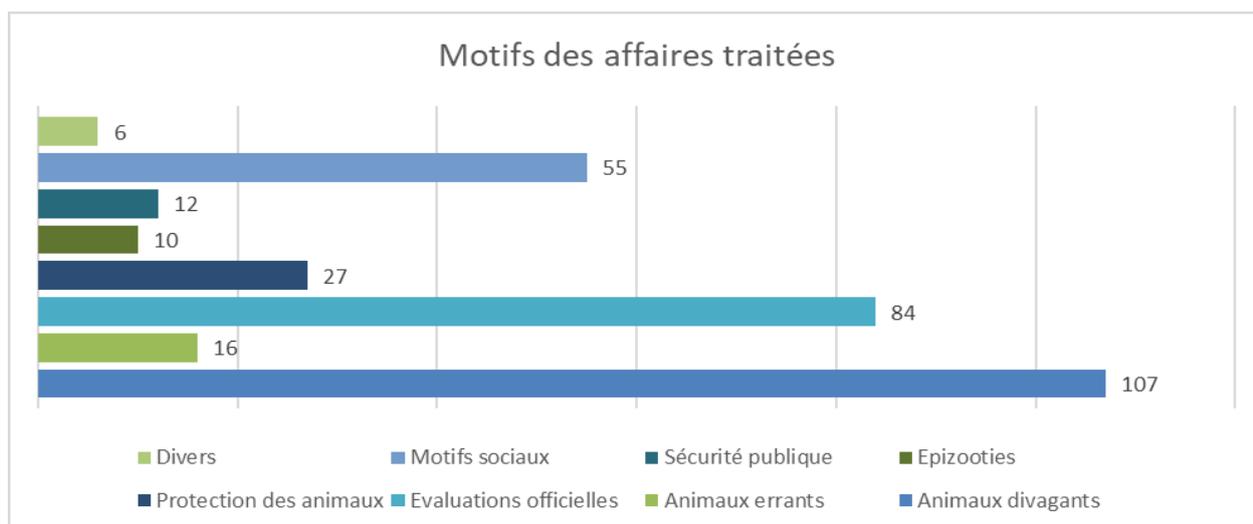
5.4 Fourrière cantonale

En 2022, le nombre de cas d'animaux de compagnie traités par la fourrière et par d'autres refuges qui collaborent étroitement avec le service se monte à **317** (360 animaux en 2021). Au niveau de la répartition des espèces, les chiens restent majoritaires avec **289** affaires, suivis de **19** chats, **1** lapin, **6** oiseaux et **2** reptiles.

Au niveau de l'occupation des infrastructures, les 19 boxes de la fourrière ont été occupés en moyenne à environ 66 % sur l'année, et les parcs à un niveau proche de 100 %.

Il est à noter le nombre particulièrement élevé d'animaux divagants - **107** en 2022 - ayant été amenés à la fourrière cantonale en attendant de retrouver leur propriétaire. Les autres motifs de séjour en fourrière ont été, notamment, les séquestres (préventifs et/ou définitifs) en lien avec des problèmes de protection des animaux, d'épizootie ou de santé publique ainsi que les situations sociales difficiles (hospitalisations, incarcérations, expulsions d'appartement, levées de corps) qui ont nécessité l'intervention du service.





Durant l'année écoulée, c'est un total de **50** animaux, qui, une fois les différentes procédures administratives terminées, ont pu être confiés à des organismes de protection des animaux en vue de leur adoption par de nouveaux propriétaires.

Le personnel de la fourrière a transporté **138** animaux en provenance de refuges pour animaux, cabinets vétérinaires, appartements privés, postes de police, douanes, aéroport, etc. La plupart des animaux transportés étaient des chiens.



Un chien divagant ayant pu retrouver le chemin de son foyer après un court séjour à la fourrière cantonale.

5.5 Protection des animaux de rente

➤ *Traitement administratif et pénal des annonces de maltraitance et mauvaises conditions de détention des animaux de rente*

Le nombre d'annonces de mauvaises conditions de détention d'animaux de rente a enregistré une baisse de près de 30 % en 2022 comparée à 2021 mais avec trois cas graves dont deux ayant conduit à l'interdiction de détention d'animaux pour une durée de 10 ans et dénoncés au Ministère public afin d'engager les poursuites pénales qui s'imposent.

Le détail de traitement de ces annonces est présenté dans le tableau ci-dessous.

Protection des animaux de rente	Nombre
Annonces reçues	22
Annonces nécessitant des mesures correctives	15
Décision de séquestre définitif	0
Décision d'interdiction de détention d'animaux	2
Rapports au service des contraventions	0
Dénonciations au Ministère public	3

➤ *Contrôle de base pour les exploitations agricoles*

Un suivi des exploitations agricoles détenant des animaux de rente et des chevaux est assuré par le service dans le cadre du plan de contrôle national pluriannuel. Ainsi, **43** exploitations genevoises ont été contrôlées en 2022 dont **25** concernant les conditions de détention et **18** en lien avec la production primaire. Il est à préciser que près de 60 % de ces contrôles se sont faits de manière non annoncée, au-delà des 40 % prévus par la loi.

Type de contrôles	Nombre de contrôles conformes	Nombre de contrôles non conformes
Protection des animaux	21	4
Production primaire	4	14
Total	25	18

➤ **Programme prioritaire volaille 2021-2023**

Depuis le 1^{er} janvier 2021, les services vétérinaires cantonaux chargés des contrôles de la protection des animaux mettent l'accent sur les grandes exploitations détenant des volailles.

Ces contrôles approfondis sont effectués dans le cadre d'un programme prioritaire, étalé sur 3 ans et fixé par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, et vise à s'assurer que les conditions de détention de la volaille sont conformes aux exigences minimales de la législation sur la protection des animaux.

L'ensemble des exploitations avicoles détenant plus de 500 poules pondeuses ou 1'500 poulets de chair du canton sera contrôlé par le service au-delà des objectifs nationaux d'ici 2023. En raison des mesures de lutte contre la propagation de la grippe aviaire étalées sur près de 6 mois, les contrôles d'exploitation doivent faire l'objet de précautions particulières.



Détention conforme de poules pondeuses dans un élevage soumis au programme prioritaire de l'OSAV 2021-2023.

➤ ***Autorisations de construire***

En 2022, le service a rendu 10 préavis, dont deux défavorables, auprès du Département du Territoire concernant des demandes d'autorisation de construire pour des exploitations agricoles.

Les projets vont de simples abris pour ovins à d'importantes exploitations d'animaux, notamment de manèges équestres. Ces préavis permettent de garantir la viabilité du projet avant le démarrage des travaux conformément aux normes fédérales sur la protection des animaux.



1

PALAIS
DE
JUSTICE

1

PALAIS
DE
JUSTICE

6. *Activités juridiques*

Le SCAV est l'autorité de contrôle des denrées alimentaires, des objets usuels et des affaires vétérinaires du canton de Genève. Il agit donc en faveur de la santé des consommateurs et des animaux. Le SCAV est également autorité pénale en matière de contravention pour les infractions au droit alimentaire.

De par les tâches qui lui incombent, le SCAV rend des décisions en matière de droit alimentaire et dans le cadre des affaires vétérinaires.

En sa qualité d'autorité cantonale, le SCAV est également régulièrement consulté par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), notamment lors de modifications de loi ou d'ordonnances fédérales. Il est également appelé à contribuer sur les objets réglementaires provenant d'autres services ou départements en lien avec ses activités.



➤ **Consommation - chiffres clés**

En matière de droit alimentaire, le SCAV a rendu **2'237** décisions administratives en lien avec les analyses d'échantillons, **1'394** décisions découlant des inspections effectuées, dont **707** ordonnances pénales.

Sur le total de décisions rendues en 2022, seules **41** ont été frappées d'opposition, 21 ont été maintenues; 3 ont été portées par devant la Chambre administrative de la Cour de justice (ci-après CACJ) et le Tribunal pénal à la suite du maintien desdites décisions et sont toujours en cours; une a été déclarée irrecevable (hors délai); 4 oppositions ont été retirées à l'issu d'échanges avec le SCAV.

A noter également, que suite à des échanges constructifs avec les administrés pour éclaircir certains éléments, 8 oppositions ont été admises et les décisions reconsidérées. Ces chiffres restent stables et sont relativement comparables aux années précédentes avec 46 oppositions en 2021, 50 oppositions en 2020 et 47 en 2019.

Depuis plusieurs années, le SCAV a régulièrement mené des campagnes concernant les compléments alimentaires, qui notamment contiennent des nouvelles sortes de denrées alimentaires (novel food). En effet, les étalages genevois sont remplis de produits étiquetés « compléments alimentaires », mais qui dans les faits ne satisfont pas les normes légales à cet égard, et dans certains cas ne sont pas sûrs pour la consommation.

Ainsi, en 2022, le SCAV a dû répondre à deux oppositions suite à des contestations de ces produits. Un dossier a été porté par devant la CACJ et est toujours pendant.

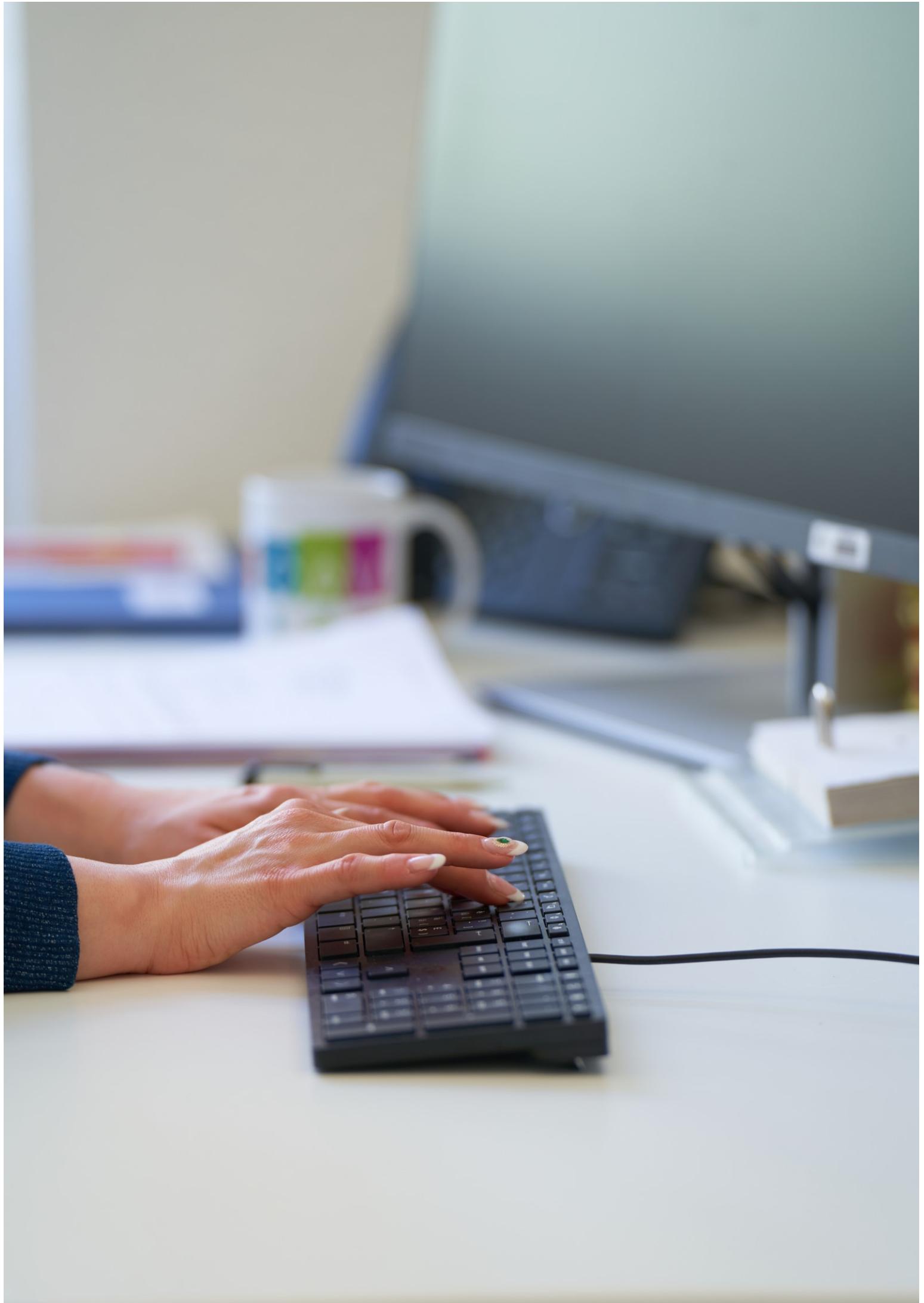
En outre, l'intervention des inspecteurs et contrôleurs du SCAV a permis de saisir une denrée alimentaire sous forme de pâte à tartiner qui contenait le principe actif du viagra en quantité hautement dangereuse pour la santé. Ce dossier est également pendant par devant la CACJ.

➤ **Affaires vétérinaires - chiffres clés**

En matière vétérinaire, **806** décisions ont été prononcées tous secteurs confondus. En outre, **10** dénonciations au Ministère public ont été adressées concernant notamment le non-respect des décisions du service, les affaires canines, la maltraitance animale et la violation de la législation sur les épizooties. A ce jour, trois ordonnances pénales ont été rendues dont deux condamnations.

Seulement 6 décisions ont été frappées d'un recours à la CACJ. Trois décisions en lien avec le secteur des affaires canines, deux en lien avec le secteur de protection des animaux et une en lien avec le secteur santé animale et hygiène des viandes. Dans les décisions en lien avec la protection des animaux, le service a été suivi dans le cadre du séquestre définitif de deux chiens dont le détenteur contrevenait à la loi sur la protection des animaux en ne prodiguant pas les soins nécessaires à ses animaux.

Le service a également été suivi dans le cadre d'un dossier d'un chien importé de France qui n'était pas vacciné contre la rage. Dans le cadre d'un dossier relevant des affaires canines, à la suite d'une morsure, le service a été partiellement suivi, la CACJ ayant confirmé le séquestre définitif de l'animal, mais rejeté l'euthanasie. Il faut toutefois noter que ces chiffres sont bien en dessous du nombre de décisions querellées devant les autorités de recours pour les années précédentes. En effet en 2021, 21 décisions avaient fait l'objet de recours et 20 en 2020.

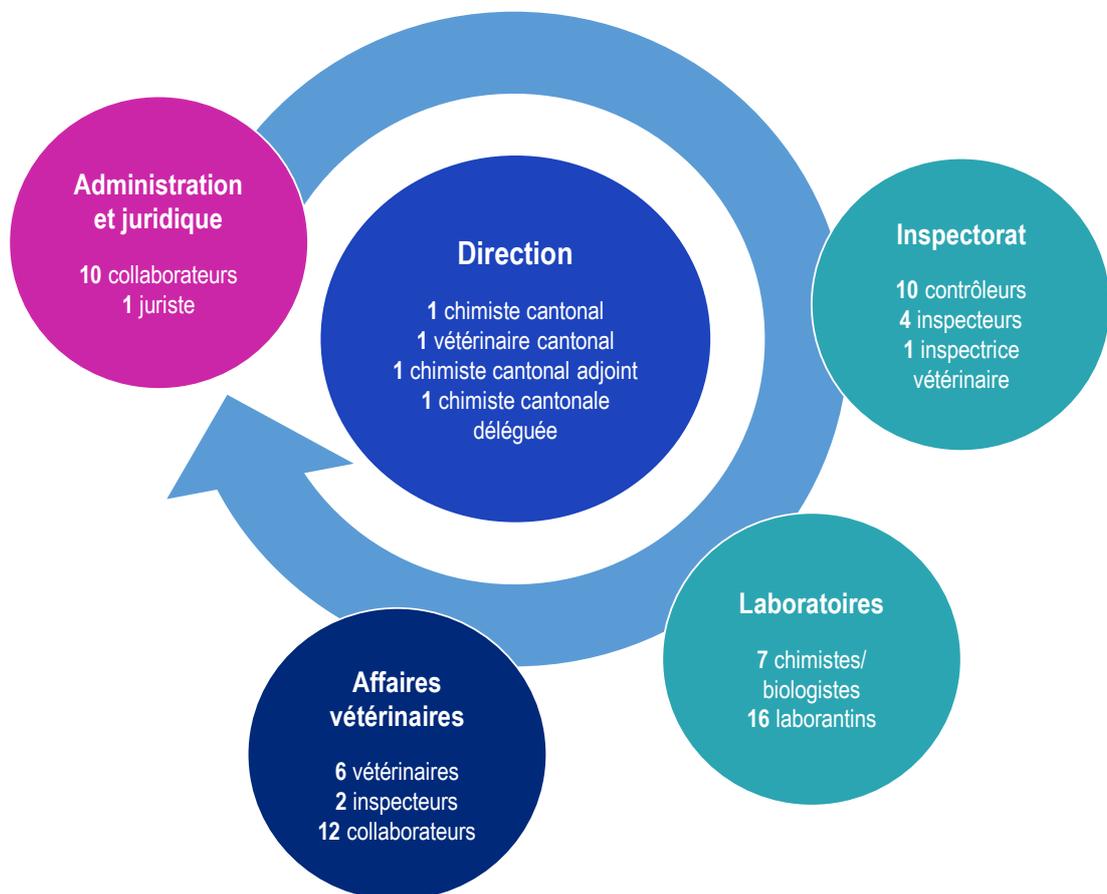


7. Administration

⇒ Organisation du service

Conformément aux dispositions légales cantonales, le SCAV est dirigé par le chimiste cantonal, directeur du service. La direction du SCAV est composée du chimiste cantonal, du chimiste cantonal adjoint, de la chimiste cantonale déléguée et du vétérinaire cantonal.

L'organisation du service et la répartition des collaborateurs est présentée dans la figure ci-dessous.



SCAV

64,5 ETP

74 collaborateurs

3 apprentis

➤ **Travaux administratifs**

Outre le traitement des dossiers liés aux analyses, aux inspections et aux suites légales, *dont les chiffres sont indiqués dans ce rapport d'activité*, voici quelques chiffres significatifs des tâches effectuées par le secteur « administration » en 2022 :

Tâches	Nombre
Certificats d'exportation	3'209
Divers courriers (comprend le traitement et l'envoi de tous les types de courrier/courriels pour la consommation et les affaires vétérinaires)	+ de 14'500
Gestion et suivi des demandes de formation du personnel	160
Commandes de consommable ou autres	527
Factures créanciers AV et Fonds des épizooties (FDE)	290
Factures établies AV	715
Factures établies pour le FDE	790
Factures créanciers consommation	211
Factures établies consommation	1'922
Factures annulées (consommation, AV et FDE)	29
Factures dégrevées (consommation, AV et FDE)	111
Encaissements/décaissements (consommation et AV)	1'118
Rappels envoyés aux clients	1'605
Contentieux (consommation, AV et FDE)	178
Demandes d'échelonnements de paiement (consommation, AV et FDE)	115

Les rappels envoyés aux administrés (1'605) et les contentieux (178) ont nettement augmentés par rapport à l'activité 2021 (1'179 rappels et 54 pour le contentieux, soit un peu plus du triple), cela peut s'expliquer par les difficultés rencontrées par certains administrés qui ont vu leurs activités se péjorer par la crise du Covid-19.

Le secteur administratif du service est centralisé, ce qui implique une grande polyvalence, et gère les activités suivantes :

- l'accueil (guichet et téléphone)
- la gestion de la boîte mail du service et dans la mesure de leurs compétences la réponse aux demandes du public et des professionnels
- le secrétariat pour l'ensemble des 8 secteurs scientifiques et affaires vétérinaires
- la logistique/technique/sécurité
- les ressources financières
- les ressources humaines, y compris les demandes de formation.

Un important travail visant à diminuer l'archivage papier et à dématérialiser les processus administratifs a également été réalisé et sera poursuivi ces prochaines années.

