

Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)

Rapport d'activité 2020



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Et le Covid fut...

Que dire de 2020 et du Covid-19 qui n'aurait pas été dit. Une année qui a bouleversé notre quotidien, une pandémie qui nous a obligés à limiter nos activités, à nous adapter et nous réinventer constamment. Il y a eu la peur, l'angoisse... de contracter la maladie et de la transmettre à nos proches, en particulier aux plus fragiles.



Aujourd'hui, au-delà des chiffres et des bilans, je souhaite remercier tous les collaborateurs du SCAV et leur rendre hommage. Pour leur courage, leur abnégation et leur travail dans des conditions parfois difficiles. En effet, nombre d'entre nous ont dû continuer à mener leur travail sur le terrain, au contact direct des administrés dans les établissements publics, les entreprises, les abattoirs. Pour d'autres, ce fut plutôt de maintenir l'activité dans les laboratoires où la promiscuité et le partage de matériel n'étaient pas toujours évitables et sans possibilités de télétravail. Pour d'autres encore, plus administratifs, il a fallu s'organiser entre télétravail et présentiel... pas si simple tous les jours. Et pour l'encadrement, de mettre tout cela en musique, en replanifiant, repriorisant, réorganisant semaine après semaine, tout en motivant, protégeant et rassurant ses troupes.

Malgré les peurs, les absences pour cause de maladie, de quarantaine ou d'accident (parce que la vie a continué !), nous avons maintenu nos prestations et assuré nos missions auprès des citoyens et entreprises de notre canton. Certes nous avons été moins impactés que certains autres services de l'Etat, à commencer par nos collègues de la direction générale de la santé, mais nous avons fait face, rempli nos obligations, poursuivi nos projets lorsque cela était possible ou en avons développé d'autres.

Et ce bilan 2020, que vous pourrez découvrir dans ce rapport d'activité est loin d'être faible. Certains chiffres liés à notre activité régaliennne sont évidemment en baisse, car certains contrôles ne pouvaient simplement plus être réalisés, mais nous avons mis à profit cette période pour des travaux de fond, afin d'améliorer notre fonctionnement ou nos actions dans des problématiques émergentes (gestion des problèmes liés à l'eau potable, recontrôles et suivis lors d'inspections insatisfaisantes, ventes sur internet, production de denrées alimentaires à la maison, etc).

En 2020, l'inspectorat des denrées alimentaires et des objets usuels a réalisé 3'864 inspections dans environ 3'350 établissements publics différents. Des mesures ont été ordonnées dans 1'154 cas (34 % des inspections). Plus de 7'700 denrées alimentaires ou objets usuels ont été prélevés et analysés pour contrôler leur conformité aux exigences légales. Nous avons réalisé près de 80 plans de contrôle différents couvrant la grande majorité des domaines que le service doit surveiller (sécurité et authenticité des denrées alimentaires, cosmétiques, bijoux, jouets, objets usuels, eaux de piscines, etc.). Ce sont 18 %, des produits prélevés, soit 1'106 échantillons qui ont été contestés pour des questions d'hygiène, de contaminants trop élevés, de composition ou d'étiquetage incorrects et/ou trompeur.

La sécurité publique relative aux chiens est maîtrisée, malgré une nouvelle fois un nombre record de 391 annonces de morsure faites au service. En 2020, nous avons traité 207 dénonciations concernant des conditions de détention ou de la maltraitance envers les animaux. Ces annonces ont conduit le service à prononcer de nombreuses mesures comprenant des interdictions de détention, des séquestres provisoires ou définitifs d'animaux.

A noter également la reprise par le service de l'activité de contrôle de l'expérimentation animale. Le service a été également très impliqué dans le domaine des importations illégales de chiens et de la gestion de diverses épizooties.

Vous trouverez un aperçu plus complet de nos activités dans ce rapport 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. Je me réjouis de les retrouver dans des conditions où le dialogue, la communication et les échanges redeviennent normales et plus simples, car c'est pour moi la grande leçon du Covid : rien ne remplace les rapports humains !



Patrick Edder
Directeur du SCAV

Table des matières

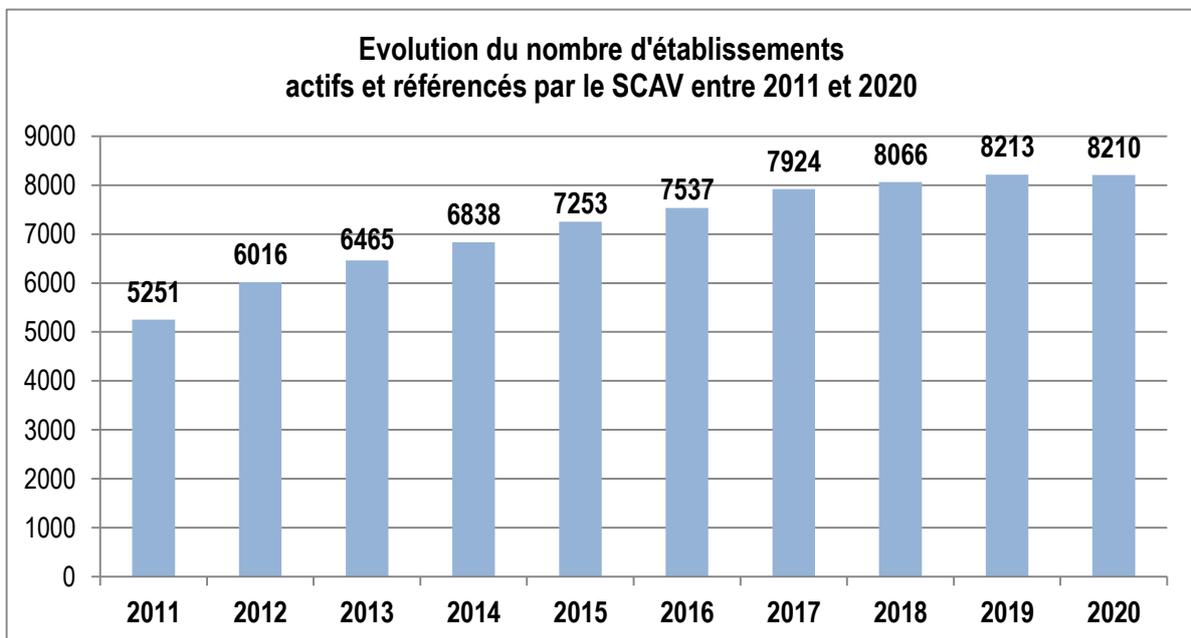
| | |
|---|-----------|
| 1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques | 5 |
| 1.1 <i>Inspectorat</i> | 5 |
| 1.2 <i>Microbiologie</i> | 19 |
| 1.3 <i>Contrôle des champignons</i> | 27 |
| 2. Eau potable | 29 |
| 3. Eaux de baignade (piscines, bains publics et douches) | 36 |
| 4. Analyses chimiques | 40 |
| 4.1 <i>Denrées alimentaires</i> | 41 |
| 4.2 <i>Objets usuels</i> | 48 |
| 5. Affaires vétérinaires | 55 |
| 5.1 <i>Affaires canines</i> | 56 |
| 5.2 <i>Santé Animale et Hygiène des Viandes</i> | 56 |
| 5.3 <i>Protection des animaux</i> | 58 |
| 5.4 <i>Fourrière cantonale pour chiens</i> | 60 |
| 5.5 <i>Protection des Animaux de rente</i> | 61 |
| 6. Administration | 62 |
| 6.1 <i>Emménagement des « Affaires vétérinaires »</i> | 63 |
| 6.2 <i>Plan de protection COVID-19</i> | 63 |
| 7. Juridique | 63 |

1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques

1.1 Inspectorat

⇒ Contexte

L'année 2020 devait être une année d'ancrage et de consolidation pour l'équipe de l'inspectorat enfin formée de manière pérenne. Finalement, il en a été tout autrement avec la survenue de la pandémie liée au COVID-19. 2020 a, à nouveau, été une année placée sous le signe du changement et de l'adaptabilité pour l'équipe de l'inspectorat. Les stratégies de contrôle ont dû être adaptées et ajustées à la situation extraordinaire rencontrée tout en gardant à l'esprit un objectif primordial : assurer la sécurité alimentaire de la population malgré un contexte atypique et difficile.



Au 1^{er} janvier 2020, le nombre d'établissements à contrôler était de 8'210 auxquels sont venus s'ajouter 686 nouvelles entreprises au cours de l'année. Le graphique ci-dessus récapitule l'évolution du nombre d'établissements actifs référencés dans la base de données du SCAV dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels. Depuis 2011, une augmentation constante est observée avec une progression moins importante et relativement stable durant les 3 dernières années.

⇒ Bilan

Compte tenu des circonstances particulières rencontrées tout au long de l'année 2020 notamment avec la fermeture des établissements de restauration durant plusieurs semaines et avec l'annulation des grandes manifestations publiques durant lesquelles le SCAV procède normalement à des contrôles, le nombre total d'inspections réalisées a été légèrement inférieur aux années précédentes. Ainsi, 3'357 inspections ont été effectuées, soit près de 500 de moins qu'en 2019.

Sur l'ensemble des contrôles effectués en 2020, 2'460 (soit 73 %) n'ont donné lieu à aucune suite. Environ un tiers d'entre eux (soit 828) présentaient des manquements de faible gravité. En revanche, 897 contrôles ont nécessité des suites légales. Ainsi, 652 contestations ont été notifiées en raison des différents manquements constatés et 241 ordonnances pénales sous forme d'amendes ont été infligées.

Par ailleurs, il faut relever que le nombre de plaintes / dénonciations a baissé sur l'ensemble de l'année, ce qui est parfaitement logique avec la baisse d'activité générale subie par le domaine de la restauration.

➤ **Résumé en quelques chiffres clés**

| | 2018 | 2019 | 2020 |
|--|-------|-------|--------------|
| Nombre total d'inspections avec plans | 4'016 | 3'920 | 3'520 |
| Nombre d'inspections de base complètes effectuées | 3'448 | 3'230 | 2'156 |
| Nombre d'échantillons prélevés (denrées alimentaires, objets usuels) par l'inspectorat | 8'230 | 6'198 | 5'149 |
| Nombre d'inspections pour plainte ou intoxication | 41 | 76 | 32 |
| Nombre d'interdictions d'utilisation de locaux, équipements, etc. | 19 | 10 | 12 |
| Nombre de mesures d'huiles de friture effectuées en inspection | 1'661 | 1'394 | 1'232 |
| Nombre de formations en hygiène ou en autocontrôle exigées | 102 | 102 | 78 |
| Nombre de contrôles pour examen de plan | 255 | 305 | 256 |
| Nombre de campagnes spécifiques de prélèvements pour les contrôles-produits | 72 | 55 | 80 |

➤ **Adaptations et activités subséquentes à la situation pandémique**

A la suite des différentes mesures sanitaires fédérales et cantonales appliquées pour limiter la propagation du virus (par exemple : semi-confinements, fermeture de certains commerces dits non-essentiels - bars, cafés, et restaurants - autorisation de vente de plats à l'emporter uniquement, etc.), l'inspectorat du SCAV a dû faire face à des conditions de contrôle très particulières. Ainsi, les établissements de restauration standards sont restés fermés près de 11 semaines en 2020. Cette situation inhabituelle et extraordinaire a nécessité une réorganisation des inspections en fonction de l'activité effective, tout en respectant au maximum les exigences légales en termes de fréquences d'inspection et en traitant les assujettis avec équité de traitement. Pour ce faire, de nouvelles stratégies de contrôle ont été appliquées en gardant comme objectif premier d'assurer une sécurité alimentaire optimale pour les consommateurs malgré un contexte exceptionnel et difficile.

Durant le premier semi-confinement (5 semaines de mi-mars à mi-avril), il a fallu réussir à cartographier les établissements ouverts, fermés et ceux conservant ou mettant en place une activité de vente à l'emporter. Il a également fallu prioriser les inspections pouvant et devant être réalisées (par exemple : établissements à risques, établissements concernant des populations dites sensibles, établissements effectuant des ventes à l'emporter mais n'en ayant pas l'habitude, établissements avec de grands volumes de production et/ou de vente, etc.).

Ainsi, 57 entreprises industrielles, 16 grands supermarchés, 83 établissements sensibles (par exemple : hôpitaux, EMS) et 226 take aways ont été recensés. Ces établissements ont été contactés pour définir et cerner l'état et le niveau de leur sécurité alimentaire ainsi que leur volume d'activité. En fonction des informations reçues et recueillies ainsi que de l'historique de ces établissements (risques établis et persistants ou non), des inspections et des contrôles appropriés ont été effectués.

Au cours de cette période et encore durant une partie de l'été, en raison de l'importante baisse de l'activité dans les cafés-restaurants, seules des inspections partielles ont été réalisées dans ce type d'établissements tout en apportant un soutien pédagogique. Ceci explique la forte diminution du nombre d'inspections de base réalisées.

En parallèle, le temps de confinement et d'impossibilité de travail sur le terrain a été mis à profit pour finaliser des projets en attente de longues dates et des aménagements pratiques comme :

- l'amélioration de l'exhaustivité des établissements répertoriés dans la base de données du SCAV afin de mettre à jour cette dernière de la manière la plus complète et correcte possible,
- la saisie des numéros uniques d'identification des entreprises (IDE) établis pour chaque entreprise active en Suisse, ainsi que la saisie des numéros du registre d'adresses des entreprises et des établissements (REE), et ce pour chaque établissement référencé dans la base de données du service (soit plus de 7'000), ces éléments étant dorénavant demandés par la Confédération lors du rendu des statistiques annuelles de chaque canton; il faut relever que ce travail a malheureusement nécessité une saisie manuelle (longue et fastidieuse) pour plus de 4'500 établissements,
- la cartographie des cafétérias appartenant aux organisations internationales et la définition des conditions de leurs contrôles en collaboration avec le département fédéral des affaires étrangères (DFAE) puisque leur localisation est soumise au droit international et non genevois,
- la création d'un dossier-type d'autocontrôle pour les objets usuels afin d'apporter un soutien pratique et pédagogique aux responsables des établissements concernés,
- la révision complète et la formalisation correcte des procédures liées aux activités d'inspection du service.

➤ **Formations obligatoires imposées**

Afin que les responsables récidivistes ou faisant l'objet de graves et de nombreuses irrégularités acquièrent les outils et les connaissances nécessaires pour mettre leur établissement en conformité avec les exigences légales en vigueur, 78 formations en hygiène et/ou en autocontrôle ont été imposées en 2020.

Après 4 années d'application de cette approche pédagogique, la mesure apparaît positive, mais présente tout de même des limites. En effet, certains établissements (peu nombreux heureusement) ne montrent pas d'amélioration même après le suivi des formations. Dans ce type de cas, des mesures plus contraignantes sont alors prises par le SCAV (par exemple : restriction de la carte des mets, interdiction de conservation des préparations plus de 24 heures, convocation par le chimiste cantonal, fermeture administrative, dénonciation au Ministère public).

Il est à noter, avec l'entrée en vigueur de la nouvelle loi cantonale d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LaLDAL, K 5 02) du 13 septembre 2019 et plus particulièrement de son article 9, qu'une formation de base minimale sera obligatoire, dès le 14 février 2021, pour tous les responsables d'établissements fabriquant, produisant et distribuant des denrées alimentaires sensibles dans le canton de Genève.

Seules les personnes détentrices d'un certificat fédéral de capacité (CFC) dans un métier de bouche ou disposant d'un diplôme attestant de l'aptitude à exploiter et gérer une entreprise au sens de l'article 9, lettre c, de la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement du 19 mars 2015 (LRDBHD, I 2 22) ou d'un certificat de capacité au sens de l'article 5, alinéa 1, lettre c, de la loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement du 17 décembre 1987 (LRDBH, I 2 21) seront considérées comme ayant la formation de base requise et suffisante.

Toute autre formation sera évaluée au cas par cas par le SCAV. Si la formation présentée est jugée insuffisante ou en l'absence de toute formation de base, le service fixera alors à la personne concernée un délai pour l'accomplir.

➤ **Préavis sur plans**

Lors de la construction de locaux en lien avec les denrées alimentaires, la configuration adoptée ainsi que les aménagements choisis sont des éléments primordiaux pour assurer la sécurité alimentaire et permettre le respect des exigences légales. Ainsi, le travail de l'inspectorat consiste également à préavis certaines autorisations de construire concernant les projets liés au domaine alimentaire ou aux cosmétiques à la demande du département chargé des autorisations de construire. Pour ce faire, les plans correspondants sont soumis au SCAV.

En 2020, au total, 256 préavis (contre 305 en 2019 et 255 en 2018) ont été rendus par les inspecteurs du service.

➤ **Traitement et suivi des alertes RASFF**

Le système européen d'alerte RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) permet non seulement d'informer l'ensemble des pays de la zone Europe lorsque des denrées alimentaires sont analysées et identifiées comme dangereuses pour la santé des consommateurs, mais également de suivre les mesures mises en place par les différentes autorités. La Suisse fait partie intégrante de ce système. Ainsi, le SCAV est informé directement par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) lorsque des notifications d'alerte concernent des produits importés ou distribués dans le canton de Genève.

Le traitement et le suivi subséquents sont gérés par le secteur de l'inspectorat. Ce dernier contacte les établissements impliqués, contrôle les quantités de marchandises reçues, vendues ou encore en stock. Il s'assure également le plus rapidement possible que les mesures nécessaires sont prises afin que les marchandises incriminées ne soient plus remises aux consommateurs (par exemple : retrait de la vente, destruction, rappel, retour au fabricant, etc.). Un retour d'information est systématiquement fait à l'OSAV afin d'assurer un suivi officiel relatif aux alertes dûment traitées.

En 2020, 26 cas ont touché le canton de Genève. Ainsi, par exemple, la mise en évidence de Salmonelles dans du poulet importé de France, la présence d'oxyde d'éthylène dans des graines de sésame provenant d'Inde, la présence de Pseudomonas dans des fromages italiens de type mozzarella, des allégations trompeuses sur des sites internet dont les sièges sociaux sont établis dans le canton de Genève, etc., ont donné lieu à des enquêtes spécifiques et aux suivis nécessaires.

Par ailleurs, du Cronobacter a été retrouvé dans des céréales en poudre pour nourrissons par le laboratoire de microbiologie du SCAV, ce qui a conduit à la rédaction d'une notification RASFF.

| RASFF | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|--|------|------|------|------|------|
| Nb d'alertes traitées | 12 | 15 | 32 | 23 | 26 |
| Nb de notifications initiées par le SCAV | 1 | 0 | 1 | 0 | 1 |

➤ *Détails des inspections réalisées en 2020 selon les catégories d'établissements publics*

Pour les 8'210 entreprises enregistrées dans la base de données du SCAV en 2020, 3'357 inspections ont été effectuées. La quasi-totalité de la répartition correspondante est présentée dans le tableau ci-après en fonction des différentes catégories d'entreprise.

Le nombre d'entreprises répertoriées diffère du nombre d'inspections réalisées. En effet, une même entité peut être contrôlée plusieurs fois durant la même année à la suite des récidives observées, en raison des inspections de recontrôle ou de suivi nécessaires, ou encore avec la réception de plaintes ou de dénonciations la concernant.

Pour rappel, chaque infraction observée par rapport aux bonnes pratiques et aux exigences légales en vigueur donne lieu à la notification d'une non-conformité. Cette dernière est systématiquement accompagnée d'une mesure ordonnée pour permettre la correction du manquement constaté dans un délai fixé.



| | Nb total d'établissements | Nb d'établissements contrôlés |
|---|---------------------------|-------------------------------|
| ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS DE TRANSFORMATION | 97 | 30 |
| Production industrielle de denrées alimentaires (DAI) d'origine animale | 30 | 16 |
| Production industrielle de DAI d'origine végétale | 33 | 8 |
| Industrie des boissons | 12 | 3 |
| Production industrielle d'objets usuels | 10 | 1 |
| Autres industries alimentaires | 12 | 2 |
| ETABLISSEMENTS ARTISANAUX | 490 | 144 |
| Boucheries / poissonneries artisanales | 99 | 57 |
| Etablissements artisanaux de produits laitiers | 26 | 6 |
| Boulangeries / confiseries / pâtisseries artisanales | 168 | 65 |
| Production artisanale de boissons | 125 | 7 |
| Vente à la ferme | 28 | 4 |
| Autres établissements artisanaux (DAI et objets usuels - OUs) | 44 | 5 |
| COMMERCES | 2'722 | 434 |
| Commerce en gros de DAI (y c. importation, entreposage, transport) | 368 | 35 |
| Commerce de détail de DAI - grandes surfaces | 156 | 84 |
| Commerce de détail de DAI - petits commerces et drogueries | 1'117 | 236 |
| Vente par correspondance de DAI et/ou d'OUS | 38 | 8 |
| Commerce d'objets usuels | 729 | 20 |
| Autres commerces de DAI | 314 | 51 |
| RESTAURATION ET DISTRIBUTION DE METS | 4'828 | 1'469 |
| Restauration commerciale & restauration de collectivités à bas risque | 3'222 | 1'204 |
| Entreprises de catering / de restauration pour événements festifs | 1'070 | 44 |
| Restauration de collectivités à risque élevé (bas âge / âge avancé / malades) | 373 | 179 |
| Locaux de restauration de l'armée | 1 | 0 |
| Autres entreprises de restauration | 162 | 42 |
| EAU DE BOISSON | 1 | 1 |
| INSTALLATIONS DE BAINADES | 158 | 184 |
| PRODUCTION PRIMAIRE | 456 | 79* |

* Les contrôles de production primaire et des vendanges sont sous-traités à AGRIPIGE qui en a effectué respectivement 70 et 23 en 2020.

NB : dès le 1^{er} janvier 2021, le contrôle des vendanges sera repris par l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN).

➤ *Fréquences d'inspection*

Les exigences légales relatives aux fréquences de contrôle minimales fixées pour chaque catégorie d'établissement sont définies dans l'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne alimentaire et des objets usuels du 27 mai 2020 (OPCNP, RS 817.032).

Afin d'être plus pertinent, le SCAV a mis en place un système de surveillance impliquant non seulement les fréquences de contrôle minimales légales de l'OPCNP, mais également les risques et les dangers associés à chaque établissement, ainsi que les manquements observés précédemment, impliquant des critères statiques et dynamiques. Ces derniers sont définis ci-après.

| | |
|----------------------------------|---|
| Critères statiques | <i>Eléments permettant de déterminer la fréquence de base des contrôles pour chaque catégorie d'entreprise. Ils permettent de définir le risque inhérent à chaque type d'activité commerciale ou industrielle. Ce critère est défini officiellement dans l'OPCNP.</i> |
| Critères dynamiques | <i>Eléments variant d'un établissement à l'autre pour une catégorie d'entreprise identique et dont l'appréciation est effectuée lors de chaque contrôle. Ils permettent d'évaluer le risque individuel lié aux caractéristiques propres à chaque entreprise.</i> |
| Délai maximal de contrôle | <i>Période maximale avant qu'une nouvelle inspection ait lieu. Il est fixé au terme de chaque nouvelle inspection. Les vérifications de l'exécution des mesures ordonnées ne sont pas comprises dans ce délai et en sont indépendantes.</i> |

Dans le cas d'un restaurant, la fréquence de base pour les contrôles est fixée à 1 fois tous les 2 ans selon le critère statique actuel de l'OPCNP.

Lors d'une inspection complète, les 6 paramètres suivants sont évalués et notés avec une note allant de 1 à 4 (1 = satisfaisant / 4 = insatisfaisant ou 1 = petite taille et 4 = très grande taille) permettant ainsi de déterminer le niveau des critères dynamiques :

- le concept d'autocontrôle,
- la conformité des produits,
- les processus et activités,
- les locaux, équipements et appareils,
- l'historique, le management et la tromperie,
- et enfin, la taille de l'entreprise.

La somme des notes obtenues pour chacun des 6 paramètres 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 est alors multipliée par le facteur 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.

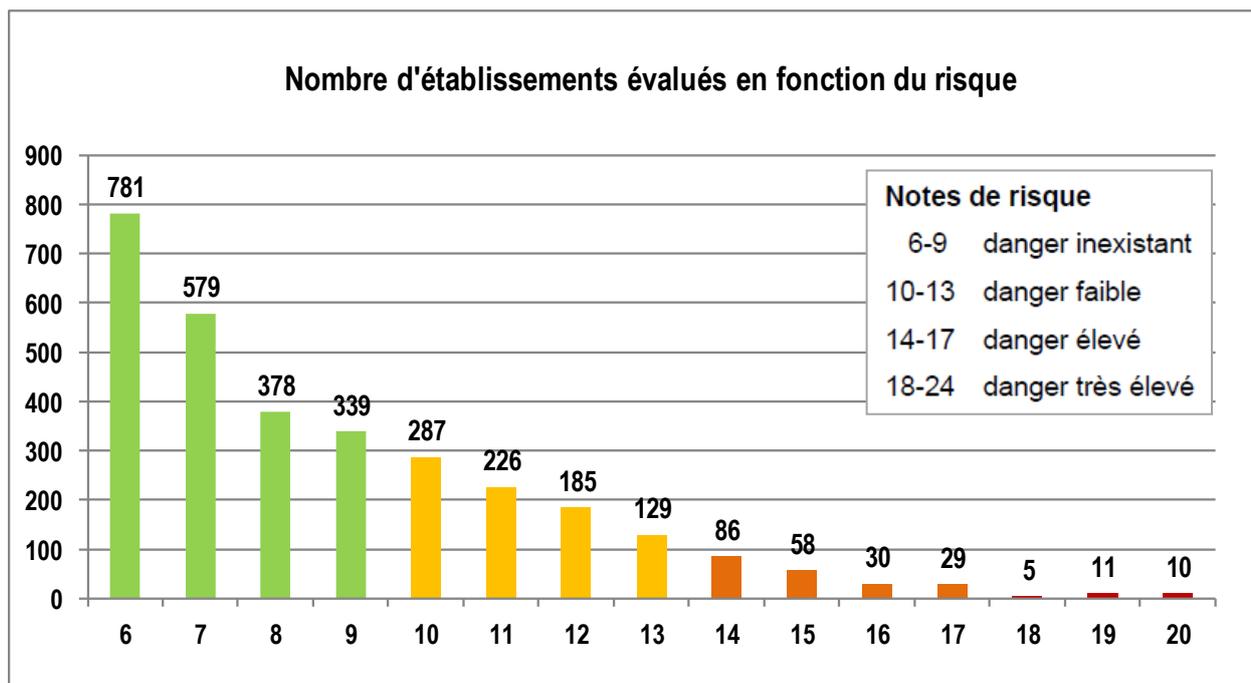
Dans le cas d'un restaurant pour lequel les critères dynamiques ont induit un facteur de risque de 0.5, la prochaine inspection aura lieu dans un délai maximal d'1 année au lieu de 2 ans comme le fixe l'OPCNP. La détermination de cette fréquence dynamique est résumée dans le tableau suivant.

| | | | | | |
|-------------------------------|--------------------------------------|----------|---------------------------------------|----------|----------------------------------|
| Délai max. de contrôle | Fréquence de base (critère statique) | | Facteur de risque (critère dynamique) | | Délai jusqu'au prochain contrôle |
| | 2 ans | x | 0.5 | = | 1 an |

➤ Evolution de la fréquence dynamique

En 2020, sur l'ensemble des 3'133 établissements pour lesquels une inspection de base a été effectuée, 66 % (soit 2'077) n'ont subi aucun changement de leur fréquence dynamique. Cette dernière est donc demeurée identique à la fréquence statique. En revanche, pour les 34 % restants (soit 1'056), le délai maximal avant la prochaine inspection a été abaissé en raison des manquements observés. Cette répartition a évolué de 7 % par rapport à l'année précédente puisque 27 % des établissements avaient eu une fréquence modifiée en 2019.

La distribution des entreprises en fonction de leur risque observé en 2020 est présentée dans le diagramme ci-après.



➤ Evaluation des paramètres liés aux critères dynamiques

Les tableaux et le diagramme ci-après permettent d'avoir une bonne vision d'ensemble des situations observées lors des inspections effectuées en 2020 pour les différents établissements publics contrôlés en fonction des paramètres liés aux critères dynamiques.

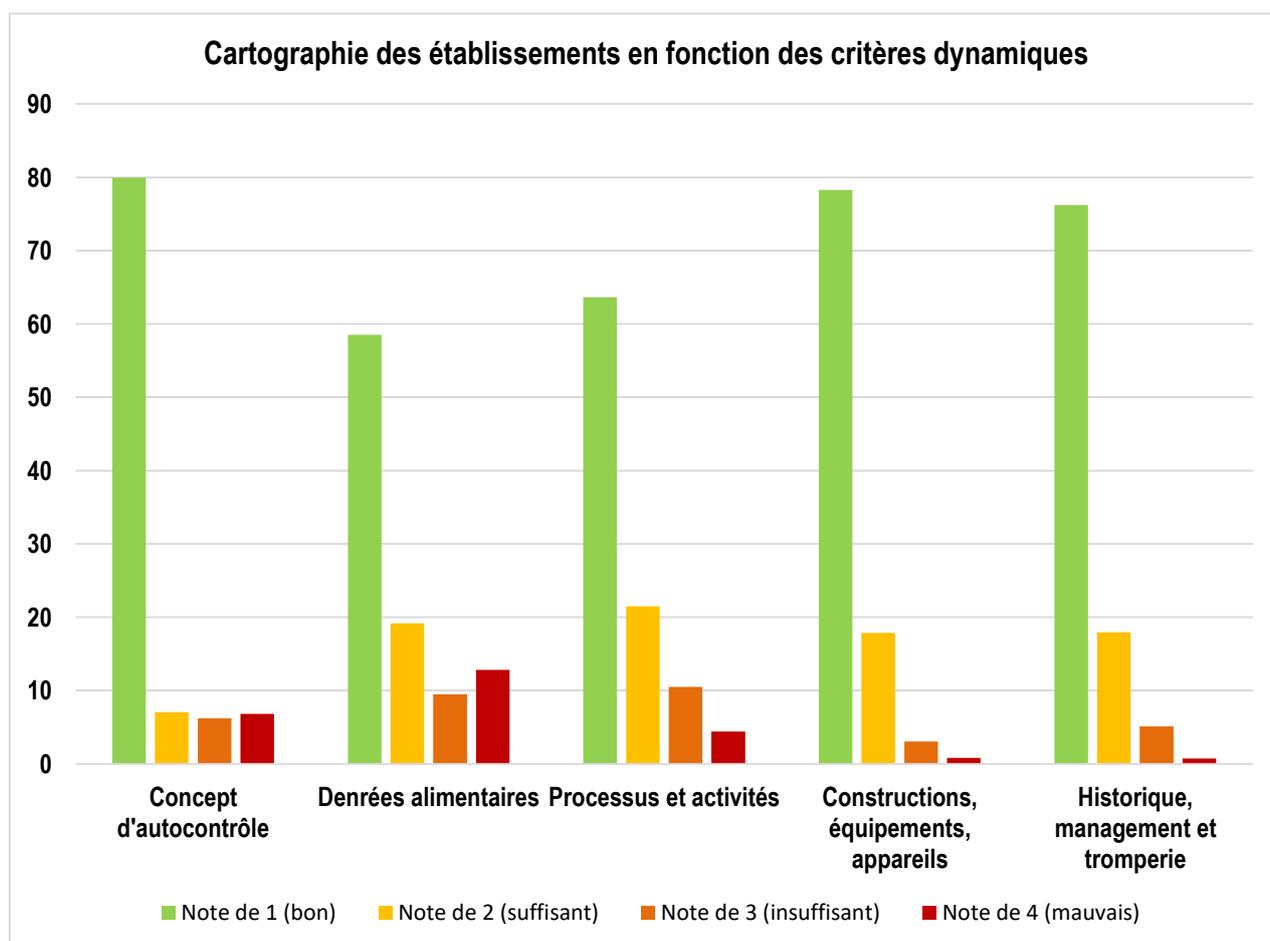
| | Notes* | 1 | 2 | 3 | 4 |
|-------------------------------------|--------|--------|-------|------|------|
| 2020 : Nb d'évaluations | | 10'003 | 2'279 | 899 | 585 |
| Domaines d'appréciation | | | | | |
| Concept d'autocontrôle | | 80 % | 7 % | 6 % | 7 % |
| Produits | | 58 % | 19 % | 9 % | 13 % |
| Processus et activités | | 64 % | 21 % | 10 % | 4 % |
| Locaux, équipements et appareils | | 78 % | 18 % | 3 % | 1 % |
| Historique, management et tromperie | | 76 % | 18 % | 5 % | 1 % |

*Notes : 1 = bon; 2 = suffisant; 3 = insuffisant; 4 = mauvais

La situation est stable en 2020 par rapport à celle de 2019. En effet, les 5 critères présentés ont été évalués de manière satisfaisante pour la grande majorité des entreprises (58 à 80 %) et les établissements posant des problèmes correspondent à une fourchette inférieure à 21 %.

Cependant, ce constat n'est pas satisfaisant et le service travaille sur les approches et mesures à mettre en place pour corriger cette situation, comme effectuer des inspections de recontrôle et de suivi plus régulières, imposer des formations obligatoires en hygiène et en autocontrôle aux responsables récidivistes, voire infliger des mesures plus drastiques (par exemple : interdiction d'utilisation de la cuisine ou de certains locaux, dénonciation au Ministère public, etc.).

Il faudra suivre l'évolution de cette situation avec l'entrée en vigueur de l'obligation cantonale de disposer d'une formation minimale de base pour tous les responsables d'établissements fabriquant, produisant et distribuant des denrées alimentaires sensibles dans le canton de Genève dès la mi-février 2021.



Les résultats observés et constatés démontrent que de nombreux points d'amélioration restent encore à traiter.



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

➔ **Dossier-type d'autocontrôle**

Les exigences en termes d'autocontrôle n'étant ni précisées, ni expliquées dans les textes de la loi et les ordonnances afférentes, depuis 2019, le SCAV a mis à disposition, en libre accès sur son site internet (<https://www.ge.ch/exploiter-restaurant-commerce-denrees-alimentaires-garantir-hygiene/autocontrrole-mon-etablissement>), un dossier-type d'autocontrôle pour aider les cafés-restaurants et autres établissements actifs dans le domaine alimentaire à établir et mettre en place aisément leur autocontrôle (analyse des risques, directives, feuilles de contrôle).

Or, de la même manière, tout établissement actif dans le domaine des objets usuels est tenu de garantir la sécurité des marchandises correspondantes afin de protéger les consommateurs. Ainsi, toujours dans une démarche pédagogique et d'accompagnement, en avril 2020, c'est un dossier-type d'autocontrôle pour le domaine des objets usuels qui a été créé et mis à disposition sur le site web du SCAV : <https://www.ge.ch/fabriquer-importer-commercialiser-objets-usuels/autocontrrole-analyse-objets-usuels>.



Il explique quels sont les produits et marchandises qui sont considérés comme des objets usuels (par exemple : cosmétiques, jouets, objets destinés à entrer en contact avec le corps humain, matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires, etc.) et a pour but de rappeler les exigences légales ainsi que le rôle de l'autocontrôle, de présenter des fiches de risques en fonction des types d'objets usuels et enfin d'aider à l'analyse des risques potentiels associés.

⇒ ***Campagne genevoise de contrôles dans les centres de loisir***

En 2019, un focus avait été fait sur les centres aérés proposés aux enfants et adolescents durant les vacances d'été avec pour but de cartographier les centres de loisir existants et de mieux connaître leur organisation. 41 entités proposant des repas préparés sur place ou livrés avaient été recensées et 27 d'entre elles avaient été inspectées durant l'été. Même si 10 contrôles (37 %) avaient abouti à la mise en évidence de problèmes, les dangers alimentaires concrets observés étaient très faibles.

Néanmoins, cette campagne spécifique de surveillance s'est poursuivie durant l'été 2020. Ainsi, 19 inspections ont été effectuées. 13 d'entre elles (soit 68 %) n'ont révélé aucun manquement et se sont avérées totalement conformes. Cependant, 6 contrôles (32 %) ont abouti à des constats d'infraction aux bonnes pratiques d'hygiène et/ou de fabrication. Dans la majorité de ces cas, les non-conformités observées concernaient l'autocontrôle comme cela avait déjà été relevé en 2019 (par exemple : absence de directives, absence d'un plan de nettoyage, absence d'un relevé des températures, etc.).

Il faut souligner que la gestion des allergènes était maîtrisée dans les différentes structures. En effet, lors de l'inscription de chaque participant, les intolérances ou risques de réactions allergiques doivent être systématiquement annoncés, et dans les cas les plus graves, il est demandé aux parents de s'occuper directement de la préparation du repas de l'enfant concerné afin de ne prendre aucun risque.

Il se confirme donc que les risques alimentaires dans les centres aérés genevois sont faibles. Cela s'explique notamment par la réalisation des courses (nécessaires à la fabrication des plats) et la préparation des repas le jour-même. De plus, les restes de la veille ne sont jamais ni conservés, ni réutilisés pour le lendemain.

Toutefois, à l'avenir, ce type d'établissement continuera d'être contrôlé avec une fréquence minimale d'une fois tous les 2 ans.

⇒ ***Campagne genevoise de contrôles des boucheries***

A la suite de la fermeture des frontières au printemps 2020 avec pour but de lutter contre la circulation du virus COVID-19, le tourisme de commerce s'est extrêmement réduit en zone frontalière. La population genevoise a été contrainte de ne plus faire ses courses que sur sol suisse et certains établissements ont vu leur volume de vente augmenter brusquement et fortement. C'est le cas des boucheries genevoises dont certaines ont connu une augmentation allant jusqu'à 300 %.

Or, cet accroissement rapide, non préparé et non maîtrisé de l'activité n'a pas pu s'accompagner des adaptations parfois nécessaires et indispensables en termes de capacité de stockage, de transformation (espace et nombre de collaborateurs) et de mise en place des mesures adéquates, induisant inévitablement des risques pour la sécurité alimentaire. Aussi, une campagne spécifique a été menée pour surveiller et contrôler la situation.

Parmi les 104 boucheries de toutes tailles recensées dans le canton (établissements industriels, moyennes entreprises et boucheries artisanales), 37 ont été inspectées. Si un tiers d'entre elles n'ont présenté aucun manquement sur tous les points contrôlés, pour les deux autres tiers restants, 94 infractions ont été notifiées. Comme cela était craint, la majeure partie des manquements concernait le domaine des processus et des activités (54 %), suivie par des non-conformités dans le domaine des produits (qualité et informations obligatoires associées - 23 %). Ces derniers sont répertoriés dans le tableau ci-après.



De plus, Il faut noter que 9 des boucheries inspectées (soit 25 %) ont révélé entre 5 et 10 manquements simultanés.

| Manquements les plus fréquemment observés | Taux de boucheries non conformes |
|--|----------------------------------|
| Absence de traçabilité des marchandises | 49 % |
| Equipements ou locaux sales | 29 % |
| Absence de déclaration obligatoire pour les modes de production de viande interdits en Suisse | 16 % |
| Absence d'informations écrites concernant les ingrédients pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables | 16 % |
| Dépassements des températures appropriées | 13.5 % |

Par ailleurs, 600 kg de marchandise ont dû être éliminés à cause de brûlures de froid survenues au congélateur, de températures de stockage inadéquates et trop élevées, ou encore d'importations frauduleuses.

83 prélèvements ont également été effectués lors de cette campagne, les résultats sont présentés dans le tableau ci-après.

| Analyses réalisées | Echantillons prélevés | Echantillons non conformes | Taux de non-conformité |
|--|-----------------------|----------------------------|------------------------|
| Recherche de médicaments vétérinaires | 40 | 0 | 0 % |
| Identification des espèces animales et colorants (E120) dans les merguez | 21 | 10 | 47 % |
| Identification des espèces animales dans les saucisses à griller | 7 | 1 | 14 % |
| Analyses microbiologiques | 15 | 1 | 7 % |

En résumé, une trop grande partie des boucheries contrôlées ne respecte pas les exigences légales en vigueur et certains établissements particulièrement problématiques sont à surveiller de très près. Au vu des constats, cette campagne se poursuivra en 2021.

➤ **Campagne aux douanes**

Avec la réouverture des frontières au mois de juin et l'augmentation du transport des denrées alimentaires, il a été décidé de contrôler les professionnels au moment de leur passage en douane. Ainsi, une action ponctuelle d'une durée d'une journée a été menée en août 2020. Tous les camions transportant des denrées alimentaires, réfrigérées ou non, et passant la frontière entre la France et la Suisse à Bardonnex ont été contrôlés durant cette action coup de poing.

Les points d'attention suivants ont été spécifiquement vérifiés :

- pour les produits → indications sur l'emballage, déclaration des informations obligatoires et état du conditionnement,
- pour les températures → maîtrise et enregistrement (froid positif ou négatif),
- pour la traçabilité → documentation, enregistrement et identification.

Au total, 38 contrôles ont pu être effectués en collaboration avec les douaniers. Les différents types de denrées alimentaires suivantes ont été vérifiées : fruits / légumes (13), beurre / œufs / fromages (11), poissons (5), viandes (4), produits d'épicerie (1), produits de boulangerie (1) et alcool (1).

Ces contrôles n'ont mis en évidence que 2 cas d'infraction : une mauvaise gestion de température en froid positif (entre 8 et 12 °C mesurés au lieu des 4 °C exigés par la législation) et une déclaration trompeuse sur l'étiquetage d'une cargaison.



➤ *Climat et conditions d'inspection*

Depuis plusieurs années déjà, compte tenu de la conjoncture économique, l'accueil réservé aux collaborateurs du SCAV s'avérait plus difficile et certaines inspections se tendaient de manière inquiétante. Ce constat s'est malheureusement amplifié avec la survenue de la crise sanitaire due au COVID-19 et la conjoncture économique subséquente. Afin de suivre l'évolution de la situation, les conditions d'inspection sont systématiquement évaluées depuis 2019. En cas d'altercation grave (insulte, menace, etc.), des mesures strictes et adéquates sont prises par le SCAV à l'encontre des administrés concernés.

Le tableau ci-dessous résume les conditions de contrôle rencontrées sur le terrain. En 2020, au total, 78 contrôles ont été réalisés avec tensions ou altercations, mais aucune situation dramatique (avec mise en danger physique d'un collaborateur) n'est survenue contrairement à l'année 2019.

| Nb d'inspection réalisées | Année | Conditions d'inspection | | | |
|---------------------------|-------|-----------------------------|----------------------------------|--|---|
| | | Niveau 1 pas de problème | Niveau 2 tension, méfiance | Niveau 3 attaque personnelle, agression verbale | Niveau 4 altercation grave, agression physique |
| | 2019 | 3'612 | 53 | 21 | 1 |
| | 2020 | 3'279 | 65 | 13 | 0 |

➤ *Projections futures*

Le travail de fond initié durant le premier semi-confinement se poursuivra en 2021 avec l'élaboration et la mise en place de nouveaux concepts spécifiques portant notamment sur le e-commerce, les acteurs du domaine alimentaire produisant à domicile et/ou proposant leurs mets via les réseaux sociaux ou autres plateformes informatiques, les industries, les recontrôles et suivis. Le but de cette démarche est d'améliorer et d'harmoniser les techniques de contrôle du SCAV tout en s'adaptant aux nouvelles pratiques émergentes en termes de commerce et de production.

1.2 Microbiologie

➔ Contexte

La maîtrise de la qualité microbiologique des aliments est une composante essentielle de la sécurité alimentaire. Les bonnes pratiques doivent être respectées pendant les différentes étapes de manipulation, fabrication, conservation, transport et distribution des denrées. Dans le cas contraire, certaines de ces dernières peuvent devenir dangereuses pour la santé sous l'action des microorganismes et provoquer des maladies plus ou moins graves pour les consommateurs.

Le SCAV est mandaté par la Confédération pour prévenir ce risque et protéger les consommateurs en se basant, notamment, sur les prescriptions de l'ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires du 16 décembre 2016 (OHyg, RS 817.024.1) qui fixe :

- l'hygiène à respecter dans les activités liées aux denrées alimentaires,
- l'hygiène du personnel des établissements du secteur alimentaire et sa formation en matière d'hygiène,
- les procédés thermiques et l'hygiène de transformation,
- les dispositions spécifiques s'appliquant aux denrées alimentaires d'origine animale,
- les dispositions spéciales relatives à la transformation hygiénique du lait dans les exploitations d'estivage,
- et les critères microbiologiques s'appliquant aux denrées alimentaires.

Une nouvelle version de cette dernière est entrée en vigueur au 1^{er} juillet 2020. Les principales modifications apportées portent sur l'introduction de valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques. Désormais, ces normes doivent en principe être définies dans les guides des différentes branches agroalimentaires comme, par exemple, le guide des bonnes pratiques dans l'hôtellerie et la restauration (BPHR), le guide des bonnes pratiques de l'hygiène dans les exploitations de produits carnés ou le guide Fromarte établi par l'association fromagère des artisans suisses du fromage. Ces guides doivent être validés par l'OSAV et sont force de loi pour les denrées fabriquées en Suisse. Pour les branches qui ne possèdent pas de guide ou pour les produits importés, les valeurs indicatives à appliquer sont précisées dans l'annexe 3 de l'OHyg.



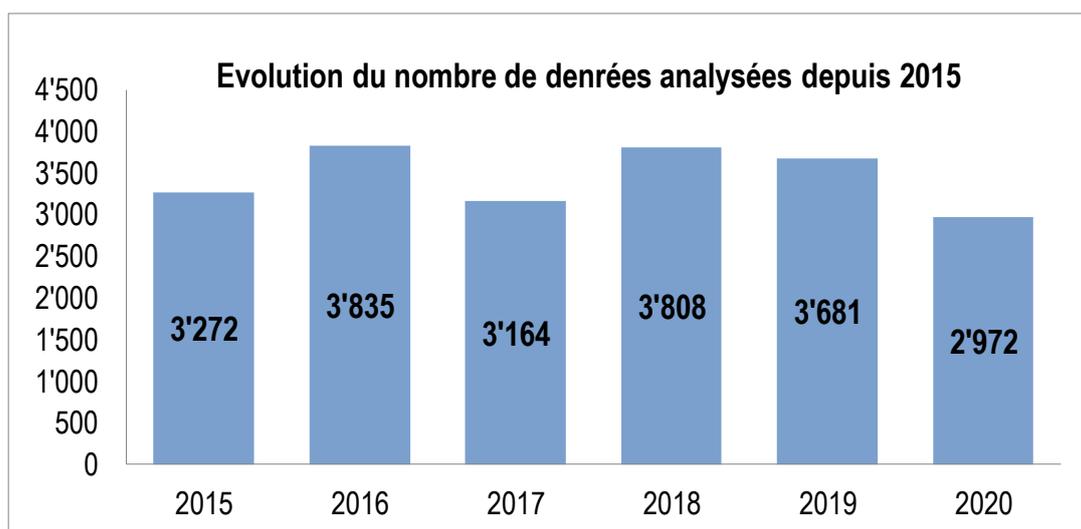
Un dépassement de valeurs indicatives fait montre d'une hygiène insuffisante et/ou d'une mauvaise maîtrise des processus. Dès lors que les exigences légales ne sont pas respectées, les denrées sont considérées comme non conformes et des mesures correctives ainsi que des sanctions sont imposées aux entreprises les produisant.

Selon la taille du bassin de population genevois, pour obtenir une bonne vision de la sécurité microbiologique des produits proposés et distribués dans le canton, le SCAV a évalué qu'il lui est nécessaire d'effectuer annuellement près de 4'500 analyses de denrées (~ 4'000 échantillons, eau potable incluse) et d'eaux de baignade (~ 500 prélèvements de piscines, hammams, jacuzzis, douches).

Pour ce faire, des échantillons sont prélevés quotidiennement par les contrôleurs et inspecteurs du service (par exemple : matières premières et productions de diverses industries agroalimentaires, plats prêts à être consommés proposés dans les cafés-restaurants et autres établissements du canton, etc.). Les prélèvements effectués ciblent bien évidemment plus particulièrement les marchandises et produits pour lesquels le risque connu est le plus marqué notamment en raison de la forte probabilité de développements bactériens.

Pour garantir une meilleure efficacité, s'adapter à l'évolution des méthodes et des normes, ainsi qu'élargir le spectre des germes à rechercher, les activités de développement de méthodes s'avèrent également capitales. Ainsi en 2020, 2 nouvelles approches analytiques (recherche des salmonelles et des campylobacters dans l'eau) ont été mises au point et validées dans le domaine microbiologique tout en assurant en parallèle les analyses de routine nécessaires pour garantir le respect des normes légales en vigueur ainsi que la qualité hygiénique des denrées et des eaux de baignade.

En 2020, avec la fermeture des établissements de restauration durant un grand nombre de semaines en raison de la pandémie, le nombre de prélèvements a diminué de 20 % par rapport à l'année précédente. Ainsi, un peu moins de 3'000 denrées ont été analysées microbiologiquement, ce qui correspond à la quantité la plus faible prise en charge depuis les 5 dernières années comme le montre le graphique ci-dessous.



➤ *Résumé en quelques chiffres clés*

| | 2019 | 2020 |
|---|--------|-------|
| Nombre de denrées analysées microbiologiquement | 3'681 | 2'972 |
| Taux de non-conformité constaté | 30 % | 26 % |
| Nombre de denrées impropres à la consommation (IC) | 380 | 297 |
| Nombre de pathogènes mis en évidence | 174 | 118 |
| Taux de non-conformité spécifique pour le riz cuit | 35 % | 30 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les pâtes cuites | 35.5 % | 31 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les légumes cuits ou grillés | 35 % | 39 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les charcuteries tranchées | 56 % | 46 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les pâtisseries | 9 % | 11 % |
| Nombre de développements / validations de nouvelles méthodes | 5 | 2 |

➤ *Taux global de non-conformité microbiologique*

En 2020, le taux de non-conformité (NC) moyen constaté sur l'ensemble des aliments analysés est de 26 %. Historiquement, il oscille entre 25 et 30 % pour les 5 dernières années. Cependant, généraliser qu'environ un tiers des denrées distribuées dans le canton ne respecte pas les exigences légales microbiologiques serait faux. En effet, les prélèvements effectués par les contrôleurs et inspecteurs du SCAV ciblent les denrées les plus connues pour présenter un risque (par exemple : féculents comme le riz cuit et les pâtes cuites, légumes grillés, pâtisseries à base d'œufs crus, produits à base de viande ou de poisson cru, etc.).

Lorsque les dépassements des valeurs indicatives microbiologiques sont très importants ou que la présence de germes pathogènes avérés est mise en évidence, les aliments concernés sont alors considérés comme impropres à la consommation (IC) et sont détruits. D'autres mesures s'ensuivent pour éviter que cela ne se reproduise.



Le tableau précédent montre une légère baisse des taux de non-conformités observés en 2020 pour la majorité des catégories de produits examinés. Ce constat est certainement dû à l'impact de la fermeture des restaurants en raison de la pandémie, ainsi qu'au nombre de prélèvements plus important effectués dans les grandes surfaces. En effet, dans ces dernières, les problèmes sont généralement moins nombreux.

Cependant, au prorata des échantillons analysés, le pourcentage d'aliments déclarés IC (10 %), ainsi que le nombre de germes pathogènes retrouvés sont restés stables. Cela prouve encore une fois la pertinence des collaborateurs de l'inspection quant au choix des prélèvements qu'ils effectuent.

Il faut par ailleurs relever que les taux d'échantillons NC et/ou IC observés ces dernières années tendent à montrer qu'il y a plus de problèmes microbiologiques durant les mois de périodes estivales. Par ailleurs, une corrélation est également observée entre l'évolution des taux de NC et d'IC.

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

En 2020, 126 microorganismes potentiellement pathogènes ou pathogènes avérés (contre respectivement 174 en 2019 et 180 en 2018) ont été détectés dont :

- 49 cas de *Bacillus cereus* (contre 75 en 2019 et 80 en 2018),
- 34 cas de *Staphylocoques* à coagulase positive (contre 49 en 2019 et 63 en 2018),
- 32 cas d'*Escherichia Coli* (*E. Coli*) dont aucune EHEC (contre 47 en 2019 et 36 en 2018),
- 9 cas de *Listeria monocytogenes* (contre 3 en 2019 et 1 cas en 2018),
- 2 cas de *Cronobacter* au cours de la première campagne réalisée spécifiquement pour ce paramètre.

La majorité des souches d'*E. Coli* sont inoffensives. Seules quelques-unes d'entre elles sont pathogènes. C'est le cas des souches dites entérohémorragiques (EHEC, VTEC ou STEC). Ces dernières produisent une puissante toxine, la vérotoxine, à l'origine du syndrome hémolytique urémique (SHU) qui provoque de fortes diarrhées et maux de ventre. Dans les formes les plus graves, des diarrhées sanglantes et de la fièvre peuvent également survenir. Or, des EHEC sont régulièrement la cause d'intoxications alimentaires, notamment à la suite de la consommation de fromages au lait cru. C'est pourquoi, leur surveillance est indispensable. Pour ce faire, lors de la mise en évidence d'*E. Coli*, des analyses complémentaires (de type PCR) sont réalisées pour vérifier s'il s'agit ou non d'*E. Coli* de type EHEC.

En mettant en perspective le nombre de prélèvements effectués en 2020, il s'avère que la quantité de denrées dans lesquelles des *E. Coli* ont été mises en évidence s'est accrue. Fort heureusement, aucune *E. Coli* pathogène de type EHEC n'a été mise en évidence, ce qui est rassurant.

A l'inverse, une baisse des cas de *Staphylocoques* à coagulase positive a été observée au prorata du nombre d'échantillons étudiés. Cette dernière est bien effective et s'explique principalement par le port généralisé du masque (mesure sanitaire demandée dans le cadre de la gestion de l'épidémie mondiale), car la propagation de ce germe est souvent due à la projection de postillons quand le système orthorhino est infecté.

La proportion du nombre de cas de *Bacillus cereus* mis en évidence présente également une hausse, ce qui s'explique par sa présence récurrente dans les aliments d'origine végétale obtenus à partir d'éléments poussant dans le sol (par exemple : les pommes de terre, le riz, etc.).

Or, cette bactérie se multiplie abondamment lorsque le refroidissement des plats cuisinés à l'avance est trop lent. Elle peut alors produire une toxine stable et résistante aux températures élevées de cuisson. Ainsi, l'ingestion d'aliments réchauffés, mais mal ou non réfrigérés après la première cuisson, peut provoquer une intoxication alimentaire (vomissements, nausées, crampes abdominales et/ou diarrhées).

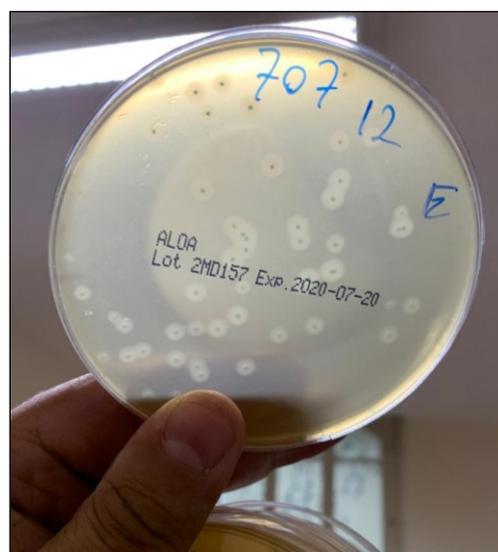
Enfin, l'augmentation du nombre de cas de *Listeria monocytogene* s'explique notamment par le cas décrit dans le paragraphe ci-après qui confirme que la problématique correspondante reste d'actualité. En effet, ces bactéries sont ubiquitaires dans l'environnement et sont très résistantes en plus d'être capables de se développer à très basses températures. Par chance, à l'inverse, la chaleur de la cuisson permet leur destruction. Par conséquent, leur présence dans des aliments précuits prouve qu'une recontamination s'est produite après cuisson.

➡ **Zoom sur un cas d'école : présence de *Listeria* dans des sushis**

L'année 2020 a été marquée au SCAV par un cas illustrant parfaitement tout le sens de la mission de santé publique du service.

Tout a commencé dans un restaurant avec un prélèvement de sushis, denrées connues pour être à risque puisqu'il s'agit de mets à base de poisson cru.

Pour ce type d'échantillon, l'un des risques majeurs correspond à la présence potentielle de *Listeria monocytogenes*. Chez les personnes immunodéprimées, ce germe pathogène peut malheureusement provoquer une maladie grave, la listériose. Cette dernière peut entraîner des fausses-couches, une septicémie ou une infection du cerveau et peut même s'avérer mortelle. Or, la *Listeria* possède la particularité d'être psychrophile, c'est-à-dire qu'elle peut se développer sans problème à basses températures, dans un réfrigérateur par exemple. De plus, comme c'est le cas pour toutes les bactéries, la congélation ne permet pas de la détruire, mais aide juste à stopper son développement.



Les résultats obtenus lors de l'analyse bactériologique de l'échantillon de sushis ont été sans équivoque et ont mis en évidence une *Listeria monocytogenes*.

Au vu de la situation, des investigations ont été très rapidement menées par le secteur de l'inspection du SCAV pour trouver l'origine de la contamination et ordonner les mesures correctives nécessaires afin d'y mettre un terme. Pour ce faire, le fil de la traçabilité des sushis incriminés a été suivi et a permis d'identifier le laboratoire de fabrication correspondant qui produisait ce type de denrée pour plusieurs restaurants genevois. Une inspection a été réalisée sur place et différents prélèvements ont été effectués, aussi bien sur les matières premières utilisées (tranches de poissons crues congelées, condiments), sur les sushis achevés en fin de production, que sur les surfaces des différents équipements et emplacements ayant servi à leur fabrication.

Les analyses réalisées sur ces échantillons ont à nouveau démontré la présence de *Listeria monocytogenes* non seulement dans tous les prélèvements de poissons crus, mais également sur presque toutes les surfaces analysées (y compris la râpe à gingembre).

La rapidité de l'enquête et du rendu des résultats d'analyses a permis de bloquer la production rapidement, de faire détruire toutes les marchandises contaminées et d'exiger le nettoyage approfondi et spécifique de tous les équipements et locaux concernés afin de réussir à éradiquer le germe pathogène.

Parallèlement, le chimiste cantonal de Genève a pris soin d'avertir son homologue vaudois, car l'entreprise fournissant le poisson cru était située dans son canton. Le chimiste cantonal du canton de Vaud a donc fait procéder à une inspection de l'établissement concerné et fait réaliser des analyses ayant confirmé la présence de *Listeria*. Des mesures adaptées ont bien évidemment été imposées sur place afin de mettre un terme à la chaîne de contamination.

Au final, cet épisode montre à quel point les inspections, les prélèvements, la collaboration entre les secteurs du SCAV et la coopération avec les autres services cantonaux sont importants pour être efficace et permettre de diminuer les risques pour la santé de la population (par exemple : intoxication alimentaire).

⇒ ***Zoom sur la campagne Cronobacter dans les préparations en poudre pour nourrissons***

Le *Cronobacter* est une entérobactérie présente dans l'environnement. Il peut engendrer des infections rares de la circulation sanguine et du système nerveux central qui peuvent par la suite provoquer une infection intestinale grave (entérococolite nécrosante) et/ou un empoisonnement du sang (sepsie). Ces maladies peuvent survenir chez les personnes vulnérables de tous âges, comme les personnes âgées. Mais ce sont les bébés, c'est-à-dire les enfants âgés de moins d'un an, qui courent le plus grand risque s'ils sont nourris avec des préparations pour bébé jusqu'à 6 mois contaminées au *Cronobacter*.



En effet, les préparations en poudre pour nourrissons ne sont pas des produits stériles. Le *Cronobacter* peut y survivre et s'y développer après ajout de l'eau nécessaire à leur reconstitution. Si le produit est ensuite laissé à température ambiante, les conditions sont alors réunies pour que cette bactérie prolifère très rapidement.

En mai 2020, le SCAV a réalisé une campagne spécifique de recherche du *Cronobacter* dans différents types de préparations pour nourrissons. Pour ce faire, 33 échantillons ont été prélevés, dont la grande majorité était fabriquée en Suisse. Les analyses ont permis de mettre en évidence la présence de *Cronobacter* dans 2 préparations en poudre à base de céréales.

Les teneurs retrouvées étant considérées comme dangereuses pour la santé des bébés de moins de 6 mois, un rappel des produits correspondants a été ordonné et une mise en garde publique a été publiée en accord avec l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

En raison du risque identifié pour la population très sensible que représente les nourrissons, le SCAV a décidé de compléter cette campagne spécifique en élargissant la gamme d'échantillons déjà contrôlés à d'autres provenances que la Suisse. Ainsi, une nouvelle série de 36 prélèvements a été réalisée au mois de novembre sur des préparations fabriquées dans différents pays européens. Cette fois, tous les produits se sont avérés sans *Cronobacter* et donc conformes.

➤ ***Zoom sur la campagne fromage à pâte molle avec un focus sur les produits à base de lait de chèvre***

Les fromages sont considérés comme une matrice à risque en termes de germes pathogènes, car ils sont malheureusement régulièrement à l'origine de toxi-infections alimentaires, notamment en Europe. De plus, ces dernières années, des *Escherichia Coli* (*E. Coli*) de type EHEC ont été mises en évidence à plusieurs reprises, par différents laboratoires cantonaux, dans des fromages à pâtes molles au lait thermisé.

Une campagne ciblant ce type de fromages et plus particulièrement ceux à base de lait de chèvre a donc été organisée avec pour objectif de rechercher l'ensemble des germes pathogènes inhérents à la matrice fromage tels que les *Staphylocoques* à coagulase positive, les *Salmonelles*, les *Listeria monocytogenes* et les *E. Coli*.

Sur les 49 fromages prélevés, 4 se sont avérés non conformes, soit un taux de non-conformité de 9%. A chaque fois, des *E. Coli* ont été mises en évidence. Cependant, les analyses complémentaires effectuées (PCR) n'ont jamais révélé la présence de formes pathogènes de type EHEC. Deux des fromages incriminés correspondaient à des fromages français à base de lait cru (une tomme de Savoie et un maroilles), alors que les deux autres étaient de fabrication suisse à base de lait pasteurisé (un camembert et un scamorza).

Comme la présence d'*E. Coli* en trop forte concentration indique une mauvaise hygiène, il a été exigé des entreprises concernées qu'elles renforcent leurs autocontrôles respectifs afin de garantir une qualité optimale de leurs produits finis.

La contamination du lait et des produits laitiers par des germes pathogènes peut survenir en étant d'origine endogène ou exogène. Dans le premier cas, les bactéries sont transmises par un animal producteur de lait malade, alors que dans le deuxième cas, les microorganismes proviennent d'un contact direct avec des éléments contaminés de l'environnement (par exemple : eau stagnante, employés, etc.). Ainsi, l'origine des contaminations des fromages peut varier en fonction de la nature du produit, de son mode de production et des transformations subies.

➤ Zoom sur la campagne siphons en tous genres sucrés et salés

Le siphon est un ustensile de cuisine qui permet d'introduire de l'air dans une préparation (chaude ou froide) avant d'expulser celle-ci pour lui donner une texture mousseuse et plus légère. Il fonctionne à l'aide de cartouches de gaz contenant soit du protoxyde d'azote (N₂O), soit du gaz carbonique (CO₂).

L'embout du siphon est relativement difficile à nettoyer et donc favorable à la multiplication de germes. De plus, les préparations utilisées pour réaliser des mousses en tout genre à texture aérée sont souvent riches en matières grasses ou en gélatine, en sucre ou en protéine, qui sont des nutriments très favorables à la prolifération des microorganismes.



Une campagne spécifique a été menée sur les mousses préparées artisanalement à l'aide d'un siphon dans les établissements de restauration. 52 prélèvements ont été effectués dont 29 % se sont avérés non conformes.

Sur les 15 prélèvements non conformes, les 2/3 correspondaient à des crèmes chantilly et seulement 3 cas concernaient des produits salés à base d'huîtres, de sésame ou de topinambour. 10 cas présentaient un dépassement en germes aérobies mésophiles (GAM), 5 une concentration trop importante en entérobactéries, 1 un dépassement en *Staphylocoque* à coagulase positive et 1 une trop forte teneur en *Bacillus cereus*.

1.3 Contrôle des champignons

➔ *Contexte*

Le canton de Genève propose un contrôle gratuit des champignons à sa population. Ce service 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. Il y a actuellement 5 experts pour le contrôle des champignons au SCAV. Ils ont tous été spécifiquement formés avec l'obtention du diplôme d'expert en champignons VAPKO (association suisse des organes officiels de contrôle de champignons) et suivent une formation continue annuelle afin d'assurer le maintien de leurs connaissances en mycologie et mycotoxicologie.

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

Avec la pandémie, les règles d'accueil des usagers ont été adaptées et différents aménagements ont été mis en place sur la base des recommandations sanitaires fédérales (réception uniquement sur rendez-vous, ajout d'une protection en plexiglass au guichet, utilisation de gel hydro-alcoolique pour la désinfection des mains, maintien d'une distance de 1,5 mètres minimum, port du masque obligatoire pour les experts du SCAV et pour les visiteurs).

➔ *La saison 2020*

L'année 2020 a été la plus chaude depuis que les relevés de températures existent. Il faut savoir que l'élévation des températures observée modifie l'écologie des milieux et change progressivement les espèces supérieures des champignons. Avec les différentes périodes de semi-confinement imposées, la population est allée se promener dans les bois et bon nombre de personnes ont découvert ou redécouvert le plaisir des cueillettes de champignons. Ainsi, le contrôle de ces derniers a pris en 2020 tout son sens et son intérêt, même si les quantités contrôlées se sont avérées moindres que les années précédentes.

➔ *Contrôle des cueillettes privées*

Sur l'ensemble des 243 récoltes contrôlées en 2020, soit 172 kg, 81 cas ont révélé la présence d'espèces vénéneuses, dont certaines mortelles (3.1 kg). 54 parties de récoltes ont dû être jetées, car elles contenaient des champignons manifestement altérés, véreux ou avariés. 71 parties de récoltes 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.

Il faut relever que lors d'un de ces contrôles de cueillette privée, environ 1 kg de *Cortinarius orellanus*, aussi appelé cortinaire à couleur de rocou, a été éliminé du panier d'un cueilleur. Ce dernier, qui avait prévu un repas familial (au moins 4 personnes dont plusieurs enfants) avec ses trouvailles, avait confondu ce champignon potentiellement mortel avec des chanterelles.



Chanterelle



Cortinarius orellanus

La consommation de Cortinarius orellanus est souvent fatale. Elle commence par occasionner un syndrome orellanien qui débute environ 24 heures après l'ingestion et évolue, après 1 à 3 semaines, en insuffisance rénale aiguë. Cette dernière peut devenir chronique si le patient survit. Or, il suffit d'ingérer 35 grammes de ce champignon pour provoquer la mort d'un adulte.

➤ *Résumé en quelques chiffres*

| | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|--|---------|---------|---------|---------|-----------------|
| Quantité d'espèces mortelles observée | 0.3 kg | 0.3 kg | - | 1.3 kg | 3.1 kg |
| Quantité d'espèces vénéneuses détectée | 3.5 kg | 11.1 kg | 4.2 kg | 41.6 kg | 24.3 kg |
| Quantité de champignons avariés jetée | 4.1 kg | 17.8 kg | 7.1 kg | 63.2 kg | 34.7 kg |
| Quantité de champignons inconnus ou protégés remarquée | 0.8 kg | 12.4 kg | 22.1 kg | 32.8 kg | 26.6 kg |
| Quantité de champignons comestibles autorisée pour la consommation | 36.8 kg | 59.4 kg | 48.1 kg | 244 kg | 109.3 kg |

➤ *Intoxication*

En 2020, une seule intoxication due aux champignons a été recensée par le SCAV, mais plusieurs demandes d'expertises ont été traitées notamment pour les hôpitaux universitaires de Genève (HUG) afin d'aider à la détermination des champignons et pour aider aux diagnostics médicaux.

➤ *Campagne spécifique menée en 2020*

Durant l'année 2020, une campagne portant sur la qualité des champignons secs comme des morilles et des bolets a été menée. Au total, 39 échantillons ont été prélevés dans le commerce ou sur les marchés genevois pour des analyses de la teneur en eau. Tous les échantillons analysés se sont montrés conformes aux exigences légales.

2. Eau potable

↳ Contexte

L'eau potable est la principale et la plus importante des denrées alimentaires puisque tout un chacun est amené à en consommer quotidiennement.

L'eau potable du canton de Genève provient à 90 % des eaux de surface (lac Léman) et à 10 % des nappes phréatiques genevoises.

Hormis la commune de Céligny enclavée dans le canton de Vaud et approvisionnée en eau potable par les Services industriels yonnais, le canton de Genève a la particularité de n'avoir qu'un seul producteur et distributeur d'eau potable pour l'ensemble de son territoire, les Services Industriels de Genève (SIG). SIG distribue son eau à une population de près de 500'000 personnes, voire plus si les pendulaires qui travaillent sur le canton sont également pris en considération. Cette eau potable nécessite donc des contrôles réguliers et précis pour garantir sa qualité tant chimique que microbiologique.

En tant que fournisseur d'eau potable, SIG est non seulement responsable de la sécurité et de la qualité du produit distribué, mais il est également soumis à l'obligation légale du devoir d'autocontrôle. SIG effectue donc très régulièrement des contrôles de la qualité de l'eau potable produite afin de surveiller l'ensemble de ses caractéristiques chimiques, microbiologiques et gustatives.

En tant qu'autorité cantonale d'exécution et de surveillance de la législation sur les denrées alimentaires, le SCAV réalise quant à lui des contrôles officiels périodiques (inspections et/ou prélèvements) afin de contrôler que les exigences légales en vigueur sont bien respectées par SIG.

L'approvisionnement en eau potable dans le canton de Genève implique de nombreux acteurs. En 2020, un document-cadre portant sur la gestion cantonale de l'eau potable a été rédigé afin de clarifier les rôles et responsabilités de chacun et de donner une large information à l'ensemble de la population genevoise, aux partenaires publics et privés ainsi qu'aux associations concernées.

La brochure correspondante, intitulée « *L'eau potable à Genève* », décrit notamment le dispositif en place dans le canton ainsi que les pistes d'amélioration nécessaires pour garantir, de manière pérenne, une eau de consommation de qualité à une population grandissante.

Cette dernière est consultable en libre accès sur le site internet de l'Etat de Genève : [L'eau potable à Genève - une brochure et un dossier web pour informer et comprendre les enjeux liés à la santé et à l'environnement | ge.ch](https://www.ge.ch/leau-potable).



➤ **Inspection des installations SIG**

Pour les fabricants d'eau potable, l'ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCNP, RS 817.032) fixe la fréquence minimale des inspections de base à une fois tous les 4 ans. Or, comme le canton de Genève ne possède qu'un seul et unique fournisseur, le SCAV procède à une inspection de différentes installations SIG chaque année.

Une inspection officielle se base sur une analyse des risques et le concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point). Cette approche permet d'identifier les dangers existants, de les évaluer et de vérifier si les éléments de maîtrise nécessaires ont bien été mis en place pour assurer la sécurité de l'eau potable.

En 2020, 7 sites SIG ont été inspectés : la station de traitement du Prieuré, les réservoirs de Bessinge, de Bernex et de Jussy, ainsi que les relais des Tuillères, des Jurets et de la Pallanterie.

Les points suivants ont été contrôlés :

- existence et application d'un concept HACCP avec documentation correspondante adéquate (par exemple : analyses des risques identifiés, traçabilité, plan d'échantillonnage, formation du personnel, plan d'urgence, information à la population, etc.),
- étude et suivi de la qualité chimique et microbiologique de l'eau (brute ou après traitement),
- maîtrise des processus et activités (par exemple : captage, pompage, traitement, stockage et transport de l'eau, réalisation et fréquences d'analyses, suivi des résultats analytiques obtenus, gestion des anomalies mises en évidence ou rapportées, sécurité des sites, etc.),
- état des constructions et équipements (par exemple : état des installations et des locaux, entretien et renouvellement du réseau, des canalisations et des réservoirs, etc.).

Aucun manquement n'a été observé : les protocoles de contrôle mis en place par SIG sont bien respectés, les locaux sont propres et bien entretenus. Enfin, la sécurité des sites est bien assurée.

A noter, qu'à partir du mois de décembre 2020, un projet spécifique a été confié à une équipe SIG dans le but de repenser le système HACCP de l'entreprise afin de l'améliorer et de le moderniser.

➤ **Contrôles ordinaires de la qualité de l'eau potable**

Les critères d'évaluation de l'eau après potabilisation se basent sur les exigences minimales définies par l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public du 16 décembre 2016 (OPBD, RS 817.022.11) qui précise les paramètres à analyser ainsi que les valeurs maximales autorisées correspondantes.

Le SCAV réalise plusieurs fois par année des prélèvements d'eau potable sur les 3 sites spécifiques que sont les stations de traitement du Prieuré, des Tuileries et du puits du Parc Bertrand. Les prélèvements effectués font l'objet d'une surveillance chimique et microbiologique. Les paramètres contrôlés ainsi que leur fréquence de surveillance varient en fonction des risques évalués.

| | |
|--|---|
| Critères microbiologiques <i>fréquence = 1 fois / mois</i> | Microorganismes contrôlés dans le cadre du monitoring microbiologique : <ul style="list-style-type: none"> ◆ Escherichia Coli ◆ Enterococcus ◆ germes aérophiles mésophiles (GAM) |
| Critères microbiologiques <i>fréquence = 2 fois / an</i> | <ul style="list-style-type: none"> ◆ Virus (enterovirus, norovirus GI et GII, adenovirus)* |
| Critères chimiques <i>fréquence = 1 fois / mois</i> | Paramètres chimiques contrôlés pour le monitoring de la potabilité : <ul style="list-style-type: none"> ◆ aspect, goût, odeur ◆ teneurs en sodium, ammonium, potassium, magnésium, calcium, ◆ teneurs en fluor, chlorure, nitrite, bromure, nitrate, phosphate, sulfate, silicate ◆ teneur en fer ◆ conductivité, pH, alcalinité, dureté, et oxydabilité |
| Critères chimiques <i>fréquence = 1 ou 2 fois / an</i> | Autres paramètres chimiques contrôlés : <ul style="list-style-type: none"> ◆ pesticides (plus de 400 composés et métabolites) ◆ toxines (ex : microcystines, etc.) ◆ métaux ◆ plastifiants |

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

En 2020, dans le cadre de ce contrôle, les 36 échantillons analysés microbiologiquement et/ou chimiquement se sont tous avérés satisfaisants et aucun problème n'a été mis en évidence. En outre, les analyses semestrielles de recherche de virus initiées depuis 2 ans n'ont révélé la présence d'aucun virus.

⇒ **Surveillance des pesticides et plus particulièrement du chlorothalonil**

En mars et septembre 2020, 2 séries d'analyses ciblant les pesticides au sens large ont été menées sur des échantillons d'eau prélevés à Genève, au puits du Parc Bertrand ainsi qu'aux stations des Tuileries et du Prieuré. Elles ont systématiquement donné des résultats satisfaisants. En effet, les prélèvements se sont tous avérés sans résidus ou avec, au maximum, de très faibles traces de 2 produits phytosanitaires seulement (metolachlor OXA seul ou metolachlor OXA / terbuthylazine-2-OH).

La campagne nationale de surveillance des pesticides dans l'eau potable menée en 2019 dans toute la Suisse avait mis en lumière la présence problématique d'un métabolite du chlorothalonil, le chlorothalonil sulfonique acide ou R41788, dans l'eau potable de plusieurs cantons, et ceci à des concentrations parfois largement supérieures à la valeur maximale légale autorisée. Ce métabolite étant considéré comme potentiellement génotoxique, ces résultats et une étude approfondie avaient conduit l'office fédéral de l'agriculture (OFAG) à interdire l'utilisation du chlorothalonil en Suisse avec effet au 1^{er} janvier 2020.

Or, un second métabolite du chlorothalonil, le R471811, a ensuite été retrouvé à des concentrations supérieures à celles observées pour le R41788. Dès lors, tous les métabolites du chlorothalonil ont été considérés comme pertinents à contrôler par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) afin d'éviter qu'ils ne se retrouvent dans l'eau potable.

Pour assurer la surveillance correspondante, en avril 2020, le SCAV a mis au point et validé une nouvelle méthode d'analyse spécifique dédiée à la recherche de 6 métabolites du chlorothalonil dans l'eau. Ensuite, 109 échantillons d'eau prélevés à différentes dates et en différents endroits du réseau genevois ont été analysés.

Les résultats obtenus pour les 6 composés recherchés n'ont jamais permis de mettre en évidence des concentrations supérieures aux normes en vigueur. La teneur maximale mesurée a été de 0.028 µg/L pour le R471811 (norme fixée à 0.1 µg/L).

A noter, que différentes collaborations avec le Service de géologie, des sols et déchets (GESDEC) ont également été conduites en 2020 afin de contrôler la qualité des différentes ressources en eau disponibles dans le canton par rapport à ces 6 mêmes métabolites du chlorothalonil. Les résultats récoltés sont actuellement en cours d'étude par le GESDEC.

Une surveillance attentive de ces composés se poursuivra bien évidemment à l'avenir.

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

Pour rappel, au printemps 2017, une contamination au perchlorate de la nappe phréatique du genevois avait été mise en évidence. Aucune valeur maximale n'existant dans la législation suisse pour le perchlorate dans l'eau potable, l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) avait été sollicité par le SCAV et avait recommandé d'appliquer par précaution une valeur maximum de 4 µg/L correspondant aux recommandations maximales pour les femmes enceintes et les nourrissons.

Depuis le 1^{er} juillet 2020, cette recommandation est devenue une norme officielle définie dans la nouvelle version de l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11).

Afin de surveiller la situation, 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,
- issue à 100 % à la nappe phréatique du genevois,
- ou obtenue par le mélange des deux origines précitées.

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 complémentaire de l'eau potable a été mise en place afin de surveiller l'évolution de la contamination en perchlorate ainsi que les ajustements d'approvisionnement en eau potable nécessaires et gérés par SIG.

En 2020, 79 mesures en perchlorate ont été réalisées et tous les résultats obtenus se sont avérés conformes et en dessous du seuil légal fixé.

➤ *Campagne fontaines publiques d'eau potable*

Comme déjà indiqué précédemment, l'eau du réseau primaire est également contrôlée régulièrement par le biais des fontaines publiques afin de permettre une évaluation de l'état global (statut + entretien) du réseau primaire de distribution appartenant à SIG, et de l'entretien régulier des fontaines à la charge des communes sur le territoire cantonal.

Pour ce faire, une campagne d'analyses portant sur des échantillons d'eau potable prélevés aux fontaines publiques est réalisée régulièrement, généralement une année sur deux, et en principe, seules des analyses microbiologiques sont effectuées.



Les tournées de prélèvements correspondantes sont organisées en fonction des critères suivants:

- représentativité du réseau,
- prélèvements au bout du réseau autant que faire se peut,
- prélèvements à des fontaines accessibles à des particuliers pour se désaltérer dans les campagnes,
- prélèvements proches des activités sportives en plein air (stade, parcours santé ou cyclable),
- prélèvements dans des préaux d'écoles,
- prélèvements dans les lieux touristiques,
- prélèvements si possible dans toutes les communes,
- prélèvements des fontaines ayant posé un/des problème(s),
- accessibilité des prélèvements (lieux possibles, fontaine ouverte).

En 2020, le suivi de la qualité microbiologique de l'eau potable des fontaines publiques s'est focalisé aux fontaines localisées près ou dans des écoles. Au total, 109 prélèvements ont été analysés et tous se sont avérés répondre aux exigences légales en vigueur.

➤ **Campagne fontaines publiques portant l'indication « eau non potable »**

Un recensement spécifique, accompagné d'analyses bactériologiques à l'appui, a également été réalisé en 2020 pour les fontaines dites « *non potable* » du canton de Genève afin non seulement d'obtenir une image qualitative de ces eaux non potables, mais également de garantir que la signalisation apposée est adéquate.



Au total, 36 fontaines de ce type ont été contrôlées. 8 d'entre elles avaient été condamnées et n'étaient plus en service, 6 n'étaient pas en fonction le jour de leur contrôle, 4 se sont avérées inaccessibles pour procéder à des prélèvements et 1 n'existait carrément plus.

Sur l'ensemble des 17 restantes, des prélèvements ont été effectués confirmant dans la grande majorité des cas que l'eau qui s'en écoulait était non potable.

Dans les quelques cas où l'eau s'est montrée correspondre à une eau potable, la commune concernée a été contactée pour savoir si elle souhaitait en faire une fontaine d'eau potable et en assurer l'autocontrôle.

Afin de mettre à jour la signalisation de ces points d'eau, des plaquettes officielles ont été créées et distribuées aux mairies concernées afin qu'elles les apposent de manière bien visible sur les fontaines d'eau non potable recensées.

➤ **Campagnes « réseaux internes - eaux de crèches »**

Dans le but de vérifier l'état des réseaux privés secondaires, des prélèvements d'eau sont également régulièrement effectués dans différentes structures de restauration (restaurants, cafétérias d'entreprises ou écoles, traiteurs, etc.). De mauvais résultats mettraient en évidence d'éventuels problèmes internes (canalisations vétustes ou abîmées et nécessitant d'être changées). Cette approche stratégique permet de compléter de manière efficace et pertinente la surveillance réalisée sur le réseau primaire de SIG.

En 2020, une campagne spécifique a été menée pour contrôler la qualité de l'eau du robinet dans les crèches. Les 70 échantillons analysés se sont tous avérés parfaitement conformes pour les critères standards de potabilité chimique et microbiologique.

En parallèle, la présence éventuelle de métaux a également été contrôlée dans la majorité de ces prélèvements d'eau potable. Sur les 61 échantillons analysés, aucun problème n'a été constaté confirmant l'excellente qualité de l'eau dans les crèches.

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

Les problèmes d'eau potable peuvent être notifiés au SCAV via un e-formulaire à disposition sur son site internet : <https://www.ge.ch/document/formulaire-evaluation-reclamation-demande-analyses-relatives-eau-potable>. Chaque cas rapporté 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.

En 2020, 7 plaintes ont conduit à 13 prélèvements officiels. Les analyses microbiologiques et chimiques réalisées n'ont cependant jamais mis en évidence de non-conformités.

➤ **Analyse d'eau à titre privé pour les particuliers**

Tout particulier domicilié dans le canton de Genève peut solliciter le SCAV pour un contrôle de la potabilité chimique et/ou microbiologique de son eau. Cette prestation est payante. Elle bénéficie d'un tarif réduit forfaitaire pour les citoyens genevois (prestation de service public), alors qu'elle est facturée au tarif plein pour les sociétés.

En 2020, une soixantaine d'échantillons ont ainsi été analysés pour vérifier la potabilité microbiologique et/ou chimique à la demande d'administrés.

6 échantillons provenant de réseaux secondaires (canalisations privées), de sources privées et/ou de systèmes de purification ne répondaient pas aux exigences légales microbiologiques.

En ce qui concerne les analyses chimiques, la grande majorité des échantillons analysés était conforme à la législation en vigueur. Néanmoins, 7 prélèvements ont révélé des dépassements de valeurs maximales autorisées. Tous étaient liés à des conduites privées vétustes présentant de la corrosion et/ou nécessitant un traitement anticorrosif. Dans 5 cas, une teneur en fer supérieure à la valeur maximale autorisée, soit 0.2 mg/L, a été constatée.

Si un dépassement de cette teneur maximale n'engendre pas un danger pour la santé des consommateurs, elle indique toutefois un mauvais état des conduites d'eau privées susceptible d'entraîner le développement de microorganismes ou la libération d'autres métaux. De plus, les qualités organoleptiques de l'eau peuvent être altérées; cette dernière finit généralement par prendre une coloration jaunâtre (cf. image ci-dessous) peu rassurante pour les consommateurs concernés ainsi qu'un goût métallique.

Enfin, l'eau de 2 autres prélèvements présentait une turbidité supérieure à ce qui est admissible pour l'eau potable.



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

↪ Contexte

En 2020, le canton de Genève recensait 131 établissements de bains comprenant 192 bassins et 8 jets d'eau ludiques. De plus, dans le cadre du contrôle des eaux de douches publiques, plus de 300 structures avaient été répertoriées sur le territoire genevois dont une cinquantaine d'établissements médicaux-sociaux (cliniques, hôpitaux, EMS).

Les contrôles du SCAV portant sur les eaux de baignade et de douche ont été réalisés en effectuant 372 prélèvements d'eau et 177 inspections sur la base de fréquences définies en fonction du risque et de la typologie des établissements concernés.

En raison de la survenue de la pandémie et des mesures sanitaires ayant imposé la fermeture des établissements de bains, seul un tiers des inspections complètes normalement prévues ont pu être réalisées. En revanche, la grande majorité des contrôles de qualité de l'eau ont été effectués. De plus, le SCAV s'est fortement impliqué pour épauler et préparer au mieux les établissements concernés (écoles, fitness, spa, etc.) à leur réouverture et à leur reprise d'activités post confinement avec l'émission d'une note informative pour la remise en fonction des installations.

↪ Piscines

En 2020, sur les 330 échantillons d'eau de bassin analysés microbiologiquement et contrôlés pour les taux de chlore libre, de chlore combiné et du pH, 77 se sont révélés non conformes, soit près de 23 %.

Contrôles microbiologiques

En se basant sur les exigences l'OPBD, les critères microbiologiques recherchés sont les germes aérobies mésophiles (GAM), les *Escherichia Coli* (ou *E. Coli*) et les *Pseudomonas aeruginosa*. Le tableau ci-dessous recense par type d'établissement et par germe le nombre de cas nonconformes (NC) mis en évidence en 2020 (et 2019 avec les chiffres entre parenthèses).

| Type de bassin | Nb d'échantillons NC en GAM | Nb d'échantillons NC en <i>E. Coli</i> | Nb d'échantillons NC en <i>Pseudomonas</i> |
|---|-----------------------------|--|--|
| Bassins thérapeutiques, whirlpool & jacuzzi | 4 (10) | 1 (1) | 4 (8) |
| Pataugeoires | 13 (11) | 2 (6) | 5 (15) |
| Jets d'eau et bassins ludiques | 7 (3) | 1 (1) | 5 (1) |
| Bassins nageurs | 6 (6) | 1 (0) | 4 (7) |
| Total | 30 (30) | 5 (8) | 18 (31) |

Si le nombre de non-conformités liées à des dépassements en GAM est resté stable entre 2019 et 2020 avec 30 cas, la baisse du nombre de *E. Coli* et surtout de *Pseudomonas aeruginosa* mis en évidence est à souligner. Cette diminution s'explique essentiellement par la réduction du nombre de baigneurs par bassin et donc des germes dans l'eau.

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

Pour les eaux de baignade, l'OPBD précise que le pH doit être compris entre 6,8 et 7,6. Un pH trop élevé va réduire l'action désinfectante du chlore, alors qu'un pH trop faible peut provoquer des irritations des yeux. Par ailleurs, si le pH est inférieur à 6, du chlore gazeux, substance hautement toxique, peut se former.

Le chlore est le désinfectant d'eau de piscine le plus connu et le plus utilisé. Simple à utiliser et bon marché, il agit comme bactéricide et algicide. Dans sa forme libre, il a un effet désinfectant contrairement au chlore sous forme combinée.

Afin de respecter les critères définis par l'OPBD, la teneur en chlore libre doit donc être mesurée quotidiennement et si possible en continu afin de garantir une concentration respectant les normes fixées et une efficacité optimale. Il en est de même pour la concentration en chlore combiné qui permet de mettre en évidence la présence de chloramines. Ces dernières sont allergènes et irritantes pour les yeux, le nez, les poumons et la peau et sont donc des substances nocives pour la santé.



Elles proviennent de la réaction du chlore libre avec les matières organiques, notamment les composés azotés, apportés par les baigneurs (via la sueur, la salive, les peaux mortes, l'urine, les cosmétiques, etc.). L'odeur correspondante est très caractéristique et faussement associée à l'odeur de « piscine ».

Ainsi, lors des inspections des établissements de bains publics, le pH et le taux de chlore libre sont systématiquement contrôlés depuis plusieurs années. Les 2 tableaux ci-après récapitulent le nombre de cas non conformes rencontrés pour ces différents paramètres par type d'établissement de bains publics en 2020 (et 2019 avec les chiffres entre parenthèses).

| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|-------------------------------------|------|------|------|------|
| Nombre d'échantillons contrôlés | 123 | 551 | 451 | 330 |
| Taux de mesure NC en pH | 15 % | 10 % | 5 % | 2 % |
| Taux de mesure NC en chlore libre | 6 % | 17 % | 10 % | 9 % |
| Taux de mesure NC en chlore combiné | - | - | 6 % | 13 % |

| Type de bassin | Nb d'échantillons NC en pH | Nb d'échantillons NC en chlore libre | Nb d'échantillons NC en chlore combiné |
|---|----------------------------|--------------------------------------|--|
| Bassins thérapeutiques, whirlpool & jacuzzi | 0 (7) | 6 (7) | 10 (13) |
| Pataugeoires | 2 (5) | 16 (25) | 19 (8) |
| Jets d'eau et bassins ludiques | 5 (5) | 6 (1) | 10 (0) |
| Bassins nageurs | 1 (5) | 3 (13) | 5 (6) |
| Total | 8 (22) | 31 (46) | 44 (27) |

La baisse des non-conformités relatives au pH, déjà relevée en 2018 et 2019, se confirme en 2020. Il en est de même pour les non-conformités dues au taux de chlore libre avec 31 cas constatés en 2020 contre 46 cas en 2019. Ceci s'explique par la baisse de fréquentation des établissements de bains publics en raison des mesures sanitaires liées à la pandémie.

La hausse observée pour le taux de non-conformités en chlore combiné s'explique par le renforcement des contrôles mis en place pour les pataugeoires, les jets d'eau et les bassins ludiques en 2020, ainsi que par la concentration importante de matières organiques influencée par le faible volume d'eau de ce type de bassins. Fort de ce constat le SCAV continuera à renforcer la surveillance de ce type de bassins d'autant que les enfants sont particulièrement sensibles aux chloramines.

Contrôles de la teneur en chlorate et en bromate

Les eaux de baignade doivent être désinfectées pour limiter la multiplication des microorganismes potentiellement dangereux pour la santé. Une majorité des installations genevoises utilisent de l'eau de javel (contenant du chlore) à cet effet. En se dégradant, cette dernière produit des chlorates. Lorsque la désinfection est réalisée avec des produits à base de brome, elle peut alors induire la formation de bromates. De plus, l'eau de javel peut également être contaminée par du brome et également produire des bromates. Or, tous ces sous-produits de désinfection peuvent potentiellement avoir des conséquences néfastes sur la santé, en particulier pour les enfants en bas âge.

En 2020, le SCAV a contrôlé la teneur en chlorate de 97 échantillons d'eau de baignade. 29 % d'entre eux ne respectaient pas la teneur maximale autorisée fixée à 10 mg/L. Cette proportion, bien que toujours trop élevée, illustre néanmoins une certaine amélioration par rapport aux années précédentes (voir tableau ci-dessous). De plus, il faut préciser que la plupart de ces dépassements étaient faibles. Un seul prélèvement a révélé plus de 50 mg/L de chlorate, entraînant dans la foulée une interdiction de baignade pour les enfants jusqu'à rétablissement d'une situation conforme permettant de garantir la sécurité des baigneurs. De même, 20 échantillons d'eau de baignade ont été contrôlés pour leur teneur en bromate. Tous respectaient la norme en vigueur.

| | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|---|------|------|------|------|------|
| Taux de non-conformité en chlorate | 58 % | 54 % | 38 % | 42 % | 29 % |
| Taux de non-conformité en bromate | - | - | - | - | 0 % |

Il faut néanmoins garder à l'esprit que la baisse de fréquentation des piscines et autres établissements de bains publics explique sans doute en grande partie la diminution des problèmes constatés.

Surveillance des teneurs en trihalométhanes (THM)

Les produits de désinfection comme la javel réagissent également avec l'urée contenue dans la sueur des baigneurs et peuvent former des trihalométhanes (THM) tels que le chloroforme. Ces substances sont reconnues comme étant cancérigènes et leur formation doit être surveillée dans les eaux de baignade. En 2020, seuls 5 échantillons ont été contrôlés à cet effet. Tous respectaient la norme en vigueur. Au vu du faible nombre de prélèvements analysés, ces résultats seront à confirmer avec la poursuite des contrôles correspondants.

| | 2015 | 2016 | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 |
|--------------------------------------|------|------|------|------|------|------|
| Taux de non-conformité en THM | 12 % | 22 % | 4 % | 7 % | 50 % | 0 % |

➔ Douches

Recherche de Légionelles dans les eaux de douches

Les Légionelles sont, comme leur nom l'indique, à l'origine de la légionellose également connue comme la « *maladie du légionnaire* ». Il s'agit d'une infection bactérienne sévère des poumons qui peut parfois prendre la forme d'une pneumonie à évolution plus ou moins sévère. Dans 5 % à 10 % des cas, les malades décèdent, malgré un traitement antibiotique.

Les Légionelles sont naturellement présentes dans presque tous les milieux aqueux ou humides et prolifèrent particulièrement bien dans les réseaux d'eau manquant de renouvellement et pour lesquels la température oscille entre 25°C et 45°C (conduites d'eau sanitaires, robinets et pommeaux de douches, bains à remous, installations de traitement d'air, etc.). L'infection se produit par l'inhalation des gouttelettes d'eau contaminées (aérosols) et touche principalement les personnes âgées et/ou immunodéprimées. Si elles sont ingérées par voie digestive, les légionelles sont en revanche inoffensives.

La situation épidémiologique en Suisse concernant la légionellose est préoccupante, en effet un doublement des cas a été constaté entre 2008 et 2018 dont 90 % avec hospitalisation. Le canton de Genève était le deuxième canton le plus touché en 2018 avec un taux moyen de plus de 6.46 cas pour 100'000 habitants par an.

Face au constat de cette situation épidémiologique préoccupante, les chimistes cantonaux romands ont décidé d'organiser depuis 2018, des campagnes intercantionales de contrôle des eaux de douches dans les établissements à risque avec une population dite « sensible » compte tenu de leur âge avancé et/ou de la fragilité de leur santé, c'est-à-dire les établissements médicaux-sociaux (EMS) ou les hôpitaux. En 2020, la campagne a été interrompue en raison de la situation pandémique puisque l'accès à ce type d'établissements était impossible en raison des mesures sanitaires imposées. Au final, seuls 16 prélèvements ont pu être effectués et tous se sont avérés conformes.

Il faut par ailleurs souligner l'étroite et excellente collaboration entre le service du médecin cantonal (SMC) et le SCAV pour cette thématique. En effet, le SMC mandate le service plusieurs fois par année afin d'effectuer des prélèvements chez des particuliers ayant développé une légionellose. Jusqu'à présent aucun résultat non conforme ne s'est relevé chez des particuliers.

4. Analyses chimiques

Les analyses chimiques regroupent 3 laboratoires du SCAV qui effectuent des contrôles sur des sujets extrêmement variés ayant pour but de s'assurer de la sécurité des denrées alimentaires et des objets usuels et de lutter contre la fraude. 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. Malgré les contraintes liées au COVID-19 et le confinement qui nous a contraint de fermer les laboratoires pendant plusieurs semaines, ce sont près de 4'000 échantillons qui ont été contrôlés dans le cadre de 60 campagnes genevoises ou romandes.

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 300 échantillons genevois ont pu faire l'objet de contrôles dans le cadre de campagnes proposées par nos homologues romands sur des thématiques non couvertes par nos laboratoires.

Le tableau ci-après donne un aperçu des activités de l'année 2020 et des principales thématiques qui ont été abordées et fait l'objet de campagnes spécifiques. Certaines d'entre elles sont développées de manière plus détaillée dans les chapitres qui suivent.

➤ Résumé de l'activité 2020 par thématique

| Thématique | Nb Camp. / Nb Ech. / % NC* |
|--|----------------------------|
| • Les allergènes (lait, arachides, lysozyme, gluten) | 3 / 226 / 10 % |
| • L'authenticité (fraises, miels, huiles, viandes poulet, espèces, OGM) | 12 / 313 / 8 % |
| • La composition (sucres, alcools, teneur en eau, MG, CBD/THC, colorants, édulcorants, huiles de frites) | 10 / 383 / 11 % |
| • Les contaminants (radioactivité, alcaloïdes, arsenic, métaux lourds, médicaments, pesticides, perchlorate, PCB, dioxines, mycotoxines) | 20 / 1749 / 2 % |
| • L'eau (potabilité, cyanobactéries, aniline, eaux crèches, SIG) | 6 / 181 / 0 % |
| • Les objets usuels (PPD ds henné, perturbateurs endocriniens ds vaisselles végétales, chrome VI ds cuirs, métaux ds bijoux, bore ds slimes, nitrosamines et antimicrobiens ds cosmétiques) | 8 / 492 / 22 % |

* Nombre de campagnes / Nombre d'échantillons / % d'échantillons non conformes

En raison de l'annulation de certaines campagnes principalement en raison de la fermeture de nombreux commerces, une partie de l'activité des laboratoires s'est reportée le travail de recherche et développement de nouvelles méthodes de contrôles. Ce travail permanent est indispensable pour maintenir et améliorer les compétences scientifiques tout en élargissant le champ des contrôles officiels aux nouvelles problématiques.

Notamment en lien avec la crise liée à la présence de chlorothalonil dans l'eau potable (voir chapitre 2. Eau potable), un intense travail de développement a été effectué pour détecter de nouveaux contaminants dans l'eau potable dont l'ensemble des métabolites pertinents du chlorothalonil ou encore les toxines d'algues. Dans le domaine des allergènes à déclaration obligatoire, une nouvelle méthode d'analyse basée sur l'analyse de protéines par LC-MSMS a été développée permettant ainsi de dépister plus d'une dizaine d'aliments allergènes en une seule analyse ce qui permettra des contrôles beaucoup plus larges et un gain de temps considérable.

Le domaine des objets usuels à quant à lui travaillé à la mise en place d'un nouvel appareil d'analyse qui sera dédié entre autre à l'analyse de substances interdites ou réglementées, les perturbateurs endocriniens ou encore les substances CMR (Cancérigène Mutagène Reprotoxique) dans les cosmétiques et les « Food Contact Material » autrement dit les matériaux destinés à un usage alimentaire. A noter encore que la plateforme mise en place en 2019 pour vérifier la sécurité des jouets a pu être complétée avec la mise en place de tests de résistance au choc et à la chute. Ces tests standardisés ont pour but de vérifier dans des conditions définies, qu'aucune petite pièce ne peut se détacher d'un jouet et entraîner un risque d'étouffement pour les enfants. Certaines de ces nouvelles méthodes ont déjà été utilisées dans des campagnes de contrôle en 2020 ou le seront en 2021.

Certaines des campagnes 2020 sont détaillées ci-après avec pour les denrées alimentaires, les catégories authenticité et fraudes, recherche de contaminants et analyses de composition et pour les objets usuels, les FCM, les jouets, les cosmétiques et les objets entrant en contact avec la peau.

4.1 Denrées alimentaires

➤ Authenticité et fraudes

Le contrôle de l'authenticité des denrées alimentaires fait l'objet d'une attention particulière de la part du SCAV. D'une part, une denrée alimentaire adultérée peut représenter un risque pour le consommateur, notamment si l'adultérant est dangereux pour la santé ou s'il n'est pas déclaré comme ingrédient. D'autre part, les consommateurs sont exigeants vis-à-vis des produits qu'ils achètent, surtout s'ils ont payé une plus-value pour un produit authentique et/ou de qualité supérieure. La lutte contre les fraudes et les tromperies est par conséquent un des domaines qui a fortement évolué durant ces dernières années, et qui représente une part d'activité importante des laboratoires du SCAV.

Cette année encore, les fraises produites en Suisse, ont été la cible de nombreux contrôles d'authenticité. La « signature isotopique » de l'oxygène présent dans l'eau contenue dans les fraises nous a permis de vérifier si les fraises « Suisse » l'étaient bel et bien. Ce type de contrôles assure également aux producteurs du pays qu'il n'y a pas de concurrence déloyale et garantit au consommateur que le prix associé aux produits locaux de qualité correspond bien à la réalité. Aucune tromperie quant à l'origine géographique déclarée n'a été identifiée lors de ces contrôles.

En utilisant des techniques similaires et en incluant des isotopes du carbone, l'authenticité géographique des poulets suisses a pu être contrôlée auprès des grands producteurs et grands distributeurs. Fort heureusement, aucune tromperie n'a été mise en évidence.

Les isotopes du carbone, la teneur en eau et la distribution des différents sucres dans les miels suisses ont également été analysés afin de vérifier leur authenticité. Dans ce cas également, aucune tromperie n'a été mise en évidence.

Le laboratoire a également analysé la répartition en acides gras des huiles de courge, de noix et de noisettes afin de vérifier si cette dernière était en accord avec la composition attendue pour ces espèces végétales respectives. Tous les échantillons analysés étaient dans la fourchette attendue et aucune contestation n'a été prononcée.

Les campagnes d'identification des espèces animales ont donné comme chaque année beaucoup de travail. Les non-conformités étaient très variées, comme des cas de confusion d'espèces, d'absence de déclaration ou encore de problème de contamination dont voici quelques exemples qui ont été mis en évidence :

- kebab d'agneau ne contenant que du bœuf,
- boulettes de porc et de poulet contenant également de la viande de bœuf et de dinde,
- lasagne maison bœuf et porc contenant également de la viande de canard et de chevreuil,
- civet de chevreuil qui ne contient que de la viande de cerf et de wapiti,
- viande de cheval ou de porc non déclarée dans des merguez,
- pâté en croute de cerf contenant près de 20 % de poulet.

| Authenticité et fraudes | Nombre d'échantillons | Nombre (%) d'échantillons non conformes |
|--|------------------------------|--|
| Authenticité géographique des fraises suisses | 42 | 0 |
| Authenticité géographique des poulets suisses | 56 | 0 |
| Authenticité des miels suisses | 17 | 0 |
| Authenticité des huiles de noisettes, noix et pépins de courge | 34 | 0 |
| Identification des espèces animales | 102 | 14 (14 %) |
| Recherche d'OGM | 46 | 0 |
| Déclaration de la matière grasse et consistance des fromages | 12 | 6 (50 %) |

➔ **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 2020, ce sont plus de 1'700 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 aliments pour bébés ou l'eau.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2020, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre d'échantillons présentant des non-conformités.

| Thèmes | Nombre d'échantillons | Nombre de non conformes |
|---|-----------------------|-------------------------|
| Pesticides dans les fruits et légumes frais | 686 | 14 |
| Pesticides dans l'origan séché | 22 | 2 |
| Pesticides dans les thés et infusions | 36 | 0 |
| Pesticides dans le riz | 82 | 8 |
| Médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale | 565 | 5 |
| Arsenic dans le riz et les produits à base de riz | 87 | 0 |
| Métaux dans les laits en poudre | 31 | 0 |
| Mercure dans les produits valaisans | 20 | 0 |
| Mercure dans les poissons | 62 | 3 |
| Alcaloïdes pyrrolizidiniques et authenticité de l'origan | 22 | 0 |
| Alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les thés de Noël | 39 | 1 |
| Mycotoxines dans les fruits secs | 30 | 0 |
| PCB, dioxines et furanes dans les fromages | 15 | 0 |

Les résultats des analyses se sont avérés globalement bons et la grande majorité des échantillons contrôlés était conforme aux normes en vigueur. Certains aspects particuliers sont détaillés dans les paragraphes suivants.

Dans le domaine de l'analyse des **résidus de pesticides**, plus de 680 fruits et légumes ont été contrôlés en 2020. 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 |
|---|-----------------------|-------------------------|
| Baies (framboises, myrtilles, fraises...) | 67 | 3 |
| Fruits à noyau | 64 | 0 |
| Fruits à pépin | 1 | 0 |
| Agrumes | 49 | 0 |
| Fruits exotiques | 82 | 7 |
| Légumes-feuilles | 90 | 0 |
| Légumes-fruits (tomates, concombres, courgettes, aubergines...) | 142 | 1 |
| Fines herbes (persil, coriandre, basilic...) | 44 | 4 |
| Légumes-tiges (poireaux, bettes...) | 32 | 1 |
| Légumes-bulbes (oignons, ail...) | 11 | 0 |
| Légumes-tubercules (pommes-de-terre, panais, raves...) | 88 | 1 |
| Légumineuses | 11 | 0 |
| Chicorées | 5 | 0 |
| TOTAL | 686 | 17 (2.5%) |

Le taux de non-conformité de 2.5 % concernant les pesticides est en adéquation avec les résultats des années précédentes et montre que globalement les fruits et légumes disponibles dans les commerces genevois sont de qualité satisfaisante mais qu'une surveillance du marché reste primordiale. Les fruits exotiques montrent un taux de non-conformité élevé : 8.5 %. Ces denrées étaient déjà surveillées de près en 2019 et 2020, elles le seront encore plus en 2021, le taux de non-conformité ayant presque doublé entre 2019 et 2020.

En parallèle de ces analyses de fruits et légumes, le SCAV a à nouveau mené des analyses en 2020 pour surveiller la contamination en pesticides des **riz**. En effet, en 2019, 50 % des échantillons de riz testés contenaient un ou plusieurs pesticide(s) au-delà des valeurs maximales autorisées. En 2020, deux campagnes spécifiques sur le riz ont été menées. La première a eu lieu en février et mars 2020, sur des prélèvements effectués dans les grandes surfaces. Sur 45 échantillons, 2 se sont révélés non conformes, soit 4.4 %. Une seconde campagne aux frontières a été réalisée en collaboration avec les douanes au mois de juin. Elle a ciblé les importations directes depuis l'Asie. Sur 37 échantillons, 6 se sont avérés non conformes, soit 16 %. Cette denrée reste à surveiller étroitement.

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 2020, cela a représenté près de 100 échantillons.

Le contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires végétales à Genève restera une priorité du SCAV en 2021, ceci d'autant plus que le SCAV a été désigné **laboratoire national de référence** pour ce domaine pour une durée de 4 ans à compter de janvier 2018.

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 200 substances, comprenant entre autres, des antibiotiques, des antiparasitaires et des anti-inflammatoires. Dans ce cadre, le SCAV a été mandaté par l'OSAV pour la réalisation d'une partie du programme national de surveillance des substances étrangères (NFUP). En 2020, ce sont 415 échantillons d'œufs, laits, viandes et abats de production indigène, prélevés dans toute la Suisse, qui ont été contrôlés. 95 % des échantillons ne contenaient aucun des médicaments vétérinaires recherchés, 4 % en contenaient mais en dessous des limites légales et 1 % des échantillons se sont révélés non conformes (3 poissons, 1 lait et 1 foie). Les substances retrouvées comprenaient des antibiotiques (sulfamidés, quinolones, bêta-lactames et tétracyclines), des anesthésiques (procaïne et lidocaïne), des anthelminthiques (benzimidazoles), un anti-inflammatoire (kétoprofène) et un coccidiostatique (salinomycine). Le faible taux de non-conformité est satisfaisant et confirme une fois de plus la qualité de la production suisse.

Le contrôle des **métaux lourds** dans les denrées alimentaires reste une priorité en raison de la **toxicité élevée** de certains éléments. Plusieurs campagnes d'analyses ont été réalisées sur cette thématique cette année. Ainsi, une recherche d'arsenic inorganique sur 87 échantillons de riz et produits à base de riz, incluant des galettes, gâteaux, farines et des produits pour nourrissons, a été entreprise.

L'arsenic, métalloïde toxique naturellement présent dans les roches peut contaminer la chaîne alimentaire via l'activité humaine telle que les rejets industriels ou l'utilisation de certains pesticides dans l'agriculture. L'arsenic peut former des composés organiques et inorganiques mais ce sont les espèces inorganiques, arsénite (AsIII) et arséniate (AsV), qui sont hautement toxiques et carcinogènes pour l'être humain, particulièrement les enfants.

Des préoccupations ont récemment été exprimées au sujet de l'exposition chronique à de faibles doses d'arsenic, provenant en particulier des espèces inorganiques de cet élément. Le riz fait partie des principales sources alimentaires de ce métal. Une méthode de spéciation de l'**arsenic** par LC-ICP-MS dans les produits à base de **riz** a ainsi été développée au laboratoire pour séparer les espèces inorganiques et organiques de ce métal.

Si aucun dépassement de valeur maximale autorisée n'a été constaté, 72 % des échantillons contenaient une somme d'espèces inorganiques égale ou supérieure à la moitié de la valeur maximale autorisée.

En parallèle d'une campagne d'analyse microbiologique, la recherche de **métaux lourds** réglementés (plomb et cadmium) a été réalisée dans des **préparations pour nourrissons**, denrées alimentaires très sensibles en raison de la fragilité des consommateurs auxquels elles sont destinées. Aucun dépassement de valeur maximale n'a été constaté pour les métaux précités sur les échantillons analysés, ce qui est rassurant.

Enfin, une campagne dédiée au dosage du **mercure** dans certaines espèces de **poissons** prédatrices, telles que les thons, espadons ou marlins, capables d'accumuler et fixer ce métal très toxique en grande quantité. La recherche a également été étendue à d'autres espèces moins communes telles que les homards nord-américains (en raison d'alertes provenant d'autres pays) ou de poissons pour carpaccio ou sushi tels que saumon ou daurade. Les non-conformités observées ont révélé des dépassements importants des valeurs maximales admises notamment pour des échantillons d'espadon ou de thon.

Des contaminants issus de plantes ont également été recherchés dans différentes denrées alimentaires. Une famille de toxines, appelée alcaloïdes pyrrolizidiniques, a ainsi été recherchée dans de l'origan séché et dans des infusions de plantes, y compris les « *infusions de Noël* ». Des traces de ces toxines ont été retrouvées dans certains échantillons d'origan. Mais compte tenu des faibles quantités de ces herbes séchées consommées habituellement lors d'un repas, aucune mise en danger des consommateurs n'était à craindre. Par contre, une infusion contenant un mélange de plantes (dont de la camomille) était fortement contaminée par de telles toxines. Une tasse de boisson préparée avec 2 g d'infusion contenait ainsi plus de 20 µg de lasiocarpine et de lasiocarpine-N-Oxide. Or, les études toxicologiques actuelles montrent qu'un risque pour la santé ne peut être exclu avec une consommation journalière de 1.4 µg de ces alcaloïdes. Le produit en question a dès lors été retiré du commerce.

➡ **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 correspondre à la réalité. La présence d'allergènes non déclarés a également été contrôlée dans de nombreuses denrées alimentaires compte tenu du risque élevé encouru par le consommateur allergique.

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 tel que les fruits à coque dure, les arachides, le lait et les œufs est régulièrement contrôlée. L'association des chimistes cantonaux de Suisse (ACCS) a cette année décidé de mener une campagne nationale sur les allergènes lait et arachide.

A cet effet, 130 denrées alimentaires préemballées ont été prélevées en Suisse romande et analysées par le SCAV Genève. Dans trois cas, les analyses ont permis de démontrer la présence de lait non déclaré dans la liste des ingrédients. Les teneurs mesurées et les informations obtenues auprès des fabricants ont montré qu'il s'agissait bien d'un ingrédient non déclaré et pas d'une contamination involontaire. Alors que dans deux cas il s'agissait de denrées fabriquées dans de petites structures et vendues à l'échelle locale, un produit issu de la grande distribution a également été contesté. Ce dernier a fait l'objet d'un rappel et d'une mise en garde publique via un communiqué de presse de l'OSAV. Les quatre autres produits ont été immédiatement retirés de la vente. Aucun échantillon n'a révélé la présence d'arachide non déclarée.

Le **lysozyme** est un additif de la catégorie des conservateurs également connu sous le nom de E1105. Il est utilisé dans des fromages à pâte extra-dure notamment. Dans ce cas, il doit être déclaré comme ingrédient et aussi comme allergène car il est extrait du blanc d'œuf. Pour cette raison, 47 échantillons de fromages à pâte extra-dure suisses et étrangers sans lysozyme déclaré ont été contrôlés. Alors que la majorité des fromages étaient conformes, un fromage italien contenant du lysozyme non déclaré a tout de même été retrouvé. L'échantillon a été contesté et la marchandise restante retirée de la vente.

Lorsque les inspecteurs du SCAV effectuent des contrôles d'hygiène dans les restaurants, ils prélèvent aussi des denrées alimentaires estampillées « **sans gluten** » fabriquées artisanalement. Ces dernières années, beaucoup de ces échantillons ne respectaient pas les exigences légales pour une telle mention, soit moins de 20 mg de gluten par kg de denrée. En 2020, seulement 8 échantillons ont été prélevés, et tous respectaient la législation quant à leur teneur en gluten.

La conservation inappropriée de poissons tels que le thon, l'espadon ou les sardines peut conduire à la formation d'histamine, molécule qui peut provoquer des réactions de type allergique. Ainsi, deux échantillons parmi les 43 prélevés lors de contrôles d'hygiène contenaient des teneurs en histamine supérieures aux normes légales.

Des campagnes de contrôles relatives à la déclaration nutritionnelle en termes de **sucre**, de **matière grasse**, de **protéines** et d'**alcool** ont été menées afin de s'assurer que les valeurs indiquées correspondaient à la réalité. Ainsi, la teneur en matières grasses a été contrôlée dans des chips, la teneur en sucre et en protéines dans des céréales de petit-déjeuner et le taux d'alcool dans des vins genevois, du whisky et du bourbon. Les résultats de ces campagnes sont globalement très satisfaisants. Quelques non-conformités mineures dues à des écarts trop élevés entre les valeurs indiquées et les valeurs mesurées ont été prononcées, et les producteurs et importateurs respectifs ont été priés de corriger ces défauts.

Les **compléments alimentaires**, en particuliers ceux avec des allégations de santé de type « brûleurs de graisse » (*fat burners*) sur des plateformes de vente en ligne ont fait l'objet de nombreux contrôles. En effet, l'utilisation d'allégations de santé (par exemple « source d'acides gras omega-3 ») et d'allégations nutritionnelles (par exemple « la biotine contribue à un métabolisme énergétique normal ») pour les denrées alimentaires ne sont pas autorisées, sauf si elles ont été spécifiquement autorisées par l'OSAV ou prévues dans la législation.

A noter que ceci est également valable pour la publicité et le descriptif accompagnant les denrées alimentaires, y compris les plateformes de vente sur internet. De plus, il n'est pas rare que les compléments alimentaires puissent contenir des plantes médicinales, voire des médicaments, ce qui est totalement interdit. Finalement, la liste des ingrédients mentionne souvent la présence d'extraits de plantes qui sont des nouvelles sortes de denrées alimentaires et doivent dès lors être au bénéfice d'une autorisation de la Suisse ou de l'Union européenne afin d'en garantir l'innocuité vis-à-vis de la santé des consommateurs.



Exemples de compléments alimentaires (photo d'illustration).

En 2020, 27 produits de ce type ont été prélevés via des plateformes de vente sur internet ou dans des magasins spécialisés et tous se sont avérés non conformes !

Les motifs de contestations sont quelquefois très mineurs, tels que l'étiquette qui n'est pas rédigée dans une langue nationale ou l'absence de certaines mentions obligatoires telles que « tenir hors de portée des enfants ». Néanmoins, plus de la moitié des produits contenaient des nouvelles sortes de denrées alimentaires soumises à autorisation, donc des ingrédients dont l'innocuité sur la santé n'était pas garantie.

Plus grave, trois produits contenaient des plantes dont l'utilisation en tant que denrée alimentaire était spécifiquement interdite, soit des extraits de feuilles de *Gymnema sylvestre* et de la *Pausinystalia yohimbe*. Finalement, d'autres étaient contaminés avec des résidus de substances médicamenteuses. Les concentrations de ces dernières étant très faibles, aucun danger aigu pour la santé n'était fort heureusement à craindre. Néanmoins, la présence de ces contaminants témoigne du peu de soin et de la qualité médiocre des processus de fabrications de ce type de denrées.

Pour finir, le laboratoire a contrôlé la qualité des **huiles de friture** dans les restaurants du canton. Les contrôleurs et inspecteurs du SCAV ont effectué sur place 1'232 tests de dépistage de la qualité de l'huile lors de leurs inspections. A 82 reprises, le test indiquait que l'huile était déjà dégradée et un prélèvement a donc été effectué en vue d'une analyse de confirmation au laboratoire. Sur les 82 prélèvements d'huile rapportés au laboratoire, 67 se sont avérés non conformes en raison d'une teneur en fraction polaire trop élevée.

Le tableau ci-dessous résume les analyses de composition effectuées au SCAV en 2020.

| Thèmes | Nombre d'échantillons | Nombre de non conformes |
|---|---------------------------------------|-------------------------|
| Allergènes lait et arachide non déclarés dans les denrées alimentaires transformées | 130 | 3 |
| Lysozyme dans les fromages à pâte extra-dure | 47 | 1 |
| Histamine dans les thons, sardines et maquereaux | 43 | 2 |
| Gluten dans les produits artisanaux sans gluten | 6 | 0 |
| Sucres et teneur en protéines dans les céréales de petits déjeuners pour enfants | 55 | 1 |
| Teneur en matières grasses des chips et chips allégées | 30 | 2 |
| Sucres résiduels, sulfites et alcool dans le vin genevois | 41 | 1 |
| Teneur en alcool et alcool supérieurs dans les whiskys et bourbons | 51 | 1 |
| Teneur en eau des bolets et morilles séchés | 39 | 0 |
| Cannabinoïdes dans les denrées alimentaires | 8 | 3 |
| Principes actifs et adultérants dans les compléments alimentaires | 27 | 27 |
| Qualité des huiles de friture | Contrôlées dans les restaurants | 1'232 |
| | Prélevées pour analyse au laboratoire | 82 |

4.2 Objets usuels

Un objet usuel est défini comme un objet destiné à entrer en contact avec la peau, les muqueuses ou avec des denrées alimentaires (vaisselle, emballages alimentaires). En raison de la potentielle source d'exposition de l'organisme via tous ces objets, le SCAV priorise la recherche de molécules toxiques représentant un danger pour la santé : 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 2020, 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 |
|--|-----------------------|-----------------------------|
| Perturbateurs endocriniens issus de contenants « végétaux » pour contact alimentaire (incluant mélamine et formaldéhyde) | 88 | 16 (18 %) |
| Photoinitiateurs issus des encres d'emballage | 68 | 0 |
| Sécurité des jouets destinés aux enfants de moins de 36 mois - tests mécaniques | 105 | 0 |
| Analyse du bore dans les slimes | 41 | 6 (15 %) |
| Nitrosamines dans les produits de maquillage pour les yeux | 65 | 10 (15 %) |
| Chrome VI et isothiazolinones dans les articles en cuir | 63 | 19 (30 %) |
| Recherche de métaux dans les bijoux | 130 | 38 (30 %) |
| p-Phénylènediamine (PPD) dans les hennés | 20 | 6 (30 %) |

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

Les **matériaux en contact avec les denrées alimentaires** sont susceptibles de céder des substances indésirables aux aliments. Dans ce contexte, une campagne intercantonale dédiée à la recherche de **perturbateurs endocriniens et/ou de substances CMR** issus de matériaux jetables ou réutilisables dits « végétaux » (bambou, palmier, cellulose, canne à sucre, cire d'abeille, écorce de maïs, etc.) a été réalisée.

Les contenants alimentaires dits « végétaux » sont généralement composés de parties plastiques pour assurer une rigidité ou éviter d'être perméables aux denrées alimentaires qu'ils contiennent. Ils peuvent donc contenir des additifs ou des composés de synthèse pouvant migrer dans le contenu alimentaire et susceptibles d'engendrer des perturbations du système hormonal.

Parmi ces contenants, la mode des matériaux biosourcés a fait apparaître sur le marché beaucoup de vaisselles de type **bambou** dont la **dénomination suggère une nature entièrement végétale**.

Malheureusement, beaucoup d'articles destinés au contact avec des denrées alimentaires estampillés « naturels » sont en réalité obtenus à partir d'un mélange de fibres végétales avec une résine plastique à base de mélamine-formaldéhyde.

Ce type de polymère a la propension à libérer certaines molécules nocives qui le composent, la mélamine et/ou le formaldéhyde, lorsqu'il est chauffé ou mis en contact avec certaines denrées acides. Le formaldéhyde est classé par le Centre international de recherche sur le cancer (CIRC) comme « **substance cancérogène avérée pour l'homme** » depuis 2004 alors que la mélamine est susceptible d'entraîner des lésions rénales.



Après migration avec un ou plusieurs simulants alimentaires appropriés dans des conditions d'utilisation prévues par le fabricant (température, temps de contact, etc.), un dépistage ciblé sur une quarantaine de perturbateurs endocriniens réglementés ou sujets à controverse (des bisphénols, alkylphénols, phtalates, amines, etc.) a été réalisé. Selon le type de matériau reçu, une recherche de formaldéhyde et de mélamine a été additionnée.

Dans le cas d'objets réutilisables, 3 contacts successifs sont effectués sur chaque objet et chaque simulant, et la conformité est contrôlée sur la base du niveau de migration constaté lors du troisième essai. Pour les objets à usage unique, seul un contact est effectué sur chaque objet et chaque simulant. La recherche de perturbateurs endocriniens n'a pas révélé de non-conformité pour les molécules réglementées même si le nombre de substances par objet n'est malheureusement pas pris en compte dans les règlements (effet cocktail).

En revanche, des dépassements importants de formaldéhyde et/ou de mélamine ont été constatés sur une grande partie des objets **réutilisables estampillés « bambou »** donnant lieu à un **pourcentage élevé de contestation**. Ces objets majoritairement destinés aux enfants ont tous été retirés du marché.

Ces résultats sont en adéquation avec les analyses réalisées dans d'autres pays et relayées par le système européen d'alerte rapide pour les produits non alimentaires dangereux (RAPEX - Rapid alert system for dangerous non-food products). Il est également important de rappeler qu'il faut respecter scrupuleusement les conditions d'utilisation prévues par les fabricants pour l'utilisation de ces objets (température maximale, passage ou non au lave-vaisselle, au micro-ondes, temps de contact, etc.).

Enfin, une campagne consacrée à la recherche de **photoinitiateurs** a été entreprise cette année. Les photoinitiateurs (PI) sont des molécules utilisées pour amorcer la réaction de séchage sous UV des encres utilisées dans les emballages. En raison de leur volatilité, ils sont susceptibles de migrer dans les denrées alimentaires et de les contaminer. Une soixantaine de molécules pour la plupart présentant une toxicité avérée a été recherchée sur un grand nombre de denrées alimentaires possédant un emballage imprimé. La situation a été jugée très rassurante car aucun dépassement des valeurs maximales n'a été constaté.

➔ **Jouets**

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

Une campagne d'analyse menée en 2019 sur la recherche de **bore dans les slimes** et pâtes à modeler ayant révélé un taux de non-conformité élevé pour les slimes, la surveillance de ce type de jouet a été poursuivie cette année.

Les slimes sont des jouets mous et colorés, revêtant un aspect plus ou moins visqueux selon leur fabrication. L'élasticité de la pâte est obtenue à partir de bore, généralement sous forme d'acide borique, qui est ajouté à d'autres ingrédients lors de conception. L'acide borique et ses dérivés ne doivent pas être manipulés par des enfants de manière répétée. En effet, ces composés nocifs pour la fertilité et le développement embryonnaire ne doivent pas être utilisés en dehors des usages pour lesquels ils sont commercialisés, et ce d'autant plus que les quantités utilisées lors de la fabrication de slime sont souvent plus importantes que celles recommandées. Pour ces raisons, le bore fait partie des substances chimiques dont la migration est règlementée dans les jouets.

Les valeurs limites à ne pas dépasser diffèrent selon la matière du jouet et sa catégorisation :

- catégorie I : matière de jouet sèche, friable, poudreuse ou souple,
- catégorie II : matière de jouet liquide ou collante.

Les deux photos ci-dessous illustrent très bien la différence de catégories rencontrées.



Pâte à modeler de type I



Slime de type II

Les deux catégories possèdent une limite de migration différente pour le bore, la plus basse étant attribuée à la catégorie II :

- catégorie I : limite de migration de 1'200 mg/kg,
- catégorie II : limite de migration de 300 mg/kg.

La catégorisation de ce type de jouet est donc primordiale pour se prononcer sur la conformité du jouet étant donné la grande différence de taux de bore admis entre les deux catégories.

Ainsi, 41 échantillons de slimes ont été analysés et 6 échantillons (**15 %**) **ont été contestés et retirés du commerce** car ils présentaient une valeur de migration de bore trop élevée. Ces résultats sont en adéquation avec les analyses réalisées dans d'autres pays et relayées par le système européen d'alerte RAPEX. Il convient de relever que de nombreux produits étaient conformes à la législation démontrant ainsi la possibilité de produire des slimes selon de bonnes pratiques de fabrication.

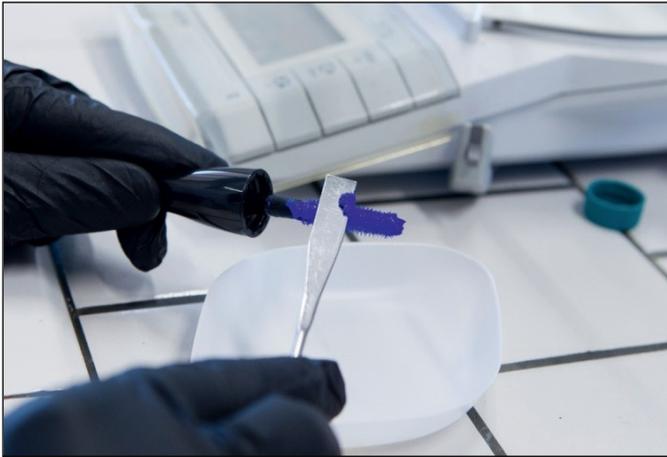


Nous recommandons aux utilisateurs de bien se laver les mains après avoir manipulé ce type d'objet mais également d'éviter fortement de créer du slime « maison » à l'aide de tutoriels disponibles sur internet. En effet la source de bore nécessaire à la synthèse du slime est contenue dans des produits ménagers, tels que de la lessive ou du produit vaisselle, qui ne sont pas destinés à être en contact prolongé sur la peau car ils contiennent d'autres substances très allergisantes.

Une campagne d'analyse intercantonale portant sur la **résistance mécanique** de plus d'une centaine de jouets destinés aux enfants de moins de 36 mois a été entreprise. Lors des essais réalisés, les jouets doivent présenter une résistance suffisante aux contraintes auxquelles ils sont soumis lors de leur utilisation sans risque de provoquer des blessures par rupture ou de risque d'étouffement pour de jeunes enfants. Ainsi, le détachement de petites pièces, à la suite des essais réalisés, pourrait engendrer **une suffocation** pour de jeunes enfants. Plusieurs aspects sont ainsi contrôlés tels que la résistivité des petites pièces susceptibles de se détacher soit après une contrainte d'**étirement** mais également à la suite des tests de **chutes** ou **chocs** répétés.

La situation a été jugée très rassurante car **tous les jouets contrôlés** se sont révélés **conformes** à la législation en vigueur.

➔ Cosmétiques



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

Parmi ces substances, **les nitrosamines** sont parfois produites dans les cosmétiques de manière non intentionnelle et se forment par réaction chimique entre différents ingrédients. De par leur potentiel cancérigène, leur présence dans les produits cosmétiques doit être minimisée au maximum.

Une campagne d'analyse de ces nitrosamines a été entreprise sur des produits de maquillage pour les yeux comprenant des mascaras, des eye-liners et des fards à paupière.

Des teneurs élevées en nitrosamines ont été retrouvées dans des produits d'origines très variées (industrie du luxe, grande distribution, enseignes à bas prix) et concernaient des mascaras ou des liners. La concentration maximale en nitrosamine retrouvée dans un mascara était de plus de 100 fois la valeur décisionnelle traduisant un problème évident au niveau des pratiques de fabrication car un grand nombre de produits de même type sur le marché étaient totalement exempts de ces substances.

Dans le cadre de la collaboration romande, une campagne a pu être réalisée pour rechercher la présence de **p-Phénylènediamine (PPD)** dans les produits au henné pour la coloration des cheveux. Cette substance, rajoutée dans les hennés dans le but de les rendre plus foncés, a un potentiel allergisant très important et est strictement réglementée. Sur les 20 échantillons contrôlés, 8 contenaient du PPD dont 2 au-delà de la concentration maximale admise fixée à 2 mg/kg. Ces 2 produits ont fait l'objet d'une décision immédiate de retrait du commerce. 4 autres hennés ont fait l'objet de contestation pour des problèmes d'informations et d'étiquetage.

Les **produits cosmétiques éclaircissants** sont rigoureusement réglementés et leur utilisation est devenue très populaire. Si la plupart des produits vendus dans les commerces du canton contiennent des substances autorisées et respectent les exigences légales, ce n'est pas toujours le cas pour les produits importés. Certains producteurs étrangers n'hésitent pas à utiliser des molécules plus puissantes voire interdites au sein de leurs produits pour renforcer les propriétés éclaircissantes mais augmentant les dangers pour la santé. L'utilisation fréquente de ces produits peut ainsi engendrer des effets indésirables plus ou moins graves tels que irritations, dermatites, dépigmentation inégale et irréversible, sensations de piqûres, brûlures ou encore apparition de tâches plus sombres (ochronose).

Parmi les substances à risque, l'hydroquinone et l'acide kojique sont les plus fréquemment rencontrées. Si l'**hydroquinone** est strictement interdite dans les produits cosmétiques, la commercialisation de produit contenant de l'**acide kojique** est autorisée pour autant que la concentration maximale n'excède pas 1 % et que l'importateur ne soit en mesure de **fournir un dossier de sécurité** démontrant l'innocuité de ce produit. Si ces deux conditions ne sont pas remplies, l'ancien droit prévaut jusqu'en avril 2021, interdisant également l'utilisation de cette substance dans les produits cosmétiques.

Enfin, il faut noter que la présence d'allergènes interdits dans les cosmétiques « sans rinçage », tels que la méthylisothiazolinone (MI) ou la methylchloroisothiazolinone (MCI) est régulièrement constatée.

Ainsi, une **collaboration avec les douanes de Genève-Aéroport** a permis de contrôler plusieurs colis contenant des produits éclaircissants. Un grand nombre de crèmes, lotions, savons, sérums ont été contestés, séquestrés puis détruits représentant une **masse totale de plusieurs centaines de kg et de milliers de produits cosmétiques éclaircissants** qui tentaient d'entrer illégalement sur le territoire.

Parmi les infractions constatées, la majorité concernait la présence de substances interdites telles que l'hydroquinone. Une grande partie des produits contenaient également de l'acide kojique sans présence d'un rapport de sécurité du produit. Enfin, il faut noter que l'ensemble des produits contrôlés n'étaient pas conformes du point de vue de l'étiquetage avec souvent l'absence de liste d'ingrédients et/ou la présence d'allégations de santé rigoureusement interdites dans les produits cosmétiques.

➔ **Objets entrant en contact avec la peau**



Les objets en contact avec la peau sont une cible d'objets particulièrement contrôlés car ils peuvent contenir des allergènes puissants susceptibles d'engendrer de fortes réactions dermatologiques. Parmi les substances **allergisantes**, le **chrome hexavalent, Cr(VI)** a été ciblé. Ce composé est un résidu indésirable du processus de tannage minéral des peaux de cuir aux sels de chrome trivalent, Cr(III), et peut provoquer des allergies de contact allant de la simple démangeaison à des brûlures et des difficultés respiratoires pour les personnes les plus sensibles.

Ce problème est malheureusement récurrent et peut toucher l'ensemble de la population du fait de l'exposition importante à ces objets divers (chaussons pour nourrissons, chaussures, gants, bracelets de montre, vêtements, chapeaux, etc.).

Les objets contestés ont mis en évidence un taux de non-conformité très important de 30 % ainsi que des concentrations de Cr(VI) très élevées avec des dépassements allant jusqu'à 17 fois la valeur légale autorisée. Ces produits ont été immédiatement retirés du marché suisse.

La recherche d'une autre classe de composés, les **isothiazolinones**, a également été entreprise dans tous ces articles en cuir. Les isothiazolinones sont des conservateurs utilisés dans les produits cosmétiques dans lesquels, en raison d'un **pouvoir allergisant reconnu**, ils sont strictement réglementés. De par leurs propriétés antifongiques et bactéricides, ces substances sont également utilisées dans les produits manufacturés tels que les peintures à l'eau, les détergents ménagers, les articles en cuir et les textiles dans lesquelles elles ne sont pas réglementées. De plus en plus de cas signalés de dermatites de contact causés par certaines de ces substances sont décrits dans la littérature ce qui nous a conduit à faire un état des lieux sur la présence de ces substances dans les articles en cuir.

Les résultats ont montré que **77 %** des échantillons contrôlés contenaient au moins un des dérivés isothiazolinone et que **l'octylbenzothiazolinone** est la molécule la plus fréquemment rencontrée avec des valeurs parfois élevées (plusieurs centaines de mg/kg). Plusieurs échantillons contenaient plusieurs substances de cette famille accentuant ainsi le risque de développer une dermatite de contact. Enfin, il faut noter que seuls 17 % des échantillons contrôlés ne contenaient pas de quantité significative en chrome VI ni en dérivés isothiazolinones parmi les cinq substances recherchées.



La recherche de **métaux** dans divers objets en contact avec la peau (colliers, bagues, bracelet, montres, etc.) démontre que de nombreux dépassements de normes sont encore observés mais surtout que des concentrations extrêmement élevées peuvent être retrouvées. Les métaux réglementés et recherchés incluaient le nickel, en raison de son grand potentiel allergisant, ainsi que le plomb et le cadmium de par leur toxicité. Ces derniers sont ainsi fréquemment substitués à d'autres métaux plus précieux en raison de leur faible coût, leur aspect brillant et leur malléabilité. Sur 130 analyses effectuées, **30 % des objets contrôlés ont été contestés.**

Ce taux de non-conformité concernait les 3 métaux recherchés avec des dépassements de normes extrêmement élevés dans certains cas.

Les résultats préoccupants obtenus traduisent toujours un vrai manque de connaissance et de graves lacunes dans l'autocontrôle que les responsables doivent mettre en place. Tous les objets contestés ont été confisqués et détruits immédiatement.

Une **collaboration avec les douanes** a permis de contrôler le contenu de divers colis composés principalement de bijoux de fantaisie destinés à une commercialisation par une personne domiciliée sur le canton de Genève.

Dans la majorité des cas, les analyses par fluorescence X ont permis de révéler le dépassement de valeurs légales du cadmium et/ou du plomb contenus dans les parties métalliques des objets tandis qu'une analyse par ICP-MS a mis en évidence la migration du nickel à partir des parties métalliques susceptibles d'entrer en contact avec la peau.

Au total, 5 colis ont été contestés et leurs contenus séquestrés puis détruits représentant une **masse totale de 15 kg et de 1'600 pièces** qui tentaient d'entrer illégalement sur le territoire.



5. Affaires vétérinaires

L'année 2020 a débuté sur les chapeaux de roue pour les affaires vétérinaires vu que Genève accueillait la première édition de Swiss Expo, concours réunissant plus de 800 vaches laitières provenant de toute l'Europe et de Suisse. En février, les genevoises et les genevois refusaient dans les urnes à 67 % la suppression de l'impôt des chiens.

Depuis mars, les affaires vétérinaires ont dû se réorganiser afin d'assurer les missions qui leur sont confiées tout en respectant les prérogatives sanitaires liées à la pandémie. Il s'agissait également d'informer régulièrement les citoyens genevois des mesures sanitaires en cours et touchant de près ou de loin les activités avec les animaux. En mai, l'estivage des troupeaux genevois de moutons, vaches et chevaux en France voisine fut également un défi logistique à la suite de la fermeture des frontières nationales.

Au niveau de la protection des animaux, également durant le semi-confinement, le service a été contraint de séquestrer 178 oiseaux et de leur trouver rapidement un gîte au vu des conditions de détention catastrophiques des volières, entraînant un risque concret pour leur santé et leur bien-être.

Enfin, en octobre, grâce à une action commune avec le Ministère public, un trafic de chiots a pu être démantelé. Le trafic illégal d'animaux de compagnie reste malheureusement un marché juteux trop souvent réalisé au détriment du bien-être animal et représente un risque non négligeable de réintroduction de la rage en Suisse. Le service continue à sensibiliser les futurs acquéreurs à cette problématique.

LA RAGE
Ne la ramenez pas dans vos bagages !

Ne ramenez pas un animal d'un pays touché par la rage

Pensez à faire vacciner votre animal lorsque vous partez à l'étranger

Téléchargez ou scannez-moi avec votre application QR code !

Dépliant :
La rage - Ne la ramenez pas dans vos bagages !
www.ge.ch/lc/scav

REPUBLICQUE ET CANTON DE GENÈVE

5.1 Affaires canines

Au 31 décembre 2020, le nombre total de chiens à Genève s'élève à **32'725**, soit une augmentation de **1'057** animaux entre 2019 et 2020. Sur ceux-ci, **25** sont enregistrés comme chiens appartenant aux 15 races listées dites dangereuses.

A la fin 2020, **391** cas d'agressions par des canidés ont été traités par le secteur, nécessitant **90** mesures envers les propriétaires. Sur les **182** cas de morsures contre humains, **140** étaient dirigées contre des adultes et **42** contre des enfants. Dans **25** cas, les jeunes victimes connaissaient le chien à l'origine de la blessure. Sur les **209** annonces restantes, **157** étaient des morsures entre congénères, **6** contre des animaux d'autres espèces et **46** concernaient des canidés présentant un comportement d'agression supérieur à la norme. Le service a dû intervenir à **8** reprises pour le séquestre provisoire ou définitif de chiens mordeurs. Au cours de l'année 2020, **132** chiens ont été évalués par le service à la fourrière cantonale pour chien, soit **33** tests de maîtrise et de comportement (TMC) et **99** évaluations de chiens mordeurs.

En 2020, le service a contrôlé les activités de **22** 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 2020, le nombre total d'éducateurs canins autorisés à pratiquer dans le canton se monte à 224, mais seuls **97** sont réellement encore en activité.

L'Etat de Genève soutient et contrôle l'activité de l'association Prévention des Accidents par Morsure de chiens (PAM-GE) qui compte **21** animateurs et **15** chiens en activité. En 2020, ces bénévoles ont dispensé **35** cours aux écoles publiques genevoises et **1** hors cadre scolaire.

5.2 Santé Animale et Hygiène des Viandes

➔ Santé Animale

L'année 2020 a débuté pour le service par l'accueil pour contrôle sanitaire de près de 800 bovins à Palexpo, à l'occasion de l'exposition internationale de vaches laitières « Swiss Expo ». Cette manifestation est la troisième plus importante au monde, créant ainsi à Genève, la plus grande ferme laitière de Suisse durant une semaine, à l'origine d'un défi logistique pour l'organisateur et le service.

En 2020, aucune épizootie n'a été détectée par les inspecteurs vétérinaires de l'hygiène des viandes. En revanche, plusieurs épisodes de *paratuberculose* ont touché un élevage de bovins durant l'année. Cette maladie due à une bactérie, potentiellement zoonotique, touche les bovins, ovins, caprins et ruminants sauvages; il n'existe pas de traitement, les animaux infectés devant être éliminés.

Concernant les autres espèces animales, un cas de *yersiniose*, deux cas de *salmonellose* et quatre cas de *campylobactériose* ont été décelés chez des chiens en 2020.

Sept sangliers ont été prélevés par le service durant l'année dans le canton, dans le cadre du programme de détection précoce de la peste porcine africaine. Aucun cas n'a été heureusement diagnostiqué positif en Suisse en 2020 mais le service, en collaboration avec les gardes de l'environnement, continuera cette action de surveillance durant l'année 2021. Cette épizootie hautement contagieuse se rapproche chaque année de plus en plus de la Suisse et se trouve depuis septembre 2020 dans la région de Brandebourg en Allemagne.

➤ *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 835'364 volailles, 1'827 ovins, 601 porcins, 407 bovins, 402 caprins, 2 lapins et 12 daims d'élevage.

En raison des restrictions de circulation sur France de la population genevoise en 2020, la demande de consommation locale de viande a connu un accroissement au premier semestre. Les abattoirs genevois, ainsi que les inspecteurs vétérinaires, ont été mis à forte contribution durant cette période afin de répondre à la demande de la population.

Sous-produits animaux

En 2020, 113 demandes de récupération de sous-produits animaux en abattoirs à des fins artistiques, pédagogiques ou culturelles ont été traitées par le service.

Le service assure le suivi sanitaire des établissements enregistrés ou autorisés qui éliminent ou font commerce de sous-produits animaux. Au cours de l'année, 6 des 26 établissements ont fait l'objet d'un contrôle vétérinaire officiel : 3 dans le cadre du renouvellement de leur enregistrement ou de leur autorisation d'exploiter, 3 lors de l'audit de l'UCAL (Unité fédérale pour la chaîne alimentaire). Cet audit, qui s'est déroulé les 9 et 10 décembre 2020, a permis de constater que les dossiers sont correctement suivis malgré quelques recommandations mineures.

➤ *Apiculture*

En 2020, l'inspecteurat des ruchers a contrôlé 60 des 610 ruchers que compte le canton. Le travail des inspecteurs a été lourdement impacté par les restrictions liées au Covid-19, la saison d'activité apicole étant concentrée de mars à octobre, pendant le premier semi-confinement.



Illustration : contrôle visuel d'un cadre de ruche par un inspecteur des ruchers afin de s'assurer de la bonne santé de la colonie.

Durant l'année, un cas de loque européenne a été recensé sur le canton, rapidement jugulé; chiffre rassurant après une année 2019 marquée par l'apparition de nombreux foyers de cette épizootie sur le canton.

➔ **Importation/Exportation**

Les importations ont notamment concerné les animaux de production (bovins, ovins et abeilles) en 2020, conduisant à la mise en place de 8 protocoles de surveillance vétérinaire des animaux et colonies d'abeilles importés. Cette procédure réglementaire leur a permis de rejoindre les cheptels suisses sans risque pour ces derniers.

Concernant les exportations en 2020, il est à noter que le service a traité 132 demandes de certification de documents sanitaires, nécessaires pour le transport d'animaux vivants ou sous-produits animaux en dehors de Suisse.

Enfin, au cours de l'année, le service a traité 112 annonces d'importation non conforme d'animaux de compagnie, ayant débouché sur la mise en place de mesures de surveillance vétérinaire officielle pour 49 d'entre elles et d'une euthanasie pour un cas. Ces mesures visent à protéger la population du risque d'introduction de la rage, maladie virale transmissible à l'homme et mortelle.

Le nombre d'animaux de compagnie importés illégalement reste en constante augmentation; l'année 2020 n'a pas échappé à la règle malgré les restrictions de circulation à l'internationale liées à la pandémie de Covid-19.

5.3 Protection des animaux

Au 31 décembre 2020, le service a traité 207 annonces (186 en 2019) concernant des maltraitances envers des animaux ou d'autres infractions à la législation sur la protection des animaux, dont 178 concernaient des animaux de compagnie.

Ces annonces ont nécessité **217** enquêtes et interventions sur place (194 pour des animaux de compagnie ou sauvages, 23 pour des animaux de rente), parfois à plusieurs reprises, de la part de collaborateurs du service.

| Chiffres clés | 2018 | 2019 | 2020 |
|--|------|------|------------|
| Annonces protection des animaux | 220 | 186 | 207 |
| Inspections et interventions sur place suite dénonciations | 120 | 218 | 219 |
| Autorisations de détention / exhibition | 115 | 124 | 65 |

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

- confirmer, notamment par les enquêtes, les suspicions annoncés concernant des infractions à la législation, et décider les 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.

Un nombre total de **402** animaux (chiens, chats, oiseaux, poissons, reptiles, rongeurs) a fait l'objet d'une procédure administrative (241 en 2019) et **25** mesures de séquestres préventifs ainsi que **9** définitifs ont été prononcées. De ces dossiers, **9** ont abouti à des mesures d'interdiction totale ou partielle pour le propriétaire de détenir des animaux.

Par ailleurs, le nombre toujours très important de cas de vente de chiens sur internet, ou par d'autres canaux, de provenance douteuse et le trafic qui en découle préoccupent le service. En effet, de plus en plus d'animaux achetés sur internet à des vendeurs peu scrupuleux arrivent en Suisse en mauvaise santé, trop jeunes, sans document sanitaire ou sans les vaccinations nécessaires. En 2020, le service a traité 9 cas de transports internationaux non respectueux de la législation sur la protection des animaux pour un total de 25 animaux (chiens et chats).

L'élevage professionnel non autorisé représente également un challenge : 6 annonces de suspicion d'élevage non autorisés ont été transmises au service en 2020.

L'interdiction de l'utilisation de moyens auxiliaires ou appareils provoquant des douleurs pour la formation des chiens est un sujet pas encore bien connu par les détenteurs de chiens; 3 annonces d'utilisation de colliers électriques sur des chiens ont été traitées par le service en 2020.

La détention de chiens dans les véhicules, notamment pendant la saison estivale, est malheureusement toujours d'actualité : 8 annonces de détention de chiens à l'intérieur d'un véhicule ont été portées à connaissance du service pendant l'été 2020.

Quant à la détention d'animaux soumise à autorisation (exhibitions temporaires, promeneurs de chiens, détention d'animaux sauvages, etc.), **65** autorisations ont été délivrées en 2020, dont **39** pour des expositions et autres présentations d'animaux (manifestations temporaires d'un à quelques jours). Cette forte baisse est à cause des restrictions nécessaires pour faire face à la crise sanitaire liée à la pandémie de Covid-19. **4** autorisations ont été délivrées pour la détention d'animaux sauvages et **20** pour diverses activités avec utilisation professionnelle d'animaux (notamment promeneurs de chiens).

Par ailleurs, **13** inspections vétérinaires ont été réalisées dans des établissements détenant professionnellement des animaux de compagnie ou sauvages.

Depuis mars 2020, le secteur est également compétent pour l'implémentation de la législation en matière de protection des animaux dans le domaine de l'expérimentation animale. Il s'agit d'une nouvelle tâche qui a été pleinement intégrée dans la mission du secteur.

En 2020, le service a traité 271 demandes d'autorisation d'expériences dont 3 ont été refusées. Il a effectué **53** contrôles d'expériences dont 7 contrôles défavorables et 11 contrôles d'animaleries dans des centres de recherche universitaires ou privés.

Il a étudié et validé 368 rapports d'expériences et 11 rapports d'animaleries pour l'élaboration des statistiques annuelles fédérales concernant les animaux utilisés en expériences et élevés ou importés dans les animaleries.

5.4 Fourrière cantonale pour chiens

En 2020, le nombre d'animaux pris en charge par la fourrière et par d'autres refuges qui collaborent étroitement avec le service se monte à **509** (439 animaux en 2019), dont **293** chiens, **16** chats, **1** chèvre, **1** lézard, **155** oiseaux, **5** rongeurs, **6** serpents, **1** tortue et **31** volailles.

La situation sanitaire liée à la pandémie a eu un impact aussi sur les activités de la fourrière, dont les 19 boxes ont été occupés en moyenne à environ 27 % sur l'année et les parcs à environ 51 % avec une période très limitée de surcharge (que 16 jours).

Le nombre de nuitées des animaux en fourrière totalise **1'670** nuitées - pour **1'965** journées - et se répartit en **1'512** nuitées pour des animaux gardés sous séquestre, **67** pour des chiens divaguant ou errant et **91** pour des chiens de personnes hospitalisées, expulsées, incarcérées ou décédées. Ce dernier chiffre correspond à des situations sociales difficiles (hospitalisations, incarcérations, expulsions d'appartement, levées de corps) qui ont nécessité l'intervention du service en 2020, avec diverses prises en charge d'animaux dans un premier temps à la fourrière et, ensuite dans d'autres structures.

La durée de séjour d'un animal en fourrière varie de quelques heures à plusieurs mois, mais la moyenne de séjour d'un animal à la fourrière cantonale pour 2020 a été de 7 jours : pendant cette période chaque animal, notamment les chiens, est régulièrement suivi par le personnel de la fourrière avec des programmes d'activités personnalisés qui ont pour but de garantir les contacts sociaux avec l'être humain et/ou les congénères, selon les prescriptions légales.



Illustration : Berger belge malinois qui a été séquestré par le service. L'animal, extrêmement méfiant à son arrivé, grâce aux activités avec les gardiennes de fourrière, a repris goût à la vie et a pu être replacé via un organisme de protection des animaux.

237 animaux (129 en 2019), en majorité des oiseaux d'ornement (148), ont été confiés à 8 organismes de protection des animaux, dont 33 à la société genevoise pour la protection des animaux.

Le personnel de la fourrière a transporté **109** 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.

5.5 Protection des Animaux de rente

➔ 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, 44 exploitations genevoises se sont vues contrôler en 2020 dont 27 concernant la vérification de l'application de la législation sur la protection des animaux. Il est à préciser que 10 de ces contrôles se sont faits de manière non annoncée.

➔ Contrôle de l'écornage et de la castration par les éleveurs

Comme mentionné à l'article 32 de l'ordonnance sur la protection des animaux du 23 avril 2008 (OPAn, RS 455.1), les détenteurs sont autorisés à pratiquer eux-mêmes la castration ou l'écornage sur les jeunes bovins et ovins de leur propre cheptel après avoir suivi et validé les formations théorique et pratique *ad hoc*. La délivrance de l'autorisation définitive de castrer et écorner de façon autonome n'est ensuite octroyée aux éleveurs qu'après contrôle de leurs aptitudes pratiques par l'autorité cantonale.

En 2020, seulement 2 contrôles (sur environ 25 prévus) ont été effectués. La pandémie de COVID-19 et les mesures sanitaires qui en découlent ont, en effet, fortement réduit les possibilités de visites non urgentes dans les exploitations agricoles.

➔ Autorisations de construire

En 2020, le service a rendu 12 préavis auprès du département du territoire concernant des demandes d'autorisation de construire pour des exploitations agricoles. Les projets vont de simples poulaillers à d'importantes exploitations d'animaux de production. Les rapports du service permettent de s'assurer que les projets soient conformes à la législation sur la protection des animaux avant le démarrage des travaux.

6. Administration

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 2020.

| Tâches | Nombre |
|--|--------|
| Certificats d'exportation | 2'573 |
| Divers courriers (comprend le traitement et l'envoi de tous les types de courrier pour la consommation et les affaires vétérinaires) | 12'883 |
| Factures créanciers AV et Fonds des épizooties (FDE) | 255 |
| Factures établies AV | 463 |
| Factures établies pour le FDE | 739 |
| Factures créanciers consommation | 216 |
| Factures établies consommation | 1'649 |
| Factures annulées (consommation, AV et FDE) | 45 |
| Factures dégrevées (consommation, AV et FDE) | 95 |
| Encaissements/décaissements (consommation et AV) | 879 |
| Rappels envoyés aux clients | 1'217 |
| Contentieux (consommation, AV et FDE) | 137 |
| Demandes d'échelonnements de paiement (consommation, AV et FDE) | 142 |

L'activité comptable reste globalement identique à celle des années précédentes, même si une augmentation de l'émission de factures et du contentieux sont à relever (rappels, demandes d'échelonnements par exemple).

Bien que le nombre de courriers traités par l'administration a légèrement reculé pour cette année peu ordinaire, la volumétrie reste néanmoins importante. Toutefois, malgré une réorganisation et surtout grâce à la très bonne capacité d'adaptation et la polyvalence des collaboratrices du secteur administration en cette période difficile, les tâches ont été réalisées dans les délais fixés dans le système qualité du SCAV.

6.1 Emménagement des « Affaires vétérinaires »

Le 5 février 2020, les secteurs des « Affaires vétérinaires » ont rejoint les autres secteurs du SCAV sous le même toit. Sous la supervision de la collaboratrice chargée de la logistique et de la sécurité du bâtiment, le déménagement s'est très bien déroulé et force est de constater que ce regroupement a déjà facilité les échanges entre les secteurs « Administration » et « Affaires vétérinaires ».

6.2 Plan de protection COVID-19

Afin de protéger la santé des collaborateur-trices lors de leur retour dans le bâtiment après le confinement du mois de mars, le secteur, en collaboration avec le groupe sécurité du SCAV, a pu mettre en place toute l'infrastructure nécessaire pour prévenir les risques de transmission du virus et un plan de protection a été rédigé et validé par la médecin cantonale. Des masques, des solutions hydro alcooliques, des visières, des plexiglas ont pu être rapidement installés et mis à disposition des collaborateur-trice-s, des laboratoires, des bureaux et des salles communes ont été aménagés de façon à respecter les distanciations, des flyers ont été affichés partout où cela était nécessaire et sont remis à jour lors de chaque annonce du Conseil fédéral.

7. Juridique

Le SCAV, en sa qualité d'autorité administrative, est amené à rendre des décisions, tant pour le domaine de la consommation que pour celui des affaires vétérinaires. Le service est également autorité pénale en matière de contraventions pour le domaine du droit de la consommation et, à ce titre, il prononce des ordonnances pénales. Ces décisions administratives et ordonnances pénales sont susceptibles d'être contestées (opposition ou recours) par les administrés concernés. Le service a constaté une augmentation du nombre de contestations depuis quelques années.

Pour le domaine de la consommation, 3'154 décisions (administratives et ordonnances pénales) ont été rendues au cours de l'année 2020. 50 oppositions ont été formées, 15 ont été jugées irrecevables (par exemple hors délai). 17 oppositions ont été retirées après des échanges fructueux avec le service, échanges lors desquels explications et conseils pour le respect de la législation en vigueur ont été donnés. Le service a reconsidéré 9 de ses décisions et maintenu 6 autres. 2 cas ont été portés devant la Chambre administrative de la Cour de justice par les administrés dont 1 pour lequel le SCAV a obtenu gain de cause.

Pour résumer, le nombre d'oppositions a augmenté en 2020 atteignant le chiffre de 50 contre 47 en 2019 et seulement 31 en 2018 et 2017.

Comme mentionné ci-dessus, le service est autorité pénale en matière de droit de la consommation et, en cette qualité 947 ordonnances pénales ont été émises à la suite de manquements constatés en 2020.

En sus, le service a dénoncé 5 cas au Ministère public en 2020 pour non-respect d'une décision émise par une autorité sous menace de l'article 292 du Code pénal, en lien avec le non-suivi d'une formation en hygiène ou en autocontrôle exigée par le service. Ainsi, la judiciarisation des procédures et de l'activité du service est manifeste.

Quant au domaine des affaires vétérinaires, une voie d'opposition interne n'existe pas. Seul est ouvert le recours à la Chambre administrative de la Cour de justice. 7 décisions du service ont été sujettes à recours en 2020 soit 4 pour le secteur des affaires canines, 2 pour le secteur de la protection des animaux et 1 pour le secteur de la santé animale et l'hygiène des viandes. Aucune de ces procédures n'est allée jusqu'au Tribunal fédéral.

Le nombre de recours a également augmenté en 2020 avec 7 recours contre seulement 3 en 2019.

Le SCAV n'est pas autorité pénale pour les affaires vétérinaires. Partant, il procède à des dénonciations lors de constats d'infractions. En 2020, 237 cas ont été dénoncés au service des contraventions et 9 au Ministère public dont 6 relatifs au secteur de la protection des animaux et 3 en lien avec le secteur de la santé animale et l'hygiène des viandes. Le secteur des affaires canines n'a procédé à aucune dénonciation au Ministère public en 2020. Ces nombres sont en nette progression puisqu'en 2019 seulement 209 dénonciations avaient été effectuées au service des contraventions et 6 au Ministère public.

Pour conclure, la judiciarisation de nos sociétés est manifeste et le service n'y échappe pas. Toutefois, seule une infime partie de ses décisions (tous domaines confondus) est remise en cause et généralement à tort.

En sus des activités sus-décrites, le service a pris part à un certain nombre de **processus législatifs**. Il est en effet consulté lors de projets de lois et d'ordonnances fédérales entrant dans ses domaines de compétences. Sur le plan cantonal, le service est amené à élaborer des lois et règlements permettant notamment l'application de la législation fédérale.

Pour le domaine de la consommation, au niveau fédéral, sont entrées en vigueur les modifications liées au projet dit « Stretto 3 ». Il s'agissait de la révision des 23 ordonnances fédérales découlant de la loi sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 20 juin 2014 (LDAI, RS 817.0) et visant à adapter ce droit aux progrès scientifiques ainsi qu'à l'harmoniser avec le droit européen, révision pour laquelle le service a été consulté. Les révisions du droit alimentaire de ces dernières années ont eu des répercussions cantonales amenant le service à repenser et à adapter la loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 13 septembre 2019 (LaLDAI, K 5 02) ainsi que 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). Ces textes révisés sont entrés en vigueur le 13 février 2020.

Pour les affaires vétérinaires, au niveau fédéral, le service a été consulté dans le cadre de la révision de l'ordonnance de l'OSAV sur la protection des animaux lors de l'abattage du 12 août 2010 (OPAnAb, RS 455.110.2). Au niveau cantonal, le service a rédigé un projet de loi visant à réviser l'actuelle loi genevoise sur les chiens du 18 mars 2011 (LChiens, M 3 45); projet toujours à l'étude.

Ainsi, en sa qualité d'autorité d'application du droit de la consommation et des affaires vétérinaires, le service amène son expertise lors de révisions de lois ou d'ordonnances fédérales portant sur ses domaines de compétence. En outre, le service élabore des projets de lois et de règlements cantonaux afin d'appliquer la législation fédérale et remplir ainsi sa mission à savoir agir en faveur de la santé des consommateurs et des animaux.

