

# Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)

Rapport d'activité 2023

---



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

# La prévention au cœur des missions du SCAV



*Patrick Edder  
Directeur et chimiste cantonal*

En cette année de nouvelle législature, le Conseil d'Etat s'est fixé comme objectif de renforcer la prévention, pour limiter la progression des maladies, notamment chroniques.

Les missions de base du SCAV, ancrées dans le droit fédéral, s'inscrivent pleinement dans cet objectif. En place depuis des décennies, elles évoluent constamment pour renforcer encore la prévention, qui est au cœur de nos actions.

L'application des législations relatives aux denrées alimentaires et aux affaires vétérinaires a pour but premier de protéger la santé des hommes et des animaux, d'assurer que nos aliments et les objets que nous utilisons au quotidien sont sûrs, que nos animaux ne sont pas vecteurs de maladies transmissibles et qu'ils sont en bonne santé.

L'activité du SCAV, qui est aussi un travail scientifique, s'appuie sur une application rigoureuse des lois et des ordonnances. Si cette dernière paraît parfois très technique, elle s'inscrit toujours dans une mission de prévention de la santé et touche de très près le quotidien des Genevoises et des Genevois.

Contrôler, exiger des mesures correctives, retirer des produits du commerce, devoir malheureusement euthanasier des animaux, parfois sanctionner lorsque ceci s'avère inévitable, tout cela vise un seul but : protéger la santé de la population en prévenant l'apparition et la diffusion des maladies.

Les différents chapitres de ce rapport d'activité permettent de mesurer l'étendue des missions et des actions du SCAV, et de convaincre de l'utilité de ces dernières.

Je profite de l'occasion pour remercier très sincèrement toutes les collaboratrices et les collaborateurs de ce grand service, pour leur engagement sans faille et la très grande qualité du travail fourni tout au long de l'année.

# Table des matières

<b>1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques</b> .....	<b>5</b>
1.1 Inspectorat.....	5
1.2 Microbiologie.....	18
1.3 Contrôle des champignons.....	24
<b>2. Eau potable</b> .....	<b>29</b>
<b>3. Eaux de baignade (piscines, bains publics et douches)</b> .....	<b>37</b>
<b>4. Contrôles produits</b> .....	<b>43</b>
4.1 Authenticité.....	45
4.2 Contaminants.....	46
4.3 Composition des denrées alimentaires.....	54
4.4 Objets usuels .....	56
<b>5. Affaires vétérinaires</b> .....	<b>63</b>
5.1 Santé Animale et Hygiène des Viandes.....	63
5.2 Protection des animaux.....	69
5.3 Affaires canines.....	79
<b>6. Administration et activités juridiques</b> .....	<b>83</b>
6.1 Administration.....	83
6.2 Activités juridiques.....	85



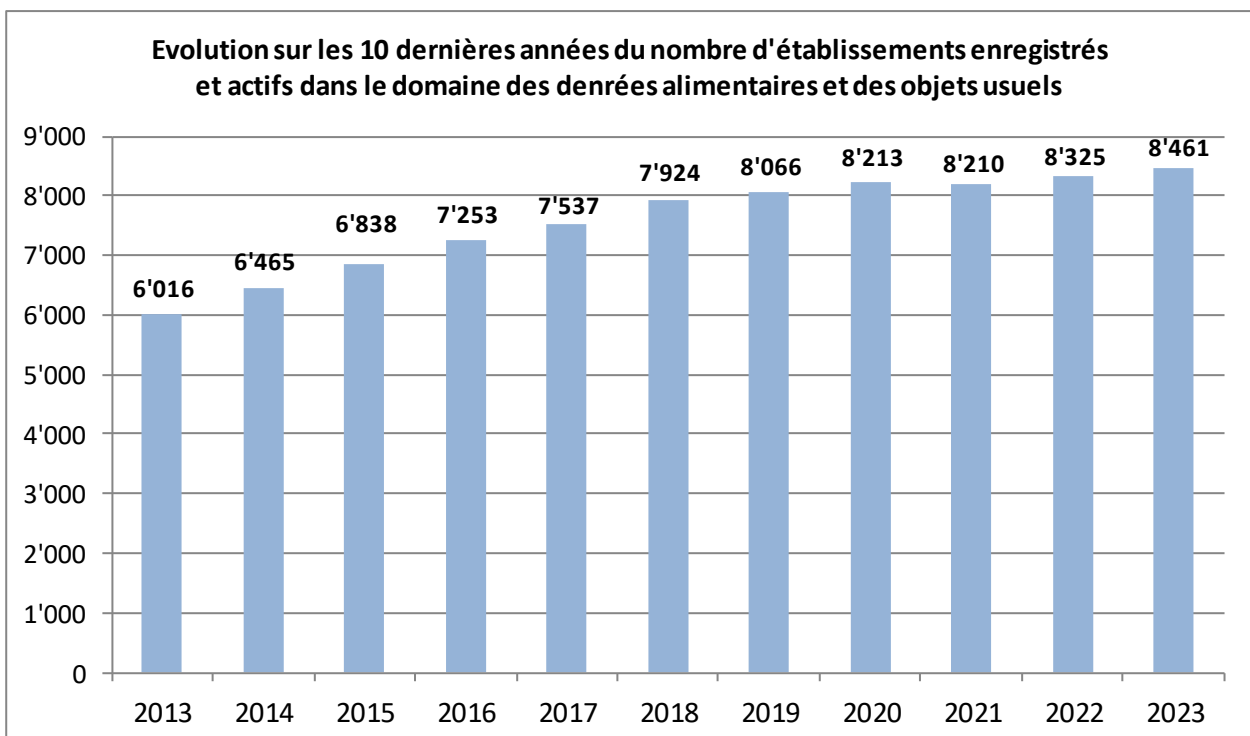
# 1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques

## 1.1 Inspectorat

### ↪ Contexte

Le Service de la Consommation et des Affaires Vétérinaires (SCAV) a pour mission d'assurer la sécurité alimentaire des consommateurs genevois. Dans cette mission cruciale, il s'appuie sur une équipe composée de 14 collaborateurs, chargés de procéder aux contrôles des établissements du canton.

En 2023, le nombre d'établissements soumis à ces contrôles s'est élevé à 8'461. Il est à noter que 436 nouveaux établissements ont été ajoutés à la base de données au cours de cette même année, reflétant ainsi une dynamique de reprise ou d'entrepreneuriat.



➤ **Bilan 2023 - détails des établissements soumis aux contrôles selon les catégories d'établissements publics**

2023	Nb total d'établissements	Nb d'établissements contrôlés
<b>ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS DE TRANSFORMATION</b>		
Production industrielle de denrées alimentaires (DAI) d'origine animale	26	11
Production industrielle de DAI d'origine végétale	16	10
Industrie des boissons	11	5
Production industrielle d'objets usuels	10	4
Autres industries alimentaires	10	5
<b>ETABLISSEMENTS ARTISANAUX</b>		
Boucheries / poissonneries artisanales	93	36
Etablissements artisanaux de produits laitiers	26	10
Boulangeries / confiseries / pâtisseries artisanales	191	103
Production artisanale de boissons	149	20
Vente à la ferme	30	8
Autres établissements artisanaux (DAI et objets usuels - OUs)	62	15
<b>COMMERCES</b>		
Commerce en gros de DAI (y c. importation, entreposage, transport)	348	52
Commerce de détail de DAI - grandes surfaces	162	81
Commerce de détail de DAI - petits commerces et drogueries	995	311
Vente par correspondance de DAI et/ou d'OUS	53	5
Commerce d'objets usuels	778	39
Autres commerces de DAI	443	90
<b>RESTAURATION ET DISTRIBUTION DE METS</b>		
Restauration commerciale & restauration de collectivités à bas risque	3'443	1'717
Entreprises de catering / de restauration pour événements festifs	1'054	191
Restauration de collectivités à risque élevé (bas âge / âge avancé / malades)	428	240
Locaux de restauration de l'armée	1	1
Autres entreprises de restauration	198	82
<b>EAU DE BOISSON</b>	1	1

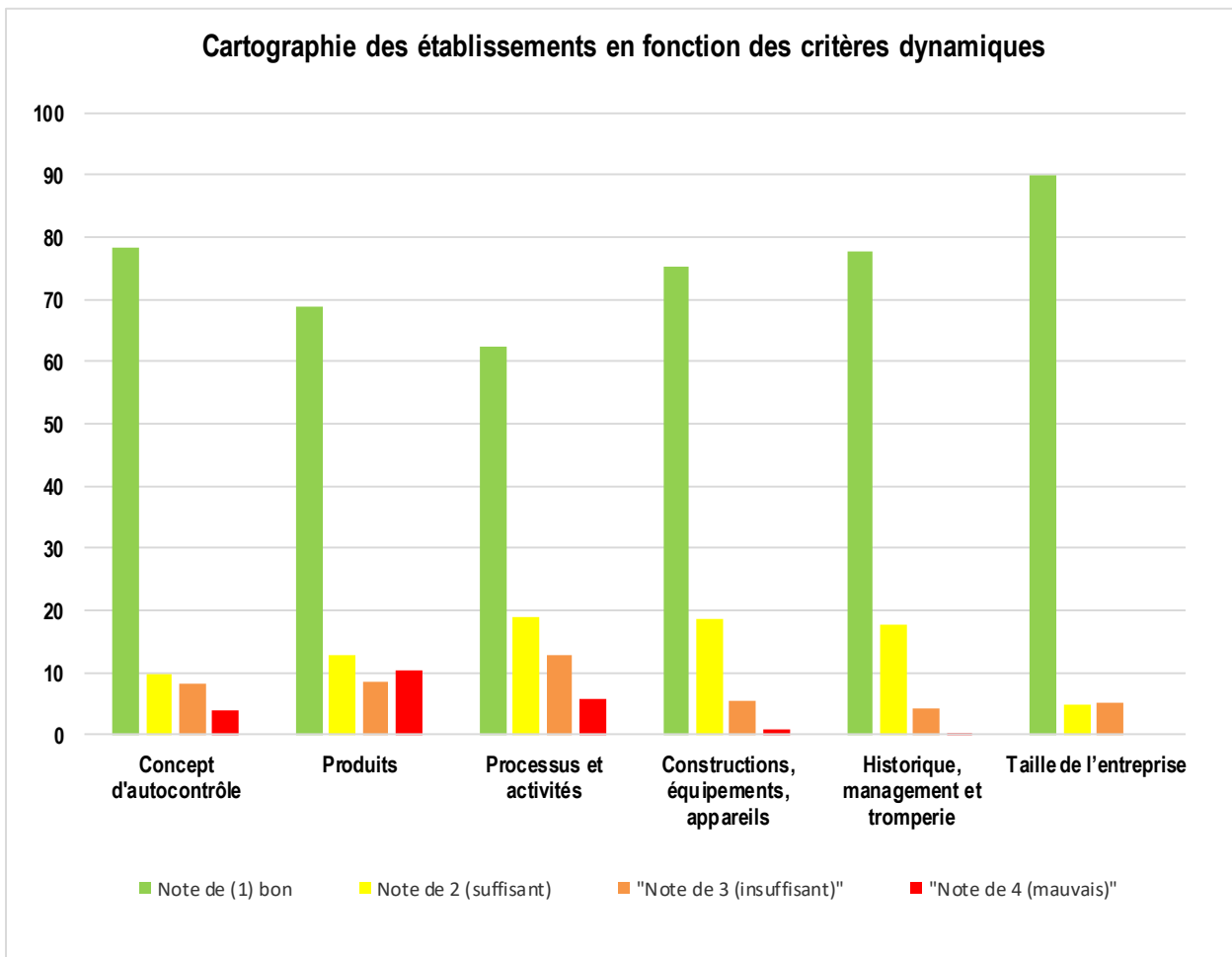
Parmi les 7'892 entreprises assujetties à l'inspection, 3'037 d'entre elles ont été soumises à un contrôle, se traduisant par un nombre total de 4'136 inspections menées.

Lors de ces inspections dans les établissements, quatre domaines d'évaluation sont minutieusement pris en compte.

Il s'agit de :

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

Le diagramme ci-dessous représente la répartition des notes obtenues en fonction de critères évalués selon une grille d'appréciation nationale lors des inspections.



Les résultats des inspections mettent en évidence plusieurs domaines nécessitant des améliorations :

- un constat préoccupant révèle une carence, une méconnaissance ou un relâchement relatif à l'autocontrôle dans environ 20 % des cas inspectés,
- des lacunes en matière d'hygiène et d'étiquetage se manifestent après la manipulation des denrées,
- les processus de conservation et de stockage des produits cuits présentent des défauts, avec des taux de recontamination par des micro-organismes trop élevés,
- une maîtrise inadéquate des températures est observée tant dans la chaîne du froid que dans la chaîne du chaud,
- les locaux souffrent d'un entretien insuffisant, ne respectant pas les normes de base,
- le niveau d'hygiène et de propreté également insuffisant est constaté pour les appareils et équipements utilisés,
- des pratiques trompeuses sont relevées, notamment en ce qui concerne les allégations, les espèces animales, ou les appellations contrôlées.

Aux 4 notes (de 1 à 4) attribuées pour les domaines d'application, 2 paramètres supplémentaires sont évalués et notés. Il s'agit de l'historique et de la taille de l'établissement. La somme des 6 notes obtenues permet d'évaluer la situation observée et de définir un facteur de risque selon le tableau ci-dessous.

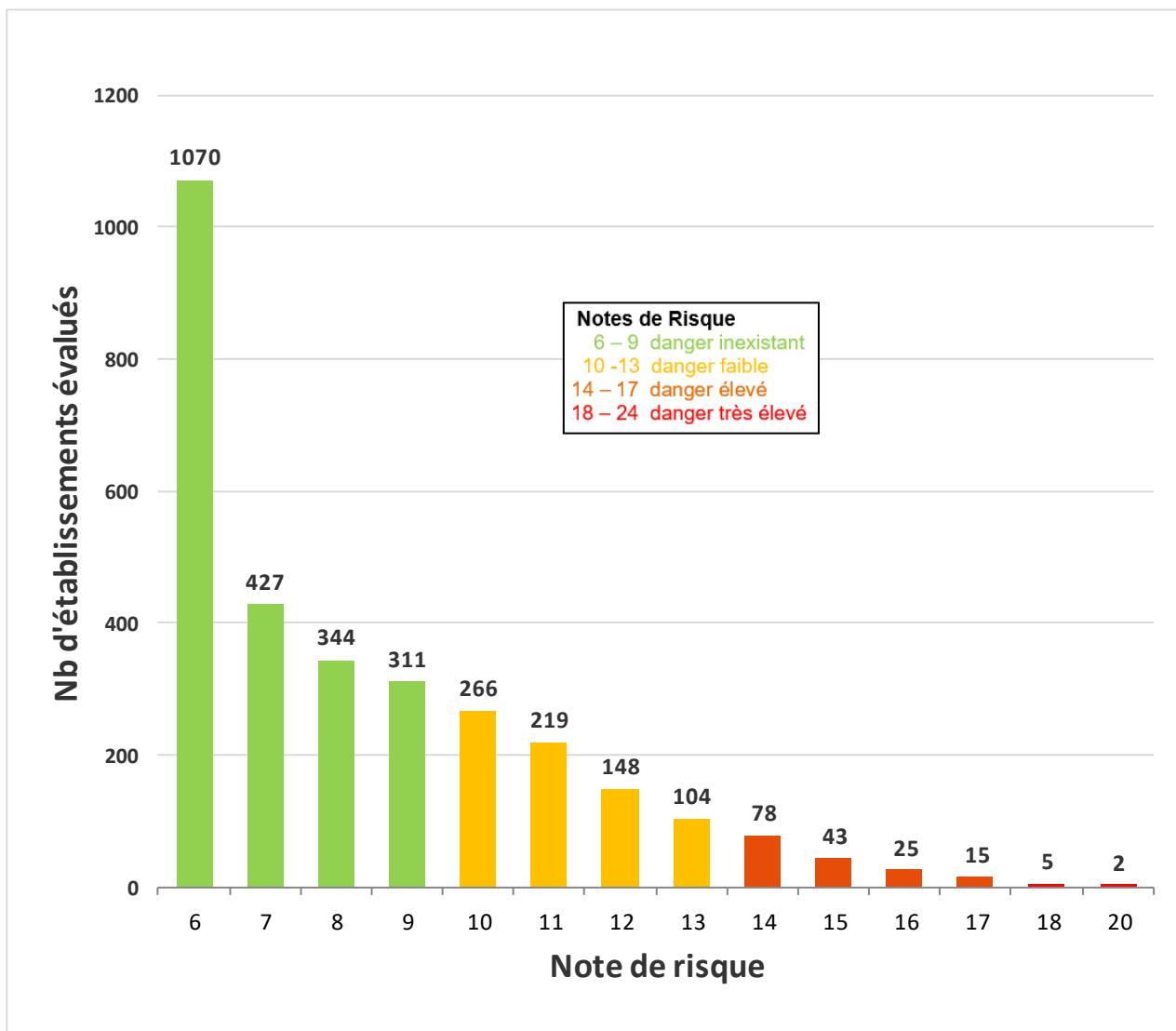
Critères dynamiques	Somme des notes	6 à 9	10 à 13	14 à 17	18 à 24
	Facteur de risque		1	0.75	0.5

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

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

La distribution des entreprises en fonction de leur risque en 2023 est présentée dans le diagramme ci-après.





En 2023, 70 % des établissements n'ont subi aucun changement de leur fréquence dynamique car leur risque est compris entre 6 et 9, soit 3 % de moins qu'en 2022. Leur fréquence d'inspection est donc demeurée identique à la fréquence statique légale fixée par l'OPCNP.

En revanche, pour les 30 % restants le délai maximal avant la prochaine inspection a été réduit en raison des manquements observés. Par ailleurs, 7 établissements présentent un risque très élevé et sont donc suivis très régulièrement. Les mesures et sanctions sont alors adaptées au risque et sont plus contraignantes.

En 2023, dans 95 % des établissements inspectés, les contrôles ont été réalisés en respectant la fréquence de base établie par l'OPCNP. Cependant, pour les 5 % restants, soit environ 250 établissements, des déviations de cette fréquence ont été observées. Ces retards sont, en général, attribuables à des choix internes de priorisation ou à des contraintes liées au manque de ressources humaines.

En outre, environ 92 % des inspections complètes ont été réalisées en respectant la fréquence dynamique prévue.

## ➤ **Résumé en quelques chiffres clés**

Voici les données concernant le nombre total d'inspections ainsi que leur répartition selon les différents types pour les années de 2019 à 2023 :

	2019	2020	2021	2022	2023
Nombre total d'inspections *	3'920	3'520	3'451	4'194	4'136
Nombre d'inspections de base complètes	3'230	2'156	2'544	3'021	3'366
Nombre d'inspections partielles	210	651	161	437	69
Nombre d'inspections de recontrôle	163	179	90	88	115
Nombre d'inspections de suivi	-	-	-	17	41
Nombre d'inspections pour plaintes	76	32	75	115	84
Nombre d'alertes RASFF traitées	23	26	50	49	49
Nombre d'examens de plans	305	256	320	323	319

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

## ➤ **Point sur les alertes RASFF**

Le SCAV reçoit également des annonces du Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). Le RASFF est un système d'alerte qui signale les problèmes relatifs aux produits agroalimentaires dans l'Union européenne. En 2023, 49 alertes ont été traitées au SCAV. Les principales alertes concernent :

- l'absence de déclaration des allergènes ou autres erreurs d'étiquetage sur des denrées alimentaires,
- la présence de *Listeria*, d'*Escherichia Coli* ou d'autres bactéries pathogènes dans différentes denrées alimentaires,
- la présence de pesticide, de mycotoxine ou de corps étranger dans les aliments,
- des demandes d'entraide de l'Europe concernant la vente par correspondance dont le site internet est détenu par une entreprise domiciliée dans le canton de Genève.

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

## ➤ **Point sur les plaintes**

Chaque année, le SCAV traite toutes les plaintes qu'il reçoit, à l'exception des plaintes anonymes. Tous les citoyens ont la possibilité de soumettre une plainte directement sur le site internet [Signaler un problème de sécurité alimentaire | ge.ch](#). En fonction de la gravité de la plainte, une enquête interne est initiée et une inspection peut être programmée. En 2023, sur les 116 plaintes reçues, 84 inspections ont été initiées par le SCAV et certaines ont permis de mettre en évidence des manquements importants et de prendre immédiatement des mesures visant à assurer la sécurité alimentaire.

## ➤ **Résultats et mesures**

Sur l'ensemble des contrôles réalisés en 2023, 2'495 (soit 65 %) n'ont donné lieu à aucune suite, même si certains contrôles présentaient des manquements de faible gravité. La situation est stable en comparaison avec 2022.

Concernant les 35 % d'inspections non conformes, 797 inspections ont donné lieu à une décision administrative. L'administré doit alors, non seulement mettre en place les mesures notifiées sur le rapport d'inspection, mais également régler les émoluments liés à l'inspection. Ces émoluments sont calculés en fonction de la durée de l'inspection. Pour les 515 (166 de moins qu'en 2022) inspections non conformes de plus grande gravité, une ordonnance pénale sous forme d'amende a été infligée.

	2019	2020	2021	2022	2023
Nombre de manquements/mesures	6'162	5'052	4'168	5'546	<b>5'840</b>
Nombre de fermetures d'établissement	10	12	14	18	<b>6</b>
Nombre de séquestres	11	4	12	11	<b>3</b>
Nombre de formations en autocontrôle et en hygiène imposées	102	79	55	64	<b>40</b>
Nombre de formations minimales de base	-	-	46	16	<b>9</b>

En 2023, 5'840 manquements et mesures ont été notifiés. La proportion de fermeture des établissements a diminué en 2023, mais il faudra attendre plusieurs années pour confirmer cette tendance.

La mise en conformité aux exigences légales de certains établissements demeure cependant encore insatisfaisante. Dans ce type de cas, des mesures proportionnées, progressives, voire contraignantes sont prises pour assurer la sécurité alimentaire, notamment en :

- imposant une formation obligatoire en autocontrôle et/ou en hygiène,
- procédant à une interdiction d'utilisation des locaux de production (cuisine, laboratoire de production) lors d'une deuxième récidive pour absence d'autocontrôle,
- restreignant la carte des mets et/ou interdisant la production de plats comprenant des ingrédients à risque (desserts aux œufs crus, tartares, sushis, etc.),
- interdisant la conservation des préparations plus de 24 h,

- procédant à une interdiction d'utilisation des locaux (cuisine) jusqu'à mise en conformité (réalisation des nettoyages, adaptation de l'autocontrôle, remise en état des locaux, etc.).

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

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

### ➔ **Focus sur les tromperies**

Les tromperies alimentaires (ou fraudes lorsqu'elles sont intentionnelles et systématiques), se produisent lorsque des aliments sont produits ou étiquetés de manière incorrecte en donnant de fausses informations aux consommateurs. Ces pratiques ne sont pas toujours le fruit de la malveillance, mais sont souvent le résultat de changements dans l'approvisionnement en denrées alimentaires ou d'une méconnaissance des produits. Il peut aussi s'agir parfois d'intérêt économique.

Les tromperies peuvent concerner, par exemple, des denrées alimentaires AOP (Appellation d'Origine Protégée) et IGP (Indication Géographique Protégée). Ces labels de qualité protègent les produits alimentaires traditionnels ayant des caractéristiques spécifiques liées à leur origine géographique et leurs méthodes de production.

AOP (Appellation d'Origine Protégée) : ce label est attribué aux produits qui sont produits, transformés et élaborés dans une zone géographique délimitée et selon un savoir-faire reconnu. Les critères de production sont stricts et visent à garantir l'authenticité, la qualité et les caractéristiques spécifiques du produit en question. Par exemple, le Parmigiano Reggiano en Italie est un produit bénéficiant de l'AOP.



**GRANA  
PADANO**

**VS.**



**PARMESAN  
REGGIANO**

IGP (Indication Géographique Protégée) : ce label est attribué aux produits qui sont liés à une région géographique spécifique, mais dont au moins une des étapes de production, de transformation ou d'élaboration n'a pas nécessairement lieu dans cette région. Cependant, certaines caractéristiques du produit doivent être attribuables à son origine géographique.

Voici quelques-unes des tromperies alimentaires les plus courantes décelées par le SCAV lors de ses inspections. D'autres tromperie nécessitent des analyses en laboratoire.

	2020	2021	2022	2023
Parmesan (AOP) indiqué à la carte, Grana Padano servi	29	28	33	55
Jambon de Parme (AOP) indiqué sur la carte, jambon cru servi	6	5	7	8
Abricotine (AOP) ou Williamine indiquées à la carte, eau-de-vie servie	28	13	9	23
Origine des viandes ou des poissons (imprécise ou absente)	188	156	138	162
Jambon cuit indiqué sur la carte, jambon d'épaule servi	24	18	28	25
Utilisation fausse du label GRTA	9	7	7	9
Jus d'abricot indiqués sur la carte, nectars servis	32	19	26	51
Indication « à la truffe noire » sur la carte trompeuse	26	17	44	46
Allégations diverses (detox, allégations de santé, etc.)	38	36	24	21
Fabrication « maison » trompeuse	11	18	25	21
<b>Total des manquements</b>	<b>391</b>	<b>317</b>	<b>341</b>	<b>421</b>

Au cours des quatre dernières années, une moyenne de 367 cas de tromperie a été signalée annuellement. Cependant, l'année 2023 a été marquée par une hausse notable des incidents de tromperie et notamment concernant l'origine des viandes.

Les mesures exigées sont soit de modifier les cartes des mets, la publicité ou autres indications dans les locaux et/ou sur le site internet, ou de se mettre en conformité en achetant et proposant les produits qui correspondent à ce qui est annoncé.

La lutte contre les tromperies alimentaires est essentielle pour protéger la santé publique, maintenir la confiance des consommateurs, garantir les droits des consommateurs, préserver l'intégrité économique et renforcer l'intégrité de la chaîne d'approvisionnement alimentaire.

## ➤ **Concept inspections des grandes entreprises « A »**

Dans le canton de Genève, 73 établissements sont classés comme industries et notés « A » selon l'OPCNP. Les inspections de ces établissements sont réputées pour leur durée prolongée et exigent une préparation et une connaissance approfondie de la technologie alimentaire utilisée. En effet, il peut s'agir de production de boulangerie, de fromage, de viande, de produits de la pêche, de cosmétiques, etc.

Pour les grandes entreprises « A », la préparation en vue de l'inspection est une démarche méthodique. Afin d'assurer des contrôles pertinents, la préparation avant l'inspection implique plusieurs étapes essentielles.

Des documents d'autocontrôle sont sollicités pour en étudier le contenu et pour les challenger, c'est-à-dire pour vérifier la cohérence et la pertinence du système d'autocontrôle. Parmi ceux-ci figurent, entre autres, l'analyse des risques, la liste des points critiques et de surveillance, l'organigramme, le flux des produits et les résultats d'échantillonnage et de traçabilité. Tous ces éléments sont minutieusement examinés avant la visite.

Pendant l'inspection, l'utilisation de listes de contrôle spécifiques est indispensable. Par exemple, lors du test de traçabilité, la conformité des emballages primaires (appelés FCM : Food Contact Materials) tels que les bobines, les films plastiques, les encres et les étiquettes est vérifiée conformément à l'ordonnance sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (RS 817.023.21). Cela implique notamment l'examen des documents d'autocontrôle reçus des fournisseurs d'emballage.

Lors de l'inspection, plusieurs échantillons microbiologiques et/ou chimiques peuvent être prélevés dans une même production pour une meilleure représentativité du lot. Après l'inspection, il est possible que de nouveaux documents soient requis pour vérifier des points spécifiques. Le procès-verbal est généralement rédigé après l'inspection et remis en personne pour une lecture lors d'un rendez-vous spécifique pour une meilleure compréhension.



Cette approche méthodologique vise à renforcer la sécurité alimentaire des grandes entreprises de production de notre canton.

	2021	2022	2023
Nombre d'inspection d'industries « A »	38	41	54
Nombre total de manquements	104	107	185
Nombre de manquements moyens par inspection	2.7	2.6	3.5

La fréquence de base d'inspection des établissements « A » est de 2 ans. De ce fait, il est difficile de comparer les résultats par année, car il ne s'agit pas des mêmes établissements inspectés. Globalement, la situation est bien maîtrisée et les industriels sont très sensibles à la sécurité alimentaire.

### ➤ **Inspections des producteurs de vin genevois**

En 2023, des inspections ont été effectuées dans les caves et domaines du canton (contrôle du produit fini et contrôle des processus utilisés lors de la production du vin).

L'OPCNP fixe la fréquence minimale des inspections de base à une fois tous les 4 ans pour les producteurs de vin.

En effet, les chimistes cantonaux romands se sont coordonnés pour aboutir à la création d'un cahier des charges afin d'harmoniser les contrôles. Ces cahiers de charges décrivent les activités et les bonnes pratiques afin de garantir la sécurité de la denrée alimentaire et de la vinification. Le Guide des Bonnes Pratiques d'Elaboration du Vin (GBPEvin) de l'Union suisse des œnologues, paru en 2023, a également permis cette harmonisation des pratiques.

Une inspection officielle se base sur une analyse des risques et le concept d'autocontrôle. Cette approche permet d'évaluer les dangers identifiés et de vérifier si les éléments de maîtrise mis en place par les producteurs sont suffisants pour assurer la sécurité de leurs produits finis et le bon respect des bonnes pratiques de production et d'hygiène. Le canton de Genève accueille sur son territoire une soixantaine de producteurs et d'encaveurs et le SCAV a procédé à l'inspection de 13 établissements durant l'année 2023.

Les exemples de manquements observés sont de peu de gravité et sont essentiellement liés à un concept d'autocontrôle incomplet comme par exemple : l'absence d'une analyse des dangers documentée, les relevés des traitements phytosanitaires effectués par les viticulteurs, l'absence d'analyse de la potabilité de l'eau utilisée pour les processus, etc.

A titre d'exemple, on peut citer les manquements suivants :

- pour certains établissements effectuant de la vente par internet, absence d'indication ou d'avertissement concernant l'âge minimal légal pour la consommation d'alcool sur leur site,
- absence d'une procédure en cas de cassure et de bris de verre à l'embouteillage,
- absence d'une directive de retrait/rappel,

- absence ou insuffisance de la documentation concernant les méthodes de nettoyage et les opérations de maintenance,
- absence de fiche de suivi de cuve indiquant les traitements SO<sub>2</sub>,
- absence de vérification des résidus de nettoyage en fin de cycle, etc.

Ces inspections se poursuivront ces prochaines années auprès de l'ensemble des producteurs de vin.

### ➔ **Qualité de l'huile de friture dans les entreprises alimentaires**

La qualité de l'huile de friture est un critère pris en compte pour évaluer une entreprise alimentaire. Selon la législation alimentaire, la teneur en composants polaires de l'huile de friture ne doit pas dépasser 27 g/100 g (27 %). Les huiles dont la teneur dépasse cette limite sont considérées comme altérées et nocives pour la santé. Les entreprises sont tenues de mettre en place des règles d'autocontrôle concernant la mesure, la filtration, le nettoyage et l'élimination de l'huile de friture.



En 2023, l'Association des Chimistes Cantonaux de Suisse (ACCS) a lancé une campagne nationale d'inspection pour évaluer la qualité de l'huile de friture dans diverses entreprises alimentaires.

Sur les 1'223 friteuses contrôlées en Suisse, 104 (8,5 %) présentait des défauts au niveau de l'huile. De plus, dans 339 établissements (27,7 %) contrôlés, il manquait des directives pour une utilisation appropriée de l'huile de friture. Les résultats pour Genève sont en ligne avec la moyenne nationale, soit 8,5 % de non-conformités.

Dans le canton de Genève, la qualité des huiles est vérifiée lors de chaque inspection et cela toute l'année. En fait, 1'593 huiles ont été testées lors des inspections en 2023, mais seules 58 d'entre elles ont été incluses dans cette campagne nationale.

Cependant, sur les 1'593 huiles contrôlées systématiquement lors des inspections tout au long de l'année, seulement 47 se sont révélées non conformes lors de l'analyse, soit un taux de seulement 2,9 %, avec cependant un record à 66 % de fraction polaire, ce qui représente une huile très fortement dégradée et totalement impropre à la consommation.

Fraction polaire analysée non conforme	27-30	30-39	40-49	> 50
Nombre de prélèvements non conformes	5	29	10	3

Il est également important de noter que la couleur de l'huile de friture n'a aucune incidence sur la teneur en composants polaires; une huile foncée peut être conforme tandis qu'une huile translucide peut être non conforme. Tout dépend des aliments frits et de la température de friture.



## ➤ **Puffs : cigarettes électroniques jetables**

En Suisse, les cigarettes électroniques sont soumises à [la directive européenne 2014/40/UE](#) sur les produits du tabac et produits analogues. Cette dernière limite la nicotine dans les liquides pour e-cigarettes (e-liquides) et fixe la taille maximale des cartouches et/ou réservoirs des e-cigarettes.

Les cigarettes électroniques, y compris les petits modèles jetables appelés « puffs », ont toutes un embout, une batterie, un vaporisateur et une cartouche contenant du liquide à vaporiser.

Depuis 2020, ces produits sont devenus très populaires, surtout chez les jeunes. Vu leur succès grandissant, des contrôles ont été jugés nécessaires afin de pouvoir vérifier le respect de la directive européenne adoptée par la Suisse.



Dans ce cadre, pour les importateurs et vendeurs de cigarettes électronique, le SCAV a contesté les motifs suivants :

- e-liquides, e-cigarettes y compris les puffs avec plus de 20 mg/ml de nicotine (2 %),
- e-cigarettes jetables (puffs) avec des cartouches de volume supérieur à 2 ml,
- flacons de recharge de plus de 10 ml.

Les importateurs et les vendeurs doivent s'assurer que les e-cigarettes, y compris les puffs qu'ils vendent, sont conformes aux exigences légales. Ils doivent aussi mettre en place un système d'autocontrôle documenté pour vérifier que les concentrations en nicotine ainsi que les volumes des articles respectent les critères légaux.

La composition des mélanges (glycol, glycérol, nicotine, arômes divers, etc.) utilisés dans les e-liquides reste floue et les effets à long terme de l'inhalation de ces mélanges sur la santé sont encore méconnus.

Beaucoup d'e-liquides contiennent de la nicotine, or cette dernière peut créer une forte dépendance et nuire à plusieurs organes. Par ailleurs, le seuil légal pour la nicotine est de 20 mg/ml (2 %), ce qui est équivalent à plusieurs centaines de bouffées de cigarettes conventionnelles, soit plus d'un paquet. En sachant qu'une cigarette permet de quoi tirer environ 15 fois, une cigarette puff, qui contient 600 puffs, représente le même nombre de bouffées que 40 cigarettes au tabac, soit l'équivalent de 2 paquets de cigarettes.

Finalement, il est fortement déconseillé d'acheter des produits sur internet à des fournisseurs situés en dehors de l'Europe, car leur conformité n'est pas garantie.

## 1.2 Microbiologie

### ➔ Contexte

Le SCAV joue un rôle essentiel dans le maintien de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires, en réalisant des analyses microbiologiques des denrées alimentaires pour répondre à 2 principaux objectifs :

- évaluer l'efficacité de l'autocontrôle et le respect des bonnes pratiques de fabrication ou de manipulation en recherchant les germes indicateurs,
- rechercher les germes pathogènes (qui rendent malades) pour mesurer la qualité sanitaire d'un aliment ou trouver l'origine d'une toxi-infection alimentaire collective (TIAC).

Les résultats des analyses permettent de prendre des mesures réglementaires, telles que des rappels de produits, des sanctions et/ou des mesures correctives auprès des entreprises qui produisent ou manipulent des denrées alimentaires.

Le laboratoire de microbiologie du SCAV, comme tous les laboratoires officiels, est accrédité ISO 17025. Il suit principalement les méthodes de référence indiquées dans les ordonnances législatives, il s'agit de protocoles normalisés.

Cependant, pour diminuer le temps de rendu des résultats ou pour élargir le panel de germes pathogènes recherchés tout en garantissant la robustesse des résultats, le SCAV s'implique également dans le développement de nouvelles méthodes d'analyses et investit dans les nouvelles technologies pour suivre les avancées scientifiques dans ce domaine.

En 2023, une amélioration de la méthode de détection des souches pathogènes d'E. Coli EHEC a été réalisée en combinant des analyses par PCR et une méthode d'immunoconcentration. Cette approche permet de cibler spécifiquement les souches pathogènes d'E. Coli, en se concentrant notamment sur les steaks hachés, particulièrement le tartare comme matrice d'intérêt.

En effet, le tartare est un plat cru préparé à partir de viande finement hachée ou coupée au couteau et assaisonnée avec divers ingrédients tels que des herbes, des épices, des condiments et parfois des œufs crus. En raison de la nature de ces ingrédients, le tartare présente des risques microbiologiques importants. La viande et les ingrédients utilisés peuvent contenir des bactéries pathogènes. De plus, ces bactéries peuvent se multiplier rapidement car dans une denrée hachée ou coupée en petits morceaux la surface de contact est augmentée ce qui favorise les contaminations et la croissance bactérienne.

Enfin, le SCAV a développé la méthode de référence pour rechercher le Vibrio dans les fruits de mer et a réalisé une campagne dédiée.

Pour conclure, pour répondre à sa mission de santé publique et afin de réduire le risque de toxi-infection collective, le SCAV a poursuivi sa stratégie d'augmenter le panel de germes pathogènes recherchés et a élargi son champ des matrices d'intérêt.

## ➤ **Bilan 2023**

En 2023, le taux de non-conformité moyen observé sur les 3'126 denrées analysées s'élève à 27 %, ce qui reflète la tendance observée depuis plusieurs années. Lorsque les concentrations observées sont supérieures à 100 fois les valeurs maximales ou qu'un germe pathogène est mis en évidence, les aliments sont considérés comme impropres à la consommation.

En 2023, 9 % des aliments analysés se sont révélés impropres à la consommation ce qui entraîne des inspections de suivi et des mesures correctives plus contraignantes comme l'interdiction de produire et/ou de stocker plus de 24h des denrées à risque.

Ces résultats restent malheureusement très insatisfaisants ce qui peut s'expliquer par la difficulté des restaurateurs à avoir suffisamment de personnel ou de recruter du personnel formé. La restauration ne se limite pas à savoir apprêter un plat mais nécessite des connaissances sur l'hygiène et la conservation des denrées.

	<b>2021</b>	<b>2022</b>	<b>2023</b>
Nombre de denrées analysées microbiologiquement	2'988	3'126	<b>3'072</b>
Taux de non-conformité constaté (NC)	22 %	27 %	<b>28 %</b>
Nombre de denrées impropres à la consommation (IC)	206	221	<b>268</b>
Nombre de pathogènes + E. Coli mis en évidence	101	137	<b>129</b>
Taux de non-conformité spécifique pour le riz cuit	29 %	29 %	<b>34 %</b>
Taux de non-conformité spécifique pour les pâtes/nouilles cuites	32 %	35 %	<b>38 %</b>
Taux de non-conformité spécifique pour les légumes cuits ou grillés	36 %	27 %	<b>36 %</b>
Taux de non-conformité spécifique pour les charcuteries tranchées	43 %	48 %	<b>58 %</b>
Taux de non-conformité spécifique pour les pâtisseries	11 %	14 %	<b>11 %</b>
Nombre de développement / validation de nouvelles méthodes	3	3	<b>2</b>

Le tableau ci-dessus, met en évidence que les tendances sur des types de denrées, observées les années précédentes, se confirment voire s'accroissent :

- le taux particulièrement élevé en 2023 mis en évidence pour les charcuteries tranchées s'explique souvent par une hygiène non optimale de la trancheuse et/ou des conditions d'hygiène non maîtrisées des bacs de saladettes (par exemple le jambon tranché qui est manipulé et stocké dans des conditions insatisfaisantes),
- dans les produits cuits comme le riz ou les pâtes, les résultats sont très insatisfaisants ce qui témoigne soit d'un manque d'hygiène de fabrication ou d'une maîtrise insuffisante de la gestion des températures et/ou des durées de stockage,
- le taux très bas constaté pour les pâtisseries est certainement en lien avec une meilleure sensibilité vis-à-vis des produits à risque existant.

## ➤ ***Les germes pathogènes mis en évidence***

En 2023, 81 microorganismes pathogènes avérés (contre respectivement 95 en 2022 et 72 en 2021) ont été détectés dans les denrées dont :

- 47 cas de *Bacillus cereus* (contre 47 en 2021 et 59 en 2022),
- 30 cas de Staphylocoques à coagulase positive (contre 23 en 2021 et 34 en 2022),
- 2 cas de *Vibrio* (1 cas en 2022),
- 1 cas de *Listeria monocytogenes* (contre 1 cas en 2021 et 0 en 2022),
- 0 cas de *Salmonella* spp. (1 cas en 2021 et aucun cas en 2020),
- 1 cas de *E. Coli* STEC pour la première fois.

Bien que le nombre de cas reste stable, il devient pertinent d'explorer des matrices différentes de celles habituellement étudiées pour détecter la présence de bactéries dangereuses pour la santé. Les matrices végétales notamment sont de plus en plus touchées, ce qui s'explique par les temps de transport et d'entreposage des fruits et légumes et leur utilisation pour des produits de 4<sup>ème</sup> gamme. Tous ces facteurs augmentent le temps entre la cueillette et la consommation et par conséquent la prolifération bactérienne.

## ➤ ***Zoom sur la campagne dans les viandes hachées***



Une campagne sur les viandes et steaks hachés a été réalisée afin d'établir un état des lieux sur leur qualité microbiologique dans les grandes boucheries du canton genevois. Dans le cadre de prélèvements effectués dans des établissements de production et comme le préconise la loi, un plan d'échantillonnage de N=5 a été appliqué. Ceci consiste à prélever 5 échantillons représentatifs d'un même lot de produits alimentaires.

Ces plans sont conçus pour garantir que les échantillons prélevés sont représentatifs de la population totale des produits. Cela permet d'obtenir des résultats fiables et significatifs sur la qualité, la sécurité et la conformité des aliments en améliorant statistiquement les chances de mettre en évidence un aliment contaminé.

Sur la base des critères de sécurité et d'hygiène des procédés de l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg), les bactéries recherchées dans les prélèvements sont :

- Les salmonelles, les Listeria et les E. Coli EHEC pour les bactéries pathogènes.
- Les E. Coli et germes aérobies mésophiles (GAM) en ce qui concerne les germes indicateurs.

Sur les 16 prélèvements (soit 16 x 5 échantillons), 2 se sont avérés non conformes :

- L'un dû à un dépassement de la valeur maximale en GAM dans un prélèvement de steak haché. Ceci indique un problème important de respect de la chaîne du froid.
- L'autre avec la mise en évidence d'une E. Coli EHEC dans un tartare de bœuf.

La bactérie Escherichia Coli se trouve dans la flore intestinale du tube digestif des animaux à sang chaud. Parmi les différentes souches, certaines sont inoffensives, tandis que d'autres sont pathogènes. Les souches dangereuses pour la santé sont connues sous le nom E. Coli EHEC. Les symptômes de l'infection par Escherichia Coli EHEC apparaissent généralement entre 3 et 8 jours après la contamination. Ils se manifestent par des douleurs abdominales, des diarrhées parfois sanglantes (colites hémorragiques), des vomissements, de la fièvre (mais pas dans tous les cas), pouvant entraîner de la fatigue.

La bactérie a la capacité de produire une toxine puissante appelée Shiga-toxine. Cette toxine altère la paroi des vaisseaux sanguins, ce qui peut entraîner des troubles de la coagulation et une hypertension artérielle. Ces complications peuvent conduire au syndrome hémolytique et urémique (SHU), pouvant laisser des séquelles et des complications importantes, notamment neurologiques et rénales, et pouvant être potentiellement mortel. Il est important de noter que les enfants de moins de 3 ans et les personnes âgées sont particulièrement sensibles à cette infection.

Les principales sources de contamination sont les aliments carnés crus ou insuffisamment cuits, les produits laitiers, ainsi que les fruits et les légumes. Les E. Coli EHEC sont à l'origine de plusieurs intoxications alimentaires ces dernières années en Europe. Parallèlement des Listérias monocytogènes ont été mises en évidence dans des steaks hachés destinés à être cuits. Selon la législation, la présence de ce germe dans des denrées qui vont subir un traitement thermique ne rend pas la denrée non conforme.

En revanche, le SCAV peut demander aux établissements un renforcement de leurs analyses d'autocontrôle et une meilleure maîtrise de leurs processus de fabrication : du choix de la matière première aux conditions de stockage en passant par la maîtrise des nettoyages et de l'environnement. Comme la loi l'exige, les recommandations de cuisson sont clairement stipulées sur l'étiquetage et doivent être scrupuleusement respectées.

- Pour la prévention, une hygiène de cuisine rigoureuse est importante, et la viande devrait être cuite à point.
- Il est impératif de cuire à cœur les steaks hachés particulièrement ceux destinés à des personnes immunodéprimées tels que les enfants.

### ➤ **Zoom sur la campagne *Vibrio* dans les bivalves et crevettes**

Le *Vibrio* est un genre de bactéries comprenant des espèces pathogènes pour l'homme. Parmi les plus connues, on trouve :

- le *Vibrio cholerae*, responsable du choléra,
- le *Vibrio parahaemolyticus*, qui peut provoquer des infections gastro-intestinales,
- le *Vibrio vulnificus* capable de provoquer des symptômes gastro-intestinaux graves, tels que des diarrhées, des nausées et des vomissements ; enfin dans les cas les plus graves, une septicémie peut se développer.

Les bactéries du genre *Vibrio* sont principalement des organismes marins. Elles se retrouvent souvent dans l'eau de mer, les sédiments, ainsi que dans certains organismes marins, tels que les crustacés et les mollusques.

Le SCAV a par conséquent choisi de rechercher ce germe dans les bivalves et les crevettes. Sur les 14 prélèvements effectués, 2 échantillons ont révélé la présence de *Vibrio parahaemolyticus* dans des huîtres. La prévention des infections à *Vibrio* implique principalement des pratiques d'hygiène alimentaire, telles que la cuisson adéquate des fruits de mer et l'éviction des zones contaminées pour la pêche.



### ➤ **Zoom sur la campagne carpaccio et tartare des produits de la mer**

Les produits de la mer peuvent être contaminés par diverses bactéries pathogènes, telles que Salmonella, Escherichia coli, Vibrio vulnificus, Vibrio parahaemolyticus et Listeria monocytogenes. Ces bactéries peuvent provoquer des infections gastro-intestinales graves chez les consommateurs. Ces denrées sont sensibles à la croissance bactérienne, en particulier lorsqu'elles sont entreposées dans des conditions inappropriées, telles que des températures de stockage incorrectes. Une mauvaise manipulation et un entreposage inadéquat peuvent entraîner une prolifération bactérienne et la détérioration des produits, augmentant ainsi le risque d'intoxication alimentaire.

Sur les cartes des restaurateurs, de plus en plus de plats à base de produits de la mer crus sont proposés tels que des carpaccios de Saint Jacques ou des tartares de thon.

Fort de ce constat, le groupe de travail intercantonal MICROM (qui regroupe tous les responsables des laboratoires de microbiologie romands) a décidé de réaliser une campagne spécifique sur les produits de la mer crus pour évaluer la qualité microbiologique de cette catégorie d'aliments.

Sur les 49 prélèvements analysés à Genève, le taux de non-conformité global est de 38 % soit bien supérieur au taux de non-conformité moyen de 27 %. Les non-conformités constatées sont au niveau des germes indicateurs ce qui témoigne soit d'une maîtrise insatisfaisante de l'hygiène et/ou des températures. Il faut donc renforcer les contrôles au niveau de cette catégorie de plat.

En effet, pour réduire les risques microbiologiques associés aux produits de la mer, il est essentiel de suivre des pratiques d'hygiène strictes tout au long de la chaîne d'approvisionnement, de la pêche ou de l'élevage à la consommation. Cela comprend le respect des bonnes pratiques d'hygiène lors de la manipulation, de la transformation, du transport et du stockage des produits de la mer, ainsi qu'une manipulation adéquate pour éliminer les risques microbiologiques.

### ➤ **Zoom sur la campagne salades et poke bowls**

Un poke bowl est un plat traditionnel hawaïen sain et exotique qui a gagné en popularité. Il est composé d'une base de riz vinaigré ou de quinoa, sur laquelle sont disposés divers ingrédients frais, tels que du poisson cru mariné (généralement du thon ou du saumon), des légumes crus, des algues, des avocats et/ou des fruits tropicaux. Il s'agit donc d'un plat à manger froid fabriqué et/ou manipulé sur place.

Les poke bowls sont donc des produits à risque, puisque les germes peuvent être apportés non seulement par les matières premières sensibles mais également lors de contaminations croisées. Sur les 37 prélèvements le taux de non-conformité observé est de 41 % au niveau de germes indicateurs (GAM et Entérobactéries) et une mise en présence d'un *Bacillus cereus*. Ceci est explicable par des conditions d'hygiène et/ou de stockage non optimales.



## 1.3 Contrôle des champignons

### ⇒ Contexte

Le canton de Genève propose un contrôle des cueillettes de champignons sauvages à sa population, et celui-ci est gratuit. Ce service a pour but d'éviter les intoxications fongiques liées à la consommation d'espèces vénéneuses à la suite d'une confusion avec des espèces comestibles. Pour effectuer le contrôle des champignons, le SCAV a une équipe de 4 experts en fonction jusqu'à la fin août 2024, puis de 3 personnes dès septembre 2024. Les contrôleurs des champignons ont tous été spécifiquement formés avec l'obtention du diplôme d'expert en champignons VAPKO (association suisse des organes officiels de contrôle de champignons). Afin de maintenir un haut niveau de compétence, les experts suivent une formation continue tous les deux ans à la VAPKO. Celle-ci assure le maintien des connaissances en mycologie et mycotoxicologie.

Depuis le mois de décembre 2021, suite à un ancrage juridique, le contrôle des champignons est une compétence officielle du SCAV. Il s'agit maintenant d'une obligation pour le canton de former des experts des champignons afin de maintenir le contrôle des cueillettes privées.

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

### ⇒ La saison 2023

Tout comme en 2022, l'année a débuté timidement en raison d'une pénurie d'eau persistante sur une longue période. Cependant, par la suite, une magnifique éclosion de divers Boletus a enchanté les observateurs. Au cours de la seconde moitié de l'année, de nombreux passionnés ont arpenté les bois et ont été récompensés par de belles récoltes.

### ⇒ Contrôle des cueillettes privées

	2019	2020	2021	2022	2023
Quantité d'espèces mortelles observée	-	1.3 kg	3.1 kg	0.57 kg	<b>0.62 kg</b>
Quantité d'espèces vénéneuses détectée	4.2 kg	41.6 kg	24.3 kg	59.9 kg	<b>37.2 kg</b>
Quantité de champignons avariés jetée	7.1 kg	63.2 kg	34.7 kg	44.35 kg	<b>98.8 kg</b>
Quantité de champignons inconnus ou protégés remarquée	22.1 kg	32.8 kg	26.6 kg	49.01 kg	<b>22.1 kg</b>
Quantité de champignons comestibles autorisée pour la consommation	48.1 kg	244 kg	109.3 kg	431.7 kg	<b>364.2 kg</b>



En 2023, parmi les 508 récoltes contrôlées, totalisant 523 kg, 95 cas ont révélé la présence d'espèces vénéneuses telles que l'*Agaricus xanthoderma*, l'*Entoloma lividum*, diverses espèces d'*Inocybe*, le *Boletus radicans*, le *Hypholoma fasciculare*, entre autres.

De plus, 7 contrôles ont identifié des espèces mortelles, notamment l'*Amanita phalloïde* et de petites *Lépiotes mortelles*, totalisant 613 g.

204 parties des récoltes ont dû être éliminées en raison de la présence évidente de champignons manifestement altérés, véreux ou avariés. 45 récoltes contenant des champignons à la comestibilité incertaine, à la détermination incertaine ou simplement des espèces à protéger, ont été détruites par les experts du service.

Cette année, la proportion de champignons comestibles contrôlés, s'élevant à 364 kg, est légèrement inférieure à celle de 2022, qui était de 431 kg. De plus, une plus grande quantité de champignons avariés a été constatée, avec 98 kg cette année contre 44 kg en 2022. Cela peut s'expliquer par la grande quantité de champignons présents en fin d'année.



*Amanita phalloides*



*Lepiota cristata*

Deux espèces mortelles éliminées lors de contrôles au guichet.

## ➤ **Intoxication**

En 2023, cinq inspections concernant des cas d'intoxication ont été menées. La plupart des intoxications sont liées au champignon « Entolome livide ». Celui-ci est un beau champignon avec une bonne odeur de « farine », quand il est jeune. On peut le confondre avec un Clitopilus Prunulus (sous le nom du Meunier en français) qui lui ressemble beaucoup et a également une odeur de « farine ». Contrairement à l'Entolome livide, le Meunier est comestible et a bon goût.

De nombreuses demandes d'expertise ont été également traitées en 2023, notamment pour les Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG), visant à identifier les champignons et à faciliter les diagnostics médicaux lors d'intoxication.

Il arrive également que de jeunes enfants mordent des champignons, souvent des espèces présentes dans les pelouses. Cela ne conduit généralement pas à des complications, car les enfants n'ingèrent pas le champignon et ne présentent donc aucun symptôme. Les parents contactent les experts du SCAV afin d'être rassurés. Les experts fournissent également des conseils sur la surveillance de l'enfant dans les heures suivant l'incident.

Les risques d'intoxication fongique sont bien réels, soulignant ainsi l'importance cruciale d'un contrôle d'expertise tel que celui disponible dans le canton de Genève.

À titre d'exemple, on observe des résultats très différents dans deux régions présentant des caractéristiques forestières similaires.

En Nouvelle-Aquitaine, une région abritant environ 6 millions d'habitants, le nombre d'intoxications aux champignons a presque doublé en 2022 atteignant le chiffre inquiétant de 388 cas (6.5 cas pour 100'000 habitants) selon le centre antipoison de Nouvelle-Aquitaine, basé au CHU de Bordeaux (Gironde).

Cette statistique alarmante souligne les dangers potentiels liés à la cueillette sans discernement. « On reçoit un nombre très important d'appels champignons pour des intoxications depuis quelques semaines, bien plus que les années précédentes », signale la cheffe du centre antipoison et toxicologie du CHU de Bordeaux.

En contraste frappant, le canton de Genève, avec une population de 500'000 habitants, a enregistré seulement cinq cas d'intoxication (1 cas pour 100'000 habitants).

En conclusion, la disparité notable entre les taux d'intoxication aux champignons en Nouvelle-Aquitaine et à Genève met en lumière l'importance cruciale d'un service de contrôle dédié. Grâce à son équipe d'experts qualifiés, ce service offre des conseils avisés sur l'identification des champignons comestibles et dangereux, contribuant ainsi à prévenir les risques d'intoxication.



*Entoloma Lividum*



*Clitopilus Prunulus*



## 2. Eau potable

### ➔ *Contexte*

La qualité de l'eau potable est essentielle. Un encadrement légal et organisationnel existe pour qu'elle soit contrôlée de sa production jusqu'au robinet.

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

SIG est contrôlé par le SCAV qui, en qualité d'organe de contrôle officiel, planifie une surveillance régulière (inspections et/ou prélèvements) afin de vérifier que les exigences légales sont bien respectées.

La production d'eau potable est un enjeu majeur de santé publique. Le risque d'une contamination est une menace réelle. Une cellule spécifique à la gestion d'éventuelles crises reste donc en veille permanente pour le canton. Dans le cadre de la gouvernance de l'eau, le SCAV est impliqué dans de nombreux groupes de travail liés à l'eau potable :

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

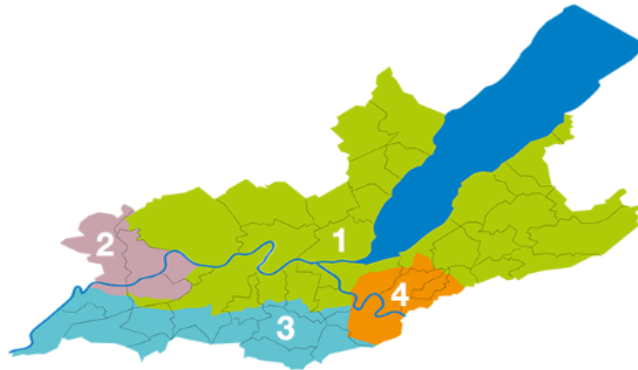
Conformément à l'article 5 de l'ordonnance fédérale relative à l'eau potable (OPBD), les distributeurs d'eau potable sont tenus de fournir, au moins une fois par an, au consommateur intermédiaire ou final des informations exhaustives sur la qualité de cette eau. En 2023, SIG a publié ces résultats sur leur site web à la page [L'eau de Genève : eau potable | SIG \(sig-ge.ch\)](https://www.sig-ge.ch/fr/eau-de-genève/eau-potable).

Comme le montre l'image ci-après, les rapports d'analyses de l'ensemble du canton sont accessibles pour chaque type d'eau distribuée, en fonction des 4 zones d'approvisionnement existantes, en cliquant sur les zones, puis au niveau des onglets « Analyses générales » et « Analyses complémentaires ».

## L'origine

Genève tire son eau potable à 90% du lac Léman et à 10% des nappes phréatiques.

Pour connaître avec précision la zone dans laquelle se situe votre habitation, [rendez-vous dans votre Espace client](#).



## Données pour l'année 2023

Zone 1 : Eau du lac



Zone 2 : Eau du lac et nappe de l'Allondon



Zone 3 : Eau du lac et nappe du Genevois



Zone 4 : Nappe du Genevois



Extrait de la page web [L'eau de Genève : eau potable | SIG \(sig-ge.ch\)](https://sig-ge.ch)

Les « Analyses générales » donnent les paramètres microbiologiques et physico-chimiques, alors que les « Analyses complémentaires » présentent les résultats ayant trait aux micropolluants, comme les pesticides, les médicaments et autres contaminants industriels comme les substances perfluorées (PFAS). Cette transparence permet aujourd'hui aux genevois de mieux appréhender la qualité de l'eau potable consommée sur le canton.

### ➔ **Contrôle des installations SIG**

Le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (cf. ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels, OPCNP, RS 817.032) fixe la fréquence minimale des inspections de base pour un producteur-fournisseur d'eau potable à une fois tous les 4 ans. Ce type d'inspection s'effectue sur la base d'une analyse des risques et du concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ou analyse des risques et maîtrise des points critiques) de l'entreprise. Utiliser cette approche permet d'évaluer les dangers identifiés et de vérifier si les éléments de maîtrise mis en place sont suffisants pour assurer la sécurité alimentaire exigée par la législation.

En 2023, les 5 sites SIG inspectés sont les suivants :

- puits de Carouge,
- relai du Nant d'Avril,
- réservoir de Chouilly,
- puits de Russin,
- réservoir du Grand-Saconnex.

Aucun manquement n'a été observé : les protocoles de contrôle mis en place par SIG sont bien respectés et maîtrisés. Les bâtiments, les infrastructures et les locaux sont conformes et la sécurité des sites est également bien assurée.

Le système HACCP est reconnu et implémenté dans le monde entier. Il permet aux entreprises concernées de s'organiser de manière à identifier et maîtriser les dangers liés à la sécurité alimentaire, et dans le cas de SIG de garantir la qualité de l'eau potable en respectant les exigences légales.

Durant l'année 2023, le SCAV a donc également choisi de prendre comme thème supplémentaire de contrôle le plan HACCP mis en place par SIG pour produire et distribuer l'eau potable. Dans ce cadre, les points suivants ont été évalués dans l'objectif principal de vérifier l'adéquation du programme SIG de sécurité alimentaire :

- l'analyse des risques,
- les diagrammes de flux des opérations de traitement et distribution,
- les points de contrôle critiques (CCP) et leurs suivis,
- les modes opératoires des différentes activités et processus,
- les procédures d'enregistrement,
- la gestion des non-conformités.

### ➤ ***Contrôles de la qualité de l'eau potable à la production***

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

Le SCAV planifie des prélèvements d'eau potable sur 4 sites de production spécifiques SIG soit les stations de traitement du Prieuré et des Tuileries (eau du lac), les puits Florence et du Parc Bertrand (eaux phréatiques). Les prélèvements font l'objet d'une surveillance chimique et microbiologique. Les paramètres contrôlés ainsi que leur fréquence de surveillance varient en fonction des risques évalués selon le tableau ci-après.

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

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

Les critères d'évaluation de l'eau après potabilisation se basent sur les exigences définies par l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11). Cette dernière précise les paramètres à analyser et fixe les valeurs maximales autorisées. En 2023, dans le cadre du contrôle ordinaire de la qualité de l'eau potable à la production, sur la centaine de prélèvements officiels réalisés, la totalité des échantillons analysés microbiologiquement et chimiquement se sont avérés satisfaisants en respectant les exigences légales de l'OPBD.

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

En mars et septembre 2023, 2 séries d'analyses ciblant les produits phytosanitaires et leurs métabolites (380 substances analysées) ont été menées sur des échantillons d'eau prélevés aux puits du Parc Bertrand et de Florence ainsi qu'aux stations des Tuileries et du Prieuré.

Les résultats sont extrêmement satisfaisants. En effet, aucun résidu de produits phytosanitaires n'a été mis en évidence et tous les résultats sont inférieurs à la limite de détection de la méthode (0.005 µg/L) pour toutes les substances recherchées. Pour rappel, la valeur maximale en vigueur pour les pesticides dans l'eau potable est de 0.1 µg/L individuellement et de 0.5 µg/L pour la somme des pesticides.



Parmi les différents produits recherchés, les métabolites du chlorothalonil font l'objet d'un suivi particulier compte tenu de leur potentielle génotoxicité. D'un point de vue toxicologique, la pertinence du suivi de certains de ces métabolites est d'ailleurs toujours en cours d'évaluation par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et l'office fédéral de l'agriculture (OFAG).

Pour l'année 2023, les résultats correspondants sont très satisfaisants puisque la concentration des 6 métabolites recherchés était inférieure à 0.010 µg/L. Malgré le risque faible au niveau des résidus de produits phytosanitaires et des différents métabolites, la surveillance de ces derniers est reconduite chaque année.

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

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2020, le perchlorate est réglementé avec une valeur maximale de 4 µg/L dans l'OPBD. Depuis 7 années, un suivi mensuel est effectué par le SCAV sur 7 points d'eau spécifiques répartis sur l'ensemble du canton (fontaines publiques). Ces sites ont été choisis pour couvrir les différents types d'approvisionnement disponibles. En effet, ces derniers peuvent correspondre à une eau :

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

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

En 2023, 91 mesures en perchlorate ont été réalisées. Tous les résultats obtenus se sont avérés conformes et en dessous du seuil fixé par la législation. Des mesures en perchlorate ont également été effectuées à 2 reprises durant l'année sur des échantillons d'eau prélevés après traitement au niveau des puits du Parc Bertrand et de Florence ainsi qu'aux stations du Prieuré et des Tuileries. Tous les résultats obtenus se sont aussi avérés conformes et en dessous de la valeur limite légale.

A noter, que depuis mai 2023, les puits de Perly et de Carouge ont été remis en activité. L'eau de la nappe contenant des perchlorates sur ces deux sites est mélangée avec l'eau du lac afin de distribuer une eau potable respectant la valeur maximale autorisée de 4 µg/L et contenant après mélange environ 2,5 µg/L de perchlorate. Un suivi méticuleux et très régulier a été mené par SIG tout au long de l'année en coordination avec le SCAV.

De nouveaux points de contrôle seront intégrés dans le programme de surveillance du perchlorate en 2024, bien que la situation générale demeure stable et conforme à la législation.

### ➤ ***Eaux analysées à la suite d'une demande d'analyse, une réclamation, une plainte***

En 2023, une quarantaine d'eau de boisson du réseau de distribution ont été analysées par le SCAV à la suite de réclamations ou des plaintes de particuliers résidant dans le canton et ce pour différents types de problèmes. Par exemple, suite à des travaux ou des doutes sur la qualité de l'eau potable (potabilité chimique et/ou microbiologique, présence de fer ou d'autres métaux, problème de goût, d'odeur ou de coloration, etc.).

Chaque cas rapporté, a fait l'objet d'une évaluation par les spécialistes en eau potable du service (inspecteurs, chimistes et microbiologistes) qui déterminent si des analyses et investigations officielles s'avèrent nécessaires. La grande majorité des eaux testées s'est avérée conforme à la législation.

Les cas de non-conformités mis en évidence étaient systématiquement dus à des problèmes de corrosion de canalisations anciennes ou de travaux mal effectués par des entreprises intervenant sur les conduites d'eau privées. Ces eaux ne répondaient pas aux exigences physico-chimiques typiques d'une eau de boisson en raison de leur forte teneur en fer, de leur turbidité élevée et/ou de leur coloration jaune. Les conduites corrodées peuvent entraîner des problèmes microbiologiques, des bactéries pouvant alors stagner dans des conduites peu ou pas utilisées ou s'attacher sur les surfaces sous forme de biofilm. Quelques échantillons d'eau analysés n'ont ainsi pas satisfait aux exigences microbiologiques minimales requises par l'OPBD pour l'eau potable.

### ➤ ***Campagne Clostridium dans l'eau potable***

En 2022, l'Union européenne a inclus le *Clostridium perfringens* parmi les paramètres microbiologiques indicateurs pour l'eau potable. Sa présence dans l'eau de boisson peut signaler une contamination fécale intermittente, aidant ainsi à identifier les sources potentielles de contamination. Si ces bactéries sont détectées dans l'eau juste après un traitement, cela déclenche une vérification du fonctionnement de l'installation de filtration.

Le groupe de travail romand GEO qui travaille sur les thématiques autour de l'eau a décidé de réaliser une étude observatoire en incluant ce paramètre. Chaque canton a ainsi effectué une dizaine de prélèvements d'eaux de réseaux. Ayant développé la méthode, le SCAV a pris en charge la majorité des échantillons romands. La présence de *Clostridium perfringens* n'a été décelée dans aucun des 44 échantillons analysés.



## ➤ *Campagne fontaines publiques*

L'eau des fontaines publiques présentes sur les places principales des villages genevois a été prélevée dans le cadre d'un suivi de la qualité de l'eau. 87 prélèvements effectués avaient pour but de couvrir l'ensemble du canton et de s'assurer que la qualité de l'eau respecte toutes les exigences légales même pour les points du réseau les plus éloignés de l'usine de production.

Les 87 prélèvements se sont avérés conformes pour tous les paramètres analysés et confirment une excellente qualité de l'eau dans l'ensemble du réseau.





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

#### ➔ **Contexte**

Les missions du SCAV dans le domaine des eaux de douche et de baignade consistent à effectuer des contrôles officiels, notamment des inspections, des prélèvements et des analyses d'échantillons d'eau.

Sur le canton genevois, 128 établissements de bains ont été recensés ce qui représente 198 bassins et 7 jeux d'eau récréatifs. Dans le cadre du contrôle des douches, plus de 300 structures ont été répertoriées, parmi lesquelles figurent environ 60 lieux sensibles tels que des cliniques, des hôpitaux et des établissements médico-sociaux.

En 2023, les contrôles du SCAV portant sur les eaux de baignade et de douche ont été réalisés en effectuant 417 prélèvements d'eau et 186 inspections sur la base de fréquences définies en fonction du risque et de la typologie des établissements concernés.

#### ➔ **Bilan des inspections des établissements de bains**

En 2023, 186 inspections pour des établissements de bains ont été réalisées dont :

- 161 inspections partielles,
- 23 complètes,
- et 2 de suivi (en raison de résultats d'analyses présentant des non-conformités majeures).

Pendant l'année 2023, l'accent a été mis sur le renforcement des inspections complètes des établissements de bains avec un suivi approfondi et une mesure de l'efficacité de l'autocontrôle mis en place.

Les résultats globaux des inspections menées indiquent une bonne qualité globale. Une trentaine de manquements ont été relevés au total. Les points récurrents d'amélioration portent notamment sur les fluctuations de qualité de l'eau dans tous les types d'établissements au niveau du pH et du taux de chlore, ainsi que l'amélioration du concept d'autocontrôle, particulièrement pour les petites structures.

#### ➔ **Qualité de l'eau de baignade**

Les critères d'évaluation de l'eau de baignade se basent sur les exigences définies par l'OPBD. Cette dernière précise les paramètres à analyser et fixe les valeurs maximales autorisées.

En 2023, 426 prélèvements d'eau de baignade ont été effectués et analysés dont 127 se sont avérés non conformes, soit 30 % contre 33 % en 2022, ce qui correspond à une très légère amélioration.

## ➤ **Contrôle des critères microbiologiques**

Les critères microbiologiques recherchés dans les eaux de baignade sont les germes aérobies mésophiles (GAM), les Escherichia Coli (ou E. Coli) et les Pseudomonas aeruginosa.

Les GAM et E. Coli sont des germes indicateurs. Si leur concentration est faible et/ou nulle, cela témoigne d'une bonne maîtrise de la désinfection de l'eau de baignade.

Le Pseudomonas aeruginosa est un germe pathogène qui infecte les plaies, les yeux et les oreilles. Il est capable de fabriquer des biofilms qui le protègent des désinfectants. Sa présence prouve que le nettoyage des bassins et des zones tampons est insuffisant ou inadapté.

Type de bassin	GAM		E. Coli		Pseudomonas	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
pour nageurs	125	1	125	1	126	0
pour non nageurs	32	0	32	0	32	0
chauds pour non nageurs	3	0	3	0	3	0
avec plongeurs	8	0	8	0	8	0
d'agrément ou de plaisance	13	11	22	2	24	0
de pataugeoire	104	34	123	15	127	11
de bains thérapeutiques	34	1	35	0	35	0
de Whirl-Pools	34	2	36	0	35	1
autres (sauna, etc.)	16	0	16	0	16	0
<b>Total</b>	<b>369</b>	<b>49</b>	<b>400</b>	<b>18</b>	<b>406</b>	<b>12</b>

Les résultats du tableau ci-dessus prouvent que la qualité de l'eau de la majorité des bassins nageurs est maîtrisée.

Il est à relever que les bains d'agrément et ceux réservés aux enfants (pataugeoires et jets d'eau ludiques) représentent la quasi-totalité des non-conformités en GAM et des présences de E. Coli et de Pseudomonas.

L'apport des germes s'effectue via les couches culottes des très jeunes enfants et le faible volume d'eau des bassins concernés qui n'est pas propice à une qualité d'eau optimale. En effet, la surface de contact est très élevée par rapport au faible volume traité ce qui rend la désinfection difficile. De plus, les systèmes de traitement sont souvent inadaptés et/ou insuffisants.

Pour ces types de bassins, la qualité de l'eau est nettement insuffisante et conduit parfois à leur fermeture temporaire jusqu'au retour à une qualité d'eau conforme.

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

Le pH doit être maintenu entre 6.8 et 7.6, car les pH trop bas ou trop élevés irritent les yeux et la peau. De plus, les pH élevés diminuent l'efficacité de la désinfection. Le chlore libre est l'agent actif qui permet la désinfection de l'eau. Sa concentration doit être maintenue entre 0.2 - 0.8 mg/l pour les bassins nageurs ou non nageurs et entre 0.7 - 1.5 mg/l pour les bassins à eau bouillonnantes.

Si le chlore libre est trop bas la désinfection est insuffisante, s'il est trop élevé cela favorise l'apparition de molécules chimiques nocives telles que les trihalométhanes (THM) et les chloramines. Les THM, dont fait partie le chloroforme, sont des sous-produits issus de la chloration connus pour être cancérigènes et leur formation doit être surveillée dans les eaux de baignade.

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

Type de bassin	pH		Chlore libre		Chlore combiné	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
bassins pour nageurs	120	5	124	1	119	6
bassins pour non nageurs	32	0	32	0	31	1
chauds pour non nageurs	2	1	2	1	3	0
avec plongeoirs	8	0	8	0	8	0
d'agrément ou de plaisance	20	4	21	3	15	0
de pataugeoire	96	11	83	24	100	7
de bains thérapeutiques	35	0	35	0	34	9
de Whirl-Pools	33	2	34	1	31	1
autres (sauna, etc.)	14	2	15	1	16	4
<b>Total</b>	<b>360</b>	<b>25</b>	<b>354</b>	<b>31</b>	<b>357</b>	<b>28</b>

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

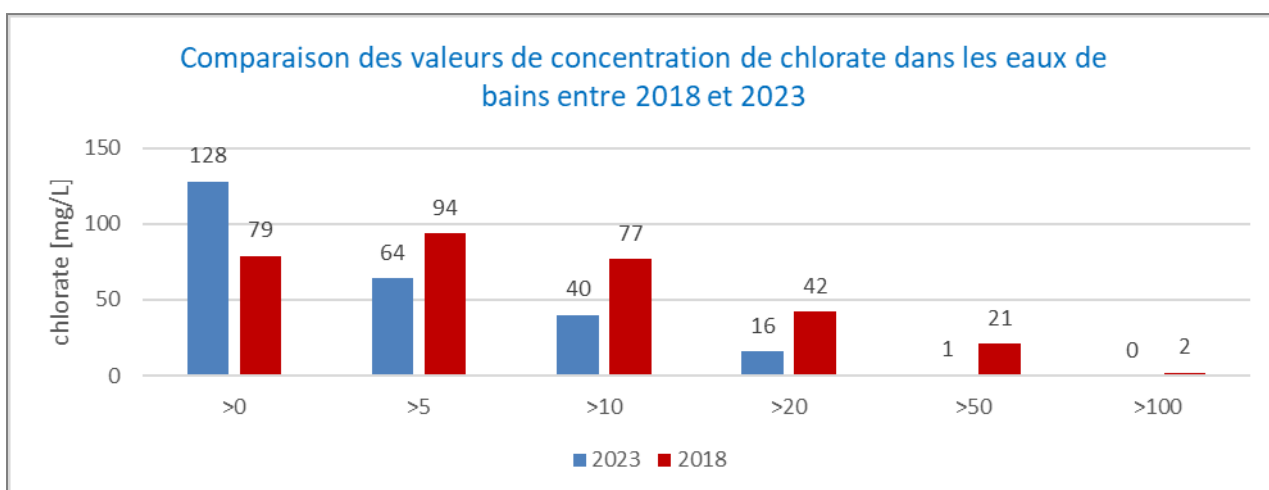
Pour réduire considérablement l'introduction de matières organiques, il est essentiel de prendre une douche. En se douchant avant de se baigner, les impuretés de la peau telles que la saleté, la transpiration et les bactéries peuvent être éliminées, ce qui diminue le risque de contamination de la piscine par ces éléments. Ce geste d'hygiène simple permet de prévenir la contamination de l'eau en réduisant les chances d'introduction de substances potentiellement nocives.

## ➤ Contrôles de la teneur en chlorate et en bromate

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

Type de bassin	Chlorate		Bromate	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
pour nageurs	29	13	41	1
pour non nageurs	8	9	17	0
chauds pour non nageurs	1	0	1	0
avec plongeoirs	1	1	2	0
d'agrément ou de plaisance	6	1	7	0
de pataugeoire	27	6	33	0
de bains thérapeutiques	8	0	8	0
de Whirl-Pools	9	4	13	0
autres (sauna, etc.)	4	1	5	0
<b>Total</b>	<b>93</b>	<b>35</b>	<b>127</b>	<b>1</b>

La campagne de mesure des chlorates dans les eaux de piscines menée en 2015 par le SCAV avait montré un taux de non-conformité de 76 %. Cette campagne a, depuis lors, été reconduite chaque année. Malgré une nette amélioration depuis les cinq dernières années, une stagnation du taux de non-conformité autour de 30 % est constatée depuis 2 ans. Il est à relever qu'en revanche les cas graves avec des concentrations supérieures à 50 mg/l sont de plus en plus rares comme le montre le graphique ci-dessous.



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



## ➔ Douches

### **Recherche de Légionelles dans les eaux de douche**

Les légionelles sont des bactéries présentes dans l'environnement à l'état naturel dans les eaux douces et les sols humides. Elle se développent dans les systèmes d'eau artificiels à une température comprise entre 25°C et 45°C. Elles sont détruites au-delà de 60°C.

Il est à noter que l'eau stagnante tiède en présence de tartre et/ou de la corrosion des canalisations favorise grandement le développement des Légionelles. Ces bactéries sont à l'origine de la maladie appelée légionellose également connue comme la « maladie du légionnaire ». Il s'agit d'une infection sévère des poumons par l'inhalation des gouttelettes d'eau en suspension contaminées (aérosols). Cette maladie touche principalement les personnes âgées et/ou immunodéprimées.

Les cas de légionelloses sont à déclaration obligatoire et annoncés au service du médecin cantonal (SMC). Celui-ci fait une analyse de la situation et mandate si besoin le SCAV afin d'effectuer des prélèvements d'eau de douche dans le logement des patients concernés.

En 2023, le SCAV a organisé une campagne cantonale de contrôle des eaux de douches dans les 54 EMS genevois dont les résultats sont les suivants :

- 13 % (contre 18 % en 2022) d'échantillons se sont avérés non conformes avec une concentration de Legionella spp. > 1'000 UFC/l,
- 7 % (comme en 2022) d'échantillons impropres à leur utilisation pour la douche ce qui représente un risque pour la santé des patients âgés et/ou immunodéprimés avec une concentration de Legionella spp. > 10'000 UFC/l.

En cas de résultats non conformes, des mesures sont systématiquement exigées. Celles-ci sont fonction de la gravité du dépassement et du public cible. Les mesures correctives demandées suivent les recommandations conjointes de l'office fédéral de la santé publique (OFSP) et de l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) dont voici quelques exemples :

- Démonter les accessoires à robinetterie et pommeaux de douches, les nettoyer et les détartrer / utiliser des filtres terminaux.
- Vérifier et régler la température à la sortie du chauffe-eau à un minimum constant de 60°C. La température du retour de la conduite de bouclage doit atteindre 55°C.
- Procéder à une désinfection par choc thermique avec éventuellement l'aide d'un spécialiste.
- Effectuer un assainissement du système complet, y compris le chauffe-eau.
- Effectuer une évaluation sanitaire des installations d'approvisionnement d'eau et des conditions d'exploitation avec l'aide d'un spécialiste.

Le suivi des mesures est effectué par le SCAV qui tient systématiquement le SMC informé. Il est à noter que dans le cadre de leurs autocontrôles et comme la réglementation l'exige, les régies avertissent régulièrement le SCAV en cas de forts dépassements. Ce dernier assure alors une coordination avec le SMC et un suivi jusqu'à ce que le problème soit clairement identifié et résolu.



## 4. Contrôles produits

Les contrôles produits regroupent les analyses physico-chimiques de 3 laboratoires du SCAV qui effectuent des contrôles ayant pour but de s'assurer de la sécurité des denrées alimentaires et des objets usuels et de lutter contre la tromperie. De nombreux plans de contrôles sur des thématiques variées sont ainsi planifiés et réalisés soit de manière limitée dans le temps soit tout au long de l'année. Ce sont près de 4'000 produits qui ont été contrôlés dans le cadre de 71 campagnes genevoises, romandes voire nationales.

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

Ainsi 435 échantillons genevois ont pu faire l'objet de contrôles dans le cadre de campagnes proposées par nos homologues romands et 411 produits ont été analysés par le SCAV GE au profit d'autres cantons.

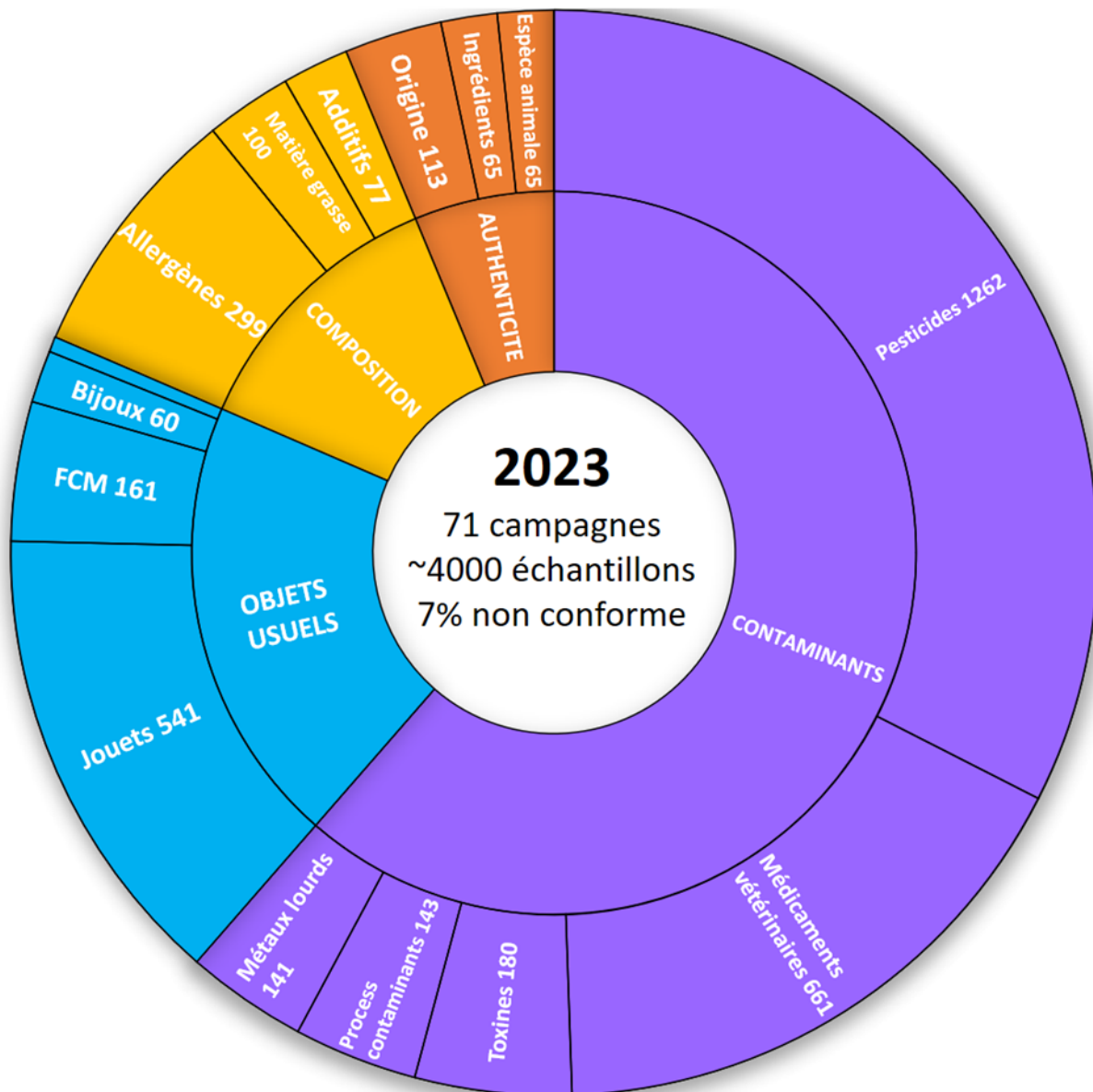
Les contrôles de produits peuvent être regroupés en 4 thématiques principales :

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

Les analyses de l'eau potable, des eaux de baignades ainsi que les analyses microbiologiques sont présentées séparément dans une autre partie de ce rapport d'activité.

Le graphique ci-après donne un aperçu des activités de l'année 2023 pour chacune de ces quatre thématiques et le nombre d'échantillons ayant fait l'objet de campagnes spécifiques. Chaque thématique est développée de manière plus détaillée dans les chapitres qui suivent.

➤ **Résumé de l'activité 2023 : nombre de produits contrôlés par thématique**



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

## 4.1 Authenticité

La fraude alimentaire est un problème complexe, en constante évolution, qui peut avoir de graves conséquences pour la santé publique, l'économie et l'image des entreprises alimentaires. Elle peut prendre de nombreuses formes, notamment la substitution d'ingrédients, la falsification de la provenance, l'ajout de substances interdites ou l'utilisation d'allégations trompeuses.

L'analyse chimique est un des outils pour vérifier l'authenticité de denrées alimentaires et représente une part de plus en plus importante dans les activités des laboratoires du SCAV. L'un des volets analytiques, concerne les analyses isotopiques, qui permettent d'obtenir de nombreuses informations sur l'origine géographique et les éventuelles falsifications des denrées alimentaires telle une empreinte digitale. En 2023, trois campagnes spécifiques ont fait appel à ces techniques par la mesure des teneurs en oxygène  $^{18}\text{O}$ , en carbone  $^{13}\text{C}$ , en azote  $^{15}\text{N}$  et en soufre  $^{34}\text{S}$ . Tout d'abord, l'authenticité géographique des cafés a ainsi été contrôlée avec cette technique.

La « signature isotopique » des éléments contenus dans les produits analysés permet de vérifier qu'ils étaient bel et bien originaires du pays déclaré. Selon ce principe, la volaille suisse peut être différenciée de la volaille provenant d'un pays avec un climat différent ou une alimentation avec d'autres matières premières. Une campagne spécifique avait pour but de contrôler l'origine de blancs de poulets commercialisés avec l'origine Suisse. Les mêmes techniques d'analyses sont aussi utilisées pour le contrôle des fraises locales. Autant pour le café, la viande de poulets suisses et les fraises locales, aucune tromperie sur l'origine géographique n'a été décelée.

La présence d'additifs alimentaires peut aussi livrer des informations sur les ingrédients contenus dans un aliment. L'utilisation du conservateur E1105, le lysozyme, est ainsi interdit dans les fromages extra-durs AOC tel que le Parmesan ou le Sbrinz, alors que cet additif peut être utilisé dans des fromages meilleurs marchés tel que le Grana Padano.

Cet additif a donc été recherché dans des denrées préparées avec ces fromages AOC, tel que des sauces pestos, des plats à gratiner, des pâtes farcies ou autre. L'absence de lysozyme dans ces denrées indique dès lors que ce sont sûrement des fromages AOC qui ont été utilisés et non un fromage de moindre qualité. Là également, aucune tromperie n'a été mise en évidence.

D'autres analyses d'authenticité sont basées sur des techniques d'analyses d'ADN. Celles-ci permettent l'identification des espèces animales utilisées dans des terrines, pâtés, kébabs saucisses ou autres préparations tels que des sauces contenant de la viande, et qui ne correspondent pas toujours à ce qui est déclaré sur la carte du restaurant ou l'étiquette du produit vendu.

Cette année également, de manière presque habituelle, 9 échantillons sur les 65 prélevés ont relevé des tromperies ou des fraudes plus ou moins graves concernant les espèces animales réellement utilisées. Comme d'habitude, les mesures ont été prises envers les entreprises concernées et des amendes ont été prononcées envers les fraudeurs.

Le tableau suivant résume les principales campagnes d'analyses d'authenticité et fraudes réalisées en 2023 avec le nombre de prélèvements et le nombre d'échantillons non conformes.

Authenticité	Nombre d'échantillons	Nombre (%) d'échantillons non conformes
Espèces animales dans les préparations contenant de la viande	65	10 (15 %) <sup>a</sup>
Authenticité géographique du café	58	4 (7 %) <sup>b</sup>
Authenticité géographique des blancs de poulets suisses	35	0
Authenticité géographique des fraises	5	0
Préparations avec fromages AOC	35	1 (3 %) <sup>b</sup>

<sup>a</sup> Un échantillon supplémentaire a été contesté pour des problèmes d'étiquetage.

<sup>b</sup> Les échantillons ont été contestés pour des problèmes d'étiquetage, et non pas pour de la tromperie sur l'origine géographique.

## 4.2 Contaminants

Le SCAV est particulièrement actif dans le domaine de l'analyse des contaminants dans les denrées alimentaires et son activité de contrôle de ces composés est très diversifiée. Ainsi, en 2023, ce sont près de 2'000 échantillons qui ont été contrôlés dans ce but. Les denrées alimentaires concernées sont également très variées, comprenant entre autres des fruits et légumes, des denrées d'origine animale (œufs, poissons, viandes, laits, etc.), des produits de boulangerie, des céréales, des épices, ou encore des aliments pour bébés.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2023, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre d'échantillons présentant des non-conformités.

Campagnes de contrôles	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Pesticides dans les fruits et légumes frais	464	14 (3.0 %)
Pesticides dans les fruits et légumes de saison produits localement	273	4 (1.5 %)
Pesticides dans les fruits et légumes issus des marchés	88	1 (1 %)
Pesticides dans les légumes et fruits originaires d'Asie	40	2 (5 %)
Pesticides dans les légumes et les fines herbes d'origines asiatiques	29	2 (14 %)
Pesticides dans les riz d'Asie et d'Asie du Sud	33	6 (18 %)
Pesticides dans les huiles issues de l'agriculture biologique	25	2 (8 %)
Pesticides dans les farines complètes et intégrales	60	0
Médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale	647	1 (0.2 %)
Médicaments vétérinaires dans les miels à base de plantes de Nouvelle-Zélande/d'Australie	14	0
Médicaments vétérinaires dans les poissons d'élevage	25	1 (4 %)

Métaux lourds dans les mollusques et les crustacés	100	4 (4 %)
Métaux lourds dans les miels locaux et étrangers	33	0
Mercure dans les échantillons de poissons	23	1 (4 %)
Alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les alcools de macération	16	3 (19 %) <sup>a</sup>
Atropine, scopolamine et morphine dans les produits céréaliers	32	0
Mycotoxines dans les épices, fruits secs et farines	136	6 (4 %)
OGM, produits d'importation avec maïs	30	6 (20 %)
PCB et dioxines dans la volaille et les œufs	8	0
Ochratoxines dans les fèves de cacao et de café	26	0
Oxyde d'éthylène dans les graines et fruits à coques	21	1 (5 %)
Acrylamide dans les biscuits artisanaux	20	0

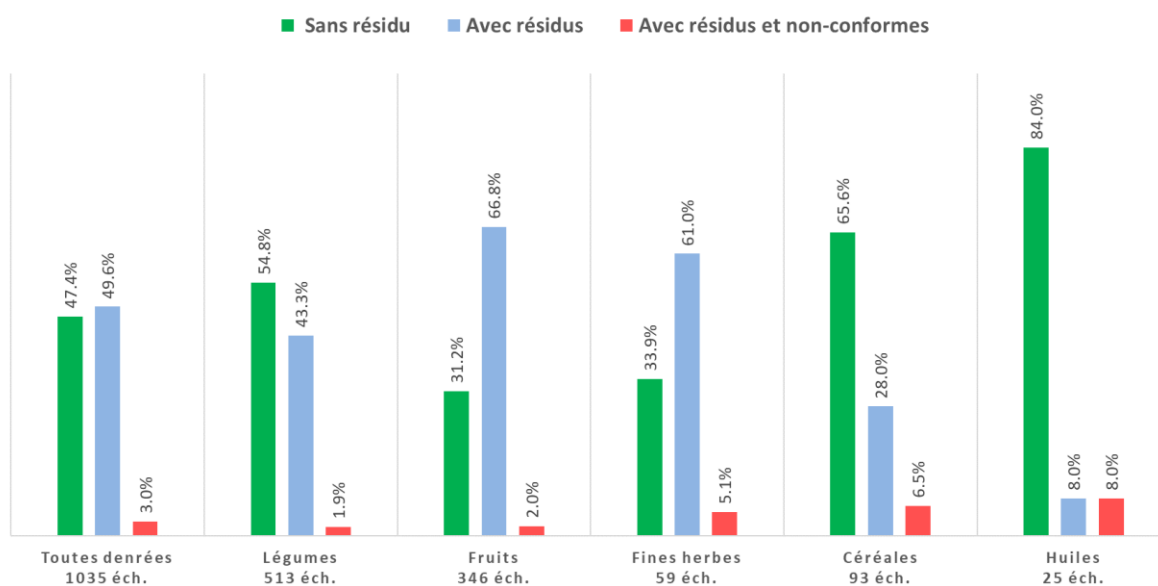
<sup>a</sup> Les trois produits ont été contestés pour des anomalies d'étiquetage, et non pour la présence d'alcaloïdes.

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

## ➤ Résidus de produits phytosanitaires

Dans le domaine de l'analyse des **résidus de produits phytosanitaires**, plus de 1'000 denrées alimentaires ont été contrôlées en 2023. Les résultats de la répartition d'échantillons analysés par type de denrées sont présentés dans le graphique suivant :

RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS ANALYSÉS EN 2023



Globalement les denrées alimentaires disponibles dans les commerces genevois sont de bonne qualité. Comme le montre le premier graphique prenant en compte l'ensemble des denrées contrôlées, des résidus de pesticides sont détectés dans près de la moitié des cas et ne sont pas conformes aux exigences légales dans 3.0 %. Ce taux de non-conformité n'est pas significativement différent de ce qui a été constaté les années précédentes. A noter que ce taux n'est pas représentatif du marché puisque les prélèvements sont ciblés sur des denrées connues pour présenter un risque élevé au niveau de la contamination en résidus de produits phytosanitaires.

Au total, 120 résidus de produits phytosanitaires différents ont été retrouvés dans les échantillons positifs avec 69.6 % qui contiennent entre 1 et 3 résidu(s) et 30.4 % en contiennent entre 4 et 12. Le top 5 des substances retrouvées sont de la famille des fongicides à savoir le fludioxonil (135 fois), le fluopyram (114), le difénoconazole (108), l'azoxystrobine (89) et le boscalid (83).

Les fruits et les fines herbes font partie des denrées où l'on retrouve le plus souvent des produits phytosanitaires en raison de la nécessité des traitements compte tenu de la relative fragilité de ce type de culture. En outre, les céréales présentent un taux relativement élevé de non-conformité ce qui est principalement dû aux résultats obtenus lors de la campagne menée sur les riz où le pourcentage d'échantillon non conformes était particulièrement élevé.

La campagne portant sur les huiles de production biologique donne des résultats rassurant avec plus de 80 % d'échantillons sans présence détectable de résidus de produits phytosanitaires. Cette denrée alimentaire doit toutefois continuer de faire l'objet de contrôles réguliers au vu du taux de non-conformité relativement élevé.

En sus de son activité de contrôle, le SCAV en collaboration avec les Services Industriels de Genève (SIG) et l'Union Maraichère de Genève (UMG) a entamé en juin 2023 une étude visant à évaluer la situation en terme de contamination en perchlorate dans les produits maraichers genevois.

L'étroite surveillance mise en place a permis de rassurer quant à la qualité des produits maraichers genevois. Les teneurs en perchlorates mesurées dans les légumes sont restées dans tous les cas en dessous des valeurs légales. Le programme de surveillance perchlorate mis en place sera au minimum poursuivi une année supplémentaire avant d'alléger le dispositif si la situation favorable persiste.

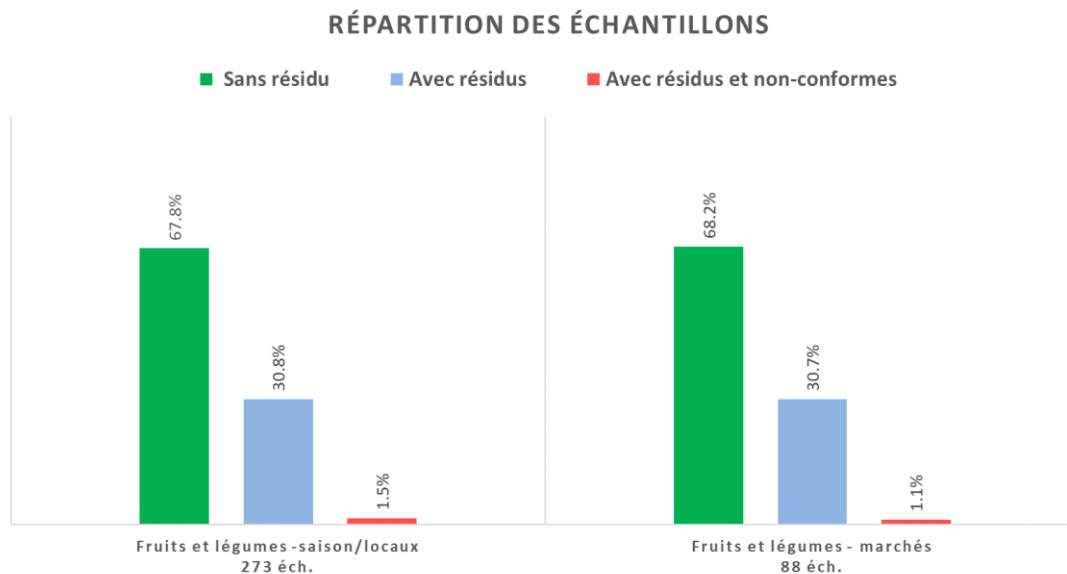
De plus, le SCAV a réalisé plusieurs mandats pour l'office cantonale de l'agriculture et de la nature (OCAN) liés aux plans d'action cantonales et fédérales qui visent à la réduction de l'utilisation de produits phytosanitaires. Pour 2023, 66 échantillons en provenance de différentes cultures ont été analysés dans le cadre de ces mandats toutes régies par le droit agricole.

Outre les analyses officielles, le SCAV assure un support pour les **producteurs genevois** en leur permettant de vérifier dans le cadre de leur autocontrôle la présence de produits phytosanitaires dans leur production. En 2023, cela a représenté près de 60 échantillons.



## ➤ *Fruits et légumes de saison produits localement*

En 2023, le SCAV a mené deux campagnes d'analyses qui visaient à évaluer la qualité des produits maraichers de saison provenant de l'agriculture locale. La première, en collaboration avec les cantons romands, ciblait les fruits et légumes de saison produits en suisse romande. La seconde campagne portait quant à elle sur les fruits et légumes issus des étals des marchés genevois. Les résultats sont illustrés sur le graphique suivant :



Pour les deux campagnes, on remarque que près de 70 % des fruits et légumes sont exempt de résidus de produits phytosanitaires et que le taux de non-conformité est aux alentours de 1 %.

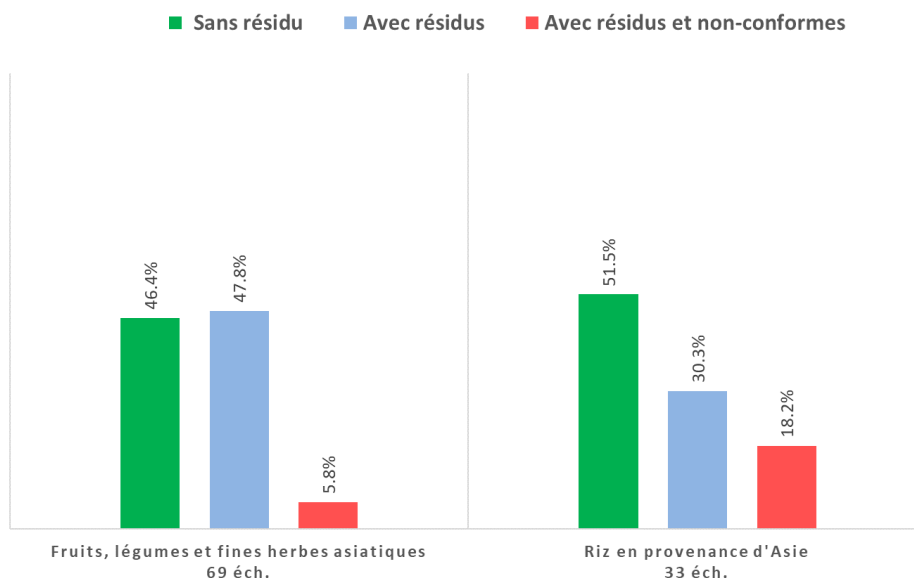
Ces résultats tendent à démontrer que l'agriculture locale est réalisée dans le respect des bonnes pratiques agricoles et offre des produits présentant des faibles taux de contamination en résidus de produits phytosanitaires. Un constat identique peut être tiré sur les fruits et légumes issus des marchés étant donné que la majeure partie des produits proposés sur les étals sont également de saison et produits localement.

## ➤ *Denrées importées*

En parallèle des analyses de fruits et légumes, le SCAV a mené des analyses ciblées ayant pour but de surveiller des denrées importées connues pour être fortement contaminées par des résidus de produits phytosanitaires. En 2023, les denrées ciblées par les campagnes d'analyses étaient **le riz, les fruits, les légumes** et **les fines herbes** en provenance d'Asie et d'Asie du Sud.

Les différents résultats pour ces campagnes sont résumés dans le graphique suivant :

### RÉPARTITION DES ÉCHANTILLONS ANALYSÉS POUR LES DENRÉES IMPORTÉES



Les fruits, les légumes et les fines herbes ont fait l'objet de deux campagnes d'analyses comprenant 69 échantillons au total. La première campagne ciblait les denrées vendues dans les commerces proposant des produits originaires d'Asie alors que la seconde visait les denrées en provenance directe des douanes suisses. Au total, 5.8 % des échantillons se sont avérés non conformes dont la majorité sont des fines herbes en provenance de Thaïlande.

40 résidus de produits phytosanitaires différents ont été retrouvés sur les échantillons positifs dont le top 5 sont le chlorantraniliprole (9 fois), le difénoconazole (8), l'acétamipride (6) l'azoxystrobine (5) et le diméthomorphe (5) qui font partie de la famille des insecticides ou des fongicides. Parmi les produits contenant des pesticides, 88.6 % contiennent entre 1 et 3 résidu(s) de pesticides et 11.4 % en contiennent entre 4 et 10.

La campagne sur le riz a présenté quant à elle un taux de non-conformité proche des 20 % et qui s'avère le plus haut constaté parmi toutes les campagnes réalisées en 2023. Les dépassements des normes en vigueur sont causés principalement par des fongicides (*i.e.* le tricyclazole et propiconazole) et des insecticides de la famille des néonicotinoïdes (*i.e.* clothiadinine, le thiamétoxam, l'imidaclopride et l'acétamipride) tous abondamment utilisés pour le traitement des cultures de riz. Ce haut pourcentage de non-conformité peut s'expliquer en partie par le fait que toutes les substances incriminées ont des valeurs maximales autorisées très basses à 0.010 mg/kg. Le pays le plus concerné par des produits non conformes est le Pakistan qui est l'un des plus gros importateurs mondiaux de riz.

La situation par rapport aux campagnes réalisées les années précédentes reste quasi identique confirmant ainsi la nécessité d'une surveillance accrue sur ce type de denrée notamment au vue des valeurs maximales autorisées relativement basses.

En conclusion, le marché des denrées importées demeure une priorité de contrôle dans le cadre des résidus de produits phytosanitaires compte tenu des taux relativement élevés d'échantillons qui dépassent les limites légales en vigueur.

### ➤ **Substances pharmacologiquement actives**

L'analyse de résidus de substances pharmacologiquement actives dans les denrées alimentaires d'origine animale est un domaine dans lequel le SCAV est très impliqué. Les méthodes de routine du laboratoire permettent de rechercher la présence de près de 200 médicaments, comprenant entre autres, des antibiotiques, des antiparasitaires et des anti-inflammatoires.

Dans ce cadre, le SCAV est mandaté par l'OSAV pour la réalisation d'une partie du programme national de surveillance des substances étrangères (NFUP). En 2023, ce sont 647 échantillons d'œufs, de laits, de miel, de muscles et d'abats de production suisse qui ont été contrôlés.

Par rapport aux années précédentes, la situation reste stable et particulièrement bonne. 98.1 % des échantillons ne contiennent aucune trace de substances pharmacologiquement actives et 1.9 % contiennent des résidus. Les substances actives les plus retrouvées comprennent des anti-inflammatoires non stéroïdiens (kétoprofène et meloxicam) et des antibiotiques des familles des tétracyclines (oxytétracycline et chlorotétracycline) et des sulfamidés (sulfadimidine). D'autres types de substances pharmacologiquement actives ont été également détectées comme des antiparasitaires (fenbendazole sulfone) et des tranquillisants (azapérone).

Seul un échantillon s'est avéré non conforme. Cela concernait un échantillon de muscle bovin dont la concentration retrouvée en anti-inflammatoires non stéroïdiens (*i.e.* meloxicam) dépassait de 2 fois la valeur légale. Le très faible taux de non-conformité et la détection d'un seul et unique cas de dépassement est extrêmement satisfaisant et confirme tant la qualité de la production suisse que du bon respect des pratiques vétérinaires.

En parallèle des analyses pour le programme NFUP, deux campagnes ciblant des denrées d'origines animales spécifiques ont été également réalisées.

La première campagne ciblait des miels à base de plantes néo-zélandaises et australiennes dont les propriétés médicinales en font des produits d'import à très forte valeur ajoutée. Le marché étant très sélectif, ce type de miel reste peu contrôlé au niveau des résidus de substances pharmacologiquement actives. Les résultats de cette campagne démontrent une situation très rassurante puisque aucun résidu de médicament n'a été détecté sur l'ensemble des échantillons prélevés.

La seconde campagne était consacrée aux poissons issus de l'élevage. Dans ce domaine, l'emploi de médicaments vétérinaires est relativement fréquent tant pour le traitement des maladies que pour la prévention des épizooties. Sur les 25 échantillons analysés, 24 ne présentent aucune trace de résidus de substances pharmacologiquement actives. Un seul poisson en provenance du Vietnam s'est avéré positif et non conforme en vert de malachites, substance bactéricide et fongicide hautement toxique et interdite d'utilisation en Europe. Le bilan de cette campagne demeure néanmoins rassurant compte tenu de l'absence de résidus retrouvés dans 96 % des échantillons notamment sur les produits d'élevage suisse.

## ➔ **Mycotoxines**

Plusieurs campagnes ont été menées pour rechercher des **mycotoxines** dans diverses denrées alimentaires telles que les produits à base de céréales, des épices et des fruits secs en collaboration avec l'office de la consommation du canton de Vaud. Les mycotoxines sont des substances naturelles produites par des moisissures selon les conditions (température, humidité, présence des acides gras). Ces substances indésirables peuvent apparaître lors de la culture mais également durant le stockage ou le transport des denrées alimentaires. 6 échantillons sur les 136 prélèvements ne respectaient pas les teneurs maximales.

## ➔ **Métaux lourds**

Le contrôle des métaux lourds dans les denrées alimentaires reste une priorité pour le SCAV en raison de la **toxicité élevée** de certains éléments et leur capacité à se bioaccumuler dans la chaîne alimentaire. Le **plomb**, le **cadmium** et le **mercure** sont les métaux les plus réglementés dans les denrées alimentaires et de nombreuses valeurs maximales ont été introduites dans la réglementation suisse pour s'aligner avec l'Europe.

Parmi les campagnes d'analyses réalisées sur cette thématique en 2023, une campagne de contrôle avait pour but de rechercher la présence de métaux lourds dans les fruits de mer incluant les **mollusques et les crustacés**. Les fruits de mer sont particulièrement exposés aux pollutions en métaux et certaines espèces sont capables d'accumuler certains éléments un grand nombre d'années (coquillages notamment). Pour cette raison, différentes normes existent dans la législation pour le plomb, le cadmium et le mercure dont les valeurs diffèrent selon les espèces.

100 échantillons de fruits de mer frais ou congelés ont été analysés. Un examen d'étiquetage a également été réalisé. Une contamination en cadmium a été décelée sur 3 échantillons parmi lesquels des crabes et des petits calamars. Ces échantillons ont été immédiatement retirés du marché. Un échantillon de pétoncle a également été contesté en raison d'une dénomination trompeuse et d'un manque d'informations obligatoires sur l'étiquetage. Une mise en conformité de ce dernier a été exigée.

La recherche de plomb a également été entreprise dans **des miels** incluant des produits locaux et étrangers. Sur 33 échantillons analysés, aucun dépassement de norme en vigueur n'a été constaté.

Enfin, une campagne dédiée au dosage du **mercure** dans certaines espèces de **poissons** prédatrices, telles que les thons, espadons ou marlins, capables de fixer et d'accumuler ce métal très toxique en grande quantité, a été entreprise. Un dépassement de la valeur maximale autorisée en mercure a été constaté sur un échantillon de thon cru qui a été immédiatement retiré du commerce.

## ➔ **Oxyde d'éthylène**

L'oxyde d'éthylène est un gaz biocide (qui tue notamment les bactéries et inactive les spores) utilisé pour désinfecter des denrées alimentaires, notamment les grains en silos. Il était à l'origine de plusieurs rappels de denrées alimentaires en Suisse et en Europe en 2021 et 2022. Très réactif, ce gaz se transforme rapidement en 2-chloroéthanol. La toxicité du 2-chloroéthanol est actuellement toujours en cours d'évaluation. Dans l'attente de cette évaluation par les autorités européennes, la teneur en 2-chloroéthanol est strictement limitée.

En 2023, une campagne d'analyse pour rechercher ce composé a été menée en collaboration avec le laboratoire de Neuchâtel. Sur les 21 échantillons prélevés sur le canton de Genève, un seul échantillon contenait de faibles traces d'oxyde d'éthylène ou de 2-chloroéthanol et a été contesté.

### ➤ **Alcaloïdes pyrrolizidiniques**

De nombreuses plantes produisent naturellement des alcaloïdes (en teneur variables selon les espèces) car cela constitue un mécanisme de défense pour celles-ci, utilisé notamment contre les ravageurs. En 2023, la SCAV a recherché spécifiquement les alcaloïdes pyrrolizidiniques dans des alcools de macération d'herbes et de plantes, tels que le génépi et l'absinthe. Les faibles traces de ces toxines encore présentes dans certains échantillons ne sont pas inquiétantes pour la santé des consommateurs.

### ➤ **OGMs**

En collaboration avec l'office de la consommation du canton de Vaud, la présence d'OGM (organismes génétiquement modifiés) non déclarés ou non autorisés en Suisse est régulièrement évaluée lors d'une campagne spécifique. Pour l'année 2023, ce sont les denrées contenant du maïs qui ont été choisies pour cette surveillance. Des OGM non déclarés ou non autorisés en Suisse ont ainsi été mis en évidence dans 6 échantillons des 30 prélevés. Il s'agissait de 3 cas de farines de maïs originaire d'Afrique et d'Amérique du sud et pour le reste de produits transformés tels que des nuggets ou des pâtes à base de soja originaire d'Asie.

### ➤ **Acrylamide**

L'acrylamide est une substance qui se forme par la réaction chimique naturelle entre les sucres et les protéines contenues par exemple dans des céréales. L'acrylamide se forme lors de la cuisson à trop haute température, comme la friture, le rôtissage et la cuisson au four. Il s'agit d'un contaminant formé au cours du procédé de fabrication (*process contaminant*). Les biscuits peuvent ainsi contenir de l'acrylamide. Les analyses effectuées par le canton de Neuchâtel ont montré qu'aucun échantillon prélevé à Genève n'en contenait, montrant ainsi que les bonnes pratiques de fabrications sont respectées lors du procédé de cuisson.



### 4.3 Composition des denrées alimentaires

Les analyses de composition occupent également une place importante dans les activités de laboratoire du SCAV. Les informations nutritionnelles et les compositions annoncées doivent en effet correspondre à la réalité. Ceci inclut les teneurs en nutriments et aussi d'autres ingrédients et éléments de composition tel que la teneur en alcool et les additifs (colorants, conservateurs, etc.).

Le tableau ci-dessous résume les analyses de composition effectuées au SCAV en 2023 :

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Denrées alimentaires "au beurre"	60	2 (3 %) <sup>a</sup>
Sucre et matière grasse dans les pâtes à tartiner	41	2 (5 %)
Teneur en alcool des vins 2022	15	1 (7 %)
Colorants et édulcorants des boissons aromatisées non alcoolisées	36	5 (14 %) <sup>b</sup>
Colorants artificiels dans les sauces et condiments	21	8 (21 %) <sup>c</sup>
Nitrates et nitrites dans les charcuteries	10	0
Sucre dans les vins mousseux	10	2
Qualité des huiles de friture	Contrôlées dans les restaurants	1'593
	Prélevées pour analyse au laboratoire	86

<sup>a</sup> Un échantillon ne contenait pas de beurre, un deuxième a été contesté pour des anomalies d'étiquetage.

<sup>b</sup> Il s'agissait uniquement d'anomalies d'étiquetage.

<sup>c</sup> Deux échantillons contenait des colorants non autorisés, les autres ont été contesté pour des anomalies d'étiquetage.

Des campagnes de contrôles relatives à la déclaration nutritionnelle en termes de sucres, de matières grasses, de protéines et d'alcool ont ainsi été menées afin de s'assurer que les valeurs indiquées correspondaient à la réalité. Force est de constater qu'un trop grand nombre d'échantillons ne respecte malheureusement pas les tolérances pour les déclarations nutritionnelles. Plus grave encore, certains manquements s'apparentent plutôt à des tromperies que des erreurs, notamment quand du sucre est retrouvé en lieu et place d'édulcorants, ou que de la matière grasse végétale est utilisée à la place du beurre.

En ce qui concerne les additifs, de nombreux colorants non autorisés, tel que par exemple le E129 (rouge allura), ont été identifiés dans certaines denrées dans notamment les sauces et jus de légumes qui ont fait l'objet d'une campagne spécifique.

Bonne nouvelle cependant en ce qui concerne l'utilisation de nitrates et nitrites dans les charcuteries et produits à base de viandes fabriqués sur notre canton. Même s'ils sont largement utilisés, aucun dépassement des valeurs maximales n'a été mis en évidence.

Comme chaque année, le laboratoire se charge également de contrôler la qualité des huiles de friture dans les restaurants du canton. La mesure de la fraction polaire est un indicateur de l'état de dégradation de l'huile. Une huile saine a une valeur généralement inférieure à 25 % et la valeur légale à ne pas dépasser est fixée à 27 %. Lors de leurs inspections, les contrôleurs et inspecteurs du SCAV ont effectué 1'593 tests de dépistage de la qualité de l'huile. Lorsque le test indiquait que l'huile était potentiellement dégradée, un prélèvement a été effectué en vue d'une analyse de confirmation au laboratoire.

Sur les 86 prélèvements d'huile rapportés au laboratoire, 78 se sont avérés non conformes en raison d'une teneur en fraction polaire trop élevée.

## ➤ Allergènes

Les personnes allergiques qui consommeraient une denrée contenant un ingrédient allergène non déclaré sont en danger immédiat. Pour cette raison, la présence d'allergènes à déclaration obligatoire tels que les fruits à coque, les arachides, le lait, les œufs et les sulfites est régulièrement contrôlée. Le tableau ci-dessous résume les analyses d'allergènes effectuées au SCAV en 2023.

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Allergènes non déclarés dans le chocolat	84	2
Allergènes non déclarés dans les alternatives végétaliennes aux produits laitiers et viandes/poissons	40	2 (5 %)
Allergènes non déclarés dans les plats cuisinés préemballés	64	1 (3 %)
Sulfites dans les fruits de mer frais, surgelés et préparations avec fruits de mer	44	0
Sulfites dans les fruits & légumes secs	96	0
Allergènes non déclarés dans les saucisses	30	0

En 2023, ce sont plus de 350 échantillons qui ont été analysés pour la recherche d'allergènes non déclarés. Cinq prélèvements en contenaient effectivement en delà des valeurs légales rendant leur déclaration obligatoire. Ces cinq cas montrent malheureusement que les contrôles du SCAV sont nécessaires et essentiels pour protéger les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires. En effet, il s'agit de cas graves qui mettent la santé en danger et qui nécessitent souvent le retrait et le rappel de marchandises au niveau national voire international avec des alertes RASFF.

A noter également que trois cas d'allergènes non déclarés concernaient des produits préemballés d'un même fabricant. S'agissant d'un fabricant hors du canton de Genève, des mesures ont été prises par le chimiste cantonal du canton concerné afin d'investiguer sur place et de régler le problème à la source. Il s'agissait dans les trois cas de produits « végétal » qui contenaient du lait et de l'œuf. Au-delà de la problématique liée aux allergies alimentaires, cela constitue donc aussi une tromperie envers le consommateur.

## 4.4 Objets usuels

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

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2023, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre et le pourcentage d'échantillons présentant des non-conformités.

Cette année, la plupart de nos campagnes destinées aux objets usuels ont également été menées sur **les sites de vente en ligne** pour élargir le champ d'investigation des objets et des marques disponibles mais également pour contrôler ce mode de commerce désormais très populaire. Il est à noter que seuls des sites dont la société est basée en Suisse peuvent faire l'objet de contrôles par le SCAV. Les risques liés aux commandes de produits à l'étranger, souvent à bas prix et de moindre qualité, sont donc nettement plus importants puisque ces derniers échappent la plupart du temps à la vigilance des autorités.

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre (%) de non conformes
Contrôle des perturbateurs endocriniens dans l'eau de réseau	53	1 (2 %)
Vaisselle en silicone	73	8 (11 %)
Migration de métaux à partir de vaisselle émaillée	104	0
Inflammabilité et résistance mécanique des peluches	68	8 (12 %)
Recherche de métaux dans les jouets	61	0
Recherche de phtalates dans les jouets	80	1 (1 %)
Inflammabilité dans les déguisements	84	8 (10 %)
Sécurité des cordons de vêtements pour enfant	387	0
Recherche de métaux dans les bijoux (douanes)	55	18 (33 %)

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

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

Les "food contact materials" (FCM), ou matériaux au contact des denrées alimentaires en français, font référence aux matériaux qui entrent en contact avec les aliments pendant leur production, leur stockage, leur préparation ou leur transport. Ces matériaux peuvent inclure des emballages, des récipients, des ustensiles de cuisine, des revêtements de conduite et d'autres articles similaires. De par leur constitution, dans certaines circonstances particulières, ils peuvent céder des substances indésirables aux aliments telles que des additifs, des résidus de produits chimiques, des composants de revêtement, des monomères de fabrication etc.



Certaines de ces substances sont considérées comme des perturbateurs endocriniens et une grande partie d'entre eux sont classés comme « substances toxiques pour la reproduction ».

L'ordonnance sur les matériaux et objets (OSJo, RS 817.023.21) régit les différents types de matériaux destinés au contact alimentaire et liste les différentes substances autorisées pour leur fabrication avec leurs limites de migration spécifiques respectives.



Parmi les contenant plastiques, les moules et objets en **silicone** sont devenus très populaires auprès des consommateurs. Leur attrait réside dans leur légèreté, leur facilité de démoulage, leurs propriétés anti-adhérentes et indéformables, leur résistance thermique, leur excellente conductibilité, leur durabilité, leur facilité de nettoyage et dans les formes et couleurs fantaisistes disponibles. En outre, de nombreux produits de ce type sont désormais conçus spécifiquement pour les enfants (kits de vaisselle par exemple) ou pour des activités en plein air telles que le camping ou le trekking.

La réglementation en vigueur stipule que les objets et matériaux en silicone destinés à être en contact avec les denrées alimentaires ne doivent pas libérer plus de 0.5 % de matière organique libre. Ce paramètre a été contrôlé sur 73 échantillons vendus pour la plupart sur des sites internet suisses incluant des moules à pâtisserie, des plaques de cuisson ou de préparation, des ustensiles de cuisine, des ustensiles de camping ainsi que des articles de puériculture incluant des sets de vaisselle pour enfant. **11 %** des échantillons contrôlés présentait des libérations de matière organique volatile **non conformes** avec parfois des dépassements très importants. Tous les objets incriminés ont été immédiatement retirés du marché. Ces mauvais résultats traduisent probablement encore un manque de cuisson préalable du matériau par le fabricant avant sa mise sur le marché.

Parmi les matériaux en contact avec les denrées alimentaires susceptibles de céder des substances indésirables aux aliments, les **contenants émaillés** peuvent dans certaines circonstances libérer certains **métaux** réglementés.



Dans ce contexte, une campagne de contrôles a été menée sur 104 échantillons vendus en suisse romande incluant des bols, des tasses, des mugs, théières, plats ou assiettes. Aucun des objets analysés n'a montré de dépassement de valeurs limites pour les métaux contrôlés. Ces résultats rassurants démontrent qu'un autocontrôle adéquat est réalisé en amont par les fabricants et/ou importateurs de ce type de vaisselle. Pour rappel, certains pays en dehors de l'Union européenne ne respectent pas ces règles et l'achat ou l'utilisation de vaisselles achetées à l'étranger sur des marchés est fortement déconseillé car des migrations importantes de plomb et de cadmium peuvent se produire dans la nourriture.

Parmi les sources de contamination possibles des denrées alimentaires, les **conduites d'eau** en plastique peuvent constituer un problème. Ainsi, la réhabilitation de conduites anciennes est généralement effectuée par gainage intérieur au moyen de **résines epoxy** dont le constituant principal, le diglycidil de bisphénol A (BADGE), est couramment utilisé. Il provient de l'époxydation du bisphénol A, un **perturbateur endocrinien** reconnu, dont l'utilisation devient progressivement interdite un peu partout. En fonction de l'entretien de ces conduites et/ou de l'emploi de certains produits, une migration de ce composé n'est pas exclue. Comme il existe également d'autres molécules de substitution pour la fabrication de ces résines ou d'autres plastifiants potentiellement employés, le laboratoire a recherché plus d'une trentaine de substances connues pour être des perturbateurs endocriniens dans différentes eaux de réseau romandes. En marge de ces contaminants, la recherche de métaux réglementés a également été entreprise. Sur plus d'une cinquantaine de prélèvements, 1 seul échantillon montrait un dépassement de valeur maximale en aluminium. Aucun des 35 plastifiants n'a montré de seuil critique.

## ↻ **Jouets**

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

La recherche de **phtalates** issus des jouets en plastique a été entreprise en raison des propriétés carcinogènes, mutagènes et réprotoxiques (CMR) de certains de ces plastifiants. Ces substances sont souvent ajoutées aux matériaux plastiques pour leur conférer souplesse, élasticité et résistance. En raison de leur toxicité et de leur potentiel bioaccumulatoire, certains phtalates sont réglementés très strictement dans le domaine des jouets utilisés par des enfants ou des nourrissons.



Actuellement, selon l'OSJo, les jouets ne peuvent contenir plus de 0,1 % masse (valeur limite totale) des esters phtaliques suivants : di-(2-éthylhexyl) phtalate (DEHP), dibutyl phtalate (DBP), diisobutyl phtalate (DIBP) et butylbenzyl phtalate (BBP). De plus, les jouets qui peuvent être mis en bouche par les enfants ne peuvent contenir plus de 0,1 % masse (valeur limite totale) des esters phtaliques suivants : diisononyl phtalate (DINP), di-isodecyl phtalate (DIDP) et di-n-octyl phtalate (DNOP).

Sur les 80 jouets analysés, un seul échantillon a été contesté car il contenait un phtalate réglementé, le **DEHP**, dépassant la norme en vigueur. Ce jouet a été immédiatement retiré du marché et le distributeur chez lequel il avait été prélevé a ordonné **un rappel** de la marchandise auprès de ses clients en raison du danger que pouvait représenter ce jouet.

Une campagne d'analyse romande sur la **migration de métaux** émanant de jouets a également été menée cette année. Les peintures, vernis, laques, colles, tissus composant les jouets, qu'ils soient en bois, plastique, métal ou autres matériaux, peuvent contenir certains éléments solubles (cuivre, nickel, zinc, mercure, cadmium, plomb, arsenic...) qui sont susceptibles d'être ingérés en cas de succion, de léchage ou d'ingestion de partie du jouet. Sur plus de 60 jouets analysés, aucun d'entre eux n'a montré de dépassement parmi les métaux règlementés.



En marge des analyses chimiques, le laboratoire réalise chaque année des tests physiques sur la sécurité des jouets. Plusieurs campagnes d'analyses sur **l'inflammabilité** et/ou **la résistance mécanique** des jouets ont été effectuées. Plusieurs paramètres sont règlementés pour l'inflammabilité des jouets, tels que la persistance de la flamme, sa vitesse de propagation, mais également un étiquetage spécifique.



Pour la résistance mécanique, 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 risque d'étouffement pour de jeunes enfants. La première campagne réalisée portait sur le contrôle de l'inflammabilité et de la résistance mécanique des **peluches**. Les prélèvements ont majoritairement été réalisés dans des commerces de type pharmacies, épiceries ou magasins de souvenirs.

Sur presque **70 peluches** analysées, **12 % ne respectaient pas les normes en vigueur et représentaient un danger pour les enfants**. Parmi ces résultats, 7 échantillons présentaient une résistance à la traction insuffisante permettant l'accès direct à une des parties du jouet (œil ou rembourrage) représentant un danger d'étouffement pour l'enfant. Une peluche a également été contestée car les paramètres d'inflammabilité n'étaient pas conformes à la législation.

Toutes ces peluches ont immédiatement été retirées du marché et certaines d'entre elles ont fait l'objet de mise en garde publique.

Les mises en garde et rappels concernant les objets usuels sont accessibles sur le site de l'OSAV ou sur [www.recallswiss.ch](http://www.recallswiss.ch) :



Une campagne d'analyse portant sur **l'inflammabilité des déguisements destinés aux enfants** a également été entreprise juste avant la période d'halloween. De plus en plus d'enseignes proposent désormais des déguisements pour enfants durant cette période de l'année.

Selon le type d'élément du déguisement (tissu, perruque, masque...), plusieurs paramètres sont strictement réglementés tels que la persistance de la flamme, sa vitesse de propagation, la longueur de la zone brûlée ainsi que la présence d'un étiquetage spécifique.

La détermination des paramètres d'inflammabilité des déguisements destinés aux enfants de moins de 14 ans doit s'effectuer sur toutes les parties potentiellement inflammables du déguisement et se teste de manière distincte en fonction de l'objet (coiffe vs robe par exemple) ou du tissu. Ainsi, le contrôle de 84 déguisements a représenté environ 160 analyses. Sur l'ensemble des jouets contrôlés, **10 % d'entre eux ont été contestés**. Ils ont été immédiatement retirés du marché.



## ➤ *Bijoux*

Le SCAV collabore fréquemment avec les douanes pour contrôler l'importation de bijoux. Beaucoup de particuliers achètent des bijoux fantaisie sur des sites internet étrangers et tentent de les revendre via les réseaux sociaux. La plupart de ces bijoux ne respectent pas les réglementations suisses et la recherche de **métaux réglementés** est réalisée chaque année en raison du taux de non-conformité très élevé retrouvé dans cette catégorie d'objets. Des dépassements très importants des seuils légaux sont également très souvent observés. Les métaux réglementés et recherchés incluent le nickel, en raison de son grand potentiel allergisant, ainsi que le plomb et le cadmium de par leur toxicité.

Sur 55 analyses effectuées, **33 % des objets contrôlés ont été contestés pour les 3 métaux recherchés**. Comme les analyses sont réalisées par sondage, ces contrôles ont entraîné le séquestre et la destruction **de plusieurs kg de marchandises**. Ces bijoux ont été séquestrés en vue de leur destruction. Ces résultats traduisent une méconnaissance du devoir d'autocontrôle assujéti aux personnes important ce type d'objets.

## ➤ *Textiles*

Les textiles sont des objets usuels et leur surveillance fait partie du domaine de compétence du SCAV. Une campagne de vérification de la **sécurité des cordons** présents sur les **vêtements pour enfants** a été conduite afin de garantir leur conformité aux normes de sécurité. Les exigences relatives aux cordons visent à prévenir tout risque d'étouffement ou d'incidents liés à l'emmêlement des cordons (qu'ils soient coulissants ou non) dans des éléments extérieurs.

Plusieurs paramètres doivent être pris en compte dans cette démarche :

- L'âge de l'enfant et, par conséquent, ses proportions physiques.
- Le comportement et les activités propres à chaque tranche d'âge et stade de développement des enfants.

Les incidents graves impliquant des cordons sur les vêtements d'enfants peuvent être généralement classés en deux catégories distinctes :

1. Pour les jeunes enfants : risque d'enchevêtrement des cordons de capuche dans les équipements de zones de jeux tels que les toboggans, pouvant entraîner des accidents fatals.
2. Pour les enfants plus âgés et les jeunes : risque d'enchevêtrement des cordons et cordelettes au niveau de la taille et du bas des vêtements dans des véhicules en mouvement, tels que les portes d'autobus, les remontées mécaniques et les bicyclettes, entraînant ainsi de graves blessures voire la perte de vie. De plus, les cordons élastiques de capuche ou de cou peuvent provoquer des blessures sérieuses au visage.

Cette campagne s'est déroulée sur différentes périodes de l'année permettant ainsi une couverture complète d'une vaste gamme de vêtements pour enfants, englobant aussi bien des maillots de bain vendus en été que des parkas destinées à l'hiver. La situation est très rassurante car **aucune contestation** n'a été prononcée sur les **387 vêtements** contrôlés.



## 5. Affaires vétérinaires

Le 29 avril 2023 entrain en vigueur une modification de la loi sur les chiens. Il s'agissait d'actualiser le droit cantonal aux modifications nationales intervenues durant les dernières années. Si les cours obligatoires pour les nouveaux détenteurs de chiens n'ont pas été réintroduits à Genève comme dans d'autres cantons romands en 2023, l'obligation de réussir le test de maîtrise et de comportement (TMC) reste une obligation pour la détention de grands chiens dans notre canton. Cet examen basé sur une évaluation du risque est un outil très utile et qui a fait ses preuves depuis son introduction en 2011.

La diarrhée virale bovine a beaucoup (pré)occupé les éleveurs concernés par cette maladie, les vétérinaires praticiens ainsi que le personnel du service durant l'année écoulée. Des enquêtes épidémiologiques, de nombreux prélèvements d'échantillons mais également des mesures de limitations de mouvements des bêtes ont heureusement permis à ce qu'une situation favorable soit rétablie avant la nouvelle saison de vêlage. Cependant, l'éradication de cette maladie reste un combat de chacune et chacun et sur un long terme comme le montre le programme national débuté en 2008.

Sur la route menant à l'abattoir, pour les individus de la faune sauvage ou lors d'une manifestation publique, la protection des animaux continue d'être une motivation majeure pour tout le personnel de notre service, mais pas seulement. Plus de 20 % des suspicions de mauvais traitements annoncés au service l'est par des agentes et agents de la police genevoise, et ceci pour des délits souvent graves. Nous sommes honorés de cette magnifique collaboration notamment avec la nouvelle brigade équestre inaugurée en mai 2023 qui traite également d'enquêtes dans les dossiers judiciaires liés à la maltraitance animale.

### 5.1 Santé Animale et Hygiène des Viandes

#### ➔ Santé Animale

Pour l'année 2023, 36 cas d'épizooties ont été déclarées sur le canton de Genève touchant aussi bien les animaux de compagnie, les animaux de rente mais également les abeilles et les crustacés, une première sur le canton. La liste de ces maladies, par espèce, est présentée dans le tableau ci-après.

Epizootie	Espèce	Nombre de cas
Diarrhée virale bovine (BVD)	Bovins	2
Peste des écrevisses	Ecrevisse	1
Campylobactériose (3)	Chien	1
	Chat	1
	Oiseau	1
Salmonellose (7)	Equidés	2
	Chiens	3
	Chats	2

Néosporose	Chien	1
Loque européenne	Abeilles	4
Loque américaine		3
Acariose des abeilles ( <i>Varroa</i> )		15
<b>TOTAL</b>		<b>36</b>

Ces épizooties peuvent faire l'objet de simples signalements auprès du service du médecin cantonal (campylobactériose et salmonellose) et allant jusqu'à des mesures plus incisives comme le séquestre d'exploitation (diarrhée virale bovine) ou la mise en place de zones d'interdiction (peste des écrevisses).

Sur le front de la grippe aviaire, épizootie hautement contagieuse, aucun cas n'a été recensé durant l'année 2023 sur le canton de Genève, autant dans la population d'oiseaux sauvages que domestiques.

L'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) avait décidé de placer l'ensemble du territoire helvète en région de contrôle jusqu'au printemps 2023. Ainsi, tous les détenteurs de volailles, d'oies et de canards du canton ont dû mettre en place les mesures édictées par ordonnance afin de prévenir la propagation de la maladie. La situation épidémiologique a par la suite été favorable en Suisse, ce qui a permis d'éviter la mise en place de nouvelles mesures contraignantes pour la volaille en terme de bien-être animal.



*Inspection d'une espèce d'écrevisse indigène dans un cours d'eau du canton afin de s'assurer de l'absence de lésions évocatrices de la peste affectant cette espèce.*



## ➤ *Exercice cantonal épizootie*

Face à la menace d'introduction de la peste porcine africaine en Suisse, une autre épizootie hautement contagieuse, dont les foyers les plus proches se situent à moins de 100 kilomètres du Tessin, le canton de Genève se prépare depuis plusieurs années. En effet, l'introduction de cette épizootie en Suisse pourrait décimer en grande partie la population de sangliers et de cochons domestiques du pays.

En 2021, le SCAV avait participé à l'exercice fédéral « NOSOS21 », puis en 2022 à un exercice cantonal type Etat-Major. Ces exercices théoriques ont permis d'évaluer les besoins, les ressources et les points critiques des corps constitués impliqués dans la lutte contre cette maladie.

L'année 2023, quant à elle, a été marquée dans ce domaine par la mise en pratique sur le terrain des précédents exercices avec le déploiement d'un important dispositif dans la forêt de Jussy, le 30 novembre 2023. Près de 60 personnes et une dizaine de véhicules issus de la Protection civile, du SCAV, du SIS, de la Police cantonale, de l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) et de l'office cantonal de la protection de la population et des affaires militaires (OCPPAM) ont été mobilisés à cette occasion.



*Briefing des équipes et installation des structures matérielles en conditions réelles.*

L'exercice, baptisé « Vent d'Est 23 » s'est déroulé en 3 phases durant une journée complète :

- briefing des équipes et installations des structures matérielles en conditions réelles,
- mise en place d'une équipe de recherche et d'une équipe de transport de cadavres de sangliers,
- mise en place et utilisation d'un rotoluve.



*Mise en place d'une équipe de recherche et d'une équipe de transport de cadavres de sangliers.*

Le virus de cette maladie étant particulièrement résistant dans le milieu extérieur, le respect des procédures de biosécurité et la qualité de l'équipement sont cruciaux pour en éviter sa propagation. Le déploiement en milieu naturel, lieu de vie des sangliers, représente un défi logistique et de coordination entre les différentes entités.

L'exercice « Vent d'Est 23 » peut être considéré comme un succès, avec l'atteinte de ses principaux objectifs, sous la supervision bienveillante de l'office fédéral de protection des populations (OFPP).



*Mise en place et utilisation d'un rotoluv.*

## ➤ **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 **850'137 volailles, 1'305 ovins, 339 porcins, 375 bovins, 167 caprins et 13 daims d'élevage**, réparti sur 257 inspections.

En 2023, le nombre total d'inspections et le nombre de petits ruminants abattus ont légèrement diminués pour des raisons essentiellement liées aux ressources des établissements d'abattage. Une nouvelle procédure d'abattage d'urgence a été mise en place pour l'année 2023 sur le canton de Genève.

La procédure vise à améliorer les conditions de transport et de mise à mort d'animaux accidentés ou malades, et à garantir la sécurité alimentaire pour les consommateurs. L'accueil de cette procédure par les éleveurs et les vétérinaires praticiens, ainsi que les résultats, ont été très satisfaisants.



*Inspection de carcasses en chambre froide par un vétérinaire officiel.*

## ➤ **Sous-produits animaux**

En 2023, 91 demandes (augmentation de 15.2 % par rapport à 2022) de récupération de sous-produits animaux en abattoirs à des fins artistiques, pédagogiques ou culturelles, de la part de 31 requérants, ont été traitées par le service.

Concernant les 38 entreprises traitant avec des sous-produits animaux basées à Genève (augmentation de 11.8 % par rapport à 2022), réparties sur 37 sites sur tout le canton, 17 contrôles vétérinaires officiels ont été réalisés (augmentation de 88.8 % par rapport à 2022) et 5 enregistrements ou autorisations d'exploiter ont été délivrés ou renouvelés par le service en 2023 (diminution de 58.3 % par rapport à l'exercice 2022).

La demande d'export international de fumier de cheval depuis le canton de Genève vers la France voisine afin de fertiliser les cultures est stable : 96 certificats sanitaires pour deux acteurs du secteur ont été émis en 2023 (96 certificats également émis en 2022).



*Camion citerne bi-compartmenté*



*Collecte d'huiles de cuisson usagées*



*Conteneur K3/C3*

*Activités de transport, collecte et stockage de sous-produits animaux (K3/C3 : sous-produit animal de catégorie 3).*

## ➤ **Apiculture**

En 2023, l'inspectorat des ruchers a procédé à 254 contrôles des 676 ruchers que compte le canton. A l'instar de 2022, la saison apicole genevoise 2023 a été marquée par une épidémie de loque, maladie bactérienne du couvain, classée comme épizootie à combattre. Au total, ce sont quatre foyers de loque européenne et trois de loque américaine qui ont été découverts sur le canton, principalement liés à de mauvaises pratiques apicoles ou des mouvements de colonies non autorisés depuis d'autres cantons, également lourdement impactés cette année. Plusieurs colonies ont dû être euthanasiées et éliminées afin d'éviter la propagation de ces épizooties.

Depuis 2023, le service recense les foyers de varroases, maladie parasitaire des abeilles : 15 ruchers ont été déclarés touchés et pour lesquels des mesures de traitement spécifique ont été ordonnées. Bien que le nombre d'apiculteurs soit en légère baisse avec un nombre de 351 en 2023, le nombre important de colonies sur le canton amène à une densité de 13,09 par km<sup>2</sup>, ceci peut être un facteur aggravant pour la propagation d'épizooties touchant les abeilles.

## ➤ **Importation / Exportation**

Le nombre d'importations illégales d'animaux de compagnie est resté stable en 2023 par rapport à l'année record précédente. Le service a traité pas moins de 221 annonces d'importations non conformes de chiens et de chats, contre 188 en 2022.

Ces annonces ont débouché sur la mise en place de mesures de surveillance vétérinaire officielle ou de refoulement pour 24 d'entre elles. Par ailleurs, deux animaux de compagnie importés depuis des pays à risque élevé de rage ont pu être refoulés dans leur pays d'origine afin d'éliminer tout risque pour la population genevoise. Ces mesures visent à protéger la population, tant humaine que canine, du risque d'introduction de la rage à Genève, maladie virale transmissible à l'homme responsable de la mort d'environ 60'000 personnes dans le monde chaque année.

Les importations ont également concerné les animaux de rente en 2023. Trois protocoles de surveillance vétérinaire officielle de bovins, dont des bisons, importés depuis l'Union européenne ont été établis afin que ceux-ci puissent rejoindre le cheptel suisse sans risque sanitaire.

Concernant les exportations en 2023, il est à noter que le service a traité 408 demandes de certification de documents sanitaires, nécessaires pour le transport d'animaux de compagnie, d'équidés (Concours Hippique International de Genève) ou de sous-produits animaux à usage médical en dehors de la Suisse, soit une augmentation de près de 25 % par rapport à l'année précédente. Enfin, malgré l'arrêt en cours d'année des conditions sanitaires dérogatoires accordées aux animaux de compagnie de réfugiés ukrainiens, le service a traité entre janvier et août 2023, la mise en conformité administrative et la prise en charge des frais vétérinaires de 37 animaux de compagnie appartenant à 32 réfugiés.

## ➤ **Estivage transfrontalier**

Comme chaque année, une partie importante du cheptel bovin et ovin du canton est partie en France voisine, sur les monts du Jura et du Salève pour estiver entre avril et décembre 2023. A cette fin, ce sont au total près de 1'970 animaux appartenant à 22 éleveurs genevois qui ont été vaccinés contre la maladie de la langue bleue en 2023. Cette campagne de vaccination contre le virus de la langue bleue, de 2'768 doses, nécessite une planification rigoureuse tout au long de l'année.

## 5.2 Protection des animaux

### ➔ Protection des animaux de compagnie domestiques et sauvages

#### Traitement administratif et pénal des affaires relatives à la protection des animaux de compagnie domestiques et sauvages

Pour l'année 2023, le service a géré 161 cas de protection animale impliquant des animaux de compagnie, qu'ils soient domestiques ou sauvages. Bien que ce chiffre soit légèrement inférieur par rapport à l'année précédente (- 10 %), ce qui peut sembler encourageant, il est important de noter que la gravité des cas traités semble augmenter.

En effet, dans près d'un tiers de ces affaires (28 %), des mesures très incisives (telles que le séquestre d'animaux, l'interdiction de détention ou la dénonciation au Ministère public) ont été nécessaires.

Protection des animaux de compagnie domestiques et sauvages	Nombre
Nombre d'affaires traitées	161
Décisions administratives avec mesures coercitives dont :	45
• <i>décisions de séquestre préventif</i>	18
• <i>décisions de séquestre définitif</i>	12
• <i>décisions avec mesures coercitives autres</i>	8
Nombre d'interdictions de détention d'animaux prononcées	7
Rapports au service des contraventions	31
Dénonciations au Ministère public	9

Lorsqu'il s'agit d'étudier les motifs des cas traités par le service, les conditions de détention non conformes à la législation occupent une place prépondérante dans le travail des collaborateurs du service dédiés à la protection des animaux. Les situations sont parfois si inappropriées qu'elles portent atteinte à la santé voire mettent la vie des animaux en danger.

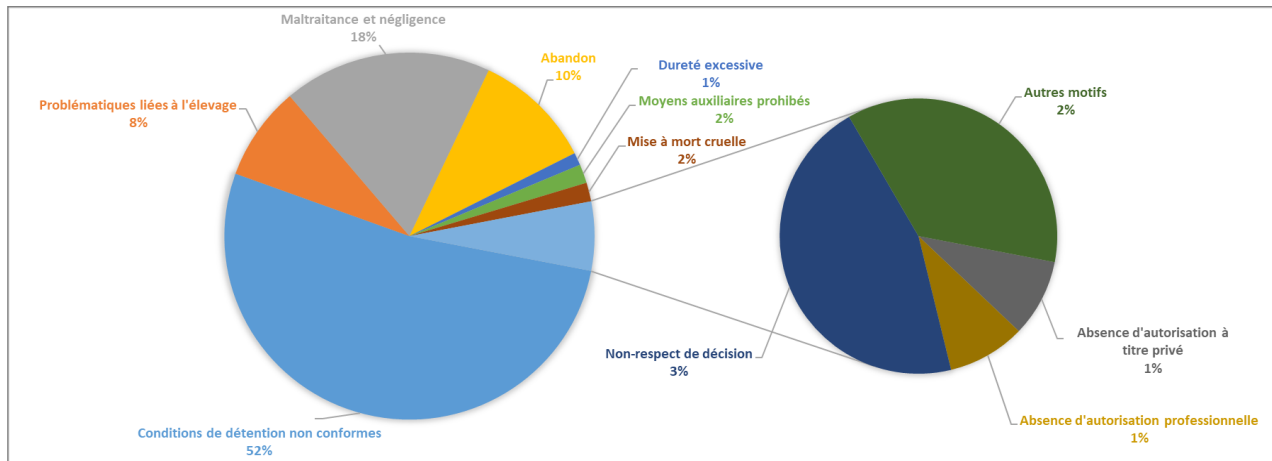


*Unique litière d'un lapin débordant d'excréments : le manque d'hygiène constaté a occasionné des lésions cutanées aux pattes de l'animal. Au vu de la situation, l'animal a été séquestré préventivement pour être soigné.*



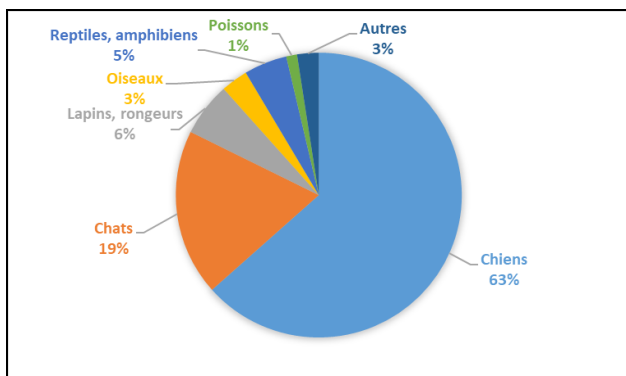
*Seul point d'eau à disposition d'un cobaye, souillé de nourriture en putréfaction : cette eau représente un risque sérieux pour la santé du rongeur. Vu que l'enclos comportait d'autres problèmes graves l'animal a été séquestré préventivement.*

Plus alarmant encore est le constat que des motifs graves tels que la maltraitance, la négligence et l'abandon font également partie des raisons pour lesquelles le service est fréquemment amené à intervenir.

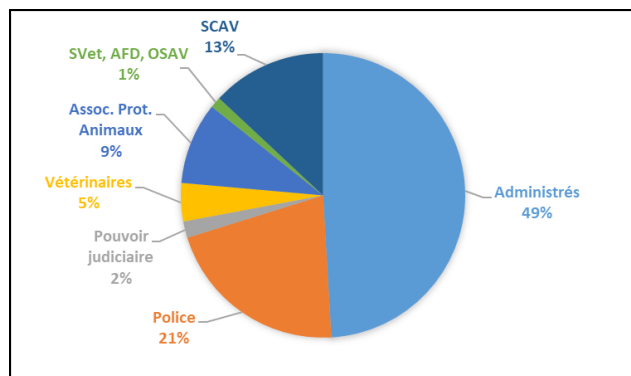


*Répartition des affaires traitées en 2023 impliquant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon leur motif.*

Les espèces impliquées dans ces cas sont diverses, bien que les chiens (63 %) et les chats (19 %) représentent la grande majorité des animaux rencontrés par le service. Il est également à noter que les administrés montrent une sensibilité envers la cause animale car ils ont signalé auprès du service près de la moitié des affaires liées à la protection des animaux de compagnie, qu'ils soient domestiques ou sauvages. Ainsi que mentionné en introduction de cette partie consacrée aux affaires vétérinaires, la police contribue également de manière importante puisqu'elle a signalé plus de 20 % des cas traités par le service et qu'il s'agissait souvent de situations graves.



Répartition des cas traités en 2023 impliquant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon l'espèce animale.



Répartition des signalements reçus en 2023 concernant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon leur origine.

SVet : autres services vétérinaires cantonaux, AFD : administration fédérale des douanes, OSAV : Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, SCAV : Service de la consommation et des affaires vétérinaires genevois (cas de protection des animaux découverts lors de l'instruction d'un dossier portant sur une autre thématique)

Finalement, la maltraitance animale ne semble pas avoir eu de pic saisonnier particulier durant l'année écoulée puisque le nombre de cas traités relatifs aux animaux de compagnie domestiques et sauvages est resté relativement constant au fil des mois.

## ➤ Protection des animaux de rente et équidés

### Traitement administratif et pénal des annonces relatives à la protection des animaux de rente

Bien que le canton de Genève soit réputé urbain, celui-ci comptait pas moins de 3'500 bovins, 2'200 équidés, 1'900 moutons ou encore 1'700 cochons domestiques en 2023, exposés à la vue d'une population vigilante, mais parfois peu familière avec les normes de détention de ce type d'animaux.

Le nombre d'annonces pour suspicion de conditions de détention non conformes d'animaux de rente a enregistré une hausse de près de 30 % en 2023 comparée à 2022. Cette hausse du nombre d'annonces concerne heureusement des cas de moindre gravité avec seulement deux séquestres préventifs (dont un devenu définitif) ou encore des annonces non fondées pour 20 % d'entre elles. Aucun cas grave ayant nécessité la mise en place d'une interdiction de détention d'animaux pour une durée définie n'a été traité en 2023.

Pour raisons de compétence, 2 dossiers ont fait l'objet d'une dénonciation auprès de l'office fédéral des douanes et de la sécurité des frontières (OFDF), autorité pénale compétente lors d'infractions concomitantes aux législations sur la TVA et la protection des animaux. Le détail de traitement de ces annonces est présenté dans le tableau ci-dessous.

Protection des animaux de rente	Nombre
Annonces reçues	31
Annonces nécessitant des mesures correctives	25
Décisions de séquestre préventif	2
Décision de séquestre définitif	1
Décision d'interdiction de détention d'animaux	0
Rapports au service des contraventions	6
Dénonciations au Ministère public et à l'OFDF	3

### ***Contrôle de base pour les exploitations agricoles***

Un suivi des exploitations agricoles détenant des animaux de rente et des chevaux est assuré par le service dans le cadre du plan de contrôle national pluriannuel. Ainsi, 43 exploitations genevoises ont été contrôlées en 2023 dont 19 concernant les conditions de détention et 24 en lien avec la production primaire. Il est à préciser que près de 30 % de ces contrôles se sont faits de manière non annoncée.

Type de contrôles	Nombre de contrôles conformes	Nombre de contrôles non conformes
Protection des animaux	19	0
Production primaire	7	17
<b>Total</b>	<b>26</b>	<b>17</b>

Par ailleurs, la moitié des exploitations avicoles du canton détenant plus de 500 poules pondeuses ou 1'500 poulets de chair du canton a fait l'objet d'un contrôle de base par le service durant la période du programme prioritaire de l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) en 2023.

Ces contrôles approfondis étalés sur 3 ans et fixés par l'OSAV, visent à s'assurer que les conditions de détention de la volaille sont conformes aux exigences minimales de la législation sur la protection des animaux. Des points supplémentaires de contrôle sont définis comme la teneur en ammoniac dans les poulaillers.

### **➔ Exhibitions d'animaux**

L'année 2023 a été marquée par de nombreuses manifestations et expositions avec des animaux, puisque le service aura délivré 70 autorisations, couvrant toutes sortes d'espèces. Dans le cadre de ses responsabilités régaliennes, le service a effectué le contrôle d'un certain nombre d'entre elles. Malheureusement, il est à noter que des progrès peuvent encore être réalisés, car dans 60 % des manifestations contrôlées, le service a dû ordonner des mesures de mise en conformité.

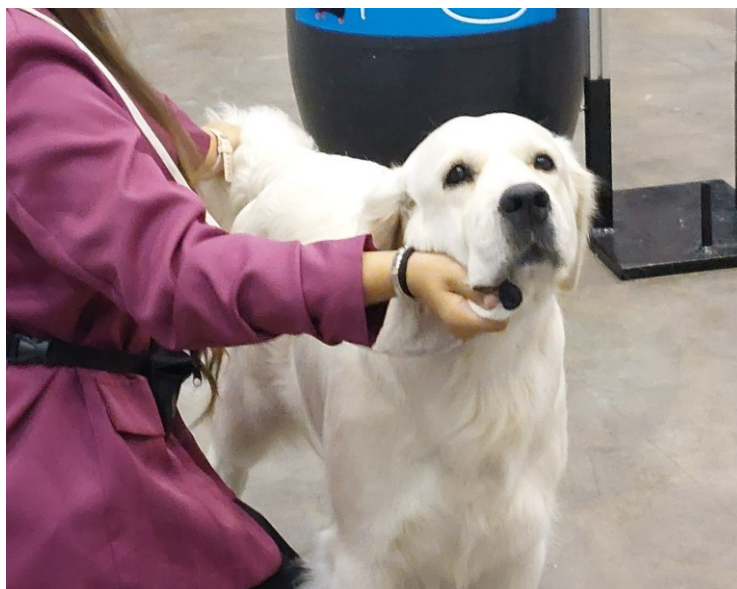


Exhibition et exposition d'animaux	Nombre
Nombre d'autorisation délivrée pour l'année 2023	70
dont :	
• animaux de compagnie	14
• animaux sauvage	15
• animaux de rente	41

Cette année a également été notable pour Genève, qui a accueilli une exposition canine d'envergure mondiale, le « FCI World Dog Show ». Pendant cinq jours, plus de 21'000 chiens se sont réunis sur le site de Palexpo.

En plus des préparatifs liés à ce type d'événement accueillant des participants du monde entier, y compris de pays où la rage est encore endémique, un dispositif de contrôle conséquent a été mis en place. Cela incluait, d'une part, en collaboration avec le secteur de la santé animale et le service vétérinaire de frontière, la vérification des aspects sanitaires et de transit international tel que la vaccination contre la rage. D'autre part, des contrôles sur place pour veiller au respect des dispositions liées à la protection des animaux ont également eu lieu.

En raison du caractère international de cette manifestation, où les participants ne sont pas toujours bien informés des dispositions suisses relatives à la protection des animaux, le service a constaté un nombre important de situations non conformes à la loi (422 dont seuls 86 cas ont été recensés comme graves). Cependant, il est souligné que ces contrôles, réalisés dans une atmosphère positive, ont souvent permis de sensibiliser facilement les personnes. Dans de nombreux cas, de simples explications ont suffi à ramener la situation à la conformité.



*Situation non conforme en regard de la législation sur la protection des animaux où le chien est maintenu via une traction contraignante sur les babines. Ici, la sensibilisation et le dialogue avec la participante ont permis de remédier rapidement à cette situation.*

## ➤ **Contrôle des autorisations de détention d'animaux à titre professionnel**

Conformément aux dispositions de la législation sur la protection des animaux, les établissements détenant des animaux à titre professionnel tels que les parcs zoologiques, les refuges, les pensions, les commerces, etc., doivent être inspectés à intervalles réguliers. Pour ce faire, le service collabore étroitement avec la Commission Cantonale pour la Protection des Animaux (CCPAN), laquelle est composée de représentants de nombreux milieux en lien avec l'animal. Lors des contrôles menés, le service prend étroitement en compte les recommandations et préavis formulés par les membres de ladite commission. Deux réunions plénières sont également organisées afin de discuter ensemble de sujets d'actualité liés à la protection des animaux.

Au cours de l'année 2023, 15 contrôles d'autorisation de détention d'animaux à titre professionnel ont été menés conjointement par la CCPAN et le SCAV. Pour les entités où des manquements ont été constatés, trois présentaient des problématiques de gravité légère, quatre de gravité moyenne et sept de forte gravité. À l'issue des contrôles, des mesures appropriées ont été prises, et le service procédera à des contrôles renforcés dans les situations le nécessitant.

<b>Contrôle des autorisations de détention d'animaux à titre professionnel</b>	<b>Nombre</b>
Nombre d'autorisations contrôlées pour l'année 2023 dont :	<b>15</b>
• <i>parcs zoologiques (ou assimilé à)</i>	3
• <i>pensions pour animaux (ou assimilée à)</i>	8
• <i>refuges pour animaux (ou assimilé à)</i>	2
• <i>commerces d'animaux</i>	2
Nombre de contrôles conformes	<b>1</b>
Nombre de contrôles non conformes dont :	<b>14</b>
• <i>avec manquements de gravité légère</i>	3
• <i>avec manquements de gravité moyenne</i>	4
• <i>avec manquements de forte gravité</i>	7

## ➤ **Délivrance ou renouvellement d'autorisation de détention ainsi que de transport d'animaux**

Pendant l'année écoulée, le service a procédé à la délivrance ou au renouvellement de 26 autorisations de détention d'animaux ou de transport d'animaux, réparties comme suit :

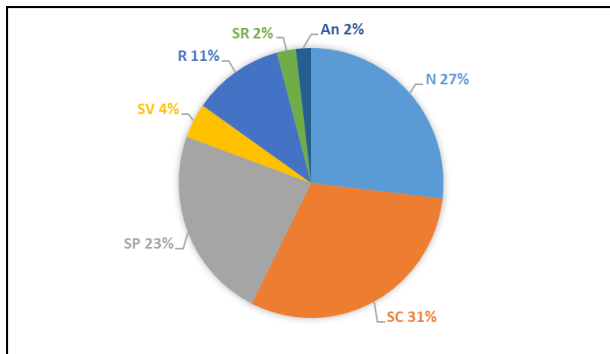
<b>Autorisations de détention ou de transport d'animaux émises ou renouvelées</b>	<b>Nombre</b>
Nombre d'autorisations émises ou renouvelées pendant l'année 2023 dont :	<b>26</b>
• <i>détention de mammifères</i>	5
• <i>détention d'oiseaux</i>	4
• <i>détention de reptiles et/ou d'amphibiens</i>	6
• <i>détention de poissons et/ou de décapodes marcheurs</i>	3
• <i>pension d'animaux</i>	5
• <i>commerces d'animaux</i>	2
• <i>transport d'animaux</i>	1

## ➤ Autorisations de construire

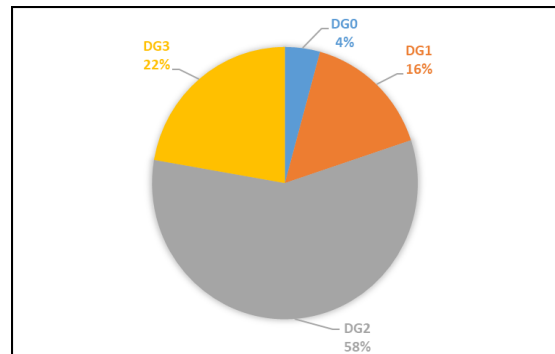
En 2023, le service a rendu 12 préavis, dont un défavorable, auprès du département du territoire concernant des demandes d'autorisation de construire pour des exploitations agricoles, refuges pour animaux de compagnie ou autres structures détenant des animaux sauvages. Les projets vont de simples poulaillers à d'importantes exploitations d'animaux de rente. Ces préavis permettent de garantir la viabilité du projet avant le démarrage des travaux, conformément aux normes fédérales sur la protection des animaux. Cependant, la détention de certaines espèces animales nécessite une autorisation du service, ultérieurement au préavis positif de celui-ci, pour le bâtiment.

## ➤ Expérimentation animale

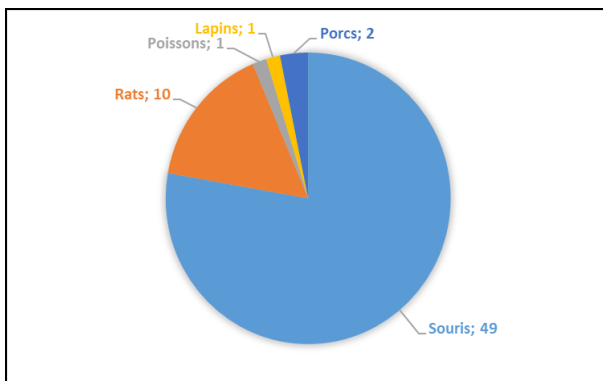
En 2023, le SCAV a traité un total de 246 demandes relatives à l'expérimentation animale. Ces dernières, qui comprenaient aussi bien de nouveaux projets que des modifications ou des prolongations de projets déjà autorisés, concernaient le plus souvent des expériences de degré de gravité 2 (58 %). Parmi les 58 nouveaux projets étudiés par le service, plus d'un tiers se focalisait sur les neurosciences (36 %). Les rongeurs restent les espèces les plus utilisées puisque choisies dans 94 % des cas, s'alignant ainsi avec une tendance nationale. De plus, une grande majorité (69 %) des nouveaux projets impliquaient l'utilisation d'animaux génétiquement modifiés. Quant au flux d'entrée des demandes, il s'est aligné sur les périodes d'activité universitaire en montrant une réduction durant la période estivale.



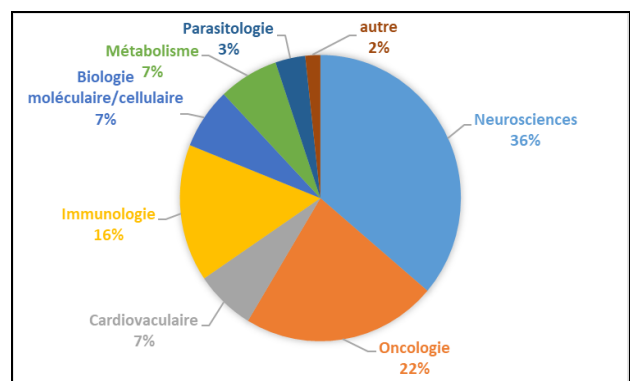
Répartition des demandes d'expérimentation animale reçues en 2023, selon leur type.



Répartition des demandes d'expérimentation animale reçues en 2023, selon leur degré de gravité.



Nombre de nouvelles demandes d'autorisation d'expérimentation animale reçues en 2023, en fonction des espèces utilisées.



Répartition des nouvelles demandes d'expérimentation animale traitées en 2023, selon leur domaine.

N : nouvelle demande, SC : demande complémentaire pour le protocole expérimental, SP : demande complémentaire pour du personnel, SV : demande de prolongation d'autorisation, R : demande de renouvellement d'autorisation, SR : demande de modification de responsable d'expérience, An : demande d'animalerie d'hébergement des animaux d'expérience, DG : degré de gravité.

Au cours de l'année écoulée, le SCAV a émis 216 décisions concernant des expériences sur animaux, avec un temps moyen de traitement de 29 jours parmi les 246 reçues. Les 30 restantes sont en cours d'étude notamment auprès de la Commission Cantonale pour les Expériences sur Animaux (CCEA). Afin de garantir le bien-être animal 60 % des autorisations étaient assorties de charges contraignantes adressées aux chercheurs. Il est à noter qu'au cours de cette année, une demande a été refusée, deux ont été classées sans suite et une autre a fait l'objet d'un recours devant la Chambre administrative de la Cour de justice (CACJ)

En ce qui concerne les contrôles et la conformité, un total de 68 inspections d'expériences en cours ont été effectuées tant par le SCAV que par la CCEA. Il est encourageant de constater que seulement 3 contrôles ont révélé des manquements tous mineurs reflétant ainsi le respect de la législation de la part des chercheurs. Toutes les animaleries détenant des animaux d'expérience ont également été inspectées. Pour 2023, le service a donc respecté ses obligations légales en matière de contrôle des autorisations liées à l'expérimentation animale.

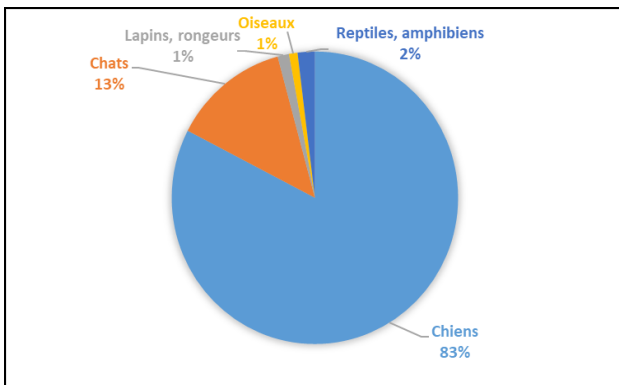
### 🔄 **Fourrière cantonale**

La fourrière cantonale pour chiens est placée sous la gestion du SCAV. Située en périphérie du canton, elle assure un service public en accueillant les chiens errants, divagants, ainsi que ceux dont les propriétaires se trouvent momentanément dans l'incapacité d'en prendre soin, que ce soit en raison d'une hospitalisation ou d'une arrestation. De plus, elle héberge les chiens séquestrés pour des raisons de protection des animaux, de sécurité publique ou d'épizooties. Il convient de noter que, dans des circonstances exceptionnelles, la fourrière peut également accueillir d'autres espèces que les chiens.

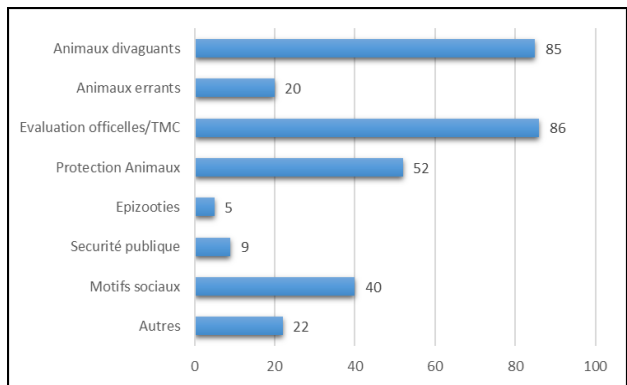
En plus de ses missions d'accueil essentielles, la fourrière joue un rôle central dans la sécurité publique puisqu'elle est le lieu d'évaluation du comportement des chiens susceptibles de présenter un danger. Le personnel de la fourrière est également amené à intervenir sur l'ensemble du canton pour recueillir des animaux et il coordonne avec les refuges partenaires la garde des animaux autres que les chiens.

En termes d'activité, l'année 2023 présente une certaine stabilité puisque ce sont 310 animaux qui ont été hébergés, évalués et transportés ou dont le suivi a été géré par la fourrière cantonale (317 en 2022). Sans surprise, les chiens demeurent l'espèce la plus fréquemment concernée (256). On observe une fois de plus cette année une proportion significative d'animaux errants ou divagants (105), bien que ce chiffre ait diminué de 14,6 % par rapport à 2022 (123).

Il est également à noter que le nombre d'animaux placés en fourrière pour des raisons de protection animale (52) a presque doublé par rapport à 2022 (27). Cette augmentation s'explique par la constatation d'une gravité accrue des cas, notamment en matière de conditions de détention, entraînant davantage de séquestres préventifs.

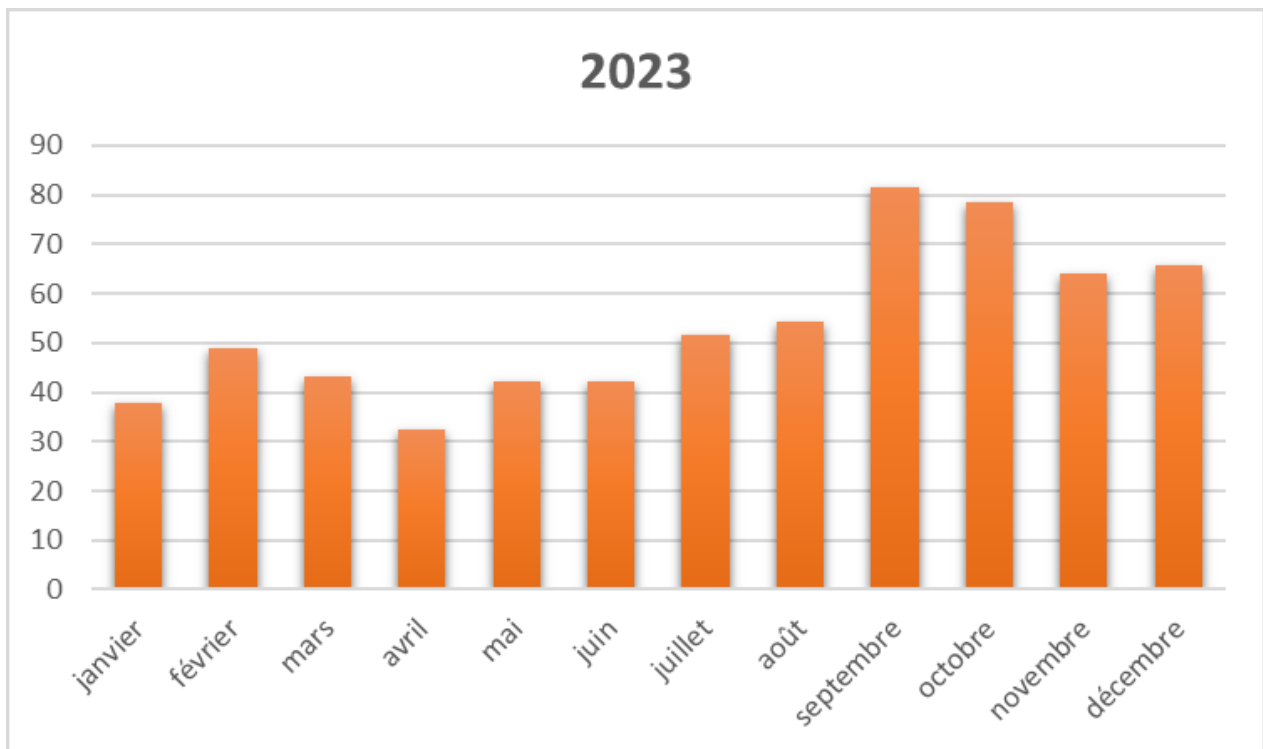


Répartition de l'activité de la fourrière cantonale en 2023, selon l'espèce animale.



Répartition des affaires traitées en 2023 par la fourrière cantonale, selon leur motif.

En ce qui concerne l'utilisation des infrastructures, les 19 emplacements pour chiens de la fourrière ont enregistré une moyenne d'occupation d'environ 53,6 % tout au long de l'année, marquant une diminution de 12,4 % par rapport à 2022. Néanmoins, cette année a connu des pics d'occupation importants, en particulier en septembre et octobre, comme le montre le graphique ci-après. Par ailleurs, les parcs d'ébat ont affiché un taux d'occupation proche de 100 %, notamment en raison de la préférence accordée par les gardiennes au temps passé en extérieur durant la journée et ce pour le plus grand bonheur des chiens.



Taux d'occupation des boxes de la fourrière cantonale en % en fonction du mois durant l'année 2023.

Durant l'année écoulée, une fois les différentes procédures juridiques terminées, 33 animaux, ont été confiés à des organismes de protection des animaux en vue d'être adoptés par de nouveaux propriétaires.

Le personnel de la fourrière a effectué le transport de 177 animaux au cours de l'année écoulée. La majorité de ces transports ont eu lieu pour des visites chez les vétérinaires (73), la récupération d'animaux errants ou divagants, ainsi que le transfert d'animaux vers des associations en vue de leur placement dans un nouveau foyer. La plupart des animaux transportés étaient des chiens (170).

### ***Un peu d'histoire et future évolution***

La fourrière cantonale a vu le jour au début des années 1960, après que le terrain sur lequel elle se situe ait été cédé gratuitement à l'État de Genève. Pendant plus de 60 ans de bons et loyaux services, cette infrastructure, qui n'a que peu bénéficié d'investissements au fil des décennies, commence à montrer son âge, en particulier au niveau des bâtiments. Afin de pouvoir continuer à accueillir les animaux dans le respect de leur bien-être et de celui des collaborateurs affectés à leur prise en charge, une étude de faisabilité a été lancée en 2023 sous la direction de l'office cantonal des bâtiments afin de prévoir l'avenir du site.



*Tortue errante retrouvée et prise en charge par les collaborateurs de la fourrière cantonale.*

## **5.3 Affaires canines**

### **➤ Population canine**

Au 31 décembre 2023, le nombre total de canidés à Genève s'élève à 36'476, soit un accroissement de 608 animaux entre 2022 et 2023.

19'608 marques de contrôles ont été acquises par les détenteurs de chiens en 2023, ce qui représente une augmentation de 2 % par rapport à l'année précédente. Les membres de la commission consultative en matière de gestion des chiens se sont réunis une fois au mois d'octobre 2023.

### **➤ Chiens listés**

Des 8 demandes de détention pour des chiens listés, considérés comme des biens de déménagement, qui ont été adressées au service, 4 ont pu être envisagées favorablement. 3 autorisations ont été délivrées pour des demandes déposées en 2022 et une a été délivrée pour une demande déposée en 2023, soit 4 autorisations au total. Fin 2023, le nombre total de chiens listés connus du service et présents sur le territoire genevois se monte à 13 animaux, y compris les nouvelles autorisations.



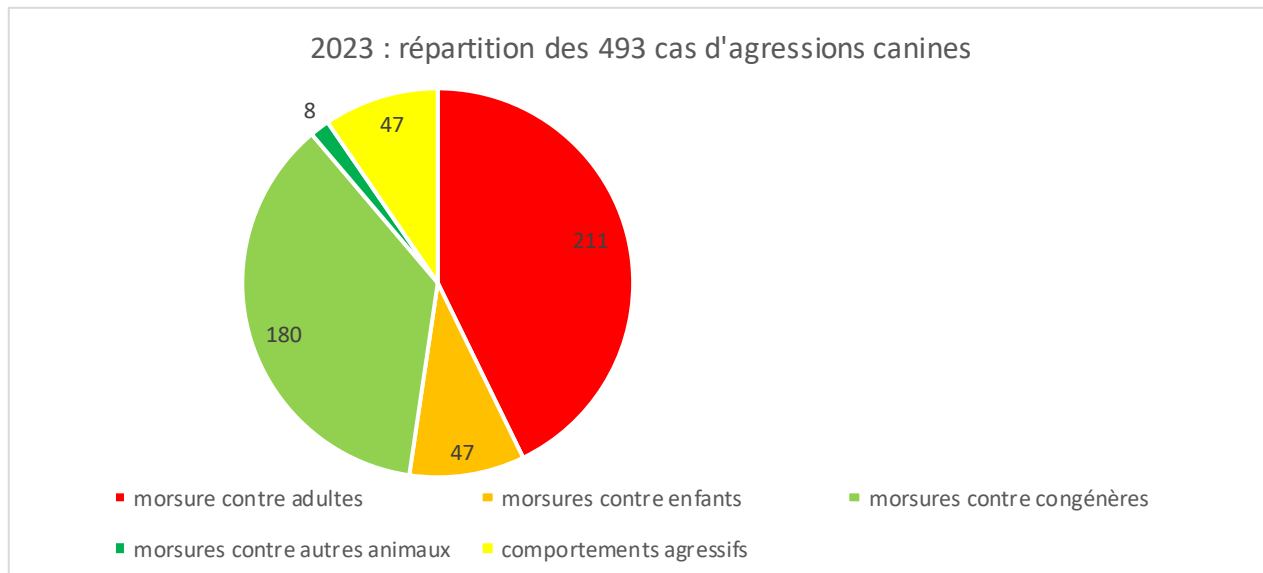
*Chien listé séquestré en raison d'une détention illégale.*

Une disposition légale cantonale a été introduite à l'article 23 alinéa 3 de la loi sur les chiens (LChiens, M 3 45) exigeant que le détenteur d'un chien listé, qui dépose une demande d'importation et de détention comme bien de déménagement, ait été en possession de son canidé depuis au moins deux ans.

### **➤ Annonces d'agressions et évaluations des chiens**

Durant l'année 2023, le service a reçu 493 annonces de comportements agressifs relatifs à des canidés, soit une diminution de 1,4 % par rapport à l'année précédente. Sur les 493 annonces d'agressions canines traitées selon les procédures en vigueur, 334 ont nécessité une enquête plus approfondie et 45 la prise de mesures administratives.

258 cas de morsures étaient dirigés contre des humains, soit 211 adultes et 47 enfants dont 18 connaissaient le chien, 188 contre des animaux, soit 180 contre des congénères et 8 contre des animaux d'autres espèces. 47 touchaient un comportement s'avérant dangereux de la part des canidés concernés.



Au cours de l'année 2023, les deux spécialistes en comportement canin ont fait passer 86 TMC et évaluations sur les terrains sécurisés du service, soit 21 TMC à des détenteurs de chiens listés, 53 à des détenteurs de canidés agressifs, 8 à des chiens de grande taille et 4 à des chiens d'entreprises de sécurité qui cessaient leurs activités.

En 2023, dans le cadre de la sécurité publique, les inspecteurs du service sont intervenus à 30 reprises pour le secteur des affaires canines. Dans un cas, le recours à la force publique s'est avéré nécessaire. 3 chiens ont été euthanasiés pour des motifs de sécurité publique en 2023.

Au cours du 3<sup>ème</sup> trimestre, le service a délivré 32 attestations d'absence d'antécédents d'agressions canines pour des chiens détenus dans des familles qui accueillent des enfants placés par le service d'autorisation et de surveillance de l'accueil de jour (SASAJ). Il en a refusé 3 en raison d'antécédents connus du service pour l'animal concerné.

### ➔ **Educateurs canins agréés (ECA) et promeneurs professionnels**

Le service a reçu 9 attestations de suivi du cours théorique et 232 formulaires de TMC pour les chiens de grande taille passés auprès des ECA.

12 nouveaux ECA ont été agréés par le SCAV. A la fin 2023, leur nombre total se monte à 250, mais seuls 103 sont encore en activité. Au cours de l'année écoulée, les activités de 21 ECA genevois ont été inspectées par le service. Lors de l'année 2023, 6 nouvelles autorisations ont été délivrées à des promeneurs pour chiens. Le canton compte ainsi 67 personnes qualifiées pour exercer cette activité à titre professionnel, mais seules 50 sont encore en activité.



### ➤ **Association de Prévention des Accidents par Morsures de chiens (PAM-GE)**

L'Etat de Genève soutient l'Association PAM-GE. Les 19 bénévoles, accompagnés de leurs 12 chiens, ont dispensé leur formation dans 52 classes du canton et lors de 4 manifestations publiques. Le programme de désensibilisation a été poursuivi en collaboration avec une pédopsychiatre et 2 interventions ont été réalisées auprès d'un enfant. Une réunion a été organisée par le service avec l'association PAM-GE car cette dernière, depuis l'épidémie de COVID en 2020, rencontre des difficultés à recruter des membres et des chiens afin de pouvoir assurer la continuité de ses diverses interventions. Des actions ont été proposées visant à améliorer le recrutement de bénévoles.



*Prise de contact d'un enfant avec un chien lors d'une formation PAM-GE.*

### ➤ **Formations transmises par le secteur**

Les collaborateurs du secteur affaires canines ont transmis 4 formations à des personnes dont les activités professionnelles sont en lien avec des animaux, à savoir les éducateurs canins, les promeneurs professionnels et les aspirants de l'école de formation des agents de la police municipale (APM).

### ➤ **Aspect juridique**

Le nombre de décisions administratives émises durant l'année 2023 par le secteur des affaires canines se monte à 65, à savoir : 33 décisions en relation avec des comportements agressifs de la part de canidés, 5 pour des canidés de grande taille pour lesquels leur détenteur n'avait pas passé et réussi le TMC obligatoire, 20 en relation avec des chiens listés (races dites dangereuses) et 7 pour des canidés remis par le service à des associations de protection des animaux.



## 6. Administration et activités juridiques

### 6.1 Administration

Le secteur administration joue un rôle peu visible, mais essentiel et indispensable pour le bon fonctionnement du service. D'abord, il est la plupart du temps le premier interlocuteur du public ou des professionnels lorsqu'ils s'adressent au SCAV. Ensuite, il assure toutes les activités transversales et/ou logistiques sans lesquelles les missions opérationnelles de contrôles, surveillances ou d'analyses n'atteindraient pas leur objectif final. En effet, c'est grâce à l'ensemble du travail administratif que les décisions et exigences officielles sont formalisées et notifiées aux personnes légalement responsables des problèmes ou non-conformités constatés et mis en évidence par les autres activités du service.

#### ➤ Travaux administratifs

Les résumés des différentes thématiques traitées et liées aux analyses, contrôles, et inspections réalisés par le secteur en 2023 (résultats, constats, suites administratives et/ou légales données) figurent dans les différents chapitres de ce rapport d'activité. Néanmoins, sont récapitulés dans le tableau ci-après quelques chiffres significatifs des autres tâches effectuées par le secteur administration :

Tâches	Nombre
Certificats d'exportation	2'993
Divers courriers (comprend le traitement et l'envoi de tous les types de courriers/courriels pour la consommation et les affaires vétérinaires )	+ de 15'000
Gestion et suivi des demandes de formation du personnel	129
Factures créanciers du domaine Affaires Vétérinaires (AV) et Fonds des épizooties (FDE)	341
Factures établies pour le domaine des AV	532
Factures établies pour le FDE	784
Factures créanciers pour le domaine consommation	349
Factures établies pour le domaine consommation	1'949
Factures annulées (consommation, AV et FDE)	21
Factures dégrevées (consommation, AV et FDE)	109
Encaissements/décaissements (consommation et AV)	1'136
Rappels envoyés aux clients	1'753
Contentieux (consommation, AV et FDE)	218
Demandes d'échelonnements de paiement (consommation, AV et FDE)	47

D'après ces éléments, force est de constater que les rappels envoyés aux administrés continuent d'augmenter. Cela s'explique notamment par l'inflation conjoncturelle ainsi que par l'augmentation des charges supportées par les exploitants de commerces et d'établissements (matières premières, frais généraux, etc.) en plus des conséquences financières restantes non encore totalement réglées à la suite de l'épidémie du Covid-19 (prêt, perte de réserve financière, faillite, etc.).

Le secteur administration présente l'avantage d'être centralisé, ce qui lui donne une grande polyvalence. Il gère ainsi quotidiennement les activités suivantes :

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

### ➤ ***Transfert et intégration de l'activité de surveillance et d'exécution des produits chimiques***

Au printemps 2023, il a été décidé de rattacher au SCAV, dès le 1<sup>er</sup> janvier 2024, l'autorité cantonale d'exécution et de surveillance de la législation sur les produits chimiques. Cette activité se trouvant jusque-là sous la responsabilité du service de la pharmacienne cantonale. Ce transfert nécessitait un certain nombre de démarches logistiques et organisationnelles afin d'accueillir le personnel concerné dans les meilleures conditions possibles pour permettre leur intégration fluide et sereine.

C'est bien évidemment le secteur administration qui a pris en charge la supervision et la gestion des nombreux aménagements à mener comme les travaux de transformation de locaux de laboratoire en bureaux, le suivi non seulement logistique mais également administratif du transfert/déménagement du mobilier et des dossiers, l'incorporation du secrétariat et de toute la partie réglementaire à ceux du SCAV.

Cette période de transition a eu l'avantage d'offrir la possibilité de faire connaissance, d'échanger/discuter et de mettre en place de bonnes synergies. Néanmoins, les adaptations et assimilations complètes nécessaires pour intégrer entièrement les processus administratifs liés au domaine des produits chimiques avec ceux du SCAV ne pourra se finaliser qu'en 2024 après la fusion effective de ces activités au sein du service.

### ➤ ***Changement de législature - conséquences***

La nouvelle législature qui a débuté en juin 2023 a notamment acté la fin du département de la sécurité, de l'emploi et de la santé (DSES) et la création du nouveau département de la santé et des mobilités (DSM). Le SCAV a ainsi non seulement changé de département mais également de magistrat.

Cela a bien évidemment nécessité un gros travail au niveau du secteur administration afin de s'adapter aux nouvelles exigences de nomenclatures (changements ou mises à jour de plus de 90 modèles de documents officiels), aux nouvelles directives départementales et aux réorganisations structurelles qui ont par suite induit de nombreux changements d'interlocuteurs (secrétariat général, directions financière, logistique et humaines).

### ➤ **Renouvellement des accréditations ISO - mises à jour administratives**

Dans le cadre des démarches préparatoires en vue de l'audit de renouvellement d'accréditation 2023 du SCAV concernant les normes ISO 17020 et 17025, le secteur administration a pris soin de passer en revue tous les processus administratifs dont il est directement responsable. Sur cette base, toutes les adaptations et modifications nécessaires ont été apportées dans le Manuel d'Assurance Qualité (MAQ) du service.

En parallèle, 24 procédures administratives internes ont été rédigées ou remises à jour.

### ➤ **Processus pour les commandes**

Pour satisfaire aux nouvelles exigences financières mises en place à l'Etat (plus de prise en charge par la centrale commune d'achats de la majorité des commandes pour l'approvisionnement et le réassort des consommables de laboratoire), une nouvelle approche dédiée et interne au service a dû être pensée, réfléchi et mise en place. Ainsi depuis le mois de juillet 2023, un nouveau processus spécifiquement adapté aux besoins du service a été établi via l'application métier Limsophy déjà utilisée pour la saisie des résultats de laboratoire, la rédaction des rapports d'analyse ou d'inspection ainsi que l'établissement des décisions officielles. Même si cette nouvelle manière de procéder est plus chronophage et plus énergivore, elle a le mérite de permettre au service de continuer ses activités sans problèmes logistiques supplémentaires liés aux commandes.

## **6.2 Activités juridiques**

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

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

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

## ➤ **Consommation - chiffres clés**

En matière de droit alimentaire, le SCAV a rendu 1'283 décisions administratives en lien avec les analyses d'échantillons, 1'394 décisions découlant des inspections effectuées, dont 1'027 ordonnances pénales.

Sur le total des décisions rendues en 2023, seules 20 ont été frappées d'opposition, 14 ont été maintenues, aucun cas n'a été porté par devant la Chambre administrative de la Cour de Justice (CACJ) et le Tribunal pénal suite au maintien desdites décisions. Le SCAV a rendu quatre décisions d'irrecevabilité (hors délai ou qualité pour agir). Ces chiffres sont en baisse depuis les trois dernières années (41 oppositions en 2022, 46 oppositions en 2021 et 50 en 2020).

Il sied de relever, que le SCAV, et notamment le secteur juridique, prend soin de recevoir les administrés dans certains cas particulièrement complexes. Cette démarche permet non seulement des discussions constructives mais aussi aux administrés de poser des questions. En effet, certains domaines liés à la législation sur les denrées alimentaires sont particulièrement complexes notamment ceux qui touchent aux objets usuels et compléments alimentaires, et nécessitent des clarifications. Cette manière de procéder a été renforcée ce qui explique la baisse des oppositions.

De plus, dans ses tâches d'autorité de contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels, le SCAV, en 2023, s'est notamment penché sur des cosmétiques en forme de denrées alimentaires interdites à la vente, et il rappelle à cet égard, que non seulement le texte législatif est clair quant à l'interdiction, mais que cette dernière a été confirmée par le Tribunal fédéral il y a plusieurs années.

Les compléments alimentaires, qui notamment contiennent des nouvelles sortes de denrées alimentaires (*novel food*) ont à nouveau occupé le service cette année, qu'il s'agisse de répondre à des décisions sur opposition ou dans une procédure fédérale. En effet, en 2022 une affaire avait été portée par devant la CACJ, qui avait donné raison au SCAV, en 2023. L'affaire a finalement été portée par devant le Tribunal fédéral et le dossier est toujours en cours.

Enfin, les cigarettes électroniques (Puffs) ont beaucoup occupé le service. En attendant l'entrée en vigueur de la loi sur les produits du tabac et son ordonnance d'application à l'automne 2024, il a été nécessaire de rappeler le cadre légal à ce sujet. En effet, compte tenu du principe du *Cassis de Dijon*, la législation européenne, qui au demeurant a été reprise au niveau suisse, a été appliquée dans l'attente des bases légales fédérales.

## ➤ **Affaires vétérinaires - chiffres clés**

En matière vétérinaire, 65 décisions ont été prononcées en lien avec les affaires canines, 287 en lien avec la protection des animaux et l'expérimentation animale ainsi que 57 décisions concernant la santé animale et l'hygiène des viandes. En outre, 9 dénonciations au Ministère public ont été adressées concernant notamment le non-respect des décisions du SCAV, les affaires canines, la maltraitance animale et la violation de la législation sur les épizooties. A ce jour, 3 ordonnances pénales ont été rendues et des condamnations ont été prononcées dans les 3 cas.

Par ailleurs, 9 décisions ont été portées par devant la CACJ, 3 décisions en lien avec le secteur des affaires canines, 5 en lien avec le secteur de protection des animaux et une en lien avec l'expérimentation animale. Dans 8 décisions sur 9 le SCAV a obtenu entièrement gain de cause et ses décisions ont été entérinées.

A une seule prise, le SCAV n'a pas été entièrement suivi et le dossier lui a été renvoyé pour compléments. Un jugement a été porté par devant le Tribunal fédéral dont le recours a finalement été frappé d'irrecevabilité.

Il sied de relever que ces chiffres sont plus élevés qu'en 2022 (5 recours), mais le nombre reste toutefois stable depuis ces trois dernières années.

Enfin et à l'instar des dossiers relatifs aux denrées alimentaires, durant l'année 2023, le SCAV, et notamment le secteur juridique, a été sollicité afin d'apporter des précisions dans certains cas particulièrement complexes touchant aux domaines des affaires vétérinaires. Il a en effet été constaté que l'intervention du secteur juridique peut amener des clarifications quant aux tâches régaliennes du SCAV avec des effets constructifs pour les administrés.

### ➤ **Consultations législatives**

Au plan fédéral, le SCAV a été consulté concernant des modifications d'ordonnances, notamment sur les sous-produits animaux, sur la protection des animaux, l'importation des animaux ainsi que sur les produits du tabac et les cigarettes électroniques. Il a également été consulté sur l'initiative relative à l'étiquetage par avion. Au plan cantonal, la LChiens (PL 11624) est entrée en vigueur le 30 avril 2023.

