

Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)

Rapport d'activité 2025



Le SCAV mobilisé face aux défis sanitaires de 2025



Patrick Edder
Directeur et chimiste cantonal

L'année écoulée a une nouvelle fois démontré la capacité du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) à remplir ses missions avec rigueur, réactivité et sens du service public.

Parmi les faits marquants, deux grandes campagnes nationales de contrôle ont particulièrement mobilisé nos équipes. La première, consacrée à la conformité des jouets, a été entièrement menée par le SCAV et a porté sur plus de 160 échantillons. La seconde, conduite en partenariat avec cinq autres cantons, s'est intéressée à la présence de substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS) dans plus de 900 produits d'origine animale, notamment des viandes, des œufs et des poissons. Ces campagnes illustrent l'importance du travail de contrôle, d'analyse et de coordination mené par le service pour protéger la population et anticiper les risques émergents.

L'année a également été marquée par des situations plus sensibles, qui ont fortement sollicité les équipes. L'apparition de cas de dermatose nodulaire contagieuse (DNC) en France voisine, en pleine période d'estivage, a nécessité la mise en place rapide de mesures de prévention afin de protéger le cheptel genevois et d'éviter toute propagation sur le territoire suisse. Cette maladie virale hautement contagieuse, qui touche uniquement les bovins, buffles et bisons, ne présente pas de risque pour la santé humaine, mais peut avoir des conséquences importantes pour la santé animale et l'économie agricole. Grâce à l'action coordonnée des autorités et des acteurs concernés, l'épizootie a pu être maîtrisée : les animaux ont pu rentrer au bercail et aucun cas de DNC n'a été constaté en Suisse.

Dans un autre registre, la mise en évidence d'une pollution du Léman par du triazole, avec une contamination de l'eau potable produite à partir du lac à des teneurs dépassant les valeurs légales applicables, a exigé une coordination soutenue entre les cantons concernés, les acteurs cantonaux chargés de la gestion de l'eau et les producteurs, dont les Services industriels de Genève (SIG). La diffusion d'une information claire, transparente et rassurante a constitué un enjeu central, les concentrations mesurées ne présentant pas de danger pour la santé humaine. Grâce à une collaboration étroite entre les acteurs concernés et à une prise de parole maîtrisée, la situation a pu être gérée efficacement.

Ces dossiers, bien que maîtrisés, ne sont pas définitivement clos. Ils continueront d'occuper le SCAV ces prochaines années et rappellent combien la vigilance, l'anticipation et la coopération entre acteurs publics et privés sont essentielles face à des risques sanitaires et environnementaux de plus en plus complexes.

Au-delà de ces événements, l'activité quotidienne du service est demeurée particulièrement dense. Entre contrôles de routine, analyses spécialisées, innovations méthodologiques et accompagnement des professionnels, le SCAV a poursuivi ses missions avec constance et exigence. Les chiffres et éléments présentés dans les différents chapitres de ce rapport d'activité permettent de mesurer l'étendue de ces actions et leur contribution essentielle à la protection de la santé des Genevoises et des Genevois.

Je tiens enfin à remercier très sincèrement l'ensemble des collaboratrices et collaborateurs du SCAV pour leur engagement sans faille, leur professionnalisme, leur capacité à gérer des situations complexes et la qualité remarquable du travail accompli tout au long de l'année.

Table des matières

1. Inspections d'hygiène et analyses microbiologiques	5
1.1 Inspectorat.....	5
1.2 Microbiologie.....	17
1.3 Contrôle des champignons.....	24
2. Eau potable	29
3. Eaux de baignade (piscines, bains publics et douches)	35
4. Contrôles produits : denrées alimentaires et objets usuels	43
4.1 Composition des denrées alimentaires.....	44
4.2 Contaminants.....	46
4.3 Authenticité.....	53
4.4 Objets usuels.....	55
5. Produits chimiques	59
5.1 Inspections.....	61
5.2 Contrôles produits.....	62
6. Affaires vétérinaires	65
6.1 Santé Animale et Hygiène des Viandes.....	66
6.2 Protection des animaux.....	75
6.3 Affaires canines.....	83
7. Administration et activités juridiques	87
7.1 Administration.....	87
7.2 Activités juridiques.....	90

Photo de couverture : élevage de bovins genevois.

INSPECTIONS D'HYGIÈNE ET ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Patrick EDDER, chimiste cantonal

Léticia LUCZINSKI, cheffe de secteur inspectorat

Nathalie MAURY, cheffe de secteur microbiologie

Robert THALMANN, contrôleur des denrées alimentaires et expert en champignons

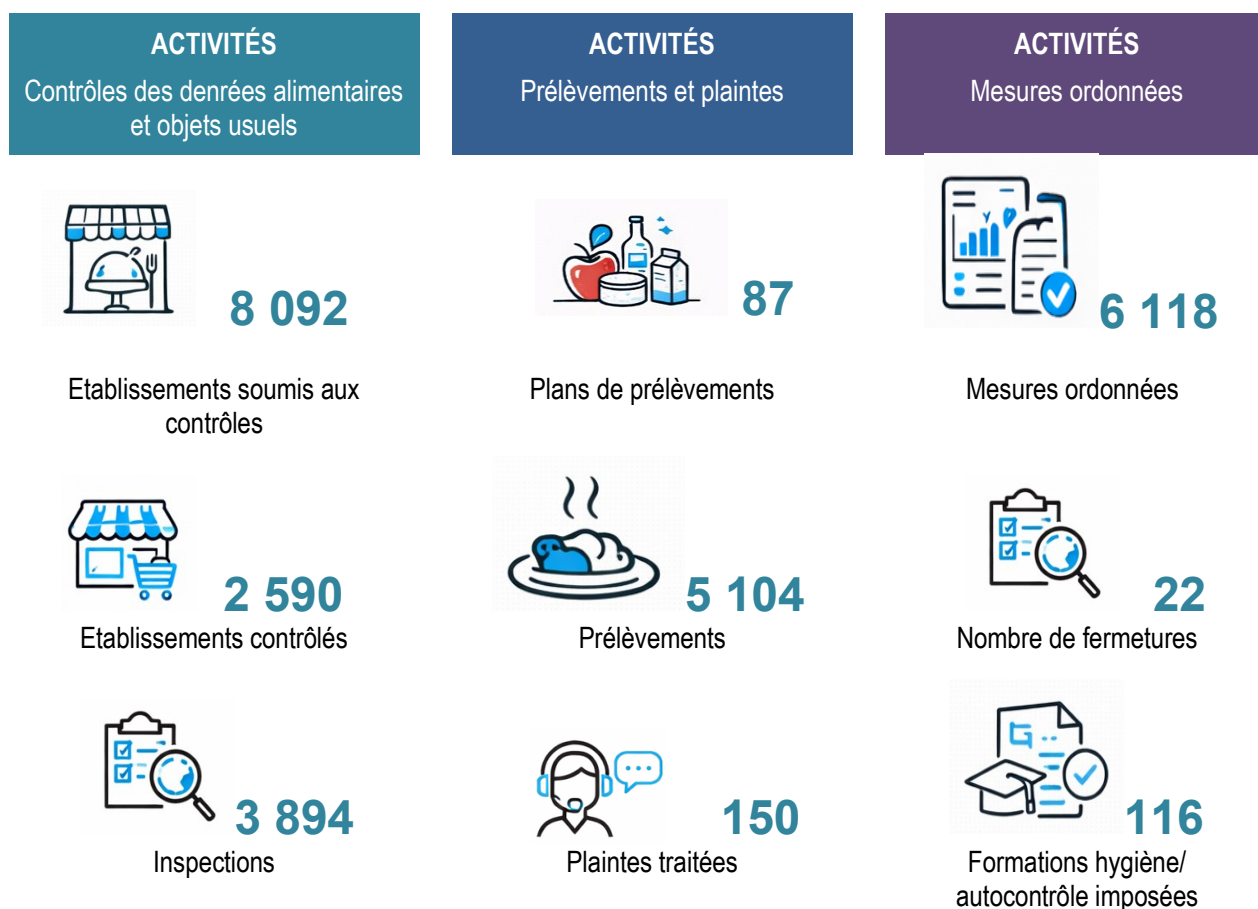


1. Inspections d'hygiène et analyses microbiologiques

1.1 Inspectorat - résumé & chiffres clés

Le SCAV a pour mission de garantir la sécurité alimentaire des consommateurs genevois. Pour mener à bien cette tâche essentielle, il s'appuie sur une équipe de 14 collaborateurs chargés d'effectuer les contrôles des établissements du canton. Dans le cadre de cette mission, les établissements liés aux denrées alimentaires, y compris les compléments alimentaires, sont contrôlés. Le secteur inspectorat veille également à la conformité des objets usuels tels que les cosmétiques, les bijoux, les jouets ou encore la vaisselle.

Depuis peu, une nouvelle activité relève également du SCAV : les achats tests d'alcool. La consommation d'alcool par les mineurs présente en effet des risques avérés pour la santé, notamment en raison de ses effets sur le développement cérébral des enfants et des adolescents, ainsi que des comportements à risque qu'elle peut engendrer. L'alcool expose les jeunes à des dangers tels que l'intoxication, les accidents, les violences subies ou commises et les comportements sexuels à risque. La législation interdit donc strictement la vente d'alcool fermenté et distillé aux personnes de moins de 16 ans. Par ailleurs, en 2025, une campagne nationale de contrôle du transport a été conduite en collaboration avec la police. Environ 650 véhicules destinés au transport de denrées alimentaires, notamment des véhicules frigorifiques, ont été inspectés au niveau national.



➔ Contexte

En 2025, le nombre d'établissements soumis aux contrôles est de 8 092.

Bilan 2025 - détails des établissements soumis aux contrôles selon les catégories d'établissements publics

Catégorie d'entreprises		nombre d'entreprises	
		total	évaluées
A	ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS DE TRANSFORMATION		
A1	Production industrielle de DAI d'origine animale	25	12
A2	Production industrielle de DAI d'origine végétale	16	7
A3	Industrie des boissons	10	3
A4	Production industrielle d'objets usuels	12	1
A5	Autres industries alimentaires	8	3
B	ETABLISSEMENTS ARTISANAUX		
B1	Boucheries / poissonneries artisanales	93	37
B2	Etablissements artisanaux de produits laitiers	27	7
B3	Boulangeries / confiseries / pâtisseries artisanales	194	94
B4	Production artisanale de boissons	158	23
B5	Vente à la ferme	34	6
B6	Autres établissements artisanaux (DAI et OUs)	73	8
C	COMMERCE		
C1	Commerce en gros de DAI (y c. importation, entreposage, transport)	322	50
C2	Commerce de détail de DAI - grandes surfaces	171	93
C3	Commerce de détail de DAI - petits commerces et drogueries	967	286
C4	Vente par correspondance de DAI et/ou d'OU	49	2
C5	Commerce d'objets usuels	762	14
C6	Autres commerces de DAI	445	54
D	RESTAURATION ET DISTRIBUTION DE METS		
D1	Restauration commerciale & restauration de collectivités à bas risque	3563	1532
D2	Entreprises de catering / de restauration pour événements festifs	1146	90
D3	Restauration de collectivités à risque élevé (bas âge / âge avancé / malades)	474	194
D4	Locaux de restauration de l'armée	0	0
D5	Autres entreprises de restauration	183	74
E	EAU DE BOISSON		
E1	Captage et distribution d'eau potable	1	0

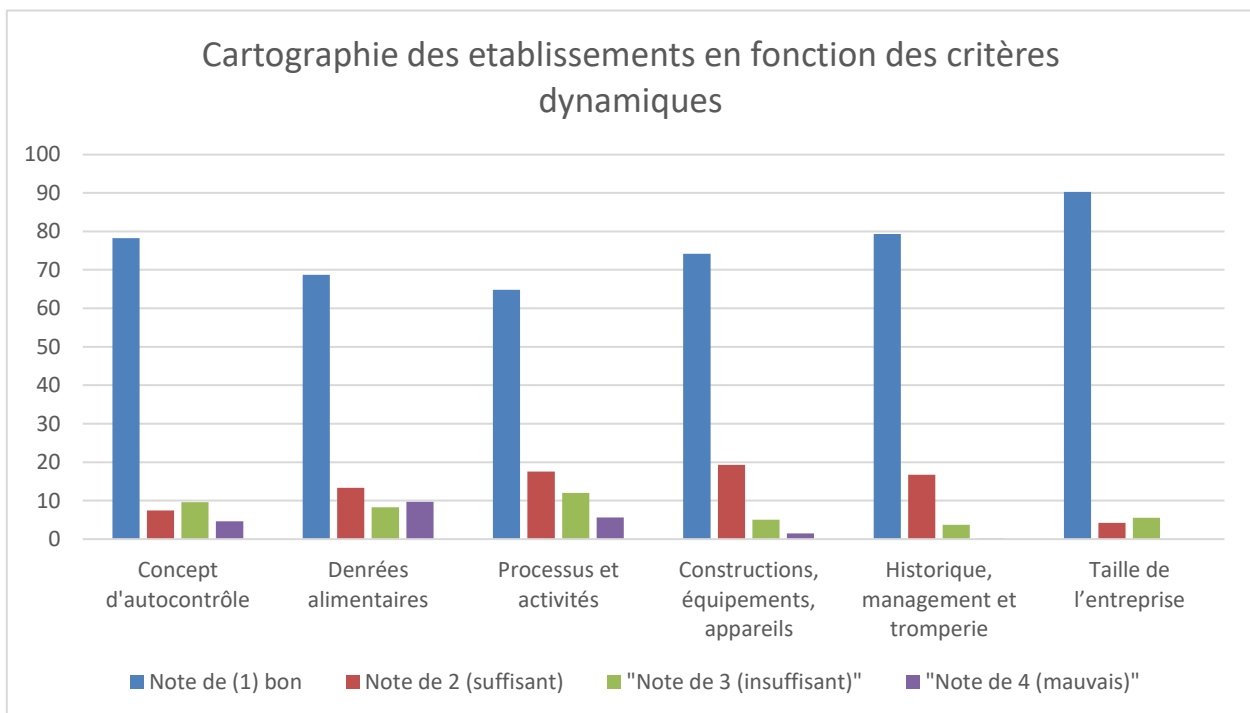
Parmi les 8 092 entreprises assujetties aux contrôles, 2 590 d'entre elles ont été inspectées, se traduisant par un nombre total de 3 551 inspections menées.

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

Il s'agit de :

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

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



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 22 % 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 fréquemment 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,
- un niveau d'hygiène et de propreté insuffisant est constaté également 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.

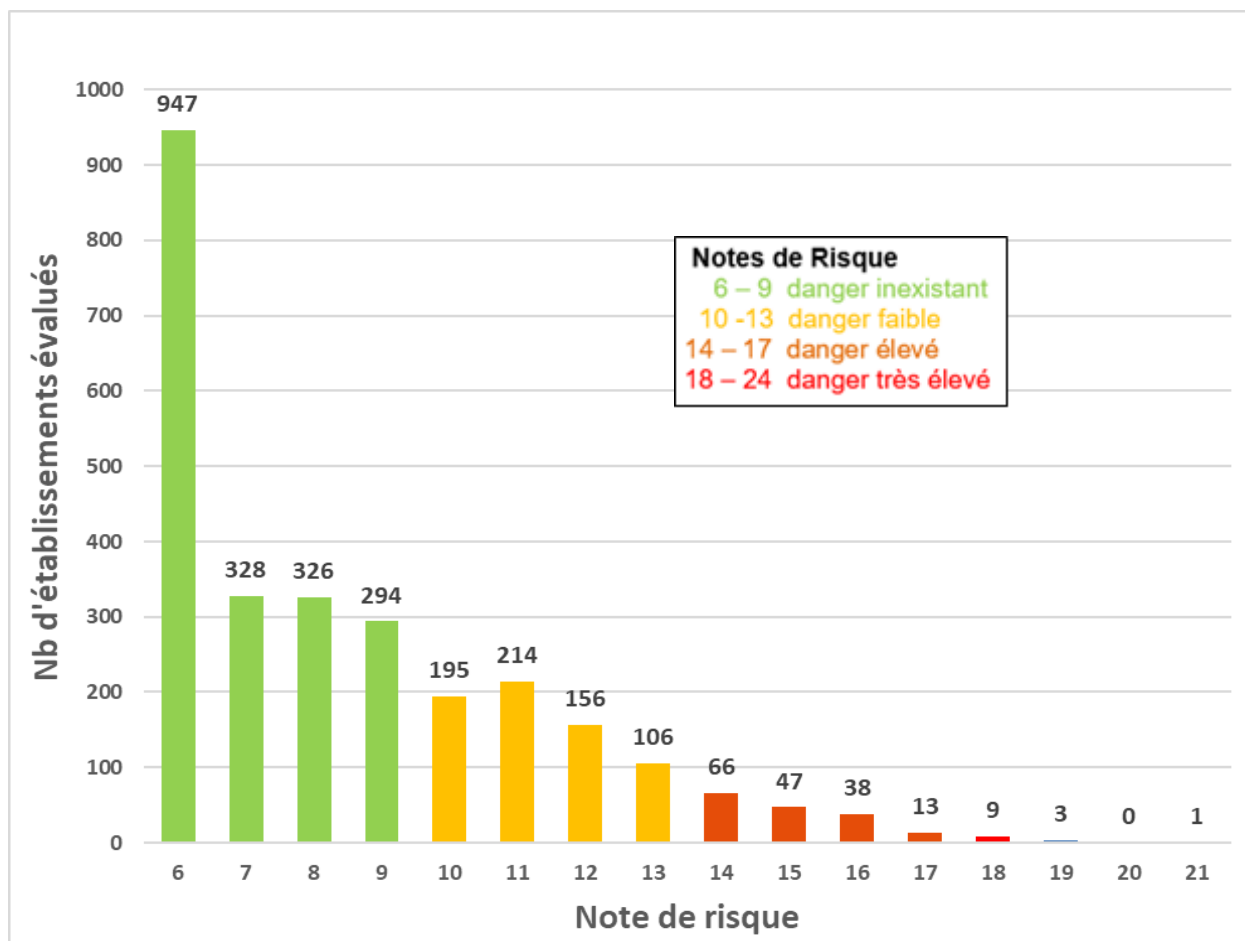
Aux 4 notes (de 1 à 4) attribuées pour les domaines d'application, 2 paramètres supplémentaires sont évalués et notés. Il s'agit de l'historique et de la taille de l'établissement. La somme des 6 notes obtenues permet d'évaluer la situation observée et de définir un facteur de risque selon le tableau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

La distribution des entreprises en fonction de leur risque en 2025 est présentée dans le diagramme ci-après :



En 2025, 69 % (1 % de moins qu'en 2024) des établissements n'ont subi aucun changement de leur fréquence dynamique car leur risque est compris entre 6 et 9. Leur fréquence d'inspection est donc demeurée identique à la fréquence statique légale fixée par l'OPCNP.

En revanche, pour les 31 % restants le délai maximal avant la prochaine inspection a été réduit en raison des manquements observés. Par ailleurs, 13 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. La situation par rapport à 2024 est stable.

En 2025, dans 94 % 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 277 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 dans des domaines très spécifiques nécessitant des compétences.

➤ **Résumé en quelques chiffres clés**

Le nombre total d'inspections ainsi que leur répartition selon les différents types pour les années de 2021 à 2025 sont présentés dans le tableau ci-dessous :

	2021	2022	2023	2024	2025
Nombre total d'inspections y compris les plans de construction et rénovation	3 451	4 194	4 136	3 569	3 894
Nombre d'inspections de base complètes	2 544	3 021	3 366	2 749	2 806
Nombre d'inspections partielles	161	437	69	58	52
Nombre d'inspections de recontrôle	90	88	115	64	72
Nombre d'inspections de suivi	-	17	41	33	46
Nombre total d'examens de plans	320	323	319	306	373

➤ **Point sur les plaintes**

Chaque année, le SCAV traite l'ensemble des plaintes qui lui sont adressées, à l'exception des dénonciations anonymes. Tout citoyen a la possibilité de signaler une situation problématique via le formulaire en ligne disponible sur le site officiel de l'Etat de Genève [Signaler un problème de sécurité alimentaire | ge.ch](https://www.ge.ch/signaler-un-probleme-de-securite-alimentaire). Cette démarche facilite l'accès au service et permet une prise en charge rapide et structurée des signalements.

	2021	2022	2023	2024	2025
Nombre de plaintes reçues				120	125
Nombre d'inspections suites à des plaintes	75	115	84	86	74
Nombre d'alertes RASFF traitées	50	49	49	39	54

En fonction de la gravité de la plainte, une enquête interne est initiée et une inspection peut être programmée. En 2025, sur les 125 plaintes reçues, 74 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.

Les plaintes RASFF font référence au système européen appelé Rapid Alert System for Food and Feed (en français : Système d'alerte rapide pour les denrées alimentaires et les aliments pour animaux). Le RASFF est un réseau utilisé dans l'Union européenne pour signaler rapidement des problèmes liés à la sécurité alimentaire. Le SCAV reçoit un signalement officiel lorsqu'un produit alimentaire présente un risque pour la santé. Il peut s'agir de présence de bactérie, produits contaminés, allergènes non déclarés. Le SCAV s'assure que les établissements genevois en possession de ces produits les retirent du marché.

➤ Résultats et mesures

Sur l'ensemble des contrôles réalisés en 2025, 2 222 (soit 62 %) n'ont donné lieu à aucune suite administrative, même si certains contrôles (605) présentaient des manquements de très faible gravité.

Concernant les 38 % d'inspections non conformes, 728 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 518 (83 de plus qu'en 2024) inspections non conformes de plus grande gravité, une ordonnance pénale sous forme d'amende a été infligée.

	2021	2022	2023	2024	2025
Nombre de manquements/mesures	4 168	5 546	5 840	4 854	6 118
Nombre de fermetures d'établissement	14	18	6	19	22
Nombre de formations en autocontrôle et en hygiène imposées	55	64	40	107	95
Nombre de formations minimales de base	46	16	9	9	21

En 2025, 6'118 manquements et mesures ont été notifiés.

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,
- 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 (fermeture de la 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,
- dénonçant 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.

➤ **Mise en œuvre de la nouvelle réglementation sur les achats tests**

En 2024, la loi fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LDAI) a été modifiée en incluant désormais la réalisation d'achats tests d'alcool, afin de vérifier le respect des limites d'âge imposées pour leur vente.

Le SCAV, déjà en charge de la surveillance et de l'exécution de la LDAI au niveau cantonal, est devenu ainsi l'autorité compétente pour mener les achats tests sur l'alcool (article 14a de la LDAI). Ces contrôles relatifs à l'alcool étaient préalablement assurés par le service de la police du commerce et de lutte contre le travail au noir (PCTN), dans le cadre de l'application de la loi cantonale sur la remise gratuite et la vente à l'emporter de boissons alcooliques, de produits du tabac et assimilés (LTGVEAT, I 2 25).

En tant qu'autorité cantonale compétente et conformément aux nouvelles exigences légales fédérales, le SCAV a donc organisé les achats tests en collaboration avec la Croix-Bleue pour le recrutement des jeunes et avec la police.

Pour la première fois, le SCAV a assumé seul la responsabilité des contrôles et a élargi leur périmètre aux ventes d'alcools en y intégrant les supermarchés.

Les contrôles ont été réalisés dans des commerces de proximité (kiosques, épicerie de quartier, tabacs, supermarchés, etc.) répartis sur tout le territoire cantonal, aussi bien dans les zones urbaines (Carouge, Cornavin-Grottes-Servette, Eaux-Vives, Pâquis, Plainpalais) que dans les zones périurbaines (Onex - Lancy, Meyrin, Thônex, Champel, Chêne-Bourg - Chêne Bougeries).



Les jeunes recrutés par la Croix-Bleue sont spécialement formés pour réaliser des achats tests. Lors de ces interventions, les jeunes se rendent dans différents établissements afin d'y acheter des boissons alcoolisées, qu'elles soient fermentées ou distillées, en fonction des objectifs de la campagne en cours. Si le vendeur leur demande leur âge, les jeunes répondent toujours de manière honnête en indiquant leur âge réel, ce qui permet d'évaluer le respect de la législation en vigueur concernant la vente d'alcool aux mineurs.

Sur 195 tentatives d'achat, 28 ventes ont été constatées, soit un taux global d'infractions de 14 %, considéré comme élevé. Les infractions concernent aussi bien de petits commerces que des supermarchés, un type d'établissement jusque-là considéré comme peu exposé à ce risque d'infractions.

Aucune récidive n'a été observée, les zones n'ayant pas encore été contrôlées auparavant.

Pour chaque infraction, un rapport d'inspection a été remis et les mesures suivantes imposées :

- mise à jour de l'autocontrôle pour garantir le respect des exigences légales en tout temps,
- formation du personnel sur les règles de vente d'alcool aux mineurs, via la formation en ligne gratuite sur : [Cours sur la protection de la jeunesse en matière d'alcool | age-check.ch](https://www.age-check.ch)
- mise en place d'un système fiable de vérification de l'âge des clients.

Des sanctions financières ont été infligées aux établissements concernés, incluant amendes et frais de contrôle.

➔ **Campagne nationale : transports de denrées alimentaires**

Des contrôles de denrées alimentaires ont été effectués sur les routes de tous les cantons de Suisse entre mai et septembre 2025. La campagne a été menée en collaboration avec la police. L'objectif premier était de vérifier si les températures de réfrigération requises pour le transport de denrées alimentaires étaient respectées, même pendant les mois chauds de l'été.

Le respect de la chaîne du froid est essentiel, car toute interruption peut entraîner une altération des denrées alimentaires. Des températures de transport trop élevées ont un impact négatif sur la durée de consommation des aliments et peuvent, dans le pire des cas, entraîner leur détérioration.

Entre mai et septembre 2025, 650 véhicules transportant des denrées alimentaires ont été arrêtés et contrôlés dans toute la Suisse, dont 572 (88 %) étaient des véhicules frigorifiques.

Pour 15 % des véhicules frigorifiques contrôlés, les organes de contrôle ont dû contester le refroidissement insuffisant des denrées alimentaires. Le taux de contestation le plus faible a été enregistré pour les véhicules les plus grands, qui disposent généralement d'un système de refroidissement performant. La plupart des contestations concernaient des camionnettes plus petites, dont les systèmes de refroidissement présentaient parfois des capacités insuffisantes ou étaient tout simplement inexistantes.

Plusieurs véhicules présentaient d'autres lacunes en matière d'hygiène (nettoyage insuffisant) et de conditions de transport (véhicule inadapté au transport de denrées alimentaires), ainsi que, dans certains cas isolés, une séparation insuffisante des marchandises transportées. L'hygiène du personnel n'a donné lieu à des contestations que dans quelques rares cas.

Les lacunes constatées lors de ces contrôles ont donné lieu à des mesures visant à rétablir la conformité aux prescriptions de la législation sur les denrées alimentaires. En cas d'infractions graves, des mesures immédiates, telles que la saisie ou la destruction des marchandises, ont été ordonnées.

Pour le canton de Genève, ces contrôles ont été menés au mois d'août en collaboration avec la police à différents endroits du territoire. Ils ont débuté à 4 heures du matin et se sont poursuivis durant toute la matinée en 3 binômes différents. Les camions ont été arrêtés aussi bien à la frontière que sur des routes. Au total, 66 contrôles ont été effectués et aucune non-conformité n'a été constatée.

Ces bons résultats peuvent s'expliquer notamment par la sélection des points de contrôle, situés principalement aux postes de douane et sur les grands axes routiers. Ces zones concernent majoritairement des circuits logistiques structurés, dans lesquels les entreprises respectent généralement bien la réglementation.

Par ailleurs, les transporteurs contrôlés étaient de nationalité suisse. Aucun transporteur étranger n'a été contrôlé, le SCAV ne pouvant donner des suites aux établissements non domiciliés en Suisse.



🔍 Focus sur les déclarations d'origine

En Suisse, la législation impose une indication claire de l'origine de certains produits alimentaires afin de garantir la transparence et d'assurer une traçabilité fiable tout au long de la chaîne de production. Cette obligation concerne notamment la viande, le poisson, le pain et les produits de boulangerie.

Pour la viande, les commerçants et les établissements de restauration doivent donc indiquer le pays d'origine. Ces exigences sont prévues afin de permettre aux consommateurs de connaître précisément la provenance des produits qu'ils achètent ou consomment. De plus, en Suisse, l'utilisation de stimulateurs de performance hormonaux est interdite dans la production animale. Cependant, dans certains pays, ces substances (hormonales ou non hormonales) peuvent être autorisées pour accélérer la croissance des animaux ou améliorer le rendement. Lorsque la viande provient de pays où ces pratiques sont autorisées, le consommateur doit être informé de manière transparente.

Concernant le poisson, l'origine doit également être précisée. Pour les poissons sauvages, la zone de pêche doit être indiquée, tandis que pour les poissons d'élevage, le pays d'élevage doit apparaître. Cette règle vise à renforcer la transparence et à prévenir les risques de fraude ou de substitution d'espèces.

Enfin, depuis le 1^{er} février 2025, les établissements doivent indiquer par écrit le pays de production du pain et des produits de boulangerie vendus en vrac, à l'exception des articles de biscuiterie et de biscotterie. Pour le pain, la réglementation prévoit l'indication du pays de fabrication, en particulier lorsque le produit est importé ou fabriqué à partir de pâte congelée provenant de l'étranger. Cette mesure permet d'éviter toute confusion sur la provenance réelle du produit. [Produits de boulangerie : indication de l'origine obligatoire par écrit | ge.ch](#)

Dans l'ensemble, toutes ces indications doivent être écrites, être visibles et facilement lisibles et ne pas être trompeuses. L'objectif clair est d'informer correctement les consommateurs.



Le nombre de manquements constatés concernant les différentes indications :

Manquements	2025
L'indication écrite du pays de production des pains et des articles de boulangerie est absente.	433
L'indication de l'origine des viandes / poissons (pays de production) est absente ou incomplète.	293
Absence de la déclaration obligatoire pour les modes de production de viande interdits en Suisse	75
Total	801

En 2025, sur un total de 2 806 inspections de base, 801 manquements ont été relevés concernant les informations obligatoires écrites. Lors d'une même inspection, les trois types de manquements peuvent être constatés.

L'indication écrite du pays de production des pains et produits de boulangerie étant une obligation récente, ceci explique le nombre le plus élevé de manquements avec 54 % des manquements totaux.

Les mesures imposées lors des inspections sont :

- Indiquer par écrit l'origine pour chaque type de denrée. Il est préférable d'indiquer ces origines sur un affichage particulier (ardoise, panneau) plutôt que de les faire imprimer sur la carte des mets, afin de permettre la mise à jour en fonction des arrivages.
- Indiquer par écrit l'une des indications par exemple : « peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance hormonaux », « peut avoir été produit(e) avec des stimulateurs de performance non hormonaux, tels que les antibiotiques ».

Ces résultats montrent que les lacunes portent sur la transparence envers les consommateurs. Ils soulignent la nécessité de renforcer la sensibilisation des exploitants aux exigences légales et de suivre les mesures.

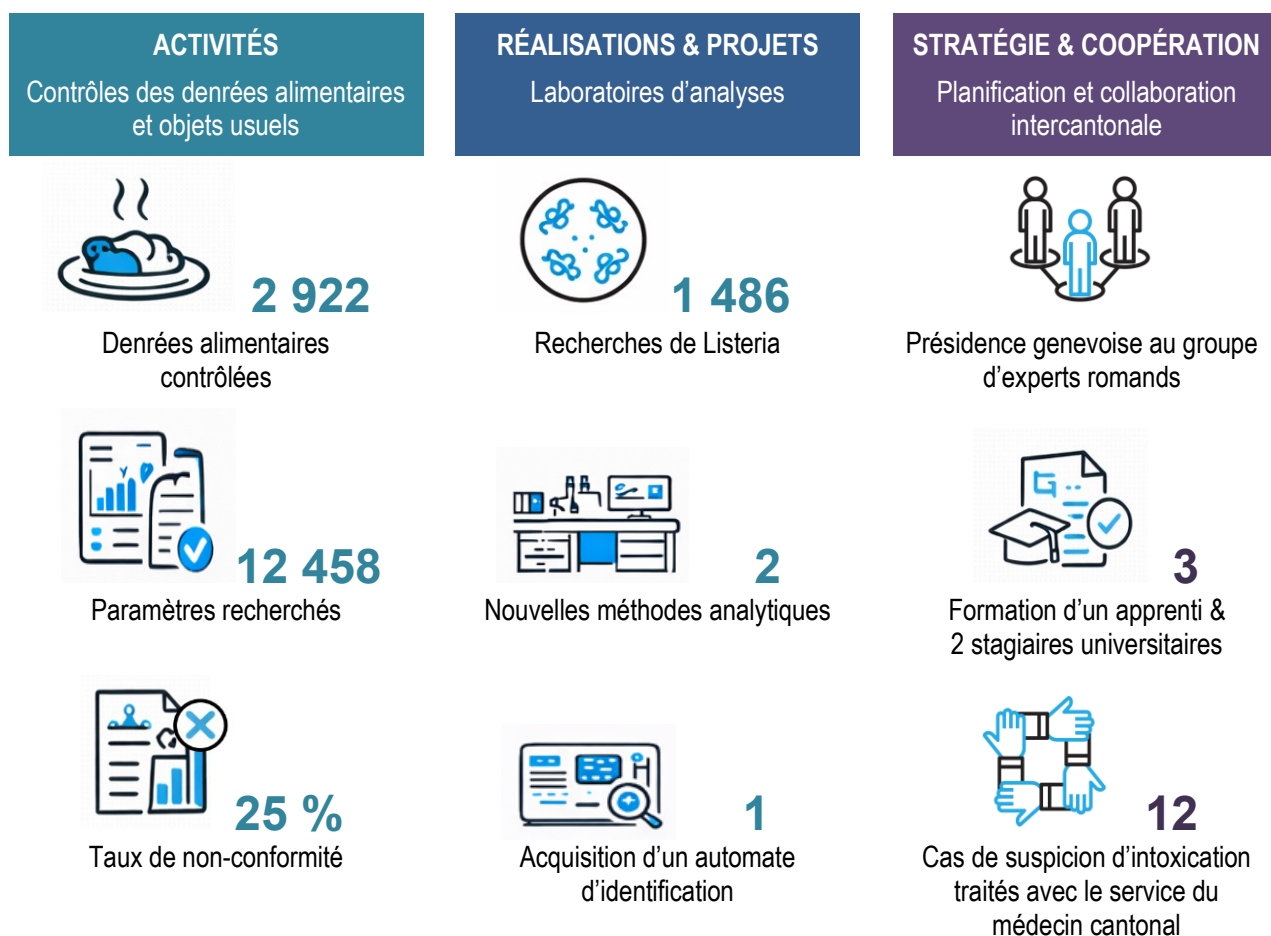
1.2 Microbiologie

➔ Résumé & chiffres clés

Le SCAV assure un rôle essentiel dans la protection de la santé publique grâce au contrôle microbiologique des denrées alimentaires. Le laboratoire de microbiologie vérifie la conformité des produits, évalue l'efficacité des autocontrôles des établissements et contribue à la détection des agents pathogènes, notamment dans le cadre des investigations liées aux toxi-infections alimentaires.

En 2025, le dispositif de surveillance a été renforcé par l'introduction de nouvelles méthodes analytiques, par l'intensification des contrôles ciblés sur certaines catégories de produits et par une planification des campagnes fondée sur l'analyse de risque. Cette approche intègre notamment les alertes du système RASFF ainsi que les connaissances scientifiques les plus récentes. Une attention particulière est portée à certains agents pathogènes tels que *Listeria monocytogenes*, les *Vibrio* et *Clostridium perfringens*, afin d'adapter les priorités de surveillance aux enjeux sanitaires identifiés.

Cette stratégie analytique permet au service de détecter des manquements d'hygiène et d'exiger des établissements concernés la mise en œuvre de mesures correctives visant à rétablir une situation conforme. Lorsque la situation l'exige, des retraits ou rappels de produits et des mises en garde publiques peuvent être ordonnés. La diminution du taux de non-conformité observée ces dernières années tend à confirmer l'efficacité des mesures mises en œuvre.



➤ Contexte

Le SCAV contribue de manière déterminante à la protection de la santé publique par le contrôle officiel de la qualité et de la sécurité sanitaire des denrées alimentaires. Dans ce cadre, le laboratoire de microbiologie joue un rôle central en assurant la recherche, l'identification et l'évaluation des micro-organismes présents dans les aliments mis sur le marché.

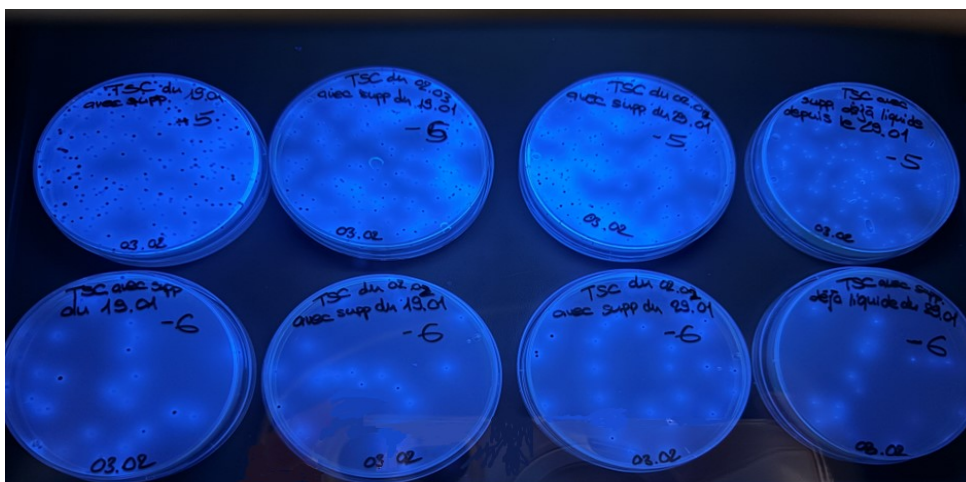
Les analyses microbiologiques réalisées visent à vérifier le respect des exigences légales et l'efficacité des systèmes d'autocontrôle des entreprises alimentaires. Accrédité selon la norme ISO/CEI 17025, le laboratoire de microbiologie du SCAV applique des méthodes d'analyse normalisées de référence et poursuit le développement de nouvelles approches analytiques afin d'améliorer la performance des analyses et d'élargir le spectre de germes recherchés. Ces analyses permettent à la fois la recherche de germes indicateurs d'hygiène et la détection de micro-organismes pathogènes susceptibles de rendre les denrées dangereuses pour la santé.

Les compétences du laboratoire contribuent également au soutien des investigations menées lors de suspicions ou de cas avérés de toxi-infections alimentaires collectives (TIAC), en collaboration avec le Service du médecin cantonal (SMC). Les résultats analytiques constituent un appui essentiel aux décisions du service, pouvant conduire à des mesures telles que des retraits ou rappels de produits, des sanctions administratives, l'obligation de suivre des formations ou la mise en œuvre d'actions correctives ciblées au sein des établissements concernés.

En 2025, deux nouveaux modes opératoires ont été introduits : la recherche des *Clostridium* dans les denrées alimentaires selon une nouvelle norme ISO, ainsi que la détection de germes aérophiles étrangers dans les fromages frais conformément au guide de bonnes pratiques de l'association faitière des artisans suisses du fromage (Fromarte).

Le SCAV a également renforcé les contrôles de produits qui visent à vérifier directement la conformité microbiologique des denrées mises sur le marché, en complément des contrôles de processus portant sur les conditions de fabrication et le respect des bonnes pratiques d'hygiène. Ce renforcement s'est notamment traduit par une augmentation des prélèvements dans la grande distribution et par l'application systématique de plans d'échantillonnage conformes à l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg). La planification des campagnes de contrôle repose sur une approche fondée sur le risque, intégrant les alertes du système RASFF, les connaissances scientifiques actuelles ainsi que les tendances observées par les laboratoires de référence.

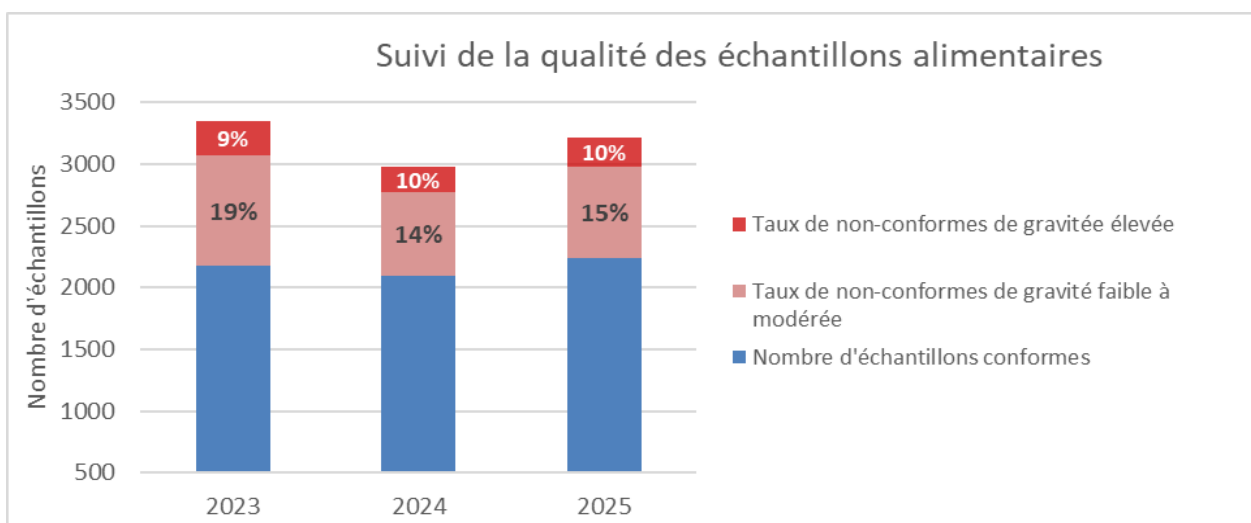
Enfin, une attention particulière est portée à certains agents pathogènes d'importance sanitaire, tels que *Listeria monocytogenes* et les *Legionella*, afin d'adapter en permanence les priorités de surveillance aux risques identifiés.



➔ Bilan 2025

En 2025, le laboratoire de microbiologie a réalisé 2 922 analyses d'aliments. Le taux de non-conformité constaté s'élève à 25 %, un niveau comparable à celui enregistré en 2024 (24 %). Cela confirme toutefois une tendance globale à la baisse par rapport aux périodes antérieures, où les taux ont atteint voire dépassé les 30 %, notamment avant la pandémie ainsi qu'en 2022 et 2023.

Parmi les aliments ne respectant pas les exigences microbiologiques légales, 10 % ont été jugés impropres à la consommation, soit une proportion identique à celle observée en 2024. Ces situations résultent soit d'une contamination microbiologique massive, soit par la présence de germes pathogènes, susceptibles d'entraîner un risque immédiat pour le consommateur. De tels cas conduisent à l'application de mesures immédiates et contraignantes, telles que la saisie et la destruction immédiate des produits concernés ou, lorsque la situation l'exige, l'interdiction temporaire de production.



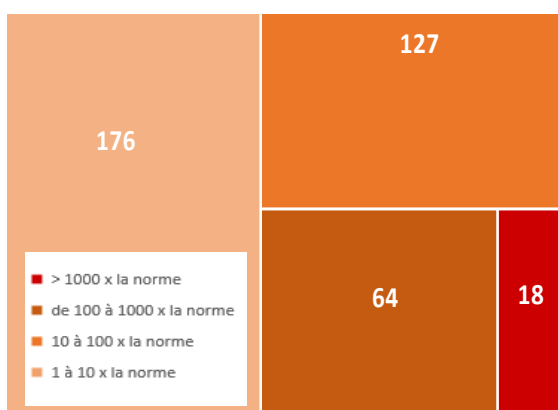
Le graphique ci-dessus montre l'évolution des non-conformités ainsi que la proportion de ceux jugés impropres à la consommation depuis 3 années.



Evaluer la qualité des aliments

Des concentrations élevées de bactéries « indicatrices » révèlent un non-respect des bonnes pratiques de fabrication ou des conditions de conservation inadaptées. Lorsque la contamination dépasse 100 fois la limite réglementaire, le produit est considéré impropre à la consommation. En 2025, 987 résultats analytiques non conformes ont été constatés, dont la répartition des dépassements par type de bactéries indicatrices est présentée dans les graphiques ci-dessous.

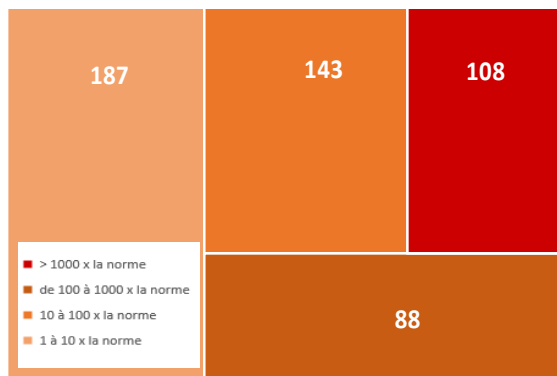
- **Germes aérobies mésophiles (GAM) :** ils représentent la flore totale qui se développe à température ambiante indicatrice des conditions d'hygiène et de conservation des denrées.



18 produits ont présenté des concentrations en GAM dépassant plus de 1 000 fois la valeur maximale autorisée. Les résultats les plus extrêmes ont été observés dans du tofu tranché et du canard cuit avec des concentrations dépassant de 3 000 fois la norme.

Plusieurs denrées conservées dans des bacs de type « saladettes » figuraient parmi les produits fortement altérés. Lorsque ces installations ne permettent pas un maintien des températures de conservation adéquates, elles favorisent la prolifération bactérienne.

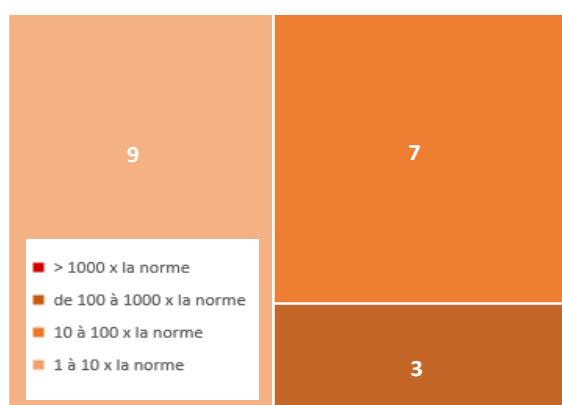
- **Entérobactéries :** la présence d'entérobactéries en grande quantité reflète généralement un manque d'hygiène.



Environ 60 aliments analysés, principalement des féculents, ont présenté des concentrations en entérobactéries dépassant 5 000 fois la valeur maximale autorisée. Ces résultats traduisent des défaillances importantes dans les conditions de préparation et/ou de conservation.

La concentration la plus élevée a été observée dans un échantillon de burratina, avec un niveau atteignant 900 fois la norme, indiquant une altération avancée du produit.

- **Escherichia coli :** la présence de *E. coli* peut indiquer une contamination fécale ou une contamination croisée.



En 2025, 19 aliments ont été jugés non conformes en raison de la présence de cette bactérie.

Le niveau le plus élevé a été observé dans un tartare de loup, avec une concentration dépassant 500 fois la limite réglementaire.

Les tartares de poisson sont des denrées particulièrement sensibles, susceptibles de se contaminer rapidement et de représenter un risque sanitaire pour le consommateur en cas de conditions de conservation inadéquates.

Ces résultats soulignent l'importance du contrôle microbiologique des denrées alimentaires, qui permet d'identifier les défaillances d'hygiène et de prévenir la mise sur le marché de produits susceptibles de présenter un risque pour la santé des consommateurs.

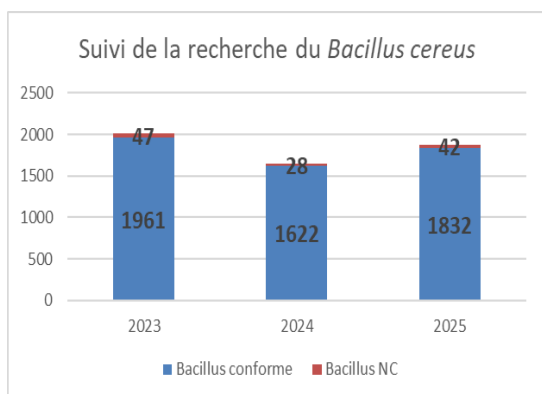
Assurer la sécurité alimentaire

En plus de la recherche des germes indicateurs de l'hygiène de fabrication, les analyses microbiologiques permettent d'identifier la présence de micro-organismes pathogènes susceptibles de provoquer des intoxications alimentaires.

La recherche de ces pathogènes est réalisée soit dans le cadre des contrôles de routine des inspecteurs du SCAV, soit lors de campagnes ciblées visant à mieux maîtriser les risques tout au long de la chaîne de production et de distribution. Elle peut également être mise en œuvre lors de suspicions de toxi-infections alimentaires.

Les graphiques ci-après illustrent le nombre d'analyses effectuées ainsi que le nombre de détections positives pour les quatre pathogènes les plus surveillés.

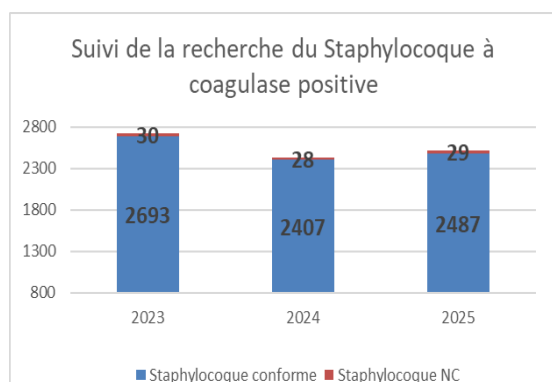
➤ *Bacillus cereus* (bactérie productrice de la toxine Céréulide)



L'occurrence du *Bacillus cereus* oscille selon les années de 2 à 3 %. Ce paramètre a été recherché près de 2 000 fois en 2025. La valeur maximale est fixée à 1 000 UFC/g. Une concentration record dépassant de 50 fois cette limite a été observée dans un échantillon de riz cuit.

Cette bactérie sporulée très répandue dans l'environnement produit des toxines. Elle est souvent associée aux féculents cuits, surtout lorsqu'ils sont mal refroidis ou conservés à des températures inadéquates.

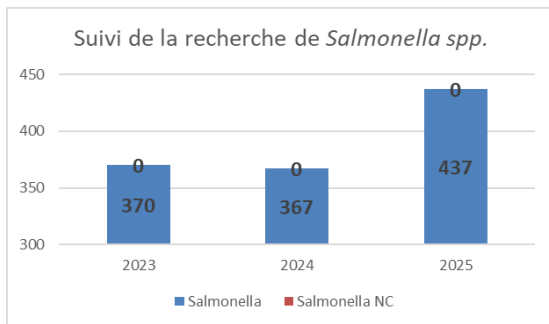
➤ *Staphylococcus à coagulase positive* (producteur de toxines alimentaires)



L'occurrence du Staphylocoque à coagulase positive se maintient autour de 1 %. Ce paramètre a été recherché plus de 2 500 fois en 2025. La concentration la plus élevée était de 150 fois la limite réglementaire dans un échantillon de panna cotta.

Ces bactéries sont fréquemment présentes sur la peau, dans le nez et sur les mains de l'homme. Elles peuvent contaminer les aliments lors de la manipulation, en particulier les denrées prêtes à consommer.

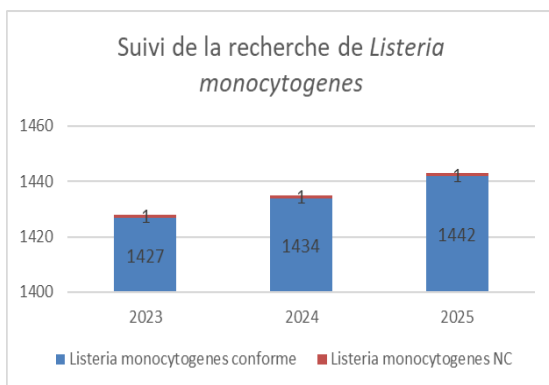
➤ *Salmonella* (viandes, œufs, produits laitiers)



Malgré l'augmentation du nombre de contrôles, aucune présence de la *Salmonella spp.* n'a été détectée dans les plus de 400 analyses effectuées.

Ces résultats sont très rassurants, mais ils ne doivent pas conduire à minimiser la dangerosité de cette bactérie ni la nécessité de maintenir une surveillance sur ce pathogène.

➤ *Listeria monocytogenes* (produits laitiers, charcuterie, légumes crus)

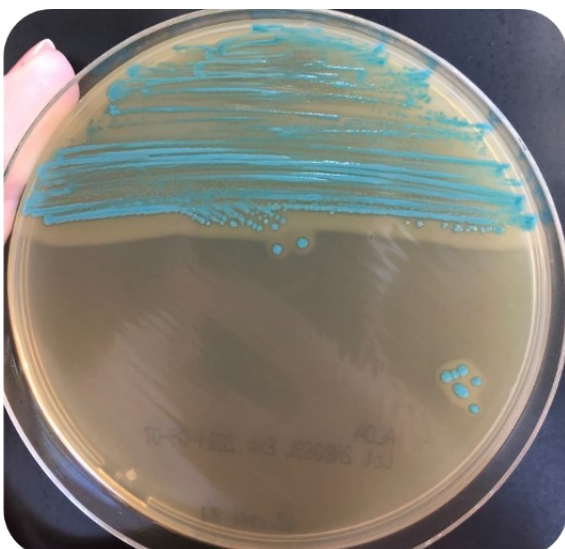


Un seul cas a été relevé en 2025 dans une purée de melon.

Listeria monocytogenes est une bactérie pathogène de l'environnement, responsable de la listériose, une maladie grave pouvant être mortelle, notamment chez les personnes vulnérables (femmes enceintes, personnes âgées ou immunodéprimées).

Il est donc essentiel de maintenir une surveillance renforcée des denrées à risque.

➤ Autres pathogènes recherchés



Parmi les autres germes pathogènes, le ***Campylobacter spp.*** est systématiquement recherché lorsque de la volaille insuffisamment cuite ou lors d'un risque de contamination croisée avec de la viande crue, est suspecté. Aucun cas n'a été détecté en 2025.

Dans certaines situations spécifiques, comme lors d'une TIAC ou de campagnes ciblées, d'autres pathogènes peuvent être recherchés tels que ***Shigella spp.***, les ***Vibrio***, les ***E. Coli STEC***, les ***Clostridium***, ou encore les **entérotoxines de staphylocoques**. En 2025, une nouvelle méthode pour rechercher le *Clostridium perfringens* a été développée et mise en œuvre. Aucune présence de ce germe n'a toutefois été mise en évidence.

Domaine d'appréciation	Taux non-conformité germes indicateurs	Taux non-conformité germes pathogènes
Recherche des agents pathogènes dans les fromages	12 %	0 %
Recherches des agents pathogènes dans la viande pour tartare de bœuf	0 %	0 %
Vibrio dans les huîtres	-	0 %
Recherche des agents pathogènes dans les produits secs contenant du lait	0 %	0 %
Plats en sauce, sauce dans les restaurants	17 %	0 %
Boissons à base de plantes, qualité microbiologique, Listeria monocytogenes	0 %	0 %

Focus sur le suivi des campagnes 2025

Les campagnes menées ont porté sur un large éventail de matrices alimentaires, représentatives des principaux risques microbiologiques rencontrés tout au long de la chaîne alimentaire.

Les taux de non-conformité sont relativement bas et aucun agent pathogène n'a été mis en évidence dans ces campagnes spécifiques. Les actions menées ont ciblé des matrices variées et un spectre large de recherches microbiologiques. Les agents pathogènes ont été recherchés en fonction des dangers spécifiques à chaque matrice et des pratiques de production ou de restauration.

Les fromages et les viandes de bœuf destinées à la consommation crue, ont fait l'objet de recherches ciblées de pathogènes, compte tenu de leur sensibilité intrinsèque et de l'absence ou de la limitation des traitements thermiques. Les contrôles dans les industries agroalimentaires suivent les plans de prélèvements établis avec N=5.

La surveillance des produits de la mer, avec la recherche de Vibrio dans les huîtres, s'inscrit dans une approche de contrôle adaptée aux dangers environnementaux spécifiques.

Par ailleurs, la campagne sur les produits secs contenant du lait traduit une volonté de ne pas sous-estimer le risque microbiologique dans des matrices réputées stables.

Les plats en sauce et sauces servies en restauration ont été ciblés pour la recherche de Clostridium perfringens, pathogène classiquement associé aux défauts de maîtrise des températures. Cette campagne a été réalisée par l'ensemble des cantons romands. Le taux de non-conformité global constaté est 12 % contre 17 % au niveau genevois.

Enfin, les boissons à base de plantes ont été contrôlées également au niveau intercantonal pour leur qualité microbiologique, avec un focus particulier sur Listeria monocytogenes, en lien avec l'essor des matrices végétales prêtes à consommer. La totalité des prélèvements se sont avérés conformes.

L'ensemble des campagnes traduit une approche de surveillance ciblée et orientée vers le risque, permettant d'appréhender à la fois les filières traditionnelles et les matrices émergentes, et de contribuer efficacement à la protection du consommateur.

1.3 Contrôle des champignons

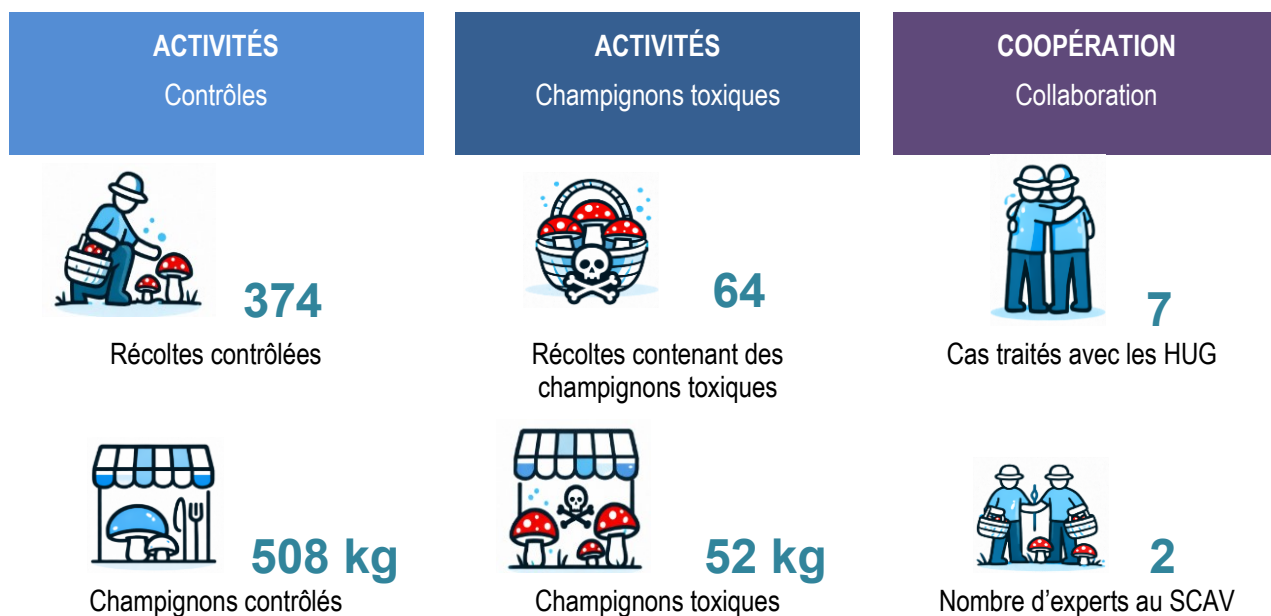
➔ Contexte

Le canton de Genève met à disposition de sa population un service gratuit de contrôle des cueillettes de champignons sauvages. Ce service vise à prévenir les intoxications fongiques pouvant survenir lors de la consommation d'espèces vénéneuses confondues avec des espèces comestibles.

Les contrôleurs sont tous titulaires du diplôme d'expert en champignons délivré par la VAPKO (Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons).

Depuis 2022, à la suite d'un ancrage juridique, le contrôle des champignons relève officiellement de la compétence du SCAV. Le canton est, dès lors, tenu de former des experts en champignons afin d'assurer le contrôle des cueillettes privées. <https://www.ge.ch/faire-controler-champignons>

Afin de maintenir un haut niveau de compétence, les contrôleurs de champignons suivent tous les deux ans une formation continue auprès de la VAPKO. Celle-ci permet d'actualiser et de consolider leurs connaissances en mycologie et en mycotoxicologie.



Résumé de la saison 2025

L'année a été particulièrement favorable aux champignons, notamment aux bolets, qui sont apparus en très grandes quantités dans les forêts de la région. Cette abondance ne s'est toutefois pas limitée à cette espèce : de nombreuses autres variétés ont également été récoltées et apportées au guichet pour contrôle.

➔ Contrôle des cueillettes privées

Sur l'ensemble des 374 récoltes contrôlées en 2025, représentant un total de 508 kg de champignons, 64 cas (52,7 kg) contenaient des espèces toxiques, notamment *Agaricus xanthoderma*, *Entoloma lividum*, diverses espèces d'*Inocybe*, *Boletus radicans* ou encore *Hypholoma fasciculare*.



Parmi les récoltes présentées au contrôle, 4 contenaient des espèces mortelles (635 g). Les experts y ont notamment identifié des amanites phalloïdes ainsi que des petites lépiotes mortelles.

Environ 72 kg de champignons ont dû être éliminés parce qu'ils étaient manifestement altérés, véreux ou avariés. Par ailleurs, environ 62 kg de récoltes contenaient des champignons non comestibles, de détermination incertaine ou appartenant à des espèces protégées. Toutes ces récoltes ont été détruites par les experts en champignons du SCAV.

Cette année, la proportion de champignons comestibles contrôlés s'élève à 313,5 kg, soit nettement plus qu'en 2024, où elle atteignait 148,8 kg. Cette augmentation s'explique notamment par une très belle poussée de bolets. On observe également une proportion plus élevée de champignons non comestibles, avec 61,9 kg cette année contre 50,6 kg en 2024, ainsi que 52,7 kg d'espèces toxiques et 72,2 kg de champignons avariés.

Les contrôles au guichet se sont déroulés dans de bonnes conditions, malgré un effectif réduit : seuls deux contrôleurs ont assuré cette activité, alors que cinq personnes sont habituellement mobilisées.

En effet, plusieurs départs à la retraite, combinés à la durée particulièrement longue de la formation - cinq ans sont nécessaires pour devenir expert - ont entraîné une diminution significative du nombre de personnes disponibles pour assurer ces contrôles. Cette situation crée un décalage temporaire entre les besoins opérationnels et les ressources effectivement mobilisables.

Toutefois, des collaborateurs sont en cours de formation afin de renforcer progressivement les effectifs. A terme, ces nouvelles compétences permettront de rétablir un niveau de dotation conforme aux besoins et d'assurer la pérennité ainsi que la qualité des contrôles au guichet.

	2021	2022	2023	2024	2025
Quantité d'espèces mortelles observée	3.1 kg	0.57 kg	0.613 kg	1.173 kg	0.635 kg
Quantité d'espèces toxiques détectée	24.3 kg	59.9 kg	37.2 kg	29.5 kg	52.7 kg
Quantité de champignons avariés jetée	34.7 kg	44.35 kg	98.8 kg	46.3 kg	72.2 kg
Quantité de champignons non comestibles	26.6 kg	49.01 kg	22.1 kg	50.6 kg	61.9 kg
Quantité de champignons comestibles autorisée pour la consommation	109.3 kg	431.7 kg	364.2 kg	142.8 kg	313.5 kg

➤ **Intoxications**

En 2025, 7 appels téléphoniques concernant des intoxications dues à cause de champignons ont été traités, principalement en lien avec les Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG). Les experts ont apporté leur aide pour l'identification des champignons et pour soutenir les diagnostics médicaux.

Dans la majorité des cas, il s'agissait de jeunes enfants ayant porté les champignons à la bouche et heureusement, dans la plupart des situations, les champignons n'ont pas été avalés.

Ces incidents rappellent que les risques d'intoxication fongique sont réels, soulignant l'importance cruciale d'un contrôle expert tel que celui offert par le canton de Genève.

➤ **Suspicion d'intoxication alimentaire – consommation de morilles séchées**

Le SCAV a été informé par les HUG de l'hospitalisation en soins intensifs d'une femme de 59 ans, à la suite d'une intoxication survenue après la consommation de morilles séchées réhydratées, achetées dans un commerce local.

Selon les informations recueillies, la patiente présentait des troubles gastro-intestinaux sévères, accompagnés de symptômes neurologiques importants, apparus environ 30 minutes après l'ingestion des champignons. Son état s'est rapidement détérioré, nécessitant une mise en coma, et le pronostic vital était engagé au moment du signalement.

Dans le cadre des investigations, une enquête a été menée au domicile de la patiente par un expert en champignons du SCAV, en collaboration avec le Service du Médecin cantonal et avec le concours de la Gendarmerie genevoise. L'objectif était de recueillir les informations nécessaires et de procéder au prélèvement et à l'analyse des produits concernés.

Les champignons avaient été achetés séchés, puis réhydratés et insuffisamment cuits avant consommation.

En effet, les morilles sont hautement toxiques lorsqu'elles sont consommées crues ou insuffisamment cuites, pouvant provoquer des troubles neurologiques et gastro-intestinaux. Elles contiennent notamment une toxine appelée hémolysine, qui n'est détruite que par une cuisson prolongée d'au moins 20 minutes ou par un séchage complet. Il est donc impératif de ne jamais consommer de morilles fraîches sans traitement préalable.

Par ailleurs, une attention particulière doit être portée au risque de confusion avec le gyromitre, un champignon toxique et potentiellement mortel, ce qui renforce la nécessité de bien identifier les espèces avant toute consommation.

Le cas a été signalé à Tox Info Suisse, qui est le centre suisse d'information sur les intoxications, et qui est chargé de fournir des conseils et des informations concernant les intoxications aiguës, notamment par des produits chimiques, des médicaments, des plantes ou des champignons.





EAU POTABLE

Patrick EDDER, chimiste cantonal

Emmanuelle COGNARD, chimiste cantonale déléguée

Nathalie MAURY, cheffe de secteur microbiologie

Grégoire BONVIN, chef de secteur substances étrangères

Ngoc Huy HO, chef de secteur objets usuels et produits chimiques

Virgilio POHL, inspecteur des denrées alimentaires

Alexander SCHERL, chef de secteur analyses générales

2. Eau potable

➔ Résumé & chiffres clés

En 2025, l'eau potable distribuée dans le canton de Genève a été globalement conforme aux critères de potabilité, avec des contrôles officiels réguliers. Des analyses ont mis en évidence la présence de 1,2,4-triazole dépassant les valeurs légales en vigueur. Mais la teneur constatée reste très faible et n'a pas été associée à un risque sanitaire avéré selon les évaluations cantonales et scientifiques disponibles.

Les prélèvements réalisés tout au long de l'année et effectués par le SCAV ont montré que les paramètres microbiologiques respectent les exigences de la législation suisse sur l'eau potable, attestant de l'efficacité des traitements et de la surveillance du réseau.

Par ailleurs, des efforts sont poursuivis pour approfondir les investigations sur les micropolluants émergents et optimiser la qualité de l'eau distribuée.

L'eau potable constitue un enjeu majeur, et tout incident peut rapidement devenir critique ; une surveillance rigoureuse et constante est donc essentielle.



➤ **Contexte**

En ce qui concerne la production d'eau potable, le canton de Genève se distingue par le fait que le SCAV ne contrôle qu'un seul producteur et fournisseur d'eau potable, les Services Industriels de Genève (SIG). Dans le cadre de son obligation d'autocontrôle, SIG réalise très fréquemment des contrôles chimiques, microbiologiques et organoleptiques pour garantir la qualité de l'eau produite.

Cependant, SIG est soumis à la surveillance du SCAV, qui, en tant qu'organe de contrôle officiel, planifie des inspections et des prélèvements réguliers afin de vérifier le respect des exigences légales en matière de production d'eau potable.

➤ **Deux crises majeures d'eau potables en 2025**

L'année a été marquée par deux crises majeures : l'identification d'un contaminant dans le lac Léman et l'eau potable pompée depuis le lac, et un incident au niveau d'un réservoir situé à Satigny.

1, 2, 4-triazole

Lors de l'été 2025, des analyses menées par les cantons de Genève et de Vaud sur le réseau de distribution d'eau potable alimenté par le lac Léman ont révélé des concentrations de 1,2,4 triazole supérieures aux prescriptions fédérales relatives à la qualité de l'eau potable. Ces prescriptions reposent sur un principe de précaution et, aux niveaux observés, aucun risque pour la santé des consommateurs n'a été identifié. L'eau du robinet reste donc sans danger pour la consommation humaine ou animale, selon les données scientifiques disponibles pour les services cantonaux concernés. L'origine de la présence du triazole dans le Léman a été identifiée et proviendrait de rejets issus d'une industrie valaisanne. Les cantons de Genève, du Valais et de Vaud ont étroitement collaboré pour approfondir les investigations et mettre en œuvre des solutions visant à rectifier la situation.

Comme, il n'existe pas de solution technique immédiate pouvant être mise en place pour traiter le 1,2,4-triazole dans l'eau potable, des projets sont à l'étude afin de trouver la solution la plus adaptée pour éliminer cette substance. Des essais pilotes seront nécessaires pour valider et dimensionner le procédé choisi. En fonction des résultats de ces études, il sera nécessaire d'adapter les usines de traitement d'eau potable, par exemple en rajoutant une étape de traitement dédiée à l'élimination des micropolluants au sens large. Vu la difficulté technique et les investissements conséquents probablement nécessaires, il s'agit d'un projet qui prendra vraisemblablement plusieurs années.

Le SCAV poursuivra ses travaux de coordination intercantonale, avec la Confédération et entre les différents services de l'Etat de Genève concernés et suivra de près l'avancée des travaux entrepris par SIG et ses homologues vaudois.

Incident au niveau d'un réservoir de la commune de Satigny

A la suite d'un incident technique survenu dans un réservoir d'eau potable de la commune de Satigny, les SIG ont appliqué le principe de précaution en demandant aux habitants de Peissy, Chouilly, Bourdigny ainsi qu'à certaines adresses voisines (environ 700 personnes) de faire bouillir l'eau avant toute consommation. Cette décision, bien que contraignante, visait avant tout à garantir la sécurité sanitaire de la population face à un risque. Les analyses réalisées n'ayant révélé aucune contamination, la mesure a pu être levée en moins de 48 heures.

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

L'eau potable distribuée à Genève provient de deux sources : les nappes phréatiques et le lac Léman. L'eau des nappes est naturellement potable grâce à la filtration par le sol, mais elle est légèrement chlorée par précaution avant d'être injectée dans le réseau. L'eau du lac, en revanche, étant une eau de surface, nécessite des traitements plus poussés pour la rendre potable.

En 2025, dans le cadre d'une surveillance globale, 177 échantillons d'eaux prélevés dans divers milieux, comme le lac et l'Arve, ont été analysés.

Le SCAV organise parallèlement des prélèvements réguliers sur 5 sites de production SIG : les stations de traitement du Prieuré et des Tuileries (eau du lac), les puits Florence et Parc Bertrand (eaux phréatiques), ainsi que la station de Bernex. Ces prélèvements font l'objet d'une surveillance chimique et microbiologique, avec des paramètres et des fréquences adaptées aux risques identifiés selon le tableau ci-dessous.

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

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

Pour juger de la potabilité de l'eau, on se réfère aux critères définis 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). Celle-ci indique les paramètres à mesurer ainsi que les limites maximales permises.

En 2025, dans le cadre du contrôle ordinaire de la qualité de l'eau potable à la production, 156 prélèvements officiels ont été réalisés. La totalité des échantillons analysés microbiologiquement s'est avérée satisfaisante en respectant les exigences légales de l'OPBD. En revanche, en ce qui concerne les analyses chimiques, 5 échantillons se sont avérés non conformes pour le 1,2,4-triazole.

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

En 2025, deux séries d'analyses portant sur les produits phytosanitaires et leurs métabolites (380 substances recherchées) ont été réalisées aux puits du Parc Bertrand, de Florence, de Carouge et de Russin, ainsi qu'au réservoir de Bernex et aux stations des Tuileries et du Prieuré.

Les résultats obtenus sont extrêmement satisfaisants. Seuls l'atrazine-2-hydroxy et la terbuthylazine-2-hydroxy - métabolites respectifs de l'atrazine et de la terbuthylazine - ont été détectés dans deux échantillons provenant du puits de Russin. De la simazine-2-hydroxy, métabolite de la simazine, a également été mise en évidence dans un échantillon du puits du Parc Bertrand. Les concentrations mesurées, comprises entre 0,010 µg/L et 0,012 µg/L, sont très largement inférieures à la valeur limite en vigueur de 10 µg/L. Pour l'ensemble des autres sites contrôlés, toutes les substances recherchées présentent des concentrations inférieures à la limite de détection de la méthode (0,010 µg/L).

Parmi les substances analysées, les métabolites du chlorothalonil et du tolylfluanide font l'objet d'une attention particulière en raison de leur potentielle génotoxicité. Pour l'année 2025, les résultats sont également très satisfaisants : les concentrations des six métabolites recherchés sont toutes inférieures à 0,010 µg/L.

Bien que le risque lié aux résidus de produits phytosanitaires et à leurs métabolites apparaisse faible, leur surveillance est reconduite chaque année afin de garantir durablement la qualité de l'eau.

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

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

Depuis 9 ans, le SCAV assure un suivi mensuel du perchlorate sur des points d'eau spécifiques répartis sur l'ensemble du canton, notamment des fontaines publiques. Ces sites ont été sélectionnés de manière à représenter les différents types d'approvisionnement en eau potable. L'eau distribuée peut en effet provenir :

- à 100 % du lac Léman,
- à 100 % de la nappe phréatique du Genevois, via différents puits,
- ou d'un mélange de ces 2 ressources.

Dans la mesure où le mode d'approvisionnement peut varier au cours de l'année (notamment durant les périodes les plus chaudes) un contrôle régulier s'avère nécessaire. Celui-ci permet de suivre l'évolution d'une éventuelle contamination en perchlorate et de vérifier les ajustements d'approvisionnement opérés par SIG.

En 2025, 77 analyses de perchlorate ont été réalisées sur six points d'eau. L'ensemble des résultats s'est révélé conforme, avec des concentrations inférieures à la valeur maximale de 4 µg/L fixée par la législation.

Par ailleurs, 10 analyses complémentaires ont été effectuées sur des échantillons d'eau prélevés après traitement au réservoir de Bernex, aux puits du Parc Bertrand, de la Florence, de Carouge et de Russin, ainsi qu'aux stations du Prieuré et des Tuileries. Là encore, tous les résultats obtenus étaient conformes et inférieurs à la norme en vigueur.

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

En 2025, 40 prélèvements d'eau du réseau ont été réalisés par des particuliers résidant sur le canton, puis analysés par le SCAV, à la suite de réclamations ou plaintes concernant différents types de problèmes. Il s'agit typiquement de plaintes ou questionnements après des travaux ou en raison de doutes sur la qualité de l'eau potable (potabilité chimique et/ou microbiologique, présence de fer ou d'autres métaux, problèmes de goût, d'odeur ou de coloration, etc.).

Parmi les 40 analyses, un seul échantillon n'a pas répondu aux exigences microbiologiques, avec une légère contamination probablement due à la présence de tartre au niveau du robinet. Quant aux exigences physico-chimiques, seulement trois prélèvements ont présenté des non-conformités en raison de leur forte teneur en fer. Ceci indique une corrosion avancée dans le réseau privé de distribution, mais sans danger pour le consommateur.

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

Depuis 2022, l'Union européenne a intégré *Clostridium perfringens* parmi les indicateurs microbiologiques de l'eau potable afin de renforcer la surveillance de sa qualité. Cette bactérie permet de détecter des contaminations fécales persistantes ou intermittentes, car elle est plus résistante que d'autres indicateurs couramment utilisés, comme *E. coli*. Sa résistance aux procédés de désinfection, notamment au chlore, en fait également un bon indicateur de l'efficacité des traitements appliqués lors de la production d'eau potable. Dans ce contexte, le groupe de travail romand GEO, spécialisé dans les questions liées à l'eau, a lancé en 2023 une étude de surveillance intégrant ce paramètre qui n'est pas dans la législation suisse. Chaque canton a réalisé une dizaine de prélèvements sur son réseau de distribution. Le SCAV, qui a développé la méthode d'analyse, a assuré l'analyse des échantillons romands.

Les résultats obtenus montrent une situation globalement satisfaisante. En 2023, aucun des 44 échantillons d'eau potable analysés n'a présenté de *Clostridium perfringens*. En 2024, la bactérie a été détectée dans trois prélèvements réalisés avant désinfection, mais elle était absente de l'ensemble des 46 échantillons d'eau traitée et distribuée, confirmant l'efficacité des traitements de désinfection. En 2025, *Clostridium perfringens* a été détecté dans deux prélèvements sur les 41 analysés au niveau romand. Ces résultats concernaient des fontaines déjà connues pour présenter des problèmes spécifiques dans le canton de Neuchâtel.

➤ **Campagne fontaines publiques**

En 2025, 70 prélèvements d'eau de fontaines publiques du canton genevois ont été prélevés dans le cadre d'un suivi de la qualité de l'eau. L'ensemble des échantillons s'est révélé conforme sur le plan microbiologique. En revanche, 3 prélèvements ont présenté une non-conformité chimique, avec un dépassement de la valeur maximale autorisée pour le 1,2,4-triazole (cf. page 30).

EAUX DE BAIGNADE

(PISCINES, BAINS PUBLICS ET DOUCHES)

Didier ORTELLI, chimiste cantonal adjoint

Nathalie MAURY, cheffe de secteur microbiologie

Alexander SCHERL, chef de secteur analyses générales



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

➔ Résumé & chiffres clés

Les eaux de baignade des bains publics et les eaux de douches sont considérées comme des objets usuels, car elles entrent en contact direct avec le corps humain lors de leur utilisation. A ce titre, elles sont soumises aux contrôles prévus par la législation fédérale. Les exigences de qualité de l'eau sont définies dans l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11).

Sur le canton de Genève, 112 lieux de prélèvements sont recensés, représentant 166 bassins et 8 jeux d'eau récréatifs. Concernant les douches accessibles au public, plus de 300 installations ont été identifiées, dont environ 60 établissements prioritaires tels que des cliniques, des hôpitaux et des EMS. En 2025, 98 % des inspections complètes planifiées ont été réalisées, les 2 % restants correspondent à des établissements temporairement fermés. La fréquence des prélèvements prévue a également été respectée. Les campagnes de contrôle des douches ainsi que les vérifications des autocontrôles ont été menées conformément à la planification et à la stratégie établie par le service. Ces résultats confirment une année très satisfaisante en matière de surveillance de la qualité des eaux de baignade et des installations de douche.



➤ **Contexte**

Les missions du SCAV dans le domaine des eaux de douche et de baignade dans les établissements publics consistent à effectuer des contrôles officiels, notamment des inspections et des prélèvements d'eau, qui sont ensuite analysés selon des paramètres microbiologiques et chimiques. Les eaux de baignades naturelles ne relèvent pas de la compétence du SCAV mais sont surveillées par l'office cantonal de l'eau.

En 2025, le département aliments et nutrition (LME) de l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a mandaté l'Unité fédérale pour la chaîne alimentaire (UCAL), pour réaliser une enquête auprès des autorités cantonales. Celle-ci visait à évaluer, de manière systématique, la mise en œuvre par les cantons des exigences prévues par l'OPBD, ainsi que les procédures appliquées en cas de dépassement des valeurs réglementaires. Parallèlement la praticabilité des dispositions légales a été évaluée dans son application concrète, afin d'identifier d'éventuels besoins d'adaptation. Les résultats de cette enquête sont très satisfaisants pour le canton de Genève, confirmant la bonne mise en œuvre des exigences réglementaires et procédures de contrôle.

➤ **Inspections**

En 2025, le SCAV a réalisé 189 inspections et 354 prélèvements dans le cadre du contrôle officiel des eaux de baignade et de douche. Les inspections, complètes ou de suivi, sont planifiées selon le type, la taille de l'établissement et le public concerné. Les principaux points de contrôle sont :

- hygiène des locaux et des zones de bain,
- qualité de l'eau (turbidité, paramètres physico-chimiques et microbiologiques),
- autocontrôle (cahier d'entretien),
- gestion et stockage des produits chimiques.

Après chaque inspection, un rapport détaillé ainsi que les résultats d'analyses sont transmis au responsable de l'établissement. En cas de non-conformité, des mesures correctives sont exigées. Les inspections de suivi interviennent si la qualité de l'eau est insuffisante, et les bassins peuvent être fermés jusqu'à obtention de résultats conformes.

Depuis 2023, le SCAV renforce les inspections complètes, évaluant l'efficacité de l'autocontrôle. En 2025, 17 inspections complètes ont été effectuées, ainsi que 172 inspections partielles portant sur l'eau, l'hygiène et l'exploitation.

Domaine d'appréciation	Nb de contrôles	Nb NC
A Concept d'autocontrôle	17	0
B Qualité de l'eau	189	13
C Processus et activités	363	0
D Locaux et équipements	829	0

Les inspections complètes ont mis en évidence des autocontrôles de bonne qualité. Dans l'ensemble, les établissements contrôlés présentent des résultats satisfaisants avec comme point récurrent la fluctuation de la qualité de l'eau (voir tableau ci-dessous).

➔ **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 microbiologiques et chimiques à analyser et fixe les valeurs maximales autorisées. En 2025, 354 prélèvements d'eau de baignade ont été effectués et analysés dont 66 se sont avérés non conformes soit un taux de non-conformité de 19 %. Ce taux de contestation est en baisse.

Contrôle des critères microbiologiques

Le contrôle microbiologique de l'eau de baignade est d'importance pour contrôler la qualité de l'eau de baignade. Il permet de prévenir les risques pour la santé publique, de garantir des conditions de baignade sûres et de respecter les normes sanitaires.

Les analyses se concentrent sur trois critères principaux :

- Germes aérobies mésophiles (GAM) et *Escherichia coli* (*E. coli*) : indicateurs de qualité de l'eau. Leur faible présence, voire absence, traduit une désinfection efficace et un bon entretien des bassins.
- *Pseudomonas aeruginosa* : bactérie pathogène pouvant provoquer des infections cutanées, oculaires et auriculaires. Sa capacité à former des biofilms la rend plus résistante aux désinfectants. Sa présence signale généralement un nettoyage insuffisant ou inadapté des bassins et zones tampons.

Type de bassin	GAM		<i>E. Coli</i>		<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Bassins nageurs, non nageurs et plongeoirs	132	4	135	2	134	2
Pataugeoires et jets d'eau ludiques	46	18	58	6	56	8
Bassins thérapeutiques, bassins chauds et bouillonnants	89	4	93	0	92	1

Le tableau ci-dessus illustre le lien entre le type de bassin, le profil des baigneurs et la complexité de la désinfection. Les pataugeoires et jets d'eau, en raison de leur forme irrégulière et de leur faible volume, présentent une circulation d'eau limitée. La présence majoritaire de jeunes enfants ayant des couches augmente la charge microbienne, réduisant l'efficacité de la désinfection.

En revanche, les bassins thérapeutiques, soumis à un strict contrôle de l'hygiène des utilisateurs et à un taux de chlore plus élevé adapté à l'eau chaude, montrent d'excellents résultats de qualité de l'eau.

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

Pour garantir une eau saine et confortable pour les baigneurs, il est important de maintenir le pH entre 6,8 et 7,6. Un pH trop bas ou trop élevé peut provoquer des irritations des yeux et de la peau, et un pH élevé réduit l'efficacité du chlore.

Le chlore libre est l'élément principal de la désinfection de l'eau. Sa concentration doit se situer entre 0,2 et 0,8 mg/L pour les bassins de natation et entre 0,7 et 1,5 mg/L pour les bassins à eau bouillonnante. Un taux trop faible compromet la désinfection, tandis qu'un excès favorise la formation de composés indésirables comme les chloramines et les trihalométhanes (THM).

Le chlore combiné, également appelé chloramines, apparaît lorsque le chlore utilisé pour désinfecter l'eau réagit avec les substances apportées par les baigneurs (sueur, urine, résidus de cosmétiques). Ces composés peuvent provoquer des odeurs et des irritations. Ils se forment plus facilement dans les bassins très brassés, comme les jacuzzis ou les toboggans, et lorsque le pH ou la température sont trop élevés. Une gestion rigoureuse de l'équilibre de l'eau permet de limiter leur apparition et d'assurer le confort et la sécurité des usagers.

Type de bassin	pH		Chlore libre		Chlore combiné	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Bassins nageurs, non nageurs et plongeoirs	135	2	135	1	135	0
Pataugeoires et jets d'eau ludiques	54	9	55	8	56	5
Bassins thérapeutiques, bassins chauds et bouillonnants	86	2	83	4	83	4

Les résultats du tableau ci-dessus illustrent que le type de bassin influence le contrôle de la qualité de la désinfection. L'eau des bassins de faible profondeur, comme les pataugeoires et bassins ludiques, est exposée à un apport plus important de matières azotées (crème solaire, sueur, couches) et nécessite donc une vigilance particulière. En revanche, la désinfection des bassins à eau chaude est généralement bien maîtrisée, grâce à une concentration plus élevée en chlore et à des installations techniques adaptées.



Contrôles de la teneur en chlorate et en bromate

L'eau des piscines contient souvent des chlorates, des sous-produits de la désinfection au chlore, et parfois des bromates, qui peuvent se former lors du traitement au brome ou par contamination du chlore. Une exposition excessive à ces composés peut présenter des risques pour la santé, notamment chez les jeunes enfants. Il est donc essentiel de surveiller leur concentration pour garantir une eau de baignade sûre.

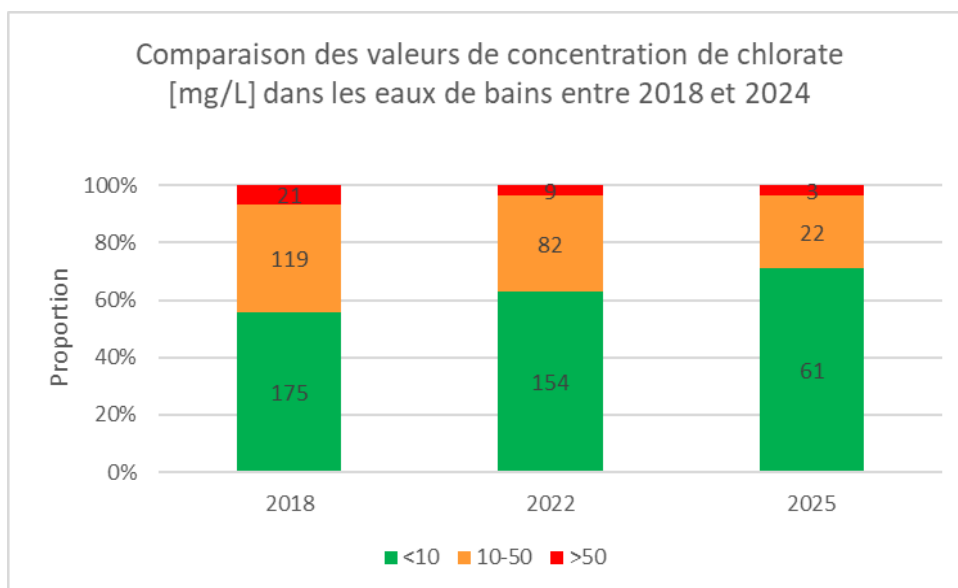
Type de bassin	Chlorate		Bromate	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Bassins nageurs, non nageurs et plongeoirs	28	14	41	1
Pataugeoires et jets d'eau ludiques	28	4	32	0
Bassins thérapeutiques, bassins chauds et bouillonnants	8	4	12	0

Le tableau ci-dessus montre que les bassins avec d'importants volumes d'eau ont moins de facilité à maîtriser leur qualité d'eau en ce qui concerne les sous-produits de désinfections tels que le chlorate. Ceci s'explique par le taux de renouvellement d'eau plus difficile à contrôler, notamment en fonction du nombre de baigneurs.

Depuis 2018, une amélioration constante est néanmoins constatée lors des contrôles réguliers du SCAV, même si des dépassements ponctuels de chlorates persistent au-delà de la limite maximale de 10 mg/L.

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. Le taux de non-conformité s'améliore régulièrement.

Pour l'année 2025, il se situe désormais à 26 %. Les cas de dépassement graves avec des concentrations supérieures à 50 mg/L sont également de plus en plus rares comme le montre le graphique ci-dessous, illustrant ainsi que les efforts de ces dernières années ont porté leurs fruits.



🔍 Focus sur les cas graves de dépassements de chlorates

Lorsque de cas graves de dépassements de la teneur en chlorate sont constatés, soit une concentration supérieure à 50 mg/L, le SCAV interdit la baignade aux enfants de moins de 14 ans. En effet, une mise en danger des baigneurs ne serait alors plus exclue s'ils avalaient accidentellement de l'eau de baignade. Le nombre de ces cas de dépassement graves diminuent heureusement chaque année et deviennent maintenant très rares. En 2025, seulement trois cas de mesures aussi sévères ont dû être prononcées.

➡ Douches

Recherche de Légionelles dans les eaux de douche

Les légionelles sont des bactéries naturellement présentes dans les eaux douces et les sols humides. Elles se développent dans les systèmes d'eau artificiels entre 25°C et 45°C, mais sont éliminées au-delà de 60°C. La stagnation de l'eau tiède et la présence de tartre ou de corrosion favorisent leur prolifération. Les réseaux sanitaires d'eau chaude réunissent donc des conditions favorables à leur développement

Ces bactéries sont responsables de la légionellose « maladie du légionnaire », une infection pulmonaire grave transmise par l'inhalation d'aérosols d'eau contaminée, qui touche principalement les personnes âgées ou immunodéprimées.

Les cas de légionellose sont soumis à déclaration obligatoire auprès du service du médecin cantonal (SMC). Celui-ci analyse la situation et peut mandater le SCAV afin de procéder à des prélèvements d'eau de douche chez les patients concernés. Le SCAV assure ensuite le suivi des mesures correctives mises en œuvre et informe systématiquement le SMC des résultats obtenus.

Par ailleurs, conformément aux dispositions de l'OPBD, le SCAV est également informé par les exploitants lors de contaminations massives détectées dans le cadre de leur autocontrôle. Dans ces situations, le service assure le suivi des mesures correctives nécessaires et en informe le SMC. Dans ce contexte, le SCAV mène chaque année des campagnes de contrôle des eaux de douche, afin de vérifier le respect des exigences microbiologiques et de prévenir les risques liés au développement des légionelles.

☞ Focus campagne intercantonale : recherche de la Légionelle dans les douches des piscines municipales et des campings

Chaque année, une campagne intercantonale de recherche de *Legionella spp.* est menée dans un type d'établissement ciblé. Après les EMS, les hôpitaux et les écoles en 2024, l'attention s'est portée sur les douches des piscines municipales et des campings. L'objectif de cette campagne est double : non seulement contrôler la qualité de l'eau des douches, mais également vérifier la mise en place et le suivi des autocontrôles.

Sur les 6 cantons romands, 98 prélèvements ont été effectués dont 5 se sont avérés non conformes :

- 4 sur le canton de Vaud dont un avec une contamination massive,
- 1 sur le canton de Fribourg.

Sur le canton de Genève, les 32 prélèvements se sont avérés conformes. De plus, la qualité des autocontrôles est à relever.

CONTRÔLES PRODUITS

DENRÉES ALIMENTAIRES ET OBJETS USUELS

Didier ORTELLI, chimiste cantonal adjoint

Grégoire BONVIN, chef de secteur substances étrangères

Ngoc Huy HO, chef de secteur objets usuels et produits chimiques

Nathalie MAURY, cheffe de secteur microbiologie

Alexander SCHERL, chef de secteur analyses générales



4. Contrôles produits : denrées alimentaires et objets usuels

➔ Résumé & chiffres clés

Le **contrôle des produits** constitue une mission essentielle du SCAV visant à protéger la santé de la population et à prévenir les tromperies. Il concerne **les denrées alimentaires** ainsi que **les objets usuels** (jouets, cosmétiques, bijoux, vaisselle ou les produits textiles). Tout au long de l'année, des échantillons sont prélevés sur le marché genevois - y compris dans le commerce en ligne - puis analysés dans les laboratoires du SCAV ou partenaires. Ces contrôles permettent de vérifier que les produits respectent les exigences légales en matière de sécurité, de composition, d'étiquetage et de qualité, et qu'ils ne présentent pas de risques pour la santé. Ils contribuent également à détecter les tromperies, notamment des informations inexactes ou trompeuses sur l'origine ou la nature des produits.

Les contrôles sont organisés par campagnes ciblées, définies selon le risque, l'évolution des habitudes de consommation et les priorités nationales ou régionales. Cette approche permet d'agir de manière préventive tout en adaptant les actions de surveillance aux enjeux actuels. Grâce à ces contrôles, le SCAV dispose d'une vision globale de la conformité des produits mis sur le marché et peut intervenir rapidement lorsque des anomalies sont constatées.

ACTIVITÉS

Contrôles des denrées alimentaires et objets usuels



5 816

Denrées alimentaires contrôlées



518

Objets usuels contrôlés
(Jouets, Cosmétiques, Bijoux, Vaisselles, Textiles)



1 126

Commerces et restaurants avec prélèvements
(y compris e-commerce)

RÉALISATIONS & PROJETS

Laboratoires d'analyses



428 529

Paramètres analysés



214

Méthodes d'analyses validées



988
14 %

Echantillons non conformes

STRATÉGIE & COOPÉRATION

Planification et collaboration intercantonale



86

Campagnes de contrôles spécifiques



634

Échantillons analysés dans le cadre du réseau des SCAV romands



3

Projets Power BI finalisés
(suivi des activités par des tableaux de bord)

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

- **Composition / Ingrédients** : ces analyses permettent de vérifier la présence d'ingrédients spécifiques, de contrôler leur déclaration dans la liste des ingrédients, de détecter d'éventuels ingrédients interdits ou de vérifier le respect des quantités réglementaires.
- **Contaminants** : les analyses de contaminants visent à détecter des composés indésirables ou toxiques pouvant provenir des pratiques agricoles, de l'environnement et/ou induits par certains procédés technologiques.
- **Authenticité** : ces contrôles visent à vérifier que les informations figurant sur les emballages, la présentation ou la publicité 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.
- **Objets usuels** : les contrôles d'objets usuels visent à garantir que les objets mis sur le marché sont sûrs et ne présentent pas de risque pour les 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 des chapitres dédiés de ce rapport d'activité.

4.1 Composition des denrées alimentaires

⇒ Résumé & chiffres clés

Les analyses du SCAV révèlent de nombreuses non-conformités dans les déclarations nutritionnelles et les ingrédients annoncés. Même si les cas d'allergènes non déclarés restent faibles, cela reste un enjeu majeur et fait l'objet de nombreux contrôles par le SCAV.

Sur les 615 échantillons contrôlés pour la composition, 67 ont été contestés dont seulement deux pour les allergènes. Fait marquant, plus de 10 % des currys et mélanges d'épices dépassaient les limites de sel, constituant ainsi une tromperie.

Les analyses de composition occupent également une place importante dans les activités de laboratoire du SCAV. La présence d'éventuels allergènes non déclarés, les informations nutritionnelles et les compositions annoncées doivent en effet correspondre à la réalité. Les éventuelles allégations de santé ou allégations nutritionnelles doivent aussi satisfaire aux conditions nécessaires requises. Le contrôle de la teneur en alcool des vins, la présence d'additifs (colorants, conservateurs, etc.) ou d'éventuels OGM (organismes génétiquement modifiés) font aussi partie de ces analyses.

Le tableau ci-dessous résume les analyses de composition effectuées au SCAV en 2025 :

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Allergènes	262	12
Qualité (miels, mélanges d'épices, sel marins et fleur de sel...)	152	8
Ingrédients déclarés	126	34
Additifs	29	8
Matière grasse	16	-
Vin	15	1
Organismes génétiquement modifiés (OGM)	15	4

La présence d'**ingrédients allergènes** dans les aliments représente un enjeu majeur de santé publique, en particulier lorsque ceux-ci ne sont pas correctement déclarés sur les étiquettes. Les allergènes alimentaires, tels que les arachides, le gluten, ou le lactose, peuvent provoquer des réactions allant de simples inconforts digestifs à des chocs anaphylactiques potentiellement mortels. L'absence d'un étiquetage précis expose les consommateurs allergiques à des risques graves, rendant essentiel le respect des normes de traçabilité et de transparence par les fabricants.

En 2025, ce sont plus de 250 échantillons qui ont été contrôlés pour la présence d'allergènes non déclarés. Heureusement, seulement deux échantillons ne respectaient pas la législation sur les ingrédients pouvant provoquer des réactions indésirables, à savoir de la présence de lactose dans un produit étiqueté « sans lactose » et une semoule de blé (une céréale contenant du gluten) simplement étiquetée « semoule » sans autres précisions.

La **déclaration nutritionnelle** en termes de **sucres**, de **matières grasses**, de **protéines** et d'**alcool** est également contrôlée afin de s'assurer que les valeurs indiquées correspondent à la réalité. Force est de constater qu'un trop grand nombre d'échantillons ne respectent pas les tolérances requises pour les déclarations nutritionnelles. La teneur trop élevée d'eau dans le sel marin a ainsi été contestées dans certains échantillons, et des quantités trop élevées de sel dans des currys et autres mélanges d'épices sont régulièrement observés.

Focus sur le sel dans les mélanges d'épices et les currys

Selon l'ordonnance sur les denrées alimentaires d'origine végétale, les champignons et le sel comestible, la teneur maximale en sel autorisée dans un curry est de 5 %. Les mélanges d'épices ne doivent pas contenir de sel. Malheureusement, de nombreux « mélanges d'épices » tels que les currys contiennent trop de sel et la déclaration nutritionnelle indique une teneur en sel ne correspondant pas à la réalité. Plus de 10 % des currys et mélanges d'épices contrôlés en 2025 ont ainsi été contestés pour ce motif.



La teneur en sel dépasse souvent 5 % dans les currys

4.2 Contaminants

La présence de contaminants dans les denrées alimentaires constitue un enjeu majeur de santé publique. Ces substances, qu'elles soient d'origine naturelle, environnementale ou liées aux pratiques agricoles et industrielles, peuvent présenter des risques pour le consommateur lorsqu'elles dépassent les limites réglementaires. Les campagnes de contrôles menées visent à surveiller ces substances, à vérifier le respect des valeurs maximales fixées par la législation et à identifier d'éventuelles situations à risque.

En 2025, les laboratoires du SCAV ont réalisé un volume important d'analyses dans le cadre de campagnes ciblées et de mandats nationaux, couvrant un large spectre de contaminants. Les contrôles ont porté notamment sur les **pesticides**, les **médicaments vétérinaires**, les **mycotoxines**, les **métaux lourds**, les **PFAS**, les **dioxines et PCB**, l'**histamine**, la fraction polaire issus de la **dégradation des huiles de friture** ou encore les **nitrosamines**, paramètres spécifiques liés à la qualité et à la sécurité des aliments.

Au total, plus de 2 100 échantillons ont été analysés dans le cadre des campagnes contaminants. 124 échantillons, soit 5,8 %, ont été jugés non conformes. Les non-conformités les plus marquées concernent :

- les huiles de friture, pour lesquelles un nombre élevé d'échantillons a présenté des dépassements des valeurs admissibles,
- les résidus de pesticides dans les fruits, légumes et produits importés,
- les résidus de médicaments vétérinaires, analysés majoritairement dans le cadre du *Programme national d'analyses de détection de substances étrangères dans les denrées alimentaires d'origine animale (NFUP)*,
- certaines campagnes ciblées, telles que les épices et poivres (mycotoxines, métaux, colorants), les mélanges d'épices contaminés par l'oxyde d'éthylène, ainsi que les produits destinés aux nourrissons et jeunes enfants.

L'ensemble de ces contrôles contribue à une surveillance renforcée du marché, afin de garantir la protection des consommateurs et le respect de la législation alimentaire. L'identification de situations problématiques entraîne immédiatement des mesures correctives adaptées. Les cas non conformes ont fait l'objet de suivis auprès des entreprises concernées, à savoir les producteurs pour les produits indigènes et les importateurs dans le cadre des produits d'importation.

Les principales activités liées aux contaminants sont résumées dans le tableau ci-dessous par domaine d'analyses, ainsi que le nombre total d'échantillons contrôlés et d'échantillons non conformes.

Domaine d'analyses	Nombre total d'échantillons	Nombre d'échantillons non conformes
HAP / COV / BTEX	30	0
Médicaments vétérinaires - NFUP	984	6
Métaux lourds	143	1
PCB, dioxines	17	0
Pesticides	625	32
Contaminants de processus	140	77
PFAS	100	0
Toxines	81	5
Radioactivité	4	0

➤ *Médicaments vétérinaires*

Contexte

La présence de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale (viande, lait, œufs et miel) constitue une préoccupation majeure tant du point de vue sanitaire qu'environnemental. Ces substances proviennent de traitements administrés aux animaux d'élevage, notamment des antibiotiques, des antiparasitaires, des anti-inflammatoires ou des hormones de croissance, et peuvent persister dans les produits alimentaires.

Une exposition humaine à ces résidus au-delà des limites maximales fixées par les autorités est susceptible d'entraîner des effets indésirables, tels que des réactions allergiques ou des effets toxiques, et de contribuer au développement de résistances aux antibiotiques. Une surveillance rigoureuse de ces substances représente ainsi un enjeu essentiel en termes de protection du consommateur. Par ailleurs, ces contrôles sont déterminants sur le plan économique, puisqu'ils permettent à la Suisse d'être habilitée à exporter ce type de denrées alimentaires vers l'Union européenne.

Dans ce contexte, le SCAV assure une mission centrale de contrôle et surveillance en participant activement au programme national d'analyses de détection de substances étrangères (NFUP), sur mandat de l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). En complément de ce programme, le SCAV met en œuvre des campagnes ciblées portant sur certaines catégories de denrées d'origine animale, filières ou provenances considérées comme présentant un risque particulier.

Bilan

En 2025, **984 échantillons** ont été analysés. Les contrôles ont porté sur le lait, les œufs, le miel, ainsi que sur la viande (muscles et foies) de différentes espèces animales (bovins, porcins, volailles, ovins et poissons). Les résultats sont globalement très rassurants :

- 95 % des échantillons ne présentaient aucune trace détectable de résidus de médicaments vétérinaires,
- 4,5 % des échantillons contenaient des traces mesurables (anti-inflammatoires, antiparasitaires comme les coccidiostatiques, ou antibiotiques tels que tétracyclines, sulfamidés, benzimidazoles et quinolones), mais à des concentrations conformes à la législation,
- 0,5 % des échantillons se sont révélés non conformes. Cela comprenait trois cas de dépassement des limites maximales autorisées pour des anti-inflammatoires, un cas de dépassement concernant des glucocorticoïdes ainsi qu'un cas lié à l'utilisation d'un anti-inflammatoire non autorisé pour l'espèce concernée.

En complément du programme national, deux campagnes spécifiques ont été réalisées sur des denrées issues de la pêche et de l'aquaculture importées. Pour les **crevettes d'élevage**, 18 échantillons ont été analysés ; deux d'entre eux contenaient des résidus de médicaments vétérinaires, à des concentrations conformes à la législation. Concernant **les poissons en provenance d'Asie**, 30 échantillons ont été analysés ; un seul présentait des résidus de médicaments vétérinaires et a été déclaré non conforme en raison de la détection d'un antibiotique interdit pour le traitement des poissons.

Les résultats obtenus en 2025 mettent en évidence un niveau de conformité élevé et démontrent une situation globalement maîtrisée d'un point de vue des résidus de médicaments vétérinaires. Le dispositif de contrôle combinant programme national et campagnes spécifiques sera poursuivi en 2026 afin d'assurer une protection efficace des consommateurs.

➔ Pesticides

Contexte

La présence de pesticides dans les denrées d'origine végétale (*i.e.* fruits, légumes, céréales, thé, épices et autres produits similaires) constitue un enjeu important de santé publique.

Les résidus de pesticides détectés proviennent principalement des traitements phytosanitaires appliqués pour protéger les cultures contre les ravageurs, les maladies et les mauvaises herbes. Ces traitements jouent un rôle essentiel dans l'agriculture moderne en contribuant à maintenir les rendements et à assurer un approvisionnement alimentaire suffisant. Toutefois, lorsque les limites légales sont dépassées, certains pesticides peuvent présenter des risques pour la santé humaine.

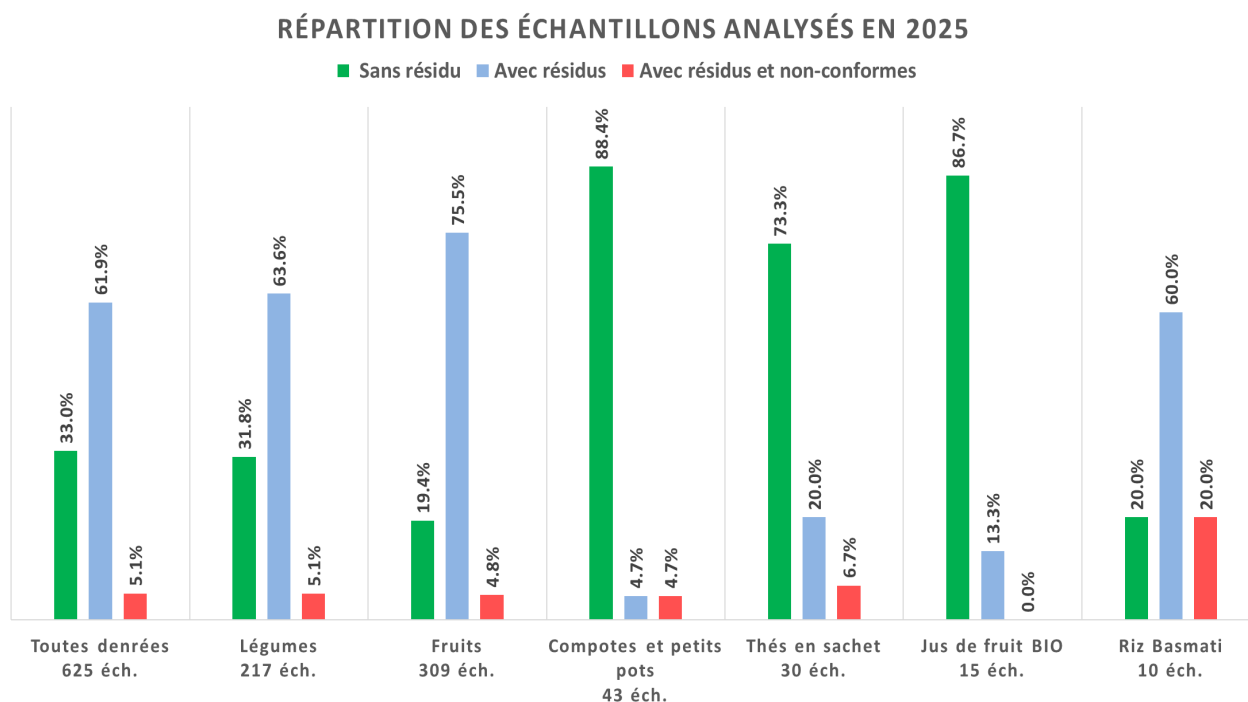
En parallèle, d'autres contaminants, qui ne sont pas directement liés aux traitements phytosanitaires (par exemple des polluants environnementaux ou des substances issues de la transformation), peuvent également être présents dans les denrées végétales et représenter un risque sanitaire.

Afin de garantir la sécurité des consommateurs, le SCAV assure une surveillance régulière des résidus de pesticides et des contaminants dans les produits d'origine végétale mais également des produits transformés. Chaque année, des prélèvements sont réalisés auprès des commerces et des producteurs genevois. Des contrôles ciblés sont également menés sur certaines catégories de produits considérés à risque comme les denrées importées.

En complément de sa mission de contrôle officiel, le SCAV effectue également des analyses de résidus de pesticides pour le compte de partenaires externes, notamment l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN) et l'union maraîchère genevoise (UMG).

Bilan

En 2025, **625 échantillons** de denrées d'origine végétale ont été analysés dans le cadre de la surveillance des résidus de pesticides dans les commerces genevois. Les résultats de la répartition d'échantillons analysés par type de denrées sont présentés sur le graphique suivant :



Les **fruits et légumes**, qui représentent la majorité des échantillons analysés, présentent une proportion significative d'échantillons contenant des résidus de pesticides, mais dans la grande majorité des cas à des concentrations conformes à la législation. Par rapport à 2024, les taux de non-conformité demeurent globalement stables avec une très légère tendance à la hausse. Cette dernière n'est pas significative et s'explique principalement par la participation à des **campagnes** en lien **avec les contrôles aux frontières** qui ont ciblé des filières d'importation de produits à risque.

Les produits transformés comme **compotes et petits pots** destinés aux nourrissons et enfants en bas âge et les **jus de fruits BIO** (campagne intercantonale totalisant 52 échantillons dont 15 prélevés à Genève) affichent des taux de conformité élevés, avec une très faible proportion d'échantillons positifs et de très rares cas de non-conformité.

Enfin, les produits importés, comme les **thés en sachet** et le **riz Basmati** (campagne intercantonale totalisant 57 échantillons dont 10 prélevés à Genève), présentent des taux de non-conformités supérieurs à la moyenne. Ces résultats confirment le maintien d'un suivi renforcé sur ce type de produits.

Focus - contrôles aux frontières

En collaboration avec l'office fédéral de la douane et de la sécurité des frontières (OFDF), l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) met en œuvre chaque année, sur la base d'analyses de risques, des programmes de contrôle des résidus de pesticides aux frontières. Ce dispositif vise à renforcer et à cibler le contrôle des denrées alimentaires lors de leur importation en Suisse.

Sous mandat de l'OSAV, le SCAV contribue activement à ces contrôles en effectuant des analyses portant spécifiquement sur les résidus de pesticides. Les prélèvements sont effectués directement à la frontière par les services douaniers. Dans ce contexte, deux campagnes spécifiques ont été réalisées en 2025.

La première campagne visait des importateurs de fruits et légumes préalablement identifiés comme présentant un risque accru, sur la base de contrôles antérieurs. Parmi les 41 échantillons analysés, 27 % ne contenaient aucun résidu de pesticides, 39 % présentaient des résidus conformes à la réglementation et 34 % se sont révélés non conformes. Ce taux élevé de non-conformités confirme la nécessité d'un suivi renforcé de ces importateurs. Ce constat est d'autant plus marqué que des dépassements parfois importants des normes ont été relevés, ainsi qu'un nombre élevé de résidus détectés par échantillon (jusqu'à neuf substances différentes).

La seconde campagne portait sur des fruits et légumes en provenance de pays tiers, importés exclusivement par voie routière. Sur les 15 échantillons prélevés, 40 % ne présentaient aucun résidu de pesticides, 47 % contenaient des résidus conformes et 13 % se sont révélés non conformes. Ce taux de non-conformité s'inscrit dans la fourchette de 10 à 15 % généralement observée pour ce type de produits.

Bien que l'impact sanitaire global demeure limité, les produits concernés étant principalement des fines herbes et des fruits exotiques dont la consommation reste restreinte en Suisse, ces résultats soulignent néanmoins l'importance de poursuivre ces campagnes de contrôles aux frontières afin de garantir la protection des consommateurs et le respect des exigences légales.

Toxines

Trois campagnes de contrôle ont été réalisées en 2025 dans le domaine des toxines naturelles, portant sur un total de 81 échantillons. Ces contrôles visaient principalement à vérifier la présence d'alcaloïdes tropaniques et de mycotoxines dans différentes catégories de produits alimentaires.

La première campagne a concerné les alcaloïdes tropaniques dans les produits contenant du maïs. Ces toxines d'origine végétale peuvent contaminer les récoltes lorsque certaines plantes adventices sont présentes dans les cultures. Les analyses n'ont révélé aucune teneur problématique, et tous les produits analysés respectaient les exigences légales.

La deuxième campagne a porté sur les épices et poivres, des produits susceptibles de présenter divers contaminants. Les analyses ont couvert plusieurs paramètres : mycotoxines, métaux lourds, colorants, sel, allergènes et microbiologie. Si aucune problématique liée aux toxines n'a été identifiée, plusieurs irrégularités ont été constatées. Au total, cinq échantillons non conformes ont été relevés pour des problèmes d'étiquetage, des teneurs en sel trop élevées, la présence d'allergènes non déclarés ou encore l'utilisation de colorants interdits dans certaines épices.

La troisième campagne a ciblé la présence de mycotoxines dans les céréales et produits céréaliers, notamment les farines, les produits à base de maïs et les aliments pour bébés. Des traces de mycotoxines ont été détectées dans des biscuits, de la farine, de la semoule et plusieurs épices, mais toutes les teneurs mesurées sont restées inférieures aux limites réglementaires.

Dans l'ensemble, les résultats sont rassurants du point de vue toxicologique : aucune non-conformité liée aux toxines recherchées n'a été observée. Les quelques non-conformités constatées concernent principalement la composition ou l'étiquetage des produits.

➔ **Métaux lourds**

Le contrôle des métaux lourds dans les denrées alimentaires demeure une priorité pour le SCAV, en raison de la forte toxicité de certains éléments et de leur capacité à se bioaccumuler le long de la chaîne alimentaire. Le plomb, le cadmium et le mercure figurent parmi les métaux les plus strictement réglementés dans les aliments. De nombreuses valeurs maximales ont ainsi été intégrées dans la législation suisse afin d'assurer une harmonisation avec les normes européennes.

Trois campagnes d'analyses ciblées ont été menées. La première portait sur la surveillance régulière des résidus de mercure dans les produits à base de poisson. La deuxième visait la détection du cadmium, du plomb et du mercure dans les fruits de mer. Enfin, un mandat de la Confédération (programme NFUP) concernait l'analyse des métaux lourds dans les denrées animales issues de la production nationale.

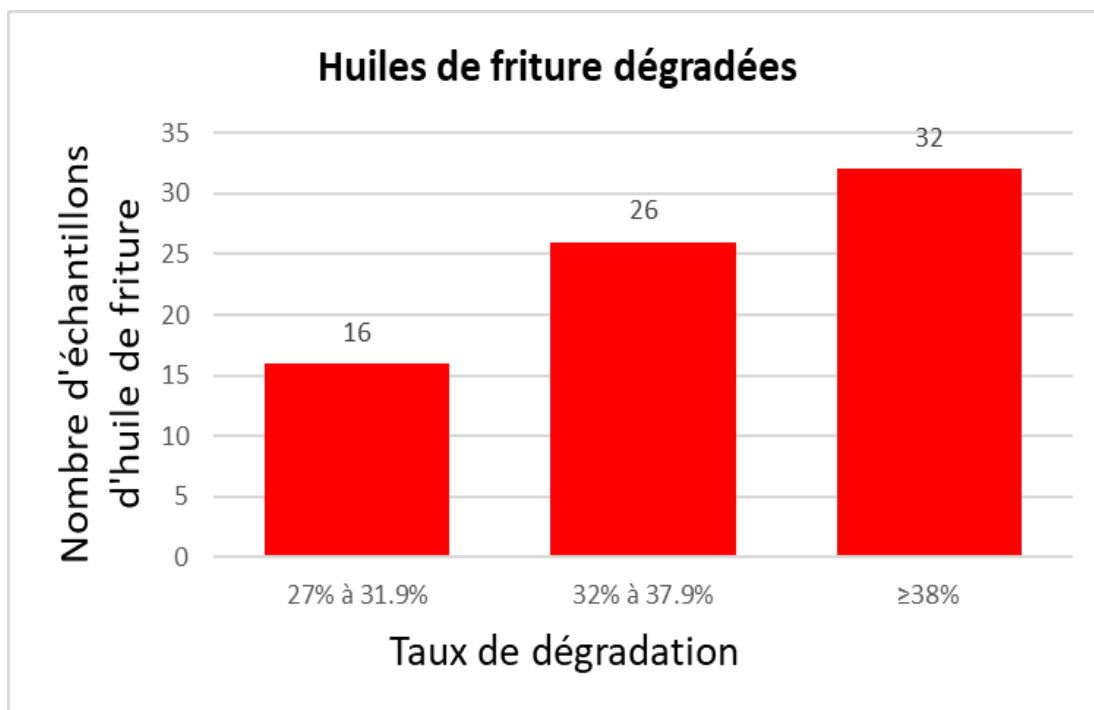
Sur 143 échantillons contrôlés, un seul échantillon de thon dépassait la valeur maximale autorisée pour le mercure. L'ensemble des échantillons de denrées animales suisses analysés dans le cadre du programme NFUP s'est révélé conforme.

➔ **Contaminants de processus de fabrication**

En ce qui concerne les contaminants issus du processus de fabrication (*process contaminants*), deux thématiques ont été abordées lors des contrôles en 2025 : l'oxyde d'éthylène et la dégradation des huiles de friture.

L'oxyde d'éthylène est un gaz biocide qui détruit les bactéries et inactive les spores. Ce gaz est utilisé pour désinfecter des denrées alimentaires. Il était déjà à l'origine de nombreux rappels de denrées alimentaires en Suisse et en Europe en 2021 et 2022. Très réactif, ce gaz se transforme rapidement en 2-chloroéthanol, un composé nocif qui est toujours en cours d'évaluation toxicologique par les autorités européennes. Dans l'attente de cette évaluation, la teneur en 2-chloroéthanol est strictement limitée. Trois procédures de retraits-rappels ont ainsi été initiées à la suite de la présence de 2-chloroéthanol en quantité significative dans des épices et mélanges d'épices.

La qualité des huiles de friture est également une thématique récurrente au SCAV. Lors de leurs inspections, les contrôleurs et inspecteurs du SCAV ont effectué 1 404 tests de dépistage de la qualité de l'huile. Parmi ceux-ci, le test indiquait une dégradation avancée dans 81 cas. Un échantillon est alors prélevé et amené au laboratoire pour une mesure plus précise. Cette analyse de confirmation a montré que 73 de ces huiles de fritures présentaient une dégradation supérieure à la valeur maximale autorisée de 27 %. La répartition des valeurs de dégradation est illustrée dans le graphique ci-dessous.



*La dégradation des huiles de friture est contrôlée durant les inspections.
En cas de doute un échantillon est prélevé pour le laboratoire.*

4.3 Authenticité

➤ Résumé & chiffres clés

La fraude alimentaire prend des formes variées et nécessite des analyses spécialisées pour vérifier l'authenticité des produits. La fraude alimentaire demeure un enjeu complexe et en constante évolution, susceptible d'entraîner des répercussions significatives sur la santé publique, l'économie et la crédibilité des entreprises du secteur agroalimentaire. Elle peut se manifester sous diverses formes, telles que la substitution d'ingrédients, la falsification de l'origine des produits, l'ajout de substances non autorisées ou encore l'utilisation d'allégations trompeuses.

Les analyses de composition permettent de s'assurer de la conformité des ingrédients et de leurs proportions par rapport aux informations figurant sur l'étiquetage, notamment dans la liste des ingrédients. Les analyses de contaminants ou de composés exogènes peuvent révéler des pratiques de production frauduleuses. Les analyses isotopiques sont particulièrement utiles pour déterminer l'origine géographique et les modes de production des aliments. Enfin, certains paramètres physico-chimiques spécifiques permettent d'évaluer la qualité des produits ciblés.

En 2025, les activités liées à l'authenticité ont porté sur un large éventail de denrées alimentaires. Le tableau ci-dessous présente les principales campagnes d'analyses réalisées, ainsi que le nombre de prélèvements effectués et d'échantillons non conformes identifiés.

Domaine d'analyse	Nombre total d'échantillons	Nombre d'échantillons non conformes
Authenticité des vins et teneur en alcool	35	1
Authenticité des espèces animales	58	3
Authenticité des sucres	52	3
Authenticité des produits BIO	107	4

Au total, 252 échantillons ont été analysés dans le cadre des campagnes d'authenticité en 2025. Onze échantillons, soit environ 4 % des produits contrôlés, ont présenté une non-conformité. Celles-ci concernent principalement des tromperies sur les espèces animales, des substitutions de sucres ou des manquements aux exigences applicables aux produits biologiques, ainsi que des écarts liés à l'authenticité des vins ou à leur teneur en alcool.

Les produits non conformes ont fait l'objet de mesures auprès des importateurs ou fabricants concernés, afin d'exiger le retrait des produits et de rétablir une situation conforme aux exigences.

☞ Focus sur l'authenticité des sucres et la fraude alimentaire

L'analyse du rapport isotopique du carbone 13 ($\delta^{13}\text{C}$) permet de repérer l'ajout de sucre de canne dans de l'eau de coco, une boisson très en vogue actuellement et à forte valeur ajoutée. En effet, la noix de coco présente une signature isotopique nettement différente de celle du sucre de canne. L'ajout même d'une petite quantité de sucre de canne déplace cette signature vers des niveaux incompatibles avec une eau de coco authentique, ce qui alerte le laboratoire. Après dénonciation du cas auprès de l'importateur suisse, ce dernier a pu remonter la filière jusqu'à l'identification d'un sous-traitant en Thaïlande qui adultérait la marchandise. Une fraude importante concernant une valeur marchande de plusieurs centaines de milliers de francs a ainsi pu être mise en lumière.



L'eau de coco constitue une boisson à la mode, malheureusement souvent adultérée (photo d'illustration).

4.4 Objets usuels

➔ Contexte

Les objets usuels, qu'ils soient achetés en magasin ou sur des plateformes en ligne, jouent un rôle central dans le quotidien des consommateurs. Ces produits, susceptibles d'entrer en contact avec la peau, les muqueuses ou les aliments, regroupent une grande diversité d'articles. Ils comprennent notamment les vêtements, les bijoux, les cosmétiques et les jouets, mais aussi des produits plus spécifiques tels que les encres de tatouage, ainsi que les matériaux destinés au contact alimentaire, comme la vaisselle et les emballages. En raison de leur usage fréquent et de leur proximité avec des zones sensibles du corps humain, ces objets peuvent constituer une source potentielle de risques sanitaires.

Dans ce cadre, le SCAV accorde une attention particulière à l'identification des substances chimiques susceptibles de porter atteinte à la santé des consommateurs. Les investigations ciblent en priorité les composés toxiques, en particulier ceux capables de perturber le système endocrinien. Elles portent également sur les substances classées CMR (cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques) reconnues pour leur dangerosité, ainsi que sur les substances allergènes. Cette surveillance renforcée est indispensable afin d'assurer la sécurité des produits du quotidien et de préserver la santé publique.

Bilan

En 2025, un total de 518 objets usuels ont fait l'objet d'analyses, incluant des jouets, des matériaux destinés au contact avec les denrées alimentaires, des articles en contact avec la peau ainsi que des produits cosmétiques. Ce nombre ne reflète toutefois pas l'ensemble des analyses effectuées, certains objets examinés - comme les jouets ou les bijoux - étant constitués de plusieurs éléments analysés séparément. S'agissant de la conformité, le taux moyen de non-conformité s'élève à environ 10 %. Néanmoins, ce taux peut varier sensiblement selon la catégorie de produits, avec des niveaux particulièrement élevés observés pour les jouets et les bijoux.

Le tableau ci-après présente une synthèse des principales campagnes menées en 2025, en précisant le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre et la proportion d'échantillons non conformes.

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre (%) de non conformes
Sécurité des jouets (résistance mécanique + aimants)	164	14 (9 %)
Inflammabilité dans les déguisements	54	4 (7 %)
Allergènes dans les parfums	67	6 (9 %)
Conservateurs dans les cosmétiques	83	11 (13 %)
Bore dans les slimes	44	2 (5 %)
Métaux dans les bijoux	106	14 (13 %)

🔍 Focus sur la sécurité des jouets

En 2025, plusieurs campagnes de contrôle ont été menées sur les jouets. Garantir leur sécurité demeure une priorité, car l'exposition des jeunes enfants à certaines situations à risque entraîne des conséquences plus graves que pour les adultes confrontés aux mêmes dangers.

Une campagne a été réalisée sur le risque de brûlure lié au port de déguisement pour enfants. 54 jouets provenant de plusieurs cantons ont été contrôlés et seulement 1 d'entre eux a été contesté et retiré du marché en raison d'une durée de persistance de flamme trop élevée sur un élément flottant du capuchon. Trois autres déguisements ont également été contestés pour un manque d'informations obligatoires sur l'étiquetage du jouet. De plus, dans le cadre d'une campagne nationale de contrôle, 164 jouets commercialisés en Suisse et dans la Principauté du Liechtenstein ont été analysés. Les contrôles ont porté sur la sécurité physique et mécanique des produits, ainsi que sur le respect des exigences en matière de marquage et d'étiquetage.



L'opération s'est concentrée sur deux catégories de jouets particulièrement sensibles :

- les jouets pour enfants de moins de 36 mois,
- les jouets contenant des aimants et destinés aux enfants de moins de 14 ans.

Au total, 14 jouets, soit 9 % des échantillons examinés, se sont révélés non conformes aux exigences légales. Parmi eux, 11 présentaient des défauts liés à une résistance mécanique insuffisante ou à une force magnétique excessive. Les 3 autres, bien que mécaniquement conformes, ne respectaient pas les obligations relatives au marquage, à l'indication des avertissements obligatoires ou à la notice d'utilisation.

En réponse à ces non-conformités, des mesures ont été prises afin de retirer les produits concernés du marché. Six jouets ont fait l'objet d'un rappel accompagné d'une mise en garde publique, en raison d'un risque d'étouffement lié à la présence de petites pièces détachables, mettant en danger la sécurité des jeunes enfants. Pour rappel, les mises en garde et rappels concernant les objets usuels sont accessibles sur le site de l'OSAV ou sur www.recallswiss.ch.



👁️ Focus sur les allergènes et conservateurs dans les cosmétiques

En 2025, deux campagnes d'analyse de produits cosmétiques ont été menées afin de vérifier plusieurs critères réglementaires, notamment la conformité de l'étiquetage, la cohérence entre la composition réelle des produits et la liste des ingrédients, ainsi que le respect des valeurs maximales autorisées pour certaines substances réglementées, allergisantes ou susceptibles de perturber le système endocrinien.

La première campagne a porté sur l'identification et la quantification de composés volatils potentiellement allergènes présents dans les compositions parfumées de produits tels que les parfums, eaux de toilette et eaux de parfum. Sur les 67 prélèvements, cinq échantillons présentaient l'absence de déclaration d'au moins une substance allergène dans la liste des ingrédients.

Plus préoccupant encore, la présence de l'ilial, une substance interdite depuis 2022, a été détectée dans une eau de toilette. La seconde campagne s'est focalisée sur la recherche de composés conservateurs, utilisés pour inhiber le

développement de micro-organismes, de bactéries ou de champignons et ainsi garantir la conservation des produits cosmétiques.

Parmi les 83 échantillons prélevés dans des spas et hôtels, cinq présentaient des substances non mentionnées dans la liste des ingrédients, tandis que six affichaient des non-conformités liées à l'étiquetage.

PRODUITS CHIMIQUES

Didier ORTELLI, chimiste cantonal adjoint

Ngoc Huy HO, chef de secteur objets usuels et produits chimiques

Mattia MACERONI, adjoint scientifique produits chimiques



5. Produits chimiques

➔ Résumé & chiffres clés

Les produits chimiques constituent un domaine d'activité essentiel du Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV), en raison des risques qu'ils représentent pour la santé publique et l'environnement. Leur mise sur le marché, leur stockage et leur utilisation sont soumis au contrôle prévu par la législation fédérale sur les produits chimiques.

En 2025, 249 contrôles d'entreprises ont été effectués dans le canton de Genève, dont 55 spécifiquement consacrés aux installations frigorifiques et 10 relatifs à la surveillance de l'usage détourné du protoxyde d'azote. Le taux moyen de non-conformité constaté s'élève à 82 %, mettant en évidence la nécessité de maintenir une vigilance soutenue et un accompagnement ciblé des établissements concernés par ces contrôles.

Par ailleurs, le secteur a activement participé à la mise en place du dispositif cantonal d'alerte au moustique tigre (arboviroses), contribuant, en tant qu'autorité cantonale compétente pour le contrôle des produits biocides, avec le service du médecin cantonal et l'office cantonal de l'agriculture et de la nature à la coordination des mesures de prévention et de protection de la population face aux risques sanitaires émergents. A noter également la participation à plusieurs groupes de travail intercantonaux notamment aux sujets de l'UFI (identifiant unique de formulation), du commerce en ligne, de la désinfestation et des engrais.

ACTIVITÉS

Contrôles des entreprises et des produits



249

Inspections réalisées



2

Campagnes nationales de contrôle d'entreprises et de produits



10

Contrôles de surveillance sur les mésusages de protoxyde d'azote

RÉALISATIONS & PROJETS

Analyses et contrôles spécifiques



55

Contrôles d'installations contenant des fluides frigorifiques



51

Objets analysés pour la recherche de la présence de phtalates



45

Nouvelles entreprises ajoutées à la suite du contrôle des importations

STRATÉGIE & COOPÉRATION

Planification et collaborations



4

Participations actives à des groupes d'experts



1

Collaboration à la mise en place du dispositif d'urgence contre les alertes liées au moustique tigre



300

Entreprises contactées dans le cadre de l'information sur l'UFI

➔ Contexte

Les missions du SCAV dans le domaine des produits chimiques consistent à assurer la protection de la santé publique et de l'environnement par le biais de contrôles officiels, notamment des inspections des entreprises, des vérifications de conformité de l'étiquetage, de la classification et de l'emballage des substances et mélanges dangereux, ainsi que des prélèvements pour analyses le cas échéant. Ces contrôles visent à garantir le respect des prescriptions fédérales relatives aux produits chimiques, en particulier en matière d'information des utilisateurs et de gestion des risques.

Les contrôles réalisés concernent principalement trois catégories d'acteurs.

Premièrement, les fabricants et importateurs de produits chimiques : ces professionnels sont tenus d'assurer le contrôle autonome des produits qu'ils mettent sur le marché. Ils doivent classer les substances et mélanges selon le Système général harmonisé (SGH), garantir un emballage et un étiquetage conformes à leur dangerosité et établir des fiches de données de sécurité (FDS). Ils ont également l'obligation d'annoncer les produits au registre des produits chimiques et, pour certaines catégories spécifiques (biocides, produits phytosanitaires, etc.), d'obtenir une autorisation préalable à la mise sur le marché.

Deuxièmement, les remettants, commerçants et vendeurs : ceux-ci doivent respecter les obligations et restrictions de remise, lesquelles varient selon que les produits sont destinés à des utilisateurs professionnels ou privés, ainsi qu'en fonction de leur classification dans les groupes de danger.

Troisièmement, les utilisateurs professionnels, c'est-à-dire toute personne utilisant des produits chimiques dans le cadre d'une activité professionnelle ou commerciale : certaines activités requièrent des permis spécifiques ou des qualifications reconnues équivalentes.

Plusieurs milliers d'entreprises genevoises sont ainsi soumises à la législation sur les produits chimiques et font l'objet de contrôles réguliers. En complément des inspections d'établissements, le groupe mène également des contrôles ciblés de produits. Ceux-ci peuvent s'inscrire dans des campagnes thématiques portant sur des substances interdites ou strictement réglementées et inclure des analyses en laboratoire ainsi que la vérification formelle de l'étiquetage et de l'emballage d'échantillons prélevés par sondage.

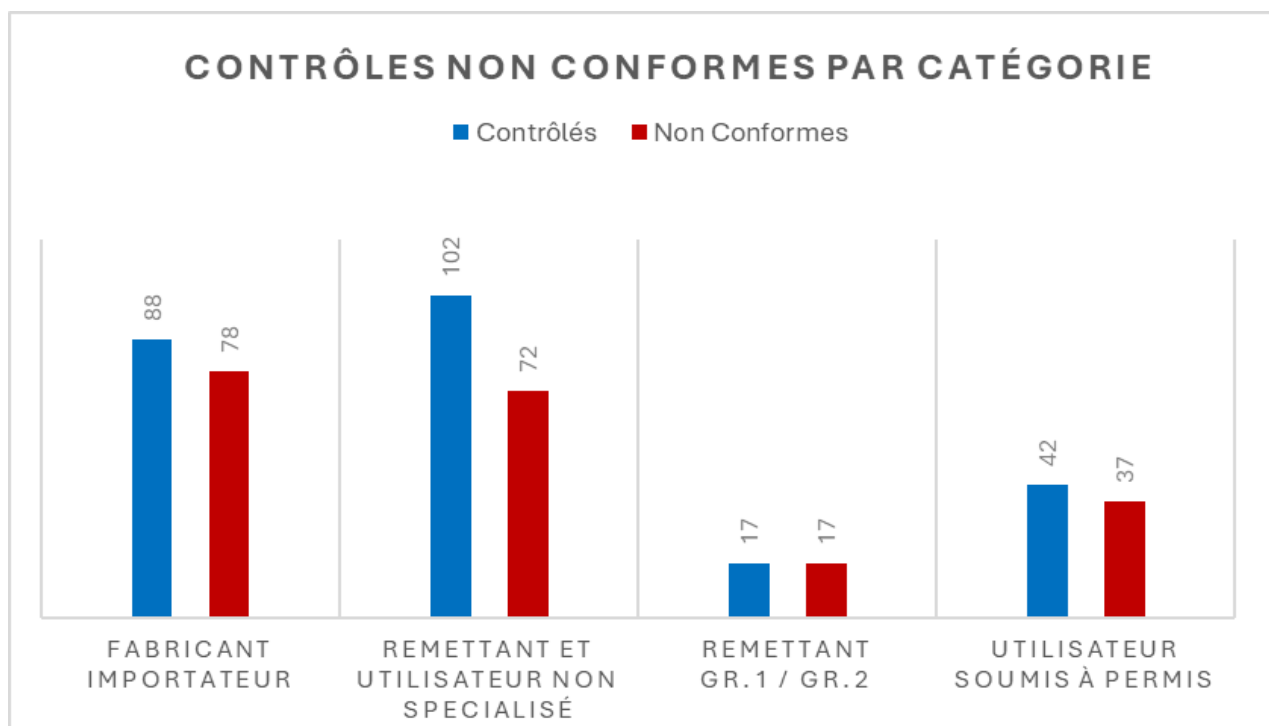


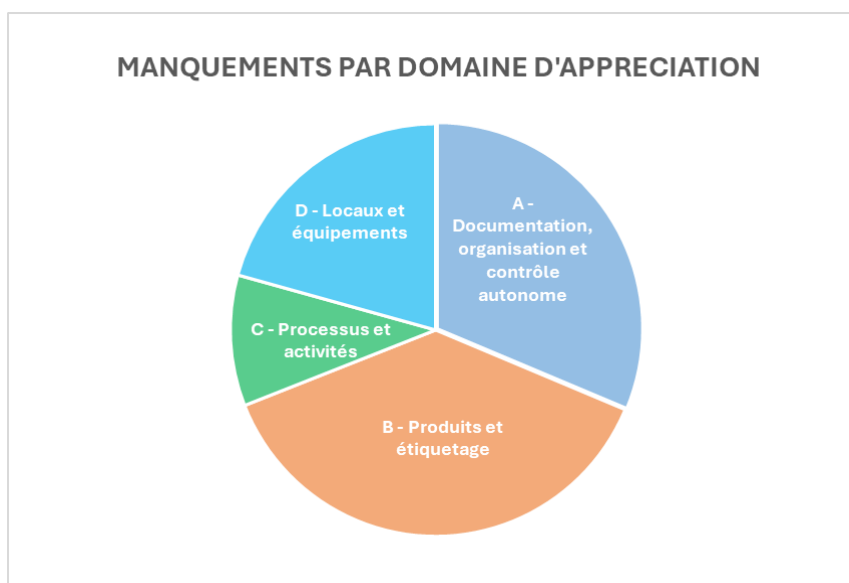
➔ Bilan 2025

5.1 Inspections

Au total, 249 inspections ont été réalisées, comprenant à la fois des inspections de routine et des campagnes thématiques. Le tableau et les graphiques ci-dessous offrent une vue d'ensemble de l'activité et du taux de non-conformité observé, ainsi que les manquements les plus fréquents.

Types	Nombre d'inspections	Nombre de non conformes
Etablissements	249	211 (82 %)
Inspections de base	181	154 (85 %)
Inspections installations frigorigènes	55	47 (85 %)
Inspections de suivi	3	3 (100 %)
Inspections à la suite de suspicion (N ₂ O)	10	0





Concernant les inspections des établissements soumis à la loi sur les produits chimiques (LChim, RS 813.1), le taux de non-conformité moyen s'est élevé à 82 %. Ce taux est assez homogène entre les différents types d'inspection, alors que si on considère les catégories d'entreprises, on remarque un taux plus élevé pour les fabricants/importateurs (89 %), les remettants de produits des groupes 1 et 2 (100 %) et les utilisateurs soumis à permis (88 %) ; le taux atteint 70 % pour les remettants/utilisateurs non spécialisés.

La majorité des manquements (38 %) a été relevée dans le domaine « Produits et étiquetage », suivi par « Documentation, organisation et contrôle autonome » et « Locaux et équipements », avec respectivement 31 % et 21 % des manquements constatés. Enfin, 10 % des infractions concernaient le domaine « Processus et activités », c'est-à-dire toutes les actions liées aux restrictions de vente ou utilisation.

5.2 Contrôles produits

Les activités du groupe produits chimiques du SCAV accordent également une grande importance aux analyses de composition ainsi qu'aux formalités liées à l'étiquetage, à l'emballage et aux autorisations des produits chimiques.

Par ailleurs, de nombreuses substances sont interdites ou strictement encadrées par l'ordonnance du 18 mai 2005 sur la réduction des risques liés à l'utilisation de substances, préparations et objets particulièrement dangereux (ORRChim, RS 814.81). Les analyses permettent ainsi de contrôler le respect des seuils maximaux autorisés dans les produits et objets.

Le tableau ci-dessous résume les contrôles de produits, au sens de la législation sur les produits chimiques, effectués au SCAV en 2025.

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Matériaux et objets en matière plastique	51	28

Un total de 51 produits a fait l'objet d'un contrôle spécifique, incluant des analyses en laboratoire. En 2025, le contrôle a ciblé exclusivement des matériaux et objets en plastique afin de vérifier leur conformité aux limites de concentration en phtalates (cf. Focus). Sur les 51 produits analysés, 28 ont été jugés non conformes.

☞ Focus sur la campagne nationale sur les Phtalates

Le SCAV a participé en 2025 à une campagne de contrôle à l'échelle nationale visant à vérifier le respect des interdictions relatives aux phtalates (annexe 1.18 de l'ORRChim) dans les objets susceptibles d'entrer en contact avec la peau (Fig. 1).

Cette campagne comprenait le prélèvement d'échantillons, leur pré-screening par FTIR portable (Fig. 2) dans les centres de distribution, puis l'analyse confirmatoire par GC-MS au laboratoire uniquement pour les échantillons suspectés de non-conformité. Les produits ciblés étaient prioritairement destinés à un usage intérieur et susceptibles d'être manipulés directement par les consommateurs, tels que les jouets, matériaux plastiques souples, ustensiles de bain, emballages transparents, nappes, plantes en plastique, sextoys, guirlandes lumineuses, poignées d'ustensiles de sport ou de jardinage, meubles en plastique, drybags, tissus enduits et accessoires de voiture.

Sur le territoire genevois, le SCAV a prélevé 15 échantillons, qui, ajoutés aux 36 reçus des autres cantons participants, ont permis l'analyse de 51 objets au total. Parmi ceux-ci, 28 ont été jugés non conformes aux seuils légaux. En cas de détection de phtalates interdits, des mesures correctives ont été appliquées, incluant des contestations, retraits ou rappels des produits, ainsi que la facturation des analyses, afin d'assurer la protection des consommateurs et la conformité réglementaire.



Exemples d'objets pouvant contenir des phtalates (photo d'illustration).



*Agilent® 4300 Handheld FTIR Spectrometer.
(<https://www.agilent.com>)*

AFFAIRES VÉTÉRINAIRES

Michel RÉRAT, vétérinaire cantonal

Alexandre BOULLANGER, vétérinaire cantonal délégué

Bartek BIALOGLOWY, chef de secteur affaires canines

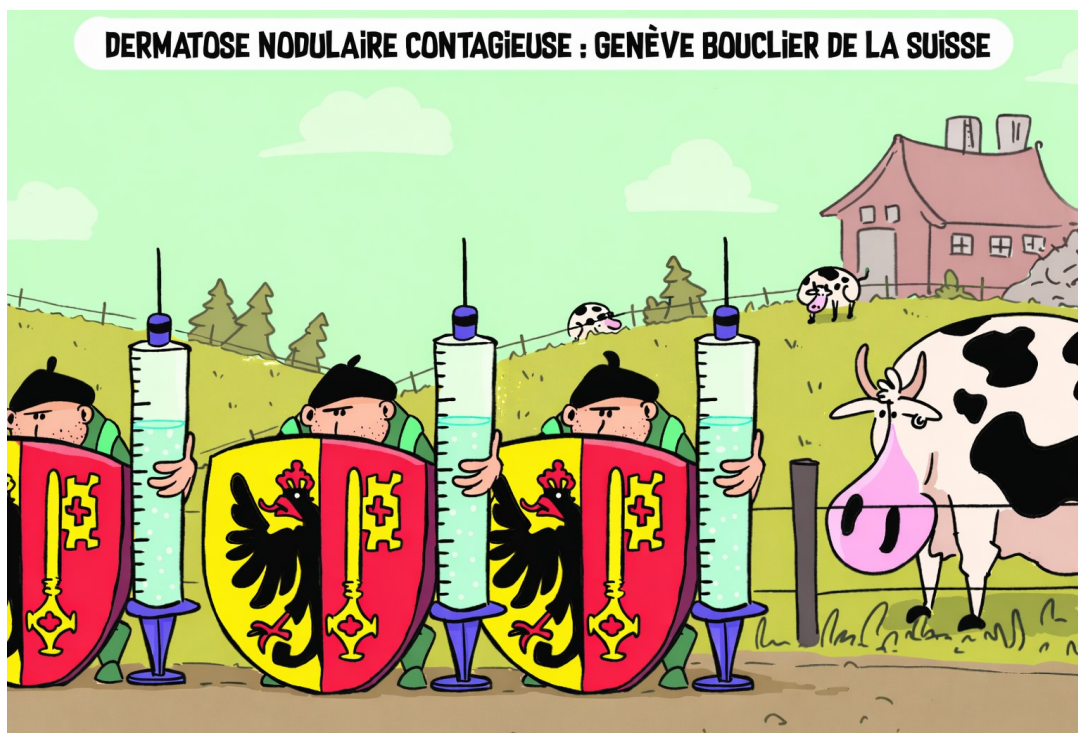
Vincent LEPORI, chef de secteur protection des animaux



6. Affaires vétérinaires

L'année 2025 a révélé l'agilité et la force des affaires vétérinaires dans une situation exceptionnelle. La dermatose nodulaire contagieuse a fait son apparition à moins de 50 km de notre canton. Cette maladie hautement contagieuse n'était pas dans le radar des autorités fédérales obligeant le service vétérinaire genevois, premier concerné en Suisse à décider et à agir rapidement en pleine saison estivale.

Heureusement, grâce à la collaboration de l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires, un vaccin fut rapidement disponible afin de protéger le bétail genevois. Nous tenons ici à remercier particulièrement l'engagement et la disponibilité des vétérinaires praticiens et des éleveurs genevois qui ont permis de mener à bien cette campagne de vaccination qui a été un élément majeur de l'absence de l'introduction de la maladie en Suisse.



Dessin de Damien Leuba, paru dans l'hebdomadaire Agri du 7 novembre 2025

Malgré cette situation exceptionnelle, les suspicions de maltraitance, les importations non conformes de carnivores domestiques, les morsures causées par des chiens, les demandes d'autorisation de manifestation ou d'expérimentation avec des animaux ont continué d'être traitées avec diligence par les collaboratrices et les collaborateurs des affaires vétérinaires. Au total ce sont 1 263 annonces reçues dont vous trouverez de plus amples détails dans les chapitres suivants.

L'année s'est conclue par un bel événement puisque le projet de loi d'étude de rénovation de la fourrière cantonale a été déposé au Grand Conseil afin d'offrir un meilleur environnement de vie pour les animaux et de meilleures conditions de travail pour le personnel.

6.1 Santé Animale et Hygiène des Viandes

➤ Santé Animale

Pour l'année 2025, 27 cas d'épizooties ont été déclarés sur le canton de Genève touchant aussi bien les animaux de compagnie, les animaux de rente et sauvages, mais également les abeilles. La liste de ces maladies par « espèce/catégorie d'animaux » est présentée dans le tableau ci-après.

Epizootie	Espèce	Nombre de cas
<i>Fièvre catarrhale ovine (BTV)</i>	Ovins	2
<i>Piétin</i>	Ovins	3
<i>Campylobactériose</i>	Chiens	2
<i>Salmonellose</i>	Volaille	1
	Chiens	2
	Chats	2
<i>Cryptosporidiose</i>	Lézard	1
<i>Loque européenne</i>	Abeilles	1
<i>Loque américaine</i>		0
<i>Acariose des abeilles (Varroa)</i>		12
<i>Paratuberculose</i>	Bovin	1
TOTAL		27

Ces épizooties peuvent faire l'objet de simples signalements auprès du service du médecin cantonal (campylobactériose et salmonellose chez le chien) et allant jusqu'à des mesures plus incisives comme le séquestre d'exploitation (piétin) ou le dépeuplement du cheptel (salmonellose chez la volaille).

➤ Dermatose Nodulaire Contagieuse (DNC)

Le 29 juin 2025, un cas de dermatose nodulaire contagieuse, maladie non transmissible à l'homme, a été confirmé pour la première fois en France dans un élevage bovin situé dans le département de la Savoie. En raison de la proximité géographique, des mesures sanitaires visant à prévenir l'introduction de cette épizootie hautement contagieuse en Suisse, ont dû être prises sur le canton de Genève à compter du 2 juillet 2025.

La stratégie de défense sanitaire a reposé sur les 4 axes de mesures, appliquées à la cinquantaine d'exploitations bovines que compte le canton :

- surveillance vétérinaire accrue,
- limitation du trafic d'animaux,
- renforcement de la biosécurité des exploitations,
- vaccination obligatoire de tout le cheptel bovin.



Vaccination de près de 200 bovins contre la dermatose nodulaire contagieuse dans une exploitation laitière genevoise par une vétérinaire officielle mandatée par le SCAV.

Grâce à l'application stricte de ces mesures, étendues partiellement aux cantons du Valais et de Vaud à partir du 18 juillet 2025, aucun cas de DNC n'a été détecté en Suisse. Bien que la situation régionale soit aujourd'hui sous contrôle avec une éradication de la maladie en France voisine, le cheptel de bovins détenu sur le canton de Genève devra maintenir une vaccination obligatoire au moins jusqu'au 16 mai 2026.

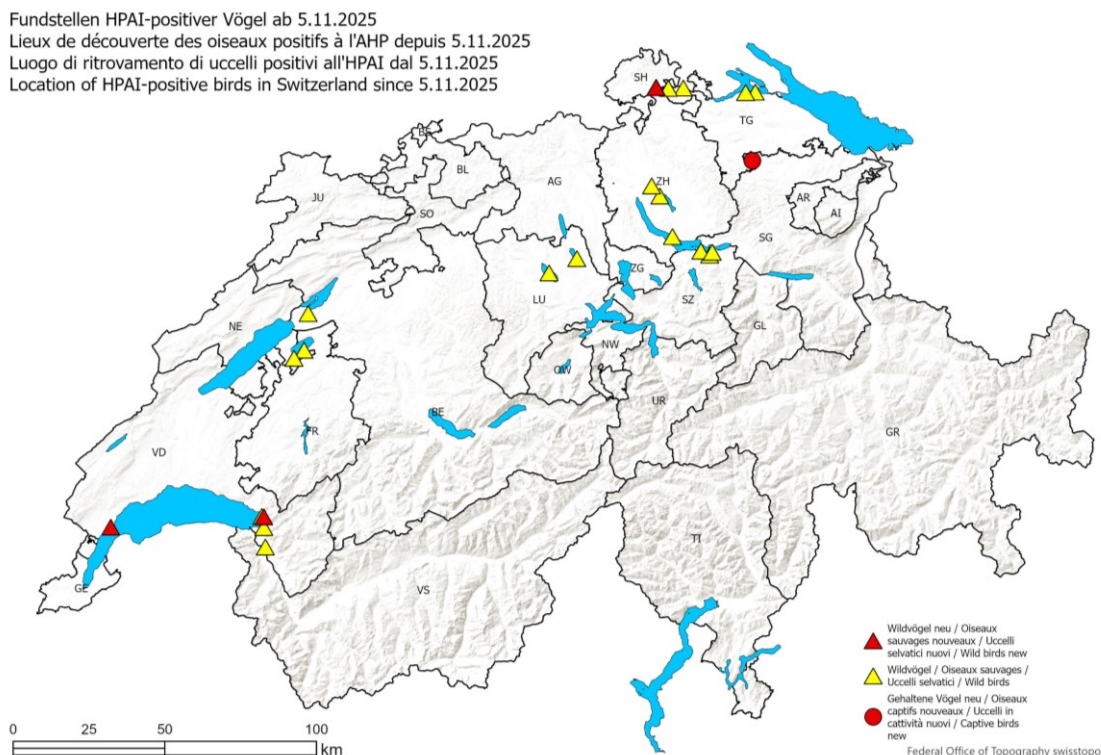


Zones de vaccination actuelles de la DNC en Suisse.

➤ **Grippe aviaire**

En raison de la découverte de plusieurs cas de grippe aviaire chez des oiseaux sauvages, essentiellement en Suisse alémanique courant novembre 2025, des mesures de lutte préventives ont été déployées à l'échelle nationale.

Ces mesures obligatoires ont concerné l'ensemble des détenteurs de plus de 50 volailles du canton, à partir du 25 novembre 2025, les contraignant notamment à renforcer la biosécurité autour du poulailler et protéger les poules domestiques de tout contact avec l'avifaune sauvage.



Cartographie nationale montrant les lieux de découverte d'oiseaux positifs à la grippe aviaire depuis le 5 novembre 2025.

Malgré le passage de nombreux oiseaux migrateurs dans le bassin genevois, aucun cas de grippe aviaire n'a été détecté sur notre territoire en 2025.

➤ **Programmes nationaux de lutte contre le piétin et d'éradication de la BVD**

La première campagne du programme national de lutte contre le piétin chez les ovins a pris fin en 2025. Au cours de la première phase de surveillance, 67 exploitations ovines, représentant l'intégralité des exploitations recensées dans le canton, ont fait l'objet d'une analyse, dont 8 unités ont révélé un résultat positif. Ces dernières ont été mises sous séquestre dans le but d'empêcher la propagation de la maladie au reste des troupeaux. Dans la suite du processus, ces animaux ont dû subir un assainissement et un nouveau contrôle afin de vérifier l'éradication de la maladie au sein de l'exploitation.

Les données recueillies lors de cette campagne sont les suivantes : 67 exploitations ont été évaluées, près de 2 000 ovins ont fait l'objet de contrôles, 8 cas positifs ont été détectés, et la prévalence initiale s'établit à 12 %. A la suite de la phase d'assainissement, la prévalence a été réduite à 6 %.



Contrôleur de piétin effectuant un prélèvement d'échantillons dans une exploitation ovine genevoise.

Sur le front de la BVD (maladie de la diarrhée virale bovine), épizootie faisant l'objet d'un programme d'éradication depuis près de 15 ans en Suisse, après 4 années éprouvantes à Genève, le canton n'a compté aucun cas en 2025 pour la première fois depuis 2021. Plus de 95 % des exploitations sont par ailleurs considérées à faible risque, « feu vert » selon le système d'évaluation mis en place par la Confédération en 2024, de bonne augure pour la suite.

⇒ **Exercice peste porcine africaine (PPA)**

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 50 kilomètres du Tessin, le canton de Genève se prépare depuis plusieurs années.

A cette occasion, le SCAV, en partenariat avec l'office fédéral de la protection de la population (OFPP), l'office cantonal de la protection de la population et des affaires militaires (OCPAM) et l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN), a organisé le 30 octobre 2025 un exercice cantonal d'ampleur dans les bois du Jussy. L'objectif de cet exercice était notamment de tester la recherche de cadavres de sangliers avec un chien formé.

L'exercice a été également l'occasion de confronter au terrain le matériel de transport et les protocoles d'élimination des cadavres dans des conditions réelles afin d'en améliorer l'usage en cas d'apparition de la maladie sur le territoire genevois.



Découverte d'un cadavre de sanglier par le chien de recherche, conduit par un garde de l'environnement.



Elimination d'un cadavre de sanglier dans le respect des règles de biosécurité par les astreints de la Protection Civile.

Une quarantaine de personnes étaient mobilisées durant l'exercice, essentiellement des astreints de la Protection Civile, engagés pendant près d'une dizaine d'heures sur le terrain. Enfin, cet exercice, qui s'inscrit dans la continuité des précédents (« NOSOS 21 », « Vent d'est 22 » et « Vent d'est 23 »), a permis de constater une amélioration du niveau de préparation des autorités cantonales à ce risque épizootique.



Débriefing « à chaud » de l'exercice cantonal auprès des astreints engagés de la Protection Civile par la Direction d'Exercice.

➤ **Inspectorat vétérinaire des viandes**

L'équipe de l'inspecteurat des viandes a procédé au contrôle systématique *ante* et *post mortem* des animaux abattus dans les quatre structures genevoises ; ceci représente pour l'année 2025, 264 inspections d'abattage pour :

- 878 531 volailles,
- 989 ovins,
- 472 bovins,
- 301 porcins,
- 236 caprins,
- 13 daims d'élevage.

En 2025, le nombre d'inspections reste stable.

Cette année, l'établissement de grande capacité pour volailles maintient son volume d'abattage à un niveau stable. Une tendance observée pour une production de volaille dite « gourmet » et provenant d'élevages locaux depuis 4 ans semble montrer les préférences actuelles des consommateurs pour les produits locaux et labels.



Carcasse de bovin en chambre froide estampillée à la suite du contrôle de salubrité par un vétérinaire officiel.

Sous-produits animaux

En 2025, 60 demandes de récupération de sous-produits animaux en abattoirs à des fins artistiques, pédagogiques ou culturelles, de la part de 35 demandeurs inscrits, ont été traitées par le service.

Au 31 décembre 2025, 48 entreprises basées à Genève sont enregistrées comme exerçant une activité en relation avec les sous-produits animaux. 20 contrôles vétérinaires officiels (CVO) ont été réalisés.

En accord avec l'OSAV, les demandes d'importation de fumier de bovin (à des fins de fertilisation des cultures) depuis la France vers le canton de Genève ont été bloquées dès le début de l'épizootie de dermatose nodulaire contagieuse en France voisine. Cette mesure est actuellement toujours en vigueur afin de se conformer au droit européen.

La demande d'export international de fumier de cheval depuis le canton de Genève vers la France voisine afin de fertiliser les cultures a nécessité, en 2025, l'établissement de 89 certificats sanitaires au profit de deux acteurs du secteur.



Stockage de SPA K1/C1 (sous-produits animaux de catégorie 1) en chambre froide positive dans un centre de collecte.

➤ Apiculture

Durant la saison apicole 2025, l'inspecteurat des ruchers a procédé à 168 contrôles officiels relatifs à la santé animale, à l'utilisation des médicaments vétérinaires et au trafic des animaux. De plus, 4 contrôles relatifs à l'hygiène dans la production primaire (contrôle des mielleries) ont été effectués, cette tâche relevant de l'inspecteurat des ruchers depuis 2024.

Les bonnes conditions météorologiques de l'année 2025 ont permis à l'inspecteurat des ruchers de réaliser le nombre de visites fixées par le cadre légal selon l'article 8 du règlement d'application de la loi fédérale sur les épizooties (RaLFE, M 3 20.02).

Un seul cas de loque européenne (*Melissococcus plutonius*) a été découvert durant la saison. Cette maladie bactérienne du couvain est classée comme épizootie à combattre selon l'article 4 de l'ordonnance fédérale sur les épizooties (OFE, 916.401).



Ouvrières s'occupant des œufs de 1 jour

Cependant, l'année a été particulièrement chargée quant aux contrôles des importations. Trois importations ont été faites par deux apiculteurs, avec respectivement 20 et 36 colonies pour l'un et 60 colonies pour l'autre. Ces dernières ont été inspectées à leur arrivée par l'inspecteurat des ruchers ainsi qu'après 30 jours de surveillance vétérinaire officielle. De plus, les inspecteurs ont relevé trois fois par semaine les pièges de Schäffer quant au contrôle du petit coléoptère de la ruche (*Aethina tumida*), épizootie à combattre selon l'article 4 de l'OFE.

Durant les contrôles périodiques, il a été signalé 12 cas de varroase qui est une acariose des abeilles par le parasite *Varroa destructor*. Cette maladie est classée comme une épizootie à surveiller selon l'article 5 de l'OFE. La lutte contre ce parasite est de la responsabilité des apiculteurs au moyen des médicaments vétérinaires autorisés par SwissMedic.

Les statistiques pour 2025 quant au recensement des colonies d'abeilles, des ruchers et des apiculteurs sur le canton de Genève s'établissent comme figurants dans le tableau ci-après :

Catégorie	Nombre 2025
Colonies d'abeilles	3 345
Apiculteurs	328
Ruchers	644
Nouveaux apiculteurs & ruchers 2025	27
Nouveaux ruchers 2025	19
Densité colonies au km ²	11,85

Bien qu'en légère diminution, la population d'abeilles sur le canton de Genève reste élevée et bien au-dessus de la moyenne nationale établie à 4,4 colonies par km². A noter que durant l'année 2025, le service a également demandé aux apiculteurs possédant deux ruchers ou plus, de fournir, pour le 31 octobre au plus tard, leurs registres des colonies. Ceci dans le but d'une meilleure planification des contrôles sanitaires 2026 ainsi que pour établir une cartographie des causes des pertes de colonies.

➤ **Hygiène du lait**

Pour la première en près de 15 ans, le SCAV a dû prononcer une interdiction de livraison du lait sur une exploitation bovine du canton, en raison d'un nombre de germes trop important dans le tank à lait. Heureusement, cette interdiction a pu être levée en moins de 48 heures évitant de devoir jeter une partie de la production.



Salle de traite permettant la collecte de lait (image d'illustration).

➤ **Importation / Exportation**

Le service a traité pas moins de 217 annonces d'importations non conformes de chiens et chats. Ces annonces ont débouché sur la mise en place de mesures de surveillance vétérinaire officielle ou de refoulement pour 27 d'entre elles.

Par ailleurs, un animal de compagnie importé depuis un pays à risque élevé de rage (Tunisie) a pu être refoulé dans son 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 2025. Quatre protocoles de surveillance vétérinaire officielle pour 3 taureaux, 3 béliers et 15 agnelles, importés depuis l'Union européenne ont été établis afin que ceux-ci puissent rejoindre le cheptel suisse sans risque sanitaire. Concernant les exportations en 2025, il est à noter que le service a traité 462 demandes de certification de documents sanitaires et établi 334 certificats TRACES 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.

➤ **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 2025. A cette fin, ce sont au total près de 2 014 animaux appartenant à 21 éleveurs genevois qui ont été vaccinés contre les sérotypes 3, 4 et 8 de la maladie de la langue bleue en 2025.

L'estivage frontalier 2025 a été profondément marqué par la DNC qui a frappé la France voisine durant l'été, et conduit à des mesures contraignantes pour les éleveurs genevois concernés. Tous les bovins ont dû être vaccinés dans les zones de surveillance à l'estive, une partie du cheptel genevois s'est retrouvé bloqué en France fin octobre 2025.

6.2 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

En 2025, le service a instruit 187 cas relevant de la protection des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages. Ce volume d'activité demeure élevé et s'inscrit dans la continuité de l'année 2024.

L'année a été marquée par une mobilisation particulièrement soutenue des équipes de terrain. Celles-ci ont assuré, avec constance et réactivité, la continuité des missions de protection animale ainsi que la prise en charge des situations signalées. Les interventions réalisées sur place ont permis d'évaluer concrètement les conditions de vie des animaux concernés et, lorsque la situation l'exigeait, de mettre en œuvre sans délai les mesures appropriées afin de préserver leur intégrité et leur bien-être.

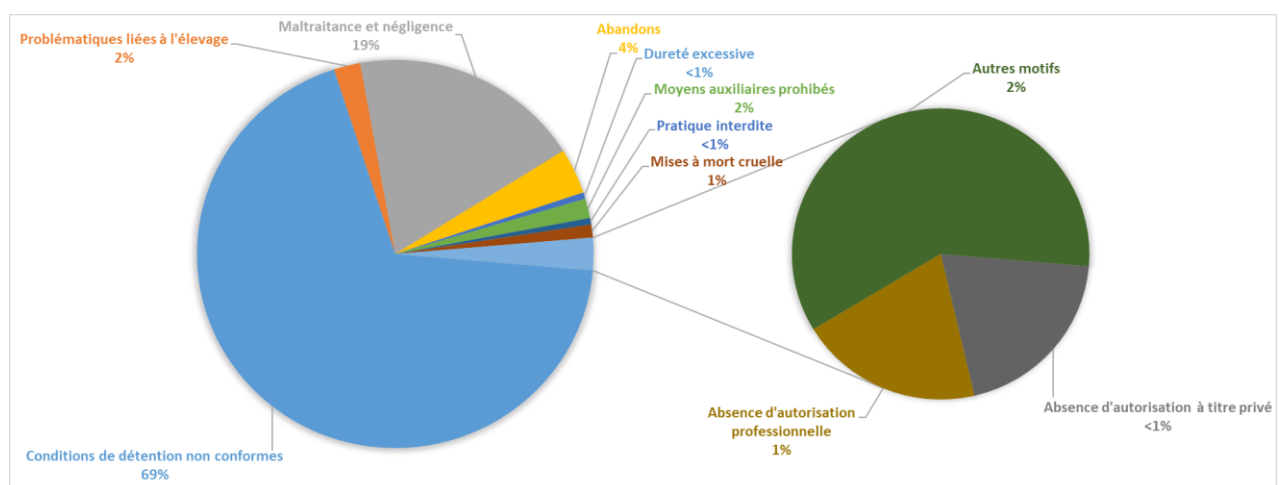
Protection des animaux de compagnie domestiques et sauvages	Nombre
Nombre d'affaires traitées	187
Décisions administratives avec mesures coercitives dont :	36
• <i>décisions de séquestre préventif</i>	15
• <i>décisions de séquestre définitif</i>	13
• <i>décisions avec mesures coercitives autres</i>	1
Nombre d'interdictions de détention d'animaux prononcées dont :	5
• <i>interdiction totale</i>	4
• <i>interdiction partielle</i>	1
Rapports au service des contraventions dont :	58
• <i>SCAV</i>	11
• <i>Fourrière cantonale</i>	47
Dénonciations au Ministère public	2

Les conditions de détention non conformes constituent le principal motif d'intervention (127). Les situations de maltraitance et négligence (35) ainsi que les cas d'abandon (7) ont également nécessité des mesures ciblées. Dans chaque situation, l'objectif prioritaire est demeuré le rétablissement de conditions de vie conformes aux exigences légales et adaptées aux besoins physiologiques et comportementaux des animaux.



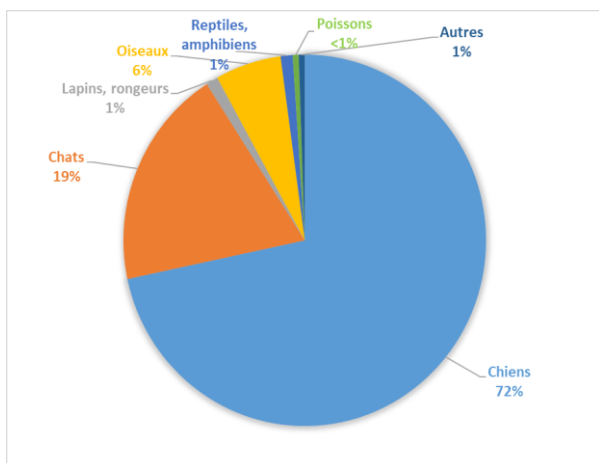
Parmi les situations préoccupantes traitées durant l'année, le cas d'un chien présentant un amaigrissement marqué mérite d'être relevé. L'animal présentait une fonte musculaire importante, avec des reliefs osseux nettement visibles au niveau des côtes et de la colonne vertébrale, traduisant un état corporel sévèrement altéré et une prise en charge inadéquate. Au vu des constats, un séquestre a été prononcé puis confirmé à titre définitif après instruction du dossier.

L'animal a bénéficié des soins nécessaires et d'un suivi vétérinaire adapté, permettant une amélioration progressive de son état. Il a ensuite été confié à un organisme de protection des animaux en vue de son placement dans un nouveau foyer. Le détenteur a, pour sa part, fait l'objet de mesures administratives coercitives ainsi que de suites pénales conformément au cadre légal en vigueur.

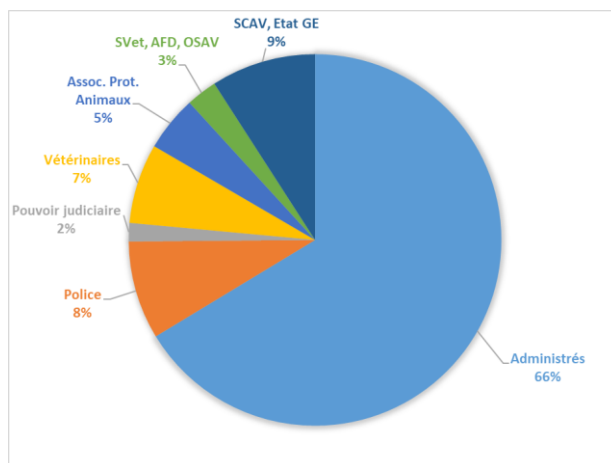


Répartition des affaires traitées en 2025 impliquant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon leur motif.

Les espèces concernées restent majoritairement les chiens (134 cas, soit environ 72 %) et les chats (36 cas, soit environ 19 %). Les autres espèces (lapins et rongeurs, oiseaux, reptiles et amphibiens, poissons et autres animaux) représentent une part plus limitée mais régulière des dossiers traités. Les signalements émanant directement des administrés représentent la part la plus importante des dossiers (124 cas), traduisant l'attention portée par la population à la condition animale.



Répartition des cas traités en 2025 impliquant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon l'espèce animale.



Répartition des signalements reçus en 2025 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 découvert lors de l'instruction d'un dossier portant sur une autre thématique).

En matière de mesures administratives, 15 décisions de séquestre préventif et 13 décisions de séquestre définitif ont été prononcées, soit 28 décisions impliquant un retrait d'animal lorsque la situation l'imposait. Une décision administrative autre (sans séquestre) a été rendue. Le nombre d'interdictions de détention prononcées s'élève à 5 (dont 4 totales et 1 partielle). S'agissant du volet pénal, 58 rapports au service des contraventions ont été établis (dont 11 par le service et 47 par la fourrière cantonale). Par ailleurs, 2 affaires ont donné lieu à une dénonciation au Ministère public.

➤ Protection des animaux de rente et équidés

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

En 2025, le canton de Genève dénombrait environ 68 000 volailles, 3 500 bovins, 2 200 équidés, 2 400 moutons ou encore 1 700 cochons domestiques enregistrés à la banque de données sur le trafic des animaux.

Le nombre d'annonces pour suspicion de conditions de détention non conformes d'animaux de rente et le détail de traitement de ces annonces est présenté dans le tableau ci-dessous.

Protection des animaux de rente	Nombre
Annonces reçues	26
Annonces nécessitant des mesures correctives	10
Décision de séquestre d'exploitation	1
Autorisations dérogatoires	2
Décision d'interdiction de détention d'animaux	1
Autorisation de détention d'animaux sauvages (daims)	1
Rapports au service des contraventions	6
Dénonciations au Ministère public et OFDF	2

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, **19** exploitations genevoises ont été contrôlées en 2025 pour un total de **18** contrôles portant sur les conditions de détention et **15** en lien avec la production primaire. Il est à préciser que près de 60 % de ces contrôles ont été effectués de manière non annoncée.

Type de contrôles	Nombre de contrôles conformes	Nombre de contrôles non conformes
Protection des animaux	17	1
Production primaire	8	7
Total	25	8

Seuls des manquements mineurs relatifs à la détention et à l'enregistrement à la banque de données sur le trafic des animaux ont été relevés.

Ces contrôles sont réalisés de manière obligatoire à un rythme de tous les 4 ans dans les plus grandes exploitations du canton, détenant plus de 3 bovins, ou équivalents. Cependant en raison des mesures visant à prévenir la propagation de la dermatose nodulaire contagieuse et de la grippe aviaire, une dizaine d'exploitations détenant des bovins ou de la volaille n'ont pas pu être contrôlées en 2025 et devront l'être en 2026.

↻ Exhibitions d'animaux

L'année 2025 a donné lieu à la délivrance de 69 autorisations d'exhibition ou d'exposition d'animaux, couvrant une grande diversité d'espèces.

Exhibition et exposition d'animaux	Nombre
Nombre d'autorisation délivrée pour l'année 2025	69
dont :	
• animaux de compagnie	22
• animaux sauvages	8
• animaux de rente	39

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

Conformément aux exigences légales en matière de protection des animaux, les établissements détenant des animaux à titre professionnel font l'objet d'inspections régulières, réalisées en collaboration avec la Commission Cantonale pour la Protection des Animaux (CCPAn).

En 2025, quatre contrôles d'autorisation ont été menés conjointement par la CCPAn et le SCAV.

Parmi les établissements inspectés, un seul s'est révélé conforme aux dispositions en vigueur, tandis que trois présentaient des irrégularités de gravité légère pour l'un et de gravité moyenne pour deux d'entre eux. A la suite de ces constats, des mesures correctives ont été requises afin de rétablir une situation conforme, ce qui a été réalisé dans les délais par les responsables d'établissements. Le service a mis en place un programme de 20 contrôles pour l'année 2026 afin de remettre en conformité la fréquence de contrôle de ces établissements.

➤ **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 14 autorisations de détention d'animaux ou de transport d'animaux, réparties comme suit :

Autorisations de détention ou de transport d'animaux émises ou renouvelées	Nombre
Nombre d'autorisations émises ou renouvelées pendant l'année 2025 dont :	14
• <i>détention de mammifères</i>	1
• <i>détention d'oiseaux</i>	6
• <i>détention de reptiles et/ou amphibiens</i>	2
• <i>détention de poissons et/ou décapodes marcheurs</i>	1
• <i>pension d'animaux</i>	1
• <i>commerces d'animaux</i>	2
• <i>transport d'animaux</i>	5

➤ **Autorisations de construire**

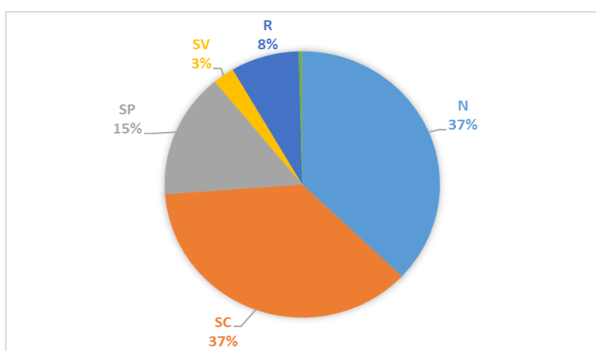
En 2025, le service a rendu 14 préavis auprès du département du territoire concernant des demandes d'autorisation de construire pour des exploitations agricoles détenant des animaux de rente ou des équidés.

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.

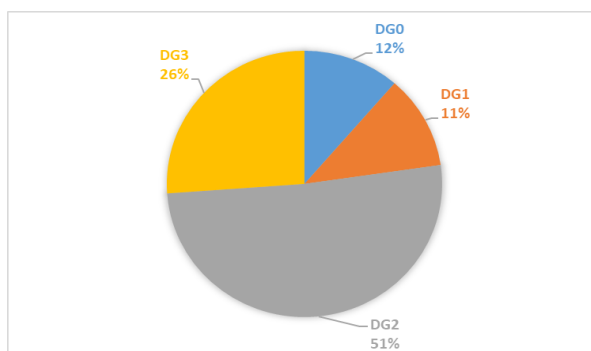
➤ **Expérimentation animale**

En 2025, le service a enregistré 219 demandes en matière d'expérimentation animale et rendu 206 décisions couvrant différents types de procédures.

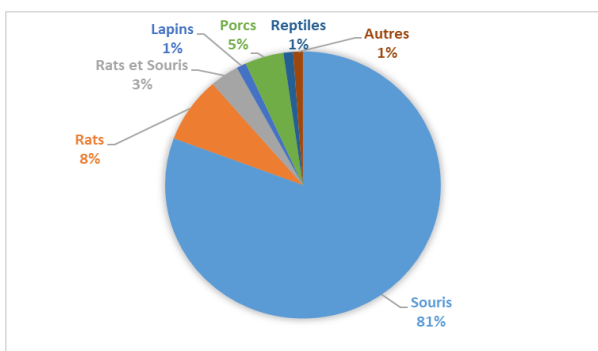
Au total, 88 nouvelles demandes d'autorisation ont été déposées. Elles concernaient principalement les neurosciences (27), l'oncologie (12) et l'immunologie (12), cette répartition n'étant pas exhaustive. Les rongeurs sont demeurés les espèces les plus utilisées, avec 71 projets impliquant des souris, 7 des rats et 3 combinant rats et souris. Les porcs (4), lapins (1), reptiles (1) et d'autres espèces (1) complétaient cette répartition. Quarante-quatre nouvelles demandes impliquaient des animaux génétiquement modifiés.



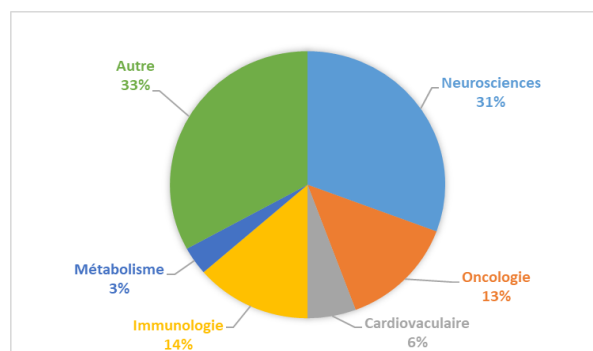
Répartition des demandes d'expérimentation animale reçues en 2025, selon leur type.



Répartition des demandes d'expérimentation animale reçues en 2025, selon leur degré de gravité.



Nombre de nouvelles demandes d'autorisation d'expérimentation animale reçues en 2025, en fonction des espèces utilisées.



Répartition des nouvelles demandes d'expérimentation animale traitées en 2025, 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'hébergeant des animaux d'expérience, **DG** : degré de gravité.

La répartition des décisions selon les degrés de gravité a également évolué. En 2025, 10 décisions concernaient le degré 0, 10 le degré 1, 45 le degré 2 et 23 le degré 3.

Le délai moyen global de traitement s'est élevé à 35,4 jours.

En matière de surveillance, l'ensemble des animaleries détenant des animaux destinés à l'expérimentation a fait l'objet du contrôle annuel obligatoire et 17 inspections d'expériences en cours ont été réalisées en 2025. Aucun manquement n'a été constaté durant ces contrôles.

Dans le cadre de la collaboration intercantonale, une conférence réunissant les autorités vétérinaires des cantons de Vaud et de Genève a été organisée afin de présenter de manière structurée le cycle de vie complet d'une demande d'autorisation en matière d'expérimentation animale.

Cette intervention a permis d'exposer l'ensemble des étapes du processus, depuis les prérequis à la soumission d'une demande jusqu'aux contrôles pouvant être effectués après la délivrance de l'autorisation. Elle faisait suite aux questions récurrentes soulevées par certains expérimentateurs et visait à clarifier les exigences procédurales, les points d'attention et les responsabilités respectives des acteurs impliqués.

Les participants ont ainsi bénéficié d'une vision globale et cohérente du dispositif, contribuant à renforcer la compréhension du cadre légal et des bonnes pratiques applicables.

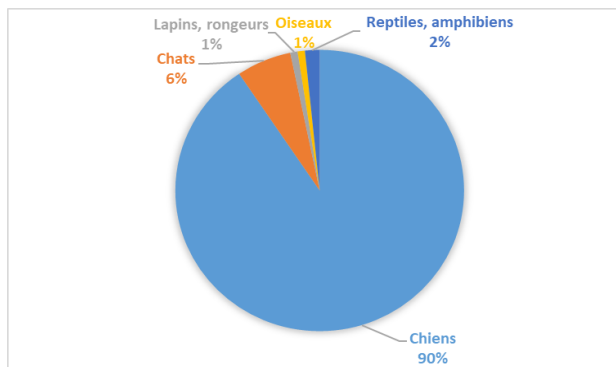


Conférence intercantonale Vaud - Genève à Campus Biotech : présentation du cycle de vie complet d'une demande d'autorisation en matière d'expérimentation animale, de la soumission à la décision finale.

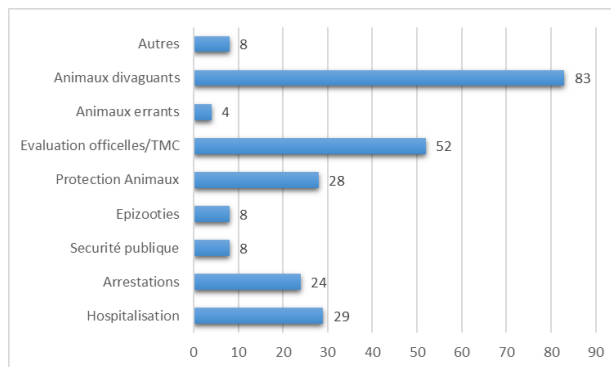
➤ **Fourrière cantonale**

En 2025, la fourrière cantonale a assuré 244 prises en charge. Les chiens demeurent très largement majoritaires (221), suivis des chats (15), des reptiles et amphibiens (4), ainsi que des lapins, rongeurs et oiseaux (2 chacun).

Pendant l'année écoulée, le service a rencontré diverses situations, réparties comme suit :



Répartition de l'activité de la fourrière cantonale en 2025, selon l'espèce animale.



Répartition des affaires traitées en 2025 par la fourrière cantonale, selon leur motif.

En matière de placement, 40 animaux ont été confiés à des organismes de protection animale, afin de leur permettre d'accéder à un nouveau foyer, après finalisation des procédures administratives ou judiciaires.

L'activité de transport est restée soutenue, avec 168 déplacements réalisés au cours de l'année. La grande majorité concernait des chiens (159). Les motifs principaux étaient les interventions liées à des divagations ou animaux errants (36), ainsi que les transferts vers des organismes de protection animale (31) ou vers d'autres refuges (9), cette répartition n'étant pas exhaustive. Les transports pour motifs sociaux (hospitalisation, arrestation, expulsion, levée de corps) ont représenté 13 interventions.

➤ **Projet de nouvelle fourrière cantonale**

Le 26 novembre 2025, le Conseil d'Etat a déposé au Grand Conseil le projet de loi PL 13724, ouvrant un crédit d'étude de 1 550 000 francs en vue de la construction d'une nouvelle fourrière cantonale pour chiens à Collex-Bossy.

Les infrastructures actuelles, construites au début des années 1960 et seulement partiellement réaménagées depuis lors, sont aujourd'hui vétustes et ne répondent plus pleinement aux standards actuels ni pour le personnel ni pour les animaux.

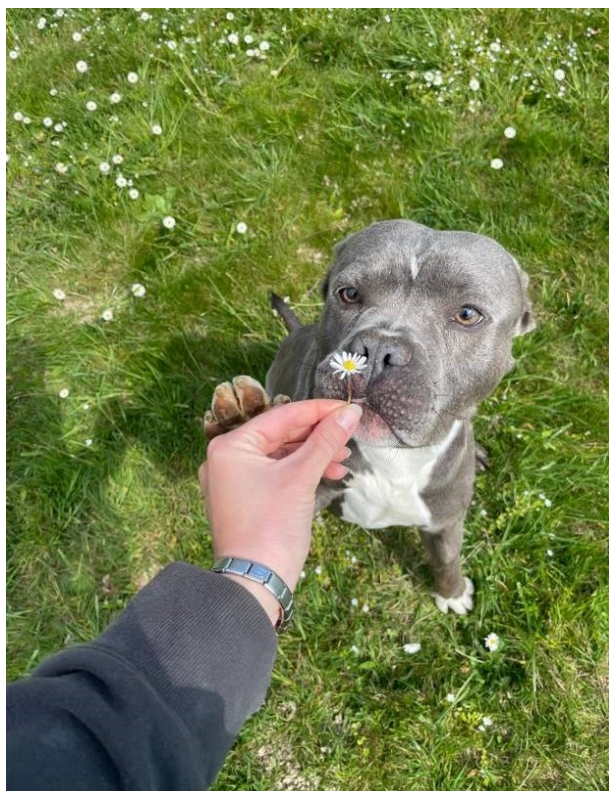
Le projet vise à doter le canton d'une infrastructure moderne et conforme aux normes en vigueur, améliorant tant le confort des animaux que les conditions de travail du personnel.

6.3 Affaires canines

➤ Population canine

A la fin de 2025, le nombre total de canidés dans le canton de Genève s'élève à 33 423.

20 606 marques de contrôles ont été acquises par les détenteurs de chiens en 2025 auprès des autorités communales et postes de police de la ville de Genève.



Chiens ayant transité par la fourrière cantonale pour chiens.

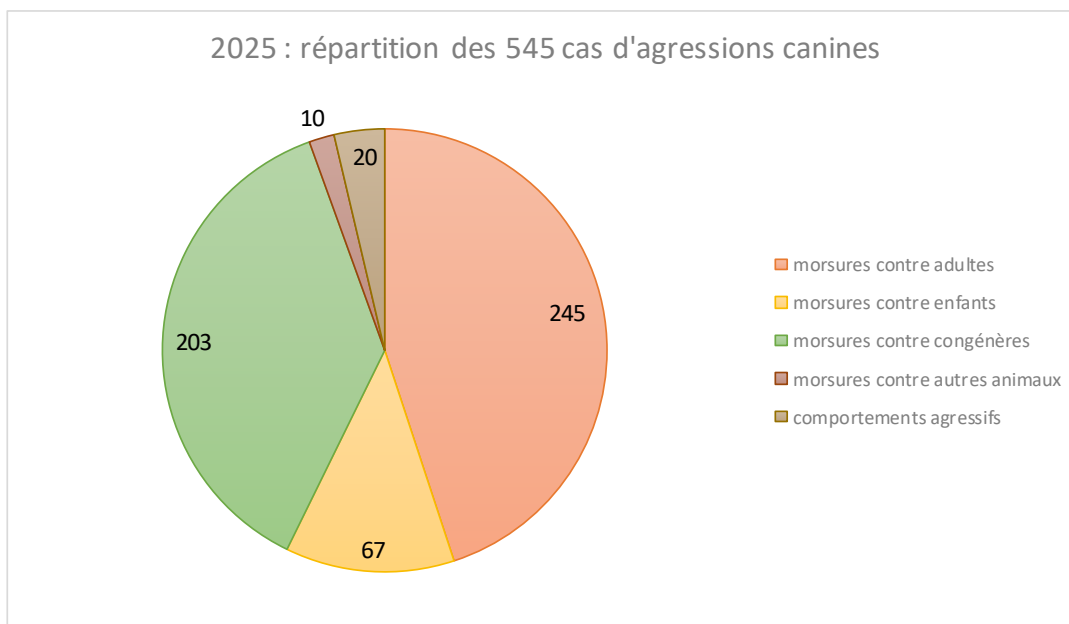
➤ Chiens listés

4 demandes de détention pour des chiens listés, considérés comme des biens de déménagement, ont été adressées au service. 3 ont pu être envisagées favorablement. Fin 2025, le nombre total de chiens listés connus du service et présents sur le territoire genevois se monte à 13 animaux.

➤ Annonces d'agressions et évaluations des chiens

Durant l'année 2025, le service a reçu 545 annonces de comportements agressifs relatifs à des canidés.

312 cas de morsures étaient dirigés contre des humains, soit 245 adultes et 67 enfants, 213 contre des animaux, soit 203 contre des congénères et 10 contre des animaux d'autres espèces. 20 touchaient un comportement s'avérant dangereux de la part des canidés concernés. En 2025, dans le cadre de la sécurité publique, les inspecteurs du service sont intervenus à 12 reprises pour le secteur des affaires canines.



Au cours de l'année 2025, les deux spécialistes en comportement canin ont fait passer 54 tests de maîtrise et de comportement (TMC) et évaluations sur les terrains sécurisés du service, soit 7 TMC à des détenteurs de chiens listés, 41 à des détenteurs de canidés agressifs, 4 à des chiens de grande taille et 2 à des chiens d'entreprises de sécurité qui cessaient leurs activités.

En 2025, le service a délivré 8 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).



Chiens ayant transité par la fourrière cantonale pour chiens.

➤ **Action publicitaire en 2025**

Au mois de mars 2025, le service a mené une action d'information dans les cabinets vétérinaires du canton intitulée « Mon chien en toute sérénité ». Cette campagne vise à informer les détenteurs sur ce qu'implique la détention d'un chien « en règle » du point de vue administratif. Chaque cabinet vétérinaire du canton a reçu une affiche destinée à être exposée dans ses locaux et mise à disposition des détenteurs se rendant en consultation. L'action a également été relayée sur les réseaux sociaux de l'office cantonal de la santé afin d'en assurer une large diffusion.



➤ **Educateurs canins agréés (ECA) et promeneurs professionnels**

Le service a reçu 144 formulaires de tests de maîtrise et de comportement réussis valant autorisation pour les chiens de grande taille. A la fin 2025, le nombre total des ECA en activité est de 109. Lors de l'année 2025, 9 nouvelles autorisations ont été délivrées à des promeneurs pour chiens. Le canton compte ainsi 58 personnes qualifiées en activité.

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

L'Etat de Genève soutient l'Association PAM-GE. Les 20 bénévoles, accompagnés de leurs 11 chiens, ont dispensé leur formation dans 70 classes du canton. En 2025, quatre chiens se sont présentés au test, mais aucun n'a réussi. Par ailleurs, un chien était encore en formation dans le cadre de PAM-GE.

➤ **Aspect juridique**

Le nombre de décisions administratives émises durant l'année 2025 par le secteur des affaires canines en lien avec des agressions canines s'élève à 75, à savoir : 45 décisions relatives à des comportements agressifs et 30 décisions concernant des chiens listés, des non-respects de décisions et des refoulements.

ADMINISTRATION ET ACTIVITÉS JURIDIQUES

Emmanuelle COGNARD, chimiste cantonale déléguée

Catherine KÜTTEL, cheffe de secteur administration

Bojana VELKOV, juriste



7. Administration et activités juridiques

7.1 Administration

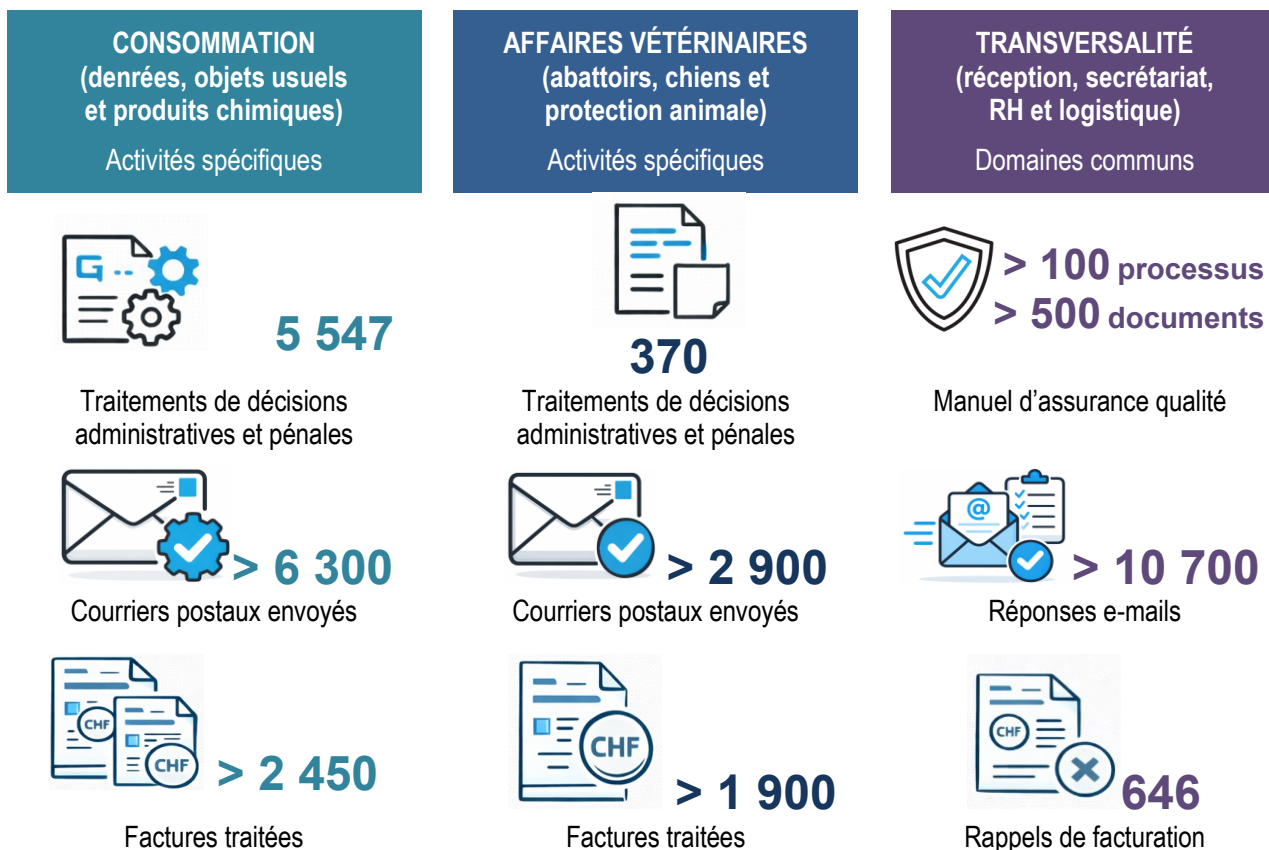
Dans un environnement en constante évolution, marqué par la diversité des missions et l'importance des prestations délivrées, le secteur administratif joue un rôle peu visible, mais central dans le bon fonctionnement du service. En effet, il constitue un véritable pivot transversal.

Au-delà de ses propres missions opérationnelles, il assure un ensemble d'activités indispensables à la coordination, à la continuité et au soutien des processus opérationnels pour les différentes activités du SCAV.

Par son positionnement à l'interface de l'ensemble des domaines métiers, il contribue :

- à la fluidité des tâches et des prestations,
- au respect des délais,
- et à l'harmonisation des pratiques.

Ces activités couvrent notamment le soutien aux processus décisionnels, la gestion de la qualité et des flux d'information, ainsi que toutes les fonctions de support et d'appui (finances, ressources humaines, logistique).



➤ **Résumé & chiffres clés**

Le contenu des différentes thématiques traitées et liées aux analyses, contrôles, et inspections réalisés par le service en 2025 (résultats, constats, thématiques spécifiques et cas d'intérêt) sont consultables dans les précédents chapitres de ce rapport d'activité.

Au cœur du dispositif organisationnel, la contribution du secteur administratif repose sur une grande polyvalence. Celle-ci se traduit par la gestion quotidienne d'activités variées et complémentaires telles que :

- accueil et orientation du public (guichet, téléphone, messagerie),
- traitement des sollicitations via différents canaux (particuliers, professionnels, autorités),
- appui administratif pour l'ensemble des 8 secteurs de la consommation et des affaires vétérinaires,
- prise en charge des tâches structurantes telles que la logistique (sécurité, gestion du bâtiment et des infrastructures, etc.), les ressources financières et les ressources humaines.

Les chiffres clés présentés ci-après permettent d'objectiver la contribution du secteur administratif, d'en illustrer concrètement l'ampleur et offrent une vision synthétique de l'intensité et de la diversité de ses principales activités.

Activités administratives transversales	
Tâches	Nombre
Réponses téléphoniques	+ de 10 600
Réponses e-mails	+ de 11 000
Bons de commandes	454
Gestion des dossiers de formation du personnel	161
Interventions logistiques (réparations, maintenances, travaux spécifiques, entretien des locaux, sécurité, etc.)	53
Rappels envoyés aux clients (jusqu'au 31 août 2025, ensuite tâche transférée au SRT*)	767
Demandes d'échelonnements de paiement	65
Factures annulées ou dégrevées	99

* SRT = service du recouvrement transversal de l'Etat

Activités pour le domaine Consommation	
Tâches	Nombre
Rapports d'analyse-décision	3 429
Suites légales	1 430
Ordonnances pénales	688
Traitements de courriers (hors courriers électroniques)	+ de 6 300
Certificats d'exportation	3 632
Factures émises pour le domaine Consommation	1 790
Factures créanciers	658

Activités pour le domaine Affaires vétérinaires	
Tâches	Nombre
Traitement de décisions administratives et pénales	370
Traitements de courriers (hors courriers électroniques)	+ de 2 900
Factures créanciers	323
Factures émises pour le domaine vétérinaire	778
Factures émises pour le Fonds des épizooties	798

Le soin apporté à l'exécution de l'ensemble des tâches administratives permet d'assurer la qualité et la continuité de l'ensemble des prestations et activités du service tout en respectant les délais.

➤ **Amélioration et modernisation des processus**

Le secteur administratif, en tant que point névralgique des flux entrants et sortants du service, se situe au cœur des évolutions organisationnelles et opérationnelles. A ce titre, il est directement impacté par l'évolution des pratiques professionnelles, les mises à jour réglementaires ainsi que par l'introduction ou l'adaptation des processus, qu'elles soient d'origine départementale ou interne.

Dans ce contexte dynamique, le secteur est amené à faire preuve d'une capacité d'adaptation, importante et constante, afin de garantir la continuité, la fiabilité et la qualité des prestations délivrées. Cette exigence se traduit notamment par une appropriation rapide des nouvelles directives, une harmonisation des pratiques et une mise en cohérence des processus existants. Face à la multiplication et à la complexification croissante de ces derniers, le service s'est engagé dans une adaptation de ses pratiques.

Ainsi, en 2025, une démarche structurée de révision de certains processus a été initiée, avec pour objectif d'en améliorer l'efficacité, de renforcer la lisibilité des circuits internes et d'optimiser la gestion des flux. Ce travail s'inscrit dans la logique de modernisation et d'amélioration continue du fonctionnement du service. Les premiers résultats concrets de cette démarche sont attendus à l'horizon fin 2026.

En parallèle, différents projets de dématérialisation ont également été initiés (par exemple, pour la gestion des commandes spécifiques hors Centrale commune d'achat de l'Etat, pour la gestion électronique des dénonciations quel que soit le domaine d'activité, pour les signatures électroniques, etc.). Toutefois, la majorité d'entre eux ne sont pas du ressort du service, mais sont pilotés par l'office cantonal de la santé (OCS), le département de la santé et des mobilités (DSM), voire l'Etat, ce qui complexifie et ralentit leur avancée.

Néanmoins, depuis le dernier trimestre 2025, le traitement des factures créanciers des fournisseurs a fait l'objet d'une automatisation complète grâce à la mise en production d'un outil étatique dédié (logiciel Ge-TAFF). Celui-ci permet désormais une gestion entièrement numérique des factures, incluant notamment leur validation à quatre yeux. Cette évolution supprime les flux papier et les allers-retours associés, tout en simplifiant et sécurisant le traitement.

7.2 Activités juridiques

En tant qu'autorité de contrôle des denrées alimentaires, des objets usuels, des produits chimiques, des produits du tabac et des affaires vétérinaires du canton de Genève, le SCAV exécute les législations fédérales et cantonales y relatives.

Ses tâches régaliennes découlent de nombreuses législations topiques. Ainsi, le SCAV effectue des inspections dans les différents domaines qui lui sont dévolus et rend des décisions administratives. Il est en outre autorité pénale en matière de contravention pour les infractions au droit alimentaire.

Le SCAV est régulièrement consulté par les offices fédéraux en charge de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et de santé publique (OFPS), 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 en sus de ses propres projets cantonaux.

➤ Consommation - chiffres clés

En matière de droit alimentaire, le SCAV a rendu 1 068 décisions administratives en lien avec les analyses d'échantillons dans le cadre des contrôles de produits, 1 331 décisions découlant des inspections effectuées et 519 ordonnances pénales.

Sur le total des décisions rendues en 2025, seules 30 ont été frappées d'opposition. Après traitement de celles-ci dans le cadre de la procédure d'opposition, 19 ont été maintenues, 5 ont été déclarées irrecevables, 2 ont été admises, 3 ont été retirées et une est encore en cours.

Pour ce qui est des procédures par-devant les tribunaux, il sied de préciser qu'en 2024, trois cas, deux concernant les produits du tabac et un concernant les compléments alimentaires avaient été portés par devant la Chambre administrative de la Cour de Justice. Les recourantes dans les affaires concernant les produits du tabac, remettaient en cause l'appréciation du SCAV de la notion de contenant dans les cigarettes électroniques jetables, à l'instar de la qualité des cigarettes électroniques jetables.

En ce qui concerne le troisième dossier relatif aux compléments alimentaires, la recourante remettait en cause la qualification de « novel food », bien que le Tribunal fédéral ait déjà statué en la matière courant 2024 dans une affaire genevoise. A l'issue de la procédure, la plus haute instance cantonale a donné raison au SCAV et rejeté les recours dans les trois dossiers. En 2025, ceux-ci ont été portés par-devant le Tribunal fédéral. Des trois procédures, seule la procédure relative aux compléments alimentaires a trouvé son épilogue, le recours ayant été frappé d'irrecevabilité.

Enfin, en ce qui concerne les produits chimiques, sur 204 inspections non conformes, aucune décision n'a fait l'objet de recours.

➤ **Affaires vétérinaires - chiffres clés**

En matière vétérinaire, 75 décisions ont été prononcées en lien avec les affaires canines, 36 en lien avec la protection des animaux, 206 en lien avec l'expérimentation animale ainsi que 50 décisions concernant la santé animale et l'hygiène des viandes. En outre, 3 dénonciations au Ministère public ont été adressées concernant notamment le non-respect des décisions du SCAV, la maltraitance animale et la violation de la législation sur les épizooties.

En 2025, il est à relever qu'un dossier a particulièrement occupé les affaires vétérinaires en matière de protection des animaux, dont les décisions ont été portées par devant la Chambre administrative de la Cour de Justice. Bien que celle-ci ait donné entièrement raison au service, l'affaire a finalement été portée par-devant le Tribunal fédéral et est actuellement pendante.

Le service relève toutefois que ce chiffre est plus bas que l'année précédente et qu'en 2024, quatre recours avaient été déposés à la Chambre administrative de la Cour de Justice.

Enfin, il sied de préciser que le secteur juridique a été particulièrement sollicité en 2025, notamment dans la cadre de la dermatose nodulaire contagieuse, épizootie hautement contagieuse qui s'est déclarée en France voisine pour la première fois à l'été 2025 et a nécessité des recherches juridiques approfondies et des avis de droit à cet égard.

➤ **Consultations législatives**

En matière législative sur le plan fédéral, le SCAV a été consulté en ce qui concerne la loi fédérale sur les épizooties et des modifications relatives à une reprise du droit UE pour les médicaments vétérinaires. Le SCAV a également été consulté en ce qui concerne les accords bilatéraux UE-Suisse touchant de près la sécurité alimentaire et les affaires vétérinaires.

Enfin, en ce qui concerne les produits chimiques, le SCAV a été consulté au sujet de la modification sur les ordonnances environnementales, notamment une modification de l'annexe relative aux biocides à l'instar de l'ordonnance sur les permis. Sur le plan cantonal, le SCAV a été impliqué dans le cadre de la refonte de la loi cantonale sur l'eau de même que la loi cantonale sur la restauration, le débit de boisson, l'hébergement et le divertissement.

Le SCAV a en outre été sollicité, pour son expertise juridique et technique en ce qui concerne des modifications législatives traitées par le Grand Conseil, notamment les « puffs », la taxe sur le sucre et le Nutri'Score.

Enfin, et compte tenu de l'entrée en vigueur de la loi fédérale sur les produits du tabac et les cigarettes électroniques à l'automne 2024, il a dû être procédé en 2025 à l'adaptation de la législation cantonale notamment en termes d'exécution de la loi fédérale.

