

Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)

Rapport d'activité 2021



De la psychologie, de l'empathie mais aussi de la résistance...



Patrick Edder
Directeur du SCAV

Cette année également, la pandémie a modifié notre quotidien et nous a obligés à limiter nos activités, à nous adapter et à nous réinventer constamment. Si l'angoisse des débuts a cédé le pas à la résilience, 2021 n'a pas été plus simple. Lassitude, moral en berne, colère, incompréhensions, empathie face à des situations personnelles compliquées sont des sentiments qui nous ont tous habités au cours de l'année. Heureusement, en ce début 2022, la sortie du tunnel de la pandémie semble bien là et nous redonne des perspectives positives... Le spectre d'une guerre européenne et les bruits de bottes leurs donnent même aujourd'hui un aspect tout relatif... Prions pour que ce conflit cesse au plus vite et ne s'étende pas.

Au-delà des chiffres et des bilans, je souhaite remercier tous les collaborateurs du SCAV pour tout le travail fourni souvent dans des conditions difficiles, soit en sous-effectif, soit auprès de nos administrés dans une ambiance régulièrement tendue en raison de situations économiques difficiles et des contraintes dues à la pandémie. Il a fallu une bonne dose de psychologie, d'empathie mais aussi de résistance pour tout simplement faire notre travail. Bravo et merci à tous ceux qui ont été confrontés à ces situations complexes.

Certains chiffres liés à notre activité régalienne sont à nouveau en dessous d'une activité normale, car certains contrôles ne pouvaient simplement pas être réalisés. Comme l'année précédente, nous avons mis à profit cette période pour des travaux de fond, afin d'améliorer notre fonctionnement ou nos actions dans des problématiques émergentes.

2021 a également été marquée par de gros dossiers et une part importante de notre activité peut être résumée par les mots suivants : rage et importations illégales d'animaux, allergènes alimentaires, produits CBD, compléments alimentaires, listeria, pesticides, gouvernance de l'eau potable, annonces de morsure, fourrière cantonale pour chiens, vaisselles en bambou, e-commerce. Tous ces sujets et bien d'autres seront développés dans les divers chapitres de ce rapport d'activité que je vous invite à parcourir.

Je profite encore de l'occasion pour remercier très sincèrement tous mes collaborateurs pour leur engagement sans faille et la très grande qualité du travail fourni tout au long de l'année. Je me réjouis d'avoir à nouveau des échanges en présentiel et retrouver de la convivialité !

Table des matières

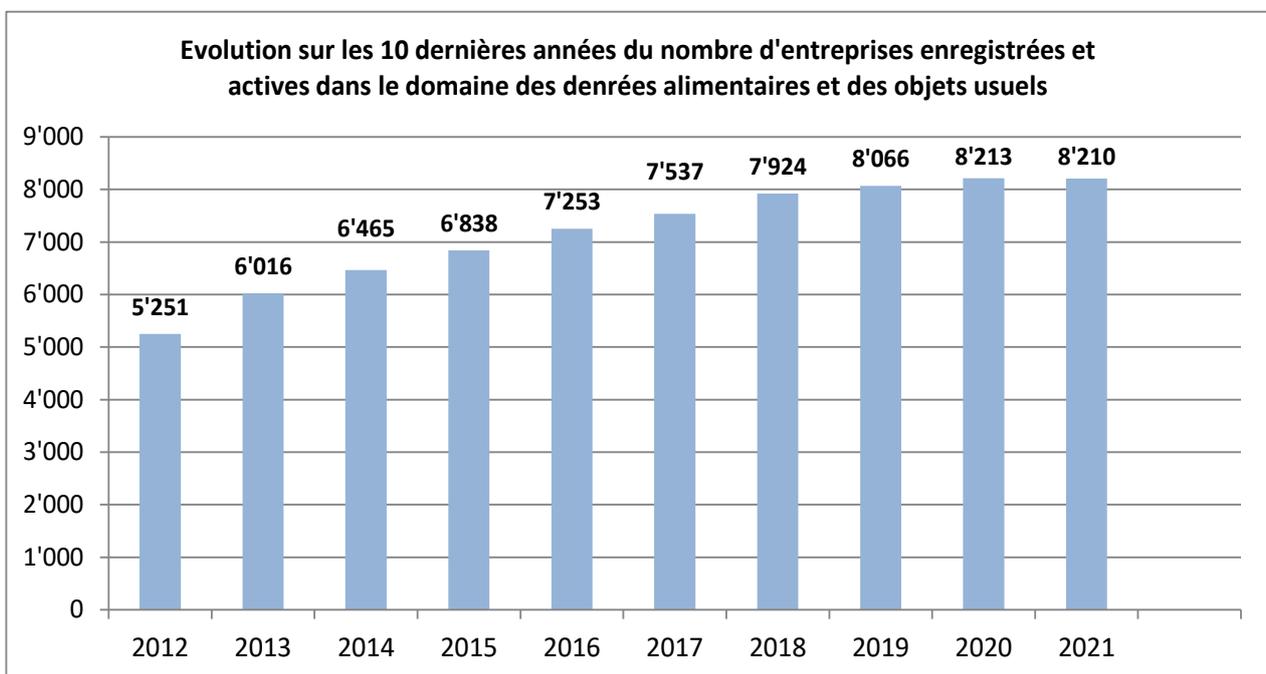
| | |
|---|-----------|
| 1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques | 4 |
| 1.1 Inspectorat..... | 4 |
| 1.2 Microbiologie..... | 16 |
| 1.3 Contrôle des champignons..... | 22 |
| 2. Eau potable | 24 |
| 3. Eaux de baignade (piscines, bains publics et douches) | 30 |
| 4. Contrôles produits | 35 |
| 4.1 Authenticité..... | 37 |
| 4.2 Contaminants..... | 38 |
| 4.3 Composition des denrées alimentaires..... | 43 |
| 4.4 Objets usuels..... | 48 |
| 5. Affaires vétérinaires | 53 |
| 5.1 Affaires canines..... | 54 |
| 5.2 Santé Animale et Hygiène des Viandes..... | 55 |
| 5.3 Protection des animaux..... | 58 |
| 5.4 Fourrière cantonale..... | 61 |
| 5.5 Protection des animaux de rente..... | 62 |
| 6. Activités juridiques | 64 |
| 6.1 Domaine de la consommation..... | 64 |
| 6.2 Domaine des affaires vétérinaires..... | 66 |
| 7. Administration | 68 |
| 7.1 Certificats d'exportation..... | 69 |
| 7.2 Sécurité et santé au travail (SST)..... | 69 |

1. Inspection d'hygiène et analyses microbiologiques

1.1 Inspectorat

➤ Contexte

Au 1^{er} janvier 2021, le nombre d'établissements à contrôler était de 8'210, auxquels sont venus s'ajouter 686 nouvelles entreprises au cours de l'année. Le graphique ci-dessous récapitule l'évolution du nombre d'établissements actifs référencés dans la base de données du service dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels.



Depuis 10 ans, une augmentation constante est observée avec une progression moins importante sur les 3 dernières années. En effet, le nombre d'entreprises à contrôler depuis 2019 reste relativement stable. Néanmoins, un grand nombre de fermetures et de nouvelles créations d'établissements ont eu lieu chaque année.

L'année 2021 s'est déroulée dans la continuité de l'année 2020 en raison de la poursuite de la pandémie liée au coronavirus. Ainsi, 2021 a, à nouveau, été une année placée sous le signe de l'adaptabilité et de l'agilité pour l'équipe de l'inspectorat.

➤ Bilan 2021

En 2021, les établissements de restauration sont restés totalement fermés de janvier à fin avril, avec une ouverture partielle à Pâques pour ceux disposant d'une terrasse et une réouverture complète pour tous courant juin. De plus, le nombre de manifestations publiques autorisées dans le canton s'est à nouveau retrouvé réduit par rapport à l'activité d'une année normale avant l'arrivée de la pandémie.

C'est dans ce contexte particulier que 3'451 inspections ont été effectuées, soit environ 600 de moins qu'en 2019 avant la pandémie et ses mesures sanitaires contraignantes.

Sur l'ensemble des contrôles réalisés en 2021, 2'575 (soit 73 %) n'ont donné lieu à aucune suite, même si 42 % d'entre eux (soit 1'018) présentaient des manquements de faible gravité. En revanche, 876 contrôles (soit 27 %) ont nécessité des suites légales. Ainsi, 505 contestations ont été notifiées en raison des différents manquements constatés et 371 ordonnances pénales sous forme d'amendes ont été infligées.

➤ Résumé en quelques chiffres clés

| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|--|-------|-------|-------|--------------|
| Nombre total d'inspections * | 4'016 | 3'920 | 3'357 | 3'451 |
| Nombre d'inspections de base complètes effectuées | 3'226 | 3'230 | 2'156 | 2'544 |
| Nombre d'échantillons prélevés (denrées alimentaires objets usuels) par l'inspecteur | 6'199 | 5'149 | 5'365 | 6'424 |
| Nombre d'inspections pour plainte ou intoxication | 41 | 76 | 31 | 75 |
| Nombre d'interdictions d'utilisation de locaux, équipements, etc. | 19 | 10 | 12 | 14 |
| Nombre de mesures d'huiles de friture effectuées en inspection | 1'659 | 1'394 | 1'232 | 1'141 |
| Nombre de formations en hygiène ou en autocontrôle exigées | 102 | 102 | 78 | 55 |
| Nombre de formations minimales de base en sécurité alimentaire (nouveau en 2021) | - | - | - | 46 |
| Nombre de contrôles pour examen de plan | 255 | 305 | 256 | 320 |
| Nombre de campagnes spécifiques de prélèvements pour les contrôles produits | 55 | 80 | 90 | 95 |

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

➤ *Adaptations et activités subséquentes à la situation pandémique due au coronavirus*

A la suite des différentes mesures sanitaires fédérales et cantonales prises pour limiter la propagation du virus lors des différentes vagues rencontrées, l'inspectorat a dû faire face à des conditions de contrôle atypiques. Ainsi, les établissements de restauration sont restés fermés près de 17 semaines en 2021. Cette situation a nécessité une réorganisation des inspections tout en respectant au maximum les exigences légales en termes de fréquences d'inspection, en traitant les assujettis avec équité de traitement et en gardant comme objectif premier d'assurer une sécurité alimentaire optimale pour les consommateurs malgré un contexte exceptionnel.

Le temps disponible libéré a été utilisé à bon escient pour établir et mettre en œuvre de nouveaux concepts de contrôle ou de surveillance comme :

- l'obligation cantonale de disposer d'une formation minimale de base en sécurité alimentaire dès que des denrées alimentaires sensibles sont manipulées ou produites,
- le recontrôle et le suivi des établissements en fonction des problèmes observés, des résultats d'analyses obtenus, des récidives et de l'historique,
- un concept de contrôle et une première campagne de surveillance pour les livreurs de repas dont l'essor s'est accru avec les mesures sanitaires en vigueur,
- un concept de contrôle pour les traiteurs à domicile dont la popularité a été grandissante avec la pandémie,
- un concept spécifique pour l'inspection des grandes entreprises ou des industries pour lesquelles les exigences se doivent d'être plus pointues.

➤ *Formations obligatoires imposées*

Afin que les responsables récidivistes ou faisant l'objet de graves et de nombreuses irrégularités acquièrent les outils et les connaissances nécessaires pour mettre leur établissement en conformité avec les exigences légales en vigueur, 55 formations en hygiène et/ou en autocontrôle ont été imposées en 2021, près de 2 fois moins que durant une année normale en dehors de la crise sanitaire du coronavirus.

Par ailleurs, dès le 14 février 2021, une toute nouvelle exigence liée à la dernière version de la loi cantonale genevoise d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels (LaLDAI, K 5 02) est entrée en vigueur. En effet, dans son article 9, la LaLDAI spécifie maintenant que tous les responsables d'établissements fabriquant, produisant et distribuant des denrées alimentaires sensibles dans le canton de Genève doivent être au bénéfice d'une formation minimale de base. Cette dernière est désormais obligatoire. Seules les personnes détentrices d'un certificat fédéral de capacité (CFC) dans un métier de bouche (par exemple : cuisinier, boucher, pâtissier, etc.) ou disposant d'un diplôme attestant de l'aptitude à exploiter et gérer une entreprise au sens de l'article 9, lettre c, de la loi sur la restauration, le débit de boissons, l'hébergement et le divertissement (LRDBHD, I 2 22) du 19 mars 2015 ou d'un certificat de capacité au sens de l'article 5, alinéa 1, lettre c, de la loi sur la restauration, le débit de boissons et l'hébergement (LRDBH, I 2 21) du 17 décembre 1987 sont considérées comme ayant la formation de base requise et suffisante. Toute autre formation est évaluée au cas par cas par le service. Si la formation présentée est jugée insuffisante ou en l'absence de toute formation de base, un délai est fixé à la personne concernée pour l'accomplir et se mettre en règle avec cette nouvelle exigence cantonale. Ainsi, 46 formations minimales de base en sécurité alimentaire ont été imposées en 2021.

➤ *Préavis sur plans*

Lors de la construction de locaux en lien avec les denrées alimentaires, la configuration adoptée ainsi que les aménagements choisis sont des éléments primordiaux pour assurer la sécurité alimentaire et permettre le respect des exigences légales. Ainsi, le travail de l'inspectorat consiste également à préavis certaines autorisations de construire concernant les projets liés au domaine alimentaire ou aux cosmétiques à la demande du département chargé des autorisations de construire. Pour ce faire, les plans correspondants sont soumis au SCAV. En 2021, au total, 320 préavis (contre 256 en 2020, 305 en 2019 et 255 en 2018) ont été rendus par les inspecteurs du service.

➤ *Traitement et suivi des alertes RASFF*

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

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

En 2021, 50 cas ont concerné le canton de Genève (contre 26 en 2020 et 23 en 2019). Ainsi, par exemple, les mises en évidence de salmonelles dans de la poudre de moringa (plante) importée des Pays-Bas, du mercure dans des conserves de thon fabriquées en Italie, des Escherichia Coli produisant des shiga-toxines dans des camemberts français, des aflatoxines dans des arachides en provenance d'Inde, du cadmium et du quinalphos (pesticide) dans des calmars congelés pêchés dans les Îles Malouines, des norovirus dans des baies congelées élaborées en Serbie, etc., ont donné lieu à des enquêtes spécifiques et aux suivis nécessaires. Mais, c'est la présence d'oxyde d'éthylène dans des aliments contenant des ingrédients à base de graines de sésame ou d'agar-agar qui ont concerné près de la moitié des cas traités. Par ailleurs, 4 notifications d'alertes européennes ont été initiées par le service en 2021 au sujet de :

- chocolat contenant du plomb en trop forte concentration,
- perruques destinées à des enfants de moins de 14 ans trop facilement et rapidement inflammables,
- infusions contenant une plante interdite, la *Cassia senna L.*, également connue sous les noms « *Senna alexandrina Mill* » et « *Cassia Angustifolia* »,
- purée de noix de cajou contenant des amandes, ingrédient non mentionné sur l'étiquetage et pouvant provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables.

| RASFF | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|--|------|------|------|------|------|
| Nb d'alertes traitées | 15 | 32 | 23 | 26 | 50 |
| Nb de notifications initiées par le SCAV | 0 | 1 | 0 | 1 | 4 |

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

Pour l'ensemble des inspections d'établissements, la quasi-totalité de la répartition correspondante est présentée dans le tableau ci-après en fonction des différentes catégories d'entreprises.

| 2021 | Nb total d'établissements | Nb d'établissements contrôlés |
|---|---------------------------|-------------------------------|
| ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS DE TRANSFORMATION | 97 | 27 |
| Production industrielle de denrées alimentaires (DAI) d'origine animale | 30 | 18 |
| Production industrielle de DAI d'origine végétale | 33 | 5 |
| Industrie des boissons | 12 | 1 |
| Production industrielle d'objets usuels | 17 | 0 |
| Autres industries alimentaires | 12 | 3 |
| ETABLISSEMENTS ARTISANAUX | 490 | 191 |
| Boucheries / poissonneries artisanales | 99 | 41 |
| Etablissements artisanaux de produits laitiers | 26 | 5 |
| Boulangeries / confiseries / pâtisseries artisanales | 168 | 104 |
| Production artisanale de boissons | 125 | 32 |
| Vente à la ferme | 28 | 5 |
| Autres établissements artisanaux (DAI et objets usuels - OUs) | 44 | 4 |
| COMMERCES | 2'722 | 587 |
| Commerce en gros de DAI (y c. importation, entreposage, transport) | 368 | 156 |
| Commerce de détail de DAI - grandes surfaces | 156 | 75 |
| Commerce de détail de DAI - petits commerces et drogueries | 1'117 | 295 |
| Vente par correspondance de DAI et/ou d'OUS | 38 | 7 |
| Commerce d'objets usuels | 729 | 14 |
| Autres commerces de DAI | 314 | 40 |
| RESTAURATION ET DISTRIBUTION DE METS | 4'828 | 1'803 |
| Restauration commerciale & restauration de collectivités à bas risque | 3'222 | 1'447 |
| Entreprises de catering / de restauration pour événements festifs | 1'070 | 76 |
| Restauration de collectivités à risque élevé (bas âge / âge avancé / malades) | 373 | 199 |
| Locaux de restauration de l'armée | 1 | 0 |
| Autres entreprises de restauration | 162 | 81 |
| EAU DE BOISSON | 1 | 1 |
| INSTALLATIONS DE BAINADES | 158 | 192 |
| PRODUCTION PRIMAIRE | 456 | 62* |

* Les contrôles de production primaire sont sous-traités à AGRI-PIGE.

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

Le nombre d'entreprises répertoriées diffère du nombre d'inspections réalisées. En effet, une même entité peut être contrôlée plusieurs fois durant la même année à la suite des récidives observées, en raison des inspections de recontrôle ou de suivi nécessaires, ou encore avec la réception de plaintes ou de dénonciations la concernant. Pour rappel, chaque infraction observée par rapport aux bonnes pratiques et aux exigences légales en vigueur donne lieu à la notification d'une infraction ou non-conformité. Cette dernière est systématiquement accompagnée d'une mesure ordonnée pour permettre la correction du manquement constaté dans un délai fixé par le service.

➤ *Evolution de la fréquence de contrôle*

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

Afin d'être plus pertinent, le service a mis en place un système de surveillance impliquant non seulement les fréquences de contrôle minimales légales de l'OPCNP (critère statique et fixe), mais également les risques et les dangers associés à chaque établissement (critère dynamique variant selon le niveau d'évaluation d'un établissement sur la base des manquements et récidives observés précédemment).

Lors d'une inspection complète, 6 paramètres sont systématiquement appréciés et évalués avec une note allant de 1 à 4 (1 = satisfaisant / 4 = insatisfaisant ou 1 = petite taille et 4 = très grande taille), permettant ainsi de déterminer le niveau du critère dynamique :

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

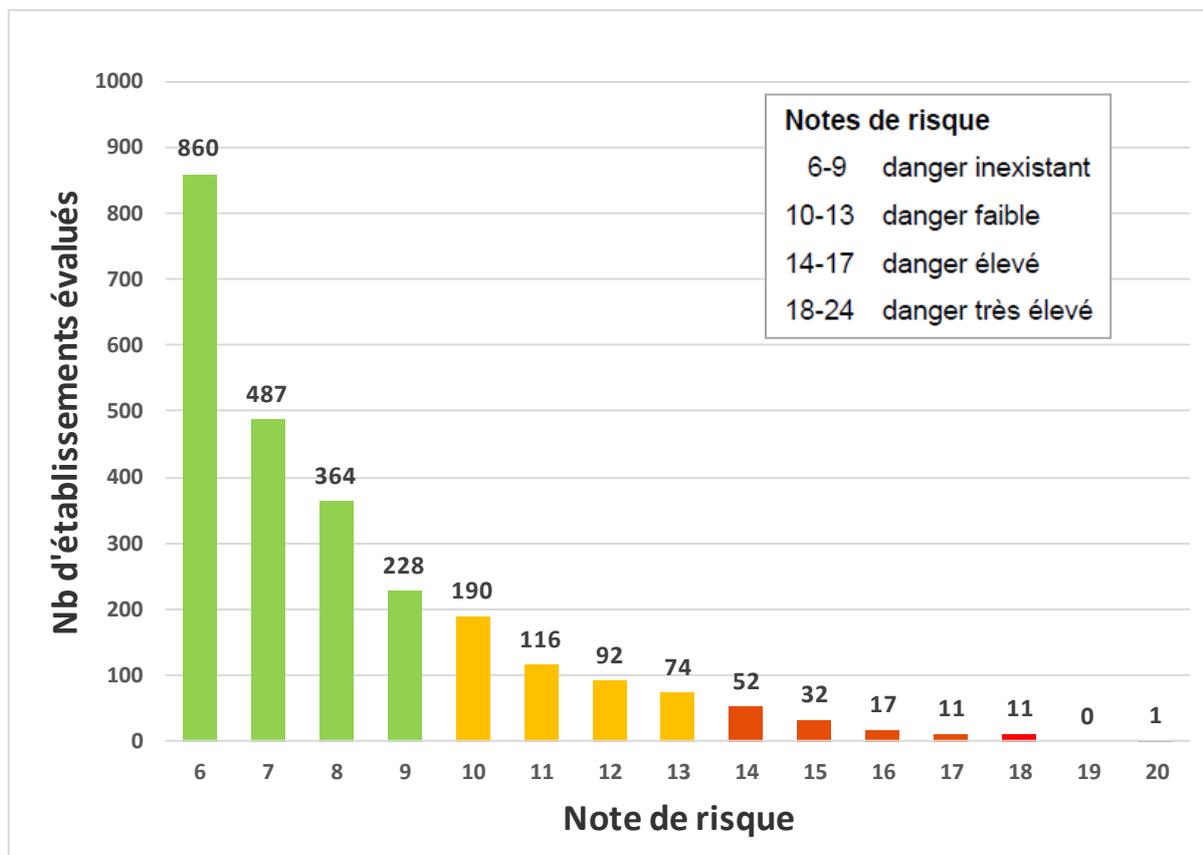
La somme des notes obtenues pour chacun de ces 6 paramètres permet d'évaluer la situation observée et de définir un facteur de risque selon le tableau ci-dessous.

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

La fréquence d'inspection de base fixe (critère statique) est alors multipliée par le facteur dynamique de risque ainsi obtenu pour calculer la fréquence de la prochaine inspection. **Plus le risque est grand, plus la fréquence est diminuée et plus l'inspection sera réalisée dans un délai inférieur à la fréquence de base liée au critère statique.**

En 2021, sur l'ensemble des 2'523 établissements pour lesquels une inspection de base a été effectuée, 76 % (soit 1'928) n'ont subi aucun changement de leur fréquence dynamique. Cette dernière est donc demeurée identique à la fréquence statique légale fixée par l'OPCNP. En revanche, pour les 24 % restants (soit 595), le délai maximal avant la prochaine inspection a été abaissé en raison des manquements observés. Cette répartition a chuté de 10 % par rapport à l'année précédente puisque 34 % des établissements avaient eu une fréquence modifiée en 2020 (contre 27 % en 2019).

La distribution des entreprises en fonction de leur risque observé en 2021 est présentée dans le diagramme ci-après.

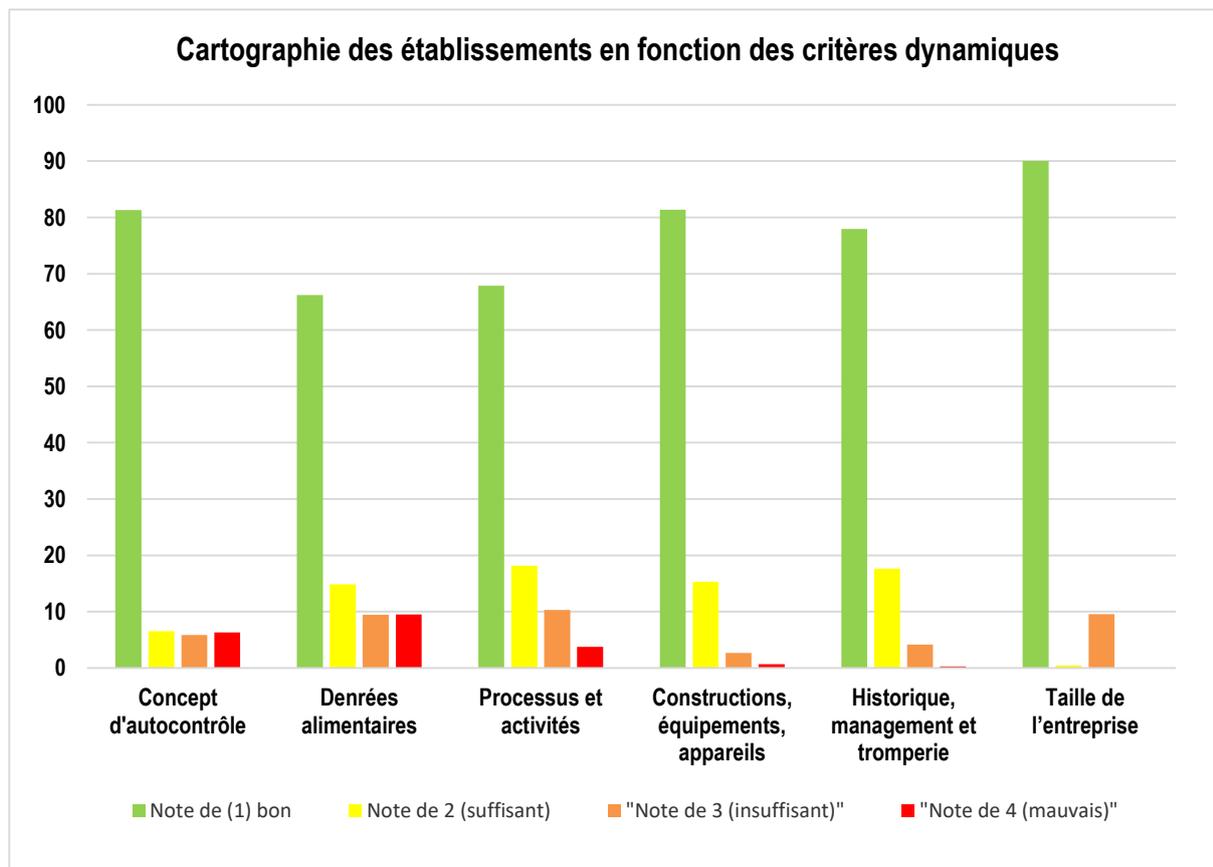


➤ *Evaluation des paramètres liés aux critères dynamiques*

Le diagramme ci-après permet d'avoir une vision d'ensemble des situations observées lors des inspections effectuées en 2021 pour les différents établissements publics contrôlés en fonction des paramètres liés aux critères dynamiques.

La situation observée en 2021 est stable par rapport à celles de 2019 et 2020. En effet, les 5 critères présentés ont été évalués de manière satisfaisante pour la grande majorité des entreprises (56 à 91 % des notes = 1) et les établissements posant de vrais et gros problèmes correspondent à une fourchette inférieure à 20 %.

Cependant, ce constat n'est pas satisfaisant et le service continue de travailler sur les approches et mesures à mettre en place pour corriger cette situation. Pour ce faire, ont notamment été initiés et/ou mis en place un concept plus spécifique pour le recontrôle et le suivi des établissements concernés, la possibilité de procéder à des achats-tests ou de faire le client-mystère (demande de renseignements et achat de manière anonyme au même titre que n'importe quel consommateur, puis au moment de l'achat concret, annonce du contrôle officiel avec notification des éléments problématiques), l'obligation de suivre des formations en hygiène et en autocontrôle aux responsables récidivistes, l'établissement d'un catalogue de mesures progressives à imposer, voire des sanctions encore plus drastiques (par exemple : interdiction d'utilisation de la cuisine ou de certains locaux, demande de retrait de l'autorisation d'exploiter la patente au service cantonal concerné, dénonciation au Ministère public, etc.).



En résumé, pour les établissements contrôlés en 2021, 94 % l'ont été dans le respect des fréquences minimales imposées par l'OPCNP et 84 % de ceux ayant nécessité un abaissement de cette fréquence en prenant en compte le critère dynamique ont pu être inspectés dans les délais. Ce dernier taux est inférieur à l'objectif opérationnel que se fixe le service chaque année (cible = 90 %) en raison de la fermeture des établissements de restauration durant plusieurs mois imposée dans le cadre de la gestion de la pandémie.

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

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

➤ Zoom sur la campagne genevoise de contrôles des traiteurs à domicile

Ces dernières années, et encore plus avec la fermeture des établissements de restauration en raison des mesures sanitaires pour lutter contre le coronavirus, une nouvelle forme de vente des plats prêts à la consommation s'est fortement développée. En effet, de plus en plus de particuliers se sont mis à produire des plats et d'autres denrées alimentaires dans leur cuisine privée, à leur domicile. Par facilité, la vente de ces produits préparés s'effectue via internet, des plateformes informatiques ou des réseaux sociaux (par exemple : FacebookMarket, Instagram, etc.) afin de mettre en contact et en relation les fabricants et les consommateurs

Durant le premier semestre 2021, le service a procédé à des contrôles ciblant spécifiquement ces « nouveaux » traiteurs afin d'assurer la sécurité alimentaire. Des plats ont ainsi été commandés de manière « anonyme ». Au moment de la récupération de la commande, le collaborateur annonçait qu'il s'agissait d'un contrôle officiel et procédait alors à l'inspection de l'activité de traiteur au domicile du citoyen concerné. Compte-tenu du contexte particulier (contrôles réalisés dans des logements et habitations privés), la police de proximité a collaboré avec le SCAV pour garantir le bon déroulement de ces inspections ainsi qu'assurer la sécurité des collaborateurs.

Quelque 66 traiteurs travaillant depuis leur domicile privé ont été recensés dans le canton de Genève au début de l'année 2021. Parmi eux, 20 avaient déjà cessé leur activité au moment des contrôles et 14 ne s'étaient pas spontanément annoncés auprès du service pour faire connaître leur activité comme l'exige la législation.

Au final, 46 inspections ont été effectuées. 54 % d'entre elles (soit 25) ont révélé un non-respect des exigences légales. Au total, 119 infractions ont été observées comme l'absence d'annonce de l'activité au SCAV, l'absence d'autocontrôle, l'absence de formation minimale de base, l'absence des informations obligatoires concernant les allergènes, ainsi que divers problèmes d'hygiène.



Situation sans problème



Situation problématique observée

Plus de 70 % des infractions observées concernaient uniquement les 14 traiteurs qui ne s'étaient pas annoncés au service et 9 d'entre eux ont reçu une interdiction de production et de commercialisation. Ces derniers démontrent que les acteurs du domaine alimentaire qui annoncent spontanément leur activité sont mieux informés de la réglementation et mieux organisés que les administrés qui s'improvisent « marmiton ».

Il est essentiel de rappeler que les traiteurs travaillant depuis leur domicile privé sont soumis aux mêmes exigences légales et aux mêmes contrôles que tous les autres acteurs du domaine alimentaire. Malheureusement, dans de trop nombreux cas, les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, ainsi que les exigences légales, les devoirs et les obligations associés à ce type d'activité ne sont pas assez ou mal connus.

Au vu des constats faits durant cette campagne, le SCAV va bien évidemment poursuivre les contrôles réguliers des traiteurs travaillant depuis leur domicile privé, comme il le fait pour n'importe quel acteur du domaine alimentaire.

Afin de préciser ses exigences, un guide à l'intention des personnes souhaitant produire des denrées alimentaires depuis leur domicile privé a par ailleurs été mis à disposition sur le site internet du service : <https://www.ge.ch/document/exigences-minimales-traiteurs-travaillant-depuis-leur-domicile-prive>.

Dans le canton de Genève, la production de denrées alimentaires au domicile privé n'est pas formellement interdite. Cette activité est tolérée sous certaines conditions :

- au démarrage de l'activité et tant que cette dernière est relativement limitée;
- dès que l'activité atteint un certain volume, l'utilisation d'un local professionnel de production devient indispensable;
- l'activité doit avoir été annoncée au SCAV dès le 1^{er} jour d'activité;
- toutes les exigences de la législation alimentaire doivent être appliquées;
- une formation minimale de base en sécurité alimentaire doit avoir été suivie;
- le stockage des matières premières et autres ingrédients utilisés dans le cadre professionnel doit être clairement séparé des denrées utilisées à titre privé;
- dans la mesure du possible, les appareils de réfrigération (par exemple : frigos, congélateurs, etc.) utilisés à titre professionnel doivent être différents et clairement identifiables de ceux utilisés à titre privé;
- un autocontrôle (par exemple : analyse des dangers, directives de travail, plan de nettoyage et de contrôle des températures, fiches de contrôles, etc.) doit être mis en place et appliqué dès le 1^{er} jour d'activité;
- la traçabilité des matières premières utilisées (par exemple : factures, bulletins de livraison, etc.) et des produits fabriqués doit être assurée;
- les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication doivent être garanties;
- aucun animal domestique ne doit être présent dans le logement.

➤ *Zoom sur la campagne genevoise de contrôles des livreurs de repas*

Avec la crise sanitaire liée à la pandémie et la fermeture durant de nombreuses semaines des cafés-restaurants, l'activité de livraison des plats à domicile s'est également passablement développée.

Le service a donc procédé à 3 séries de contrôles de livreurs employés pour effectuer ces transports. Les contrôles ont été réalisés dans les plages horaires correspondant à la pause de midi ou au repas du soir avec le soutien de la brigade « recherches et technique » (BRT) de la police genevoise afin d'éviter tout problème. Les éléments contrôlés ont notamment porté sur le respect des prescriptions légales en termes d'hygiène et de bonnes pratiques durant le transport des denrées alimentaires chaudes et/ou froides.

Il faut relever qu'aucun problème n'a été notifié. Ce constat est satisfaisant. Il est certainement en partie lié à la géographie du canton de Genève qui est un petit territoire où les zones urbaines sont très denses, ce qui conduit à des durées de transport très courtes (maximum 15 minutes).

➤ *Zoom sur la campagne nationale portant sur l'autocontrôle dédié à la Listeria monocytogenes*

Ces dernières années, un nombre croissant de denrées alimentaires contaminées par la *Listeria monocytogenes* se sont retrouvées sur le marché suisse, provoquant des flambées d'intoxications avec plusieurs cas d'expression grave de la maladie (listériose), voire même des décès. Ainsi, les mises en garde publiques et les rappels de produits contaminés par cette bactérie ont augmenté. Les contaminations identifiées ont été principalement reliées à une mise en œuvre insuffisante de l'autocontrôle concernant ce microorganisme pathogène dans les entreprises concernées.

C'est pourquoi il a été décidé d'inspecter une centaine d'établissements répartis sur l'ensemble de la Suisse. Ont été visés les entreprises présentant un risque spécifique concernant la *Listeria monocytogenes* en raison des matières premières traitées avec pour objectif d'accroître la sécurité des produits finis prêts à la consommation, c'est-à-dire ne nécessitant pas de cuisson ou de réchauffage (par exemple : viande crue pour tartare ou carpaccio, poissons crus pour sushi ou carpaccio, etc.).

Les inspections menées ont été réalisées en cherchant à identifier les éventuelles lacunes dans la mise en œuvre de l'autocontrôle relatif à la *Listeria monocytogenes* en ciblant 18 points spécifiques (comme par exemple l'identification et l'évaluation documentées du risque, la catégorisation des produits concernés en fonction du danger associé, la mise en place des mesures préventives dédiées, le choix des paramètres à contrôler/analyser et des fréquences associées à appliquer, l'existence d'un plan d'échantillonnage adapté et détaillé, le suivi des résultats analytiques obtenus, la rédaction et le choix des mesures correctives à appliquer en cas de problème constaté, etc.) afin de réduire tout danger potentiel associé à la *L. monocytogenes*.

Au niveau national, la campagne a été supervisée et menée sous l'égide du canton de Lucerne. Au total, 115 entreprises concernées par la problématique de la *Listeria monocytogenes* ont été inspectées entre les mois de février à août 2021.

65 % d'entre elles ont révélé des lacunes en termes d'application de l'autocontrôle dédié à ce pathogène. Dans environ 60 % des établissements, 3 infractions ou plus ont été contestées. Et dans environ 10 % des cas, 10 non-conformités ou plus ont été notifiées.



La situation observée au niveau national est donc largement insatisfaisante. Il paraît évident que les entreprises concernées n'ont pas pris toujours conscience du danger que représente la *Listeria* ou que leurs pratiques ne sont plus adaptées aux produits manipulés et/ou préparés ainsi qu'aux exigences légales.

Les taux de non-conformités les plus élevés concernaient les secteurs des plats préparés, des poissons / produits de la pêche ou encore des produits de boulangerie / pâtisserie fabriqués à partir de cacao.

A Genève, dans le cadre de cette campagne, 6 grandes entreprises ont été contrôlées :

- 1 industrie produisant des préparations et/ou produits à base de viande,
- 2 sociétés fabriquant des produits laitiers et/ou des fromages,
- 2 industries actives dans les produits issus de la pêche,
- et 1 établissement de conditionnement de fruits et légumes / commerce en gros.

Les inspections correspondantes ont été couplées avec le prélèvement de produits finis et de frottis de surface. Ces contrôles ont permis d'identifier des manquements dans chacune de ces entreprises, et au final, 14 non-conformités ont été notifiées. La moitié d'entre elles (soit 7) étaient relatives au planning de prélèvement, 3 concernaient l'état des locaux, 3 se sont révélées en lien avec des problèmes d'hygiène lors de la production et 1 portait sur le système d'analyse des risques et de maîtrise des points critiques (« *Hazard analysis critical control point* » ou HACCP). 13 produits finis et 31 frottis de surface ont été analysés microbiologiquement, mais aucun problème n'a été mis en évidence dans ces échantillons.

En conclusion, même si toutes les entreprises genevoises concernées sont bien sensibilisées aux risques liés à *Listeria monocytogenes*, des manques de maîtrise du risque existent et des améliorations sont possibles. Néanmoins, il a été satisfaisant de constater qu'aucun des produits finis analysés n'avait révélé la présence de ce pathogène et que la situation dans le canton est bien meilleure que la moyenne nationale.

➤ *Projections futures*

Le contrôle du e-commerce ainsi que celui des fabricants et des grands importateurs de compléments alimentaires dont les sociétés sont domiciliées dans le canton de Genève seront les prochains domaines spécifiques de réflexion et d'investigation du SCAV en termes de contrôles spécialisés à mener.

1.2 Microbiologie

➔ Préambule

Une toxi-infection alimentaire collective (TIAC) est définie comme l'apparition d'au moins 2 cas ayant des symptômes similaires (en général gastro-intestinaux) dont la cause a une même origine alimentaire. Les TIAC sont des maladies à déclaration obligatoire. Leur signalement permet aux autorités cantonales et fédérales compétentes d'investiguer pour identifier les aliments en cause et mettre en place des mesures correctives.

Il arrive trop souvent qu'aucun lien direct et formel ne puisse être établi entre les aliments consommés et les symptômes observés. C'est pourquoi en 2021, l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) a décidé de renforcer la surveillance et le suivi des cas de TIAC au niveau national. En effet, au vu du faible nombre de TIAC annoncées chaque année (par exemple : 13 en 2020, 23 en 2019 et 12 en 2018), l'office suspecte que la situation est sous-estimée en Suisse. Il a donc chargé les autorités cantonales d'enquêter plus spécifiquement dans les situations pouvant correspondre à une TIAC. Ainsi, la plateforme ALEK (pour « *Abklärung lebensmittelbedingter Krankheitsausbrüche* ») a été mise en place pour mettre à disposition des outils et des pistes de réflexion afin de mieux identifier et suivre les intoxications collectives d'origine alimentaire.

Dans ce cadre, le suivi de la qualité microbiologique des aliments suspectés est complémentaire et indispensable au travail d'investigation mené lors du signalement d'une TIAC. Néanmoins, la surveillance régulière et constante des denrées produites et proposées aux consommateurs est également essentielle pour prévenir la survenue des cas d'intoxications alimentaires.

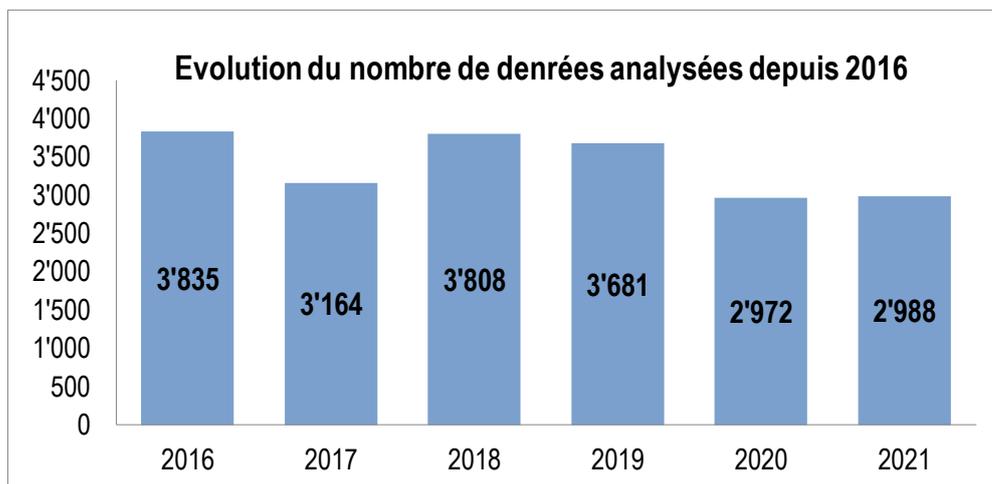
A Genève, sur la base du nombre d'établissements fabricant et/ou distribuant des denrées alimentaires ainsi que des fréquences de contrôle correspondantes fixées par la législation, le SCAV a évalué à environ 4'000 le nombre d'analyses microbiologiques de denrées (eau potable incluse) à réaliser chaque année pour obtenir une bonne vision de la sécurité microbiologique des produits proposés et distribués dans le canton.

Pour ce faire des échantillons sont prélevés tous les jours par les collaborateurs du service (par exemple : matières premières et productions de diverses industries agroalimentaires, plats prêts à être consommés proposés dans les cafés-restaurants et autres établissements du canton, etc.). Les prélèvements effectués sont ciblés soit par rapport à leur niveau de risque de rendre malade les consommateurs, soit dans le cadre de campagnes spécifiques.



➤ Bilan 2021

Avec la fermeture des établissements de restauration durant plusieurs mois en raison de la pandémie, le nombre d'échantillons analysés par le laboratoire de microbiologie a été maintenu au niveau de celui de 2020 et est donc inférieur à la quantité habituellement prélevée en situation normale. Ainsi, un peu moins de 3'000 denrées ont été analysées microbiologiquement en 2021 par le SCAV, comme le montre le diagramme ci-après.



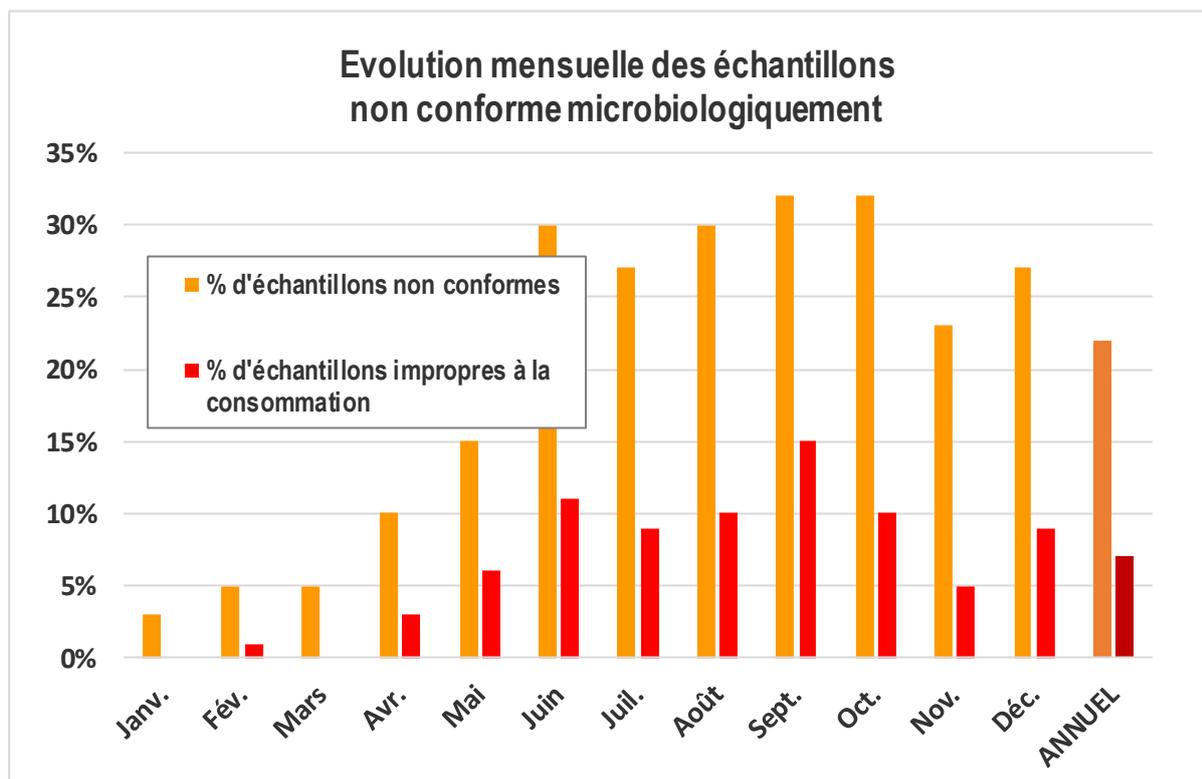
En parallèle, 2 nouvelles méthodes d'analyses ont été mises au point et validées pour la recherche dans l'eau respectivement du *Staphylocoque* et du *Clostridium*. Avec ces 2 nouveaux germes, le SCAV a complété le panel de germes pathogènes qu'il lui est possible de rechercher dans l'eau et couvre dorénavant tous les principaux risques microbiologiques associés à cette denrée alimentaire.

➤ Résumé en quelques chiffres clés

| | 2019 | 2020 | 2021 |
|---|--------|-------|--------------|
| Nombre de denrées analysées microbiologiquement | 3'681 | 2'972 | 2'988 |
| Taux de non-conformité constaté (NC) | 30 % | 26 % | 22 % |
| Nombre de denrées impropres à la consommation (IC) | 380 | 297 | 206 |
| Nombre de pathogènes mis en évidence | 174 | 118 | 101 |
| Taux de non-conformité spécifique pour le riz cuit | 35 % | 30 % | 29 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les pâtes cuites | 35.5 % | 31 % | 32 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les légumes cuits ou grillés | 35 % | 39 % | 36 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les charcuteries tranchées | 56 % | 46 % | 43 % |
| Taux de non-conformité spécifique pour les pâtisseries | 9 % | 11 % | 11 % |
| Nombre de développement / validation de nouvelles méthodes | 5 | 2 | 3 |

➤ Taux global de non-conformités microbiologiques

Lors de dépassements des valeurs indicatives microbiologiques, les aliments sont déclarés non conformes. De plus, lorsque les dépassements sont très importants ou qu'il y a présence de germes pathogènes en grandes quantités, les produits concernés sont alors considérés comme impropres à la consommation et doivent être détruits (des mesures complémentaires au niveau des processus et de l'autocontrôle de l'établissement sont également prises pour éviter que ce type de problème ne se reproduise).



Le taux annuel moyen de non-conformité pour l'ensemble des aliments analysés microbiologiquement en 2021 est de 22 %. Il s'agit de la valeur la plus basse constatée depuis 5 ans. En effet, ce taux oscille généralement entre 26 et 30 %.

Cette baisse s'explique par la fermeture totale ou partielle des cafés-restaurants durant presque les 5 premiers mois de l'année. En raison de cette situation, les échantillons analysés début 2021, ont été principalement prélevés dans des grandes surfaces et correspondaient essentiellement à des produits industriels, plus surveillés, avec une sécurité mieux maîtrisée et donc présentant moins de problème.

Dès la réouverture des établissements de restauration, les contrôles ont repris en ciblant à nouveau des denrées connues et identifiées pour présenter un risque bactériologique plus élevé (par exemple : féculents comme le riz cuit et les pâtes cuites, pâtisseries à base d'œufs crus, produits à base de viande ou de poisson cru, etc.). Les taux pour les échantillons non conformes ou impropres à la consommation ont alors retrouvé les valeurs habituellement observées.

➤ *Germes pathogènes mis en évidence*

En 2021, 72 microorganismes pathogènes avérés (contre respectivement 94 en 2020 et 127 en 2019) ont été détectés dans les denrées dont :

- 47 cas de *Bacillus cereus* (contre 49 en 2020 et 75 en 2019),
- 23 cas de *Staphylocoques* à coagulase positive (contre 34 en 2020 et 49 en 2019),
- 1 cas de *Salmonella spp.* (aucun cas ni en 2020, ni en 2019),
- 1 cas de *Listeria monocytogenes* (contre 9 en 2020 et 3 en 2019).

Sachant que le nombre de prélèvements réalisés en 2021 a été sensiblement le même que celui de 2020, une baisse de la présence des germes pathogènes retrouvés est à relever. Une fois encore, la typologie des prélèvements effectués a joué un rôle sur la diminution du nombre de germes dangereux mis en évidence. Le prélèvement d'échantillons industriels présentant une meilleure sécurité alimentaire, et ce durant plusieurs semaines en début d'année, a fortement impacté les résultats obtenus. Cette constatation prouve tout l'intérêt d'adapter les points de contrôle aux activités des établissements. Ainsi, il est plus pertinent d'axer en premier lieu la surveillance des entreprises industrielles sur leurs autocontrôles, mais de procéder régulièrement à des prélèvements ciblés dans les établissements artisanaux afin de mieux contrôler leurs processus de fabrication, manipulation, stockage, etc.

Cependant, il faut également relever que le port généralisé du masque (mesure sanitaire demandée dans le cadre de la gestion de la pandémie du coronavirus) a aussi pu freiner la contamination des denrées par des germes tels que les *Staphylocoques* à coagulase positive. En effet, la propagation de ces derniers est souvent due à la projection de postillons quand le système orthonasal est infecté.

Les présences de *Bacillus cereus* identifiées s'expliquent certainement par une contamination initiale dans les denrées d'origine végétale obtenues à partir d'éléments poussant dans le sol (par exemple : les pommes de terre, le riz, etc.). Il faut savoir que le *Bacillus cereus* se multiplie considérablement lorsque le refroidissement des plats cuisinés est trop lent. Cette bactérie peut alors produire une toxine stable et résistante aux températures élevées de cuisson. Ainsi, l'ingestion d'aliments réchauffés, mais mal ou non réfrigérés après la première cuisson, peut provoquer une intoxication alimentaire (par exemple : vomissements, nausées, crampes abdominales et/ou diarrhées).



Les contaminations à la *Salmonella spp.* sont quant à elles généralement principalement présentes dans les produits à base de volaille. Cependant, en 2021, une TIAC de salmonellose d'origine végétale a été identifiée au niveau international. Une flambée de salmonelloses dues à la « *Salmonella Braenderup* » a touché plus de 350 personnes de par le monde. L'origine a été attribuée à des melons Galia en provenance du Honduras. Le Royaume-Uni a été le pays le plus touché, mais des malades ont été également signalés en Suède, Belgique, Allemagne, Danemark, Pays-Bas, Suisse, Autriche, République tchèque, Finlande, France, Irlande, Luxembourg et Norvège. Quatre personnes ont été malades aux États-Unis et deux au Canada.

Les problèmes de *Listeria monocytogenes* sont induits par la présence généralisée de cette bactérie dans l'environnement. En effet, elle se retrouve partout. Néanmoins, elle se développe plus particulièrement dans les denrées à base de viande ou de lait. Or, ces bactéries sont résistantes et capables de se développer à basses températures, ce qui peut vite s'avérer problématique si elles parviennent à se développer, puis s'établir dans un établissement.

➤ Zoom sur la campagne boucherie

Les produits alimentaires finis ou semi-finis fabriqués et manipulés en boucherie présentent un risque non négligeable de contaminations croisées en lien avec la *Listeria*. En effet, les matières premières telles que la viande sont naturellement contaminées par ce germe pathogène et peuvent ensuite souiller le matériel ainsi que les équipements utilisés lors de leur manipulation et préparation. Ce type de contamination peut malheureusement être à l'origine d'une listériose, maladie due à l'ingestion d'une denrée contaminée à la *Listeria*.



Pour vérifier l'efficacité des procédures de nettoyage et de désinfection des locaux ou équipements appliquées dans les boucheries, en plus des contrôles standards et habituels réalisés concernant les bonnes pratiques d'hygiène et de fabrication, le service a procédé à des prélèvements de surface durant la campagne « boucherie » menée en 2021.

Au total, 29 établissements de ce type ont été inspectés et 153 prélèvements de surface ont été réalisés. Sur l'ensemble de ces derniers, 5 ont abouti à la mise en évidence de la présence de *Listeria*, soit dans un peu plus de 3 % des échantillons.

Si la présence de *Listeria* en cours de production peut être tolérable en raison des matières premières travaillées, les locaux et matériels propres doivent en être impérativement exempts afin d'éliminer tout risque de contamination croisée. Ainsi, les boucheries dont les prélèvements de surfaces ont révélé la présence de *Listeria* ont été rappelées à l'ordre et sanctionnées, car ces constats indiquent que leurs autocontrôles et leurs procédures de nettoyages sont insuffisants ou inadaptés.

Au vu de ces résultats, une campagne du même type sera menée en 2022 dans le cadre du contrôle des poissonneries et établissements de la pêche.

➤ Zoom sur la campagne soupe

En 2016, une campagne visant à vérifier la conformité microbiologique des soupes et potages en Romandie avait démontré que 24 % des 203 échantillons analysés s'étaient avérés non conformes. Il avait également été relevé que les soupes contenant du poisson, des légumineuses ou des féculents étaient plus particulièrement sujettes aux contaminations, puisque leurs taux de non-conformités étaient supérieurs à 50 %.

En 2021, une campagne du même type a, de nouveau, été menée par le service dans le canton afin de surveiller l'évolution de la qualité microbiologique des soupes et potages. Sur les 42 prélèvements effectués, 14 se sont avérés non conformes, soit 33 %. De plus, 5 échantillons ont dû être déclarés impropres à la consommation, soit 12 %. Il faut noter que ces taux sont supérieurs aux taux moyens habituellement constatés. Pour chaque prélèvement, les 4 paramètres présentés dans le tableau ci-dessous ont été analysés pour établir la conformité en fonction des critères définis dans l'ordonnance sur l'hygiène dans les activités liées aux denrées alimentaires (OHyg, RS 817.024.1).

| Paramètres analysés | Valeur max. autorisée [UFC/g*] | Taux de présence observé | Nb d'échantillons non conformes |
|----------------------------------|--------------------------------|--------------------------|---------------------------------|
| Germes aérobies mésophiles (GAM) | 1'000'000 | 17 % | 7 |
| Entérobacteriacées | 100 | 15 % | 9 |
| Staphylocoques à coagulase | 100 | 2 % | 1 |
| Bacillus cereus | 1'000 | 14 % | 6 |

*UFC = unité format colonie

Dans 14 % des échantillons, la présence de *Bacillus cereus* a été mise en évidence avec des concentrations parfois très importantes. Ainsi, une soupe de légumes a notamment révélé une concentration de 340'000 UFC/g de *Bacillus cereus*, alors que la valeur maximale autorisée pour cette bactérie dans ce type de préparation est fixée à 1'000 UFC/g par la législation alimentaire.

La présence indésirable de *Bacillus cereus* dans les soupes et potages peut s'expliquer par la contamination initiale des végétaux poussant dans ou à même le sol (par exemple : pommes de terre, carottes, navets, curcubitacées, etc.) utilisés comme principaux ingrédients dans leur fabrication. Or, cette bactérie se multiplie abondamment lorsque le refroidissement des plats cuisinés est trop lent (par exemple une nuit à température ambiante).

➤ Zoom sur la campagne de recherche des *Salmonella spp.* dans les fruits secs ou à coque

Au cours des dernières années, des contaminations par *Salmonella* ont été observées à plusieurs reprises dans des fruits à coque, entiers ou en poudre (amandes, noix de cajou, pistaches, pignons, noix du Brésil, noix de Macadamia et des noix), destinés à la consommation humaine. Ces situations ont d'ailleurs conduit à de nombreux rappels.

C'est dans ce contexte, que le groupe des microbiologistes romands a décidé de faire en 2021 une campagne spécifique pour évaluer la qualité microbiologie des fruits secs et des fruits à coque, qu'ils soient proposés entiers ou en poudre. Sur les 164 échantillons prélevés au total, dont 40 provenaient du canton de Genève, tous se sont avérés conformes.

1.3 Contrôle des champignons

➤ Contexte

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

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

➤ Résumé en quelques chiffres

| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|--|---------|---------|---------|----------|-----------------|
| Quantité d'espèces mortelles observée | 0.3 kg | - | 1.3 kg | 3.1 kg | 0.1 kg |
| Quantité d'espèces vénéneuses détectée | 11.1 kg | 4.2 kg | 41.6 kg | 24.3 kg | 27.3 kg |
| Quantité de champignons avariés jetée | 17.8 kg | 7.1 kg | 63.2 kg | 34.7 kg | 19.8 kg |
| Quantité de champignons inconnus ou protégés remarquée | 12.4 kg | 22.1 kg | 32.8 kg | 26.6 kg | 3.2 kg |
| Quantité de champignons comestibles autorisée pour la consommation | 59.4 kg | 48.1 kg | 244 kg | 109.3 kg | 142.2 kg |

➤ Contrôle des cueillettes privées

En 2021, la proportion contrôlée de champignons comestibles a été plus élevée qu'en 2020. Or, le nombre d'espèces mortelles ou vénéneuses qui a été présenté et identifié au guichet est resté identique, ce qui démontre encore une fois tout l'intérêt de ce service public gratuit proposé à la population du canton de Genève.

Sur l'ensemble des 269 récoltes contrôlées en 2021, soit 224 kg, 44 cas ont révélé la présence d'espèces vénéneuses, dont certaines mortelles (0.1 kg). 46 parties de récoltes ont dû être jetées, car elles contenaient des champignons manifestement altérés, véreux ou avariés. 57 parties de récoltes contenant des champignons à la comestibilité inconnue, à la détermination incertaine ou tout simplement des espèces à protéger, ont également été détruites par les experts du service.

A titre d'exemple, durant les contrôles réalisés en 2021, une amanite phalloïde a été retrouvée dans le panier d'une cueillette. Par principe de précaution, toute la récolte associée a été éliminée pour éviter tout risque de contamination des champignons comestibles également présents. En effet, l'amanite phalloïde est fragile et cassante, ce qui peut engendrer de petits fragments répartis dans l'ensemble du panier et susceptibles de contaminer le reste de la cueillette.



Amanite phalloïde

En général, les champignons toxiques ou non comestibles sont retirés des récoltes et détruits. Les bons spécimens sont rendus aux administrés en leur prodiguant toutes les recommandations ou conseils indispensables pour les consommer sans aucun danger. Il faut effectivement savoir que certaines espèces comme les morilles, *armillaria mellea*, *clitocybe nébularis*, *amamnita rubescens*, etc., nécessitent une préparation adéquate pour pouvoir être mangées sans danger (par exemple : cuisson suffisante, séchage, retrait de certaines parties, etc.).

➤ *Intoxication*

En 2021, seules 2 intoxications dues aux champignons ont été recensées par le SCAV. En revanche, plusieurs demandes d'expertises ont été traitées notamment pour les hôpitaux universitaires de Genève (HUG) afin d'aider à la détermination de champignons et pour aider aux diagnostics médicaux.

➤ *Campagne spécifique menée en 2021*

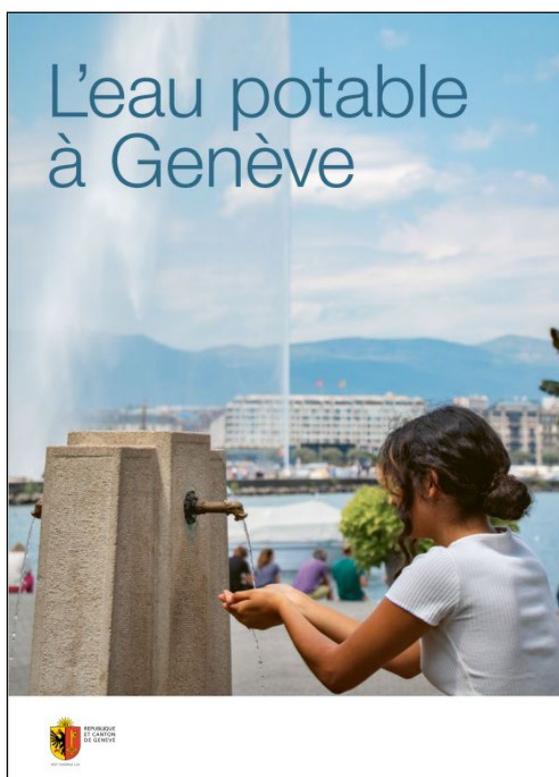
Durant l'année 2021, une campagne portant sur la recherche des pesticides dans les champignons de culture a été effectuée. Au total, 34 échantillons ont été prélevés dans différents commerces du canton. 4 échantillons se sont avérés positifs, mais 1 seul s'est révélé non conforme aux exigences légales. Il s'agissait de pieds bleus de culture polonaise contenant 0.69 mg/kg de chlorothalonil alors que la valeur maximale autorisée dans les champignons est fixée à 0.20 mg/kg.

2. Eau potable

➔ Contexte

L'eau potable est une denrée alimentaire indispensable et sa qualité doit être irréprochable. Or, ouvrir un robinet est un geste si répété et si commun qu'on en oublie que la gestion de l'eau potable comprend un ensemble non négligeable d'acteurs actifs dans la protection des ressources naturelles, la production, la distribution et le contrôle de sa qualité en tant que denrée propre à la consommation humaine.

Pour clarifier les rôles et responsabilités de chacun, ainsi que donner une information à l'ensemble de la population genevoise, aux partenaires publics / privés et aux associations concernées, un document-cadre portant sur la gestion cantonale de l'eau potable a été rédigé. Ainsi, une brochure intitulée « *L'eau potable à Genève* » décrit le dispositif en place dans le canton ainsi que les pistes d'amélioration nécessaires pour garantir, de manière pérenne, une eau potable de qualité à une population grandissante. Cette dernière est consultable en libre accès sur le site internet de l'Etat de Genève : <https://www.ge.ch/dossier/eau-potable-geneve>.



Le canton de Genève présente la particularité d'être approvisionné par un seul producteur et fournisseur d'eau potable, les Services Industriels de Genève (SIG), qui a produit 58 millions de m³ d'eau destinée à la consommation humaine en 2021. En tant que fournisseur d'eau potable, SIG est responsable de la sécurité et de la qualité de l'eau distribuée, mais est également soumis à l'obligation légale du devoir d'autocontrôle. SIG effectue donc très régulièrement des contrôles chimiques, microbiologiques et organoleptiques de la qualité de l'eau potable produite.

En tant qu'autorité cantonale d'exécution et de surveillance de la législation sur les denrées alimentaires, le SCAV réalise quant à lui régulièrement des contrôles officiels (inspections et/ou prélèvements) afin de surveiller que les exigences légales soient bien respectées par SIG non seulement au niveau des fontaines publiques, des puits et des stations de traitement, mais également chez les particuliers.

➤ *Inspection des installations SIG*

Le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (cf. ordonnance sur le plan de contrôle national pluriannuel de la chaîne agroalimentaire et des objets usuels, OPCN, RS 817.032) fixe la fréquence minimale des inspections de base à une fois tous les 4 ans pour les producteurs d'eau potable. Comme le canton de Genève ne possède qu'un seul et unique fabricant-fournisseur, le SCAV procède à une inspection des différentes installations SIG chaque année.

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

- l'application du concept d'autocontrôle en relation avec la documentation correspondante (analyses des risques identifiés, traçabilité, plan d'échantillonnage, formation du personnel, plan d'urgence, information à la population, etc.). A noter que les conditions imposées par la directive W12 de l'association professionnelle des distributeurs de gaz, d'eau et de chaleur à distance (SSIGE), qui fait office de guide des bonnes pratiques des distributeurs d'eau potable, sont remplies;
- la maîtrise des processus et des activités avec l'étude et le suivi de la qualité chimique et microbiologique de l'eau (brute ou après traitement);
- l'état et la propreté des constructions (état des installations et des locaux, entretien et renouvellement du réseau, des canalisations et des réservoirs, etc.).

En 2021, 5 sites SIG ont été inspectés :

- la station de pompage de l'Arquebuse qui assure le transport de l'eau et fait office de relais pour garantir des pressions adéquates sur l'ensemble du canton;
- le réservoir hors sol de Landecy (château d'eau) qui est rempli actuellement par l'eau du lac et permet également d'assurer la pression nécessaire pour desservir la région au bout du canton;
- la vanne du Cannelet qui régule la pression entre le réseau nappe et le réseau de Chancy (réducteur de pression);
- le relais de l'Ermitage qui permet de desservir la région située au-dessus de Versoix;
- et enfin le relais de pompage d'Ecogia qui permet de transporter l'eau du réseau de Collex au hameau de Sauverny en régulant la pression.

Aucun manquement n'a été observé : les protocoles de contrôle mis en place par SIG sont bien respectés, les locaux sont propres et bien entretenus. Enfin, la sécurité des sites est bien assurée. A noter, que depuis le mois de décembre 2020, un projet spécifique a été initié par SIG pour repenser le système HACCP de l'entreprise en vue de l'améliorer et de le moderniser. La mise à jour correspondante devrait être progressivement déployée en 2022 avec l'aide d'un prestataire externe.

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

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

Le SCAV réalise régulièrement des prélèvements d'eau potable sur 4 sites spécifiques des SIG que sont les stations de traitement du Prieuré et des Tuileries, le puits Florence et celui du Parc Bertrand. Les prélèvements font l'objet d'une surveillance chimique et microbiologique. Les paramètres contrôlés ainsi que leur fréquence de surveillance varient en fonction des risques évalués. Ils sont résumés dans le tableau suivant.

| | |
|---|---|
| <p>Critères microbiologiques fréquence = 1 fois / mois</p> | <p>Microorganismes contrôlés dans le cadre du monitoring microbiologique :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Escherichia Coli ◆ Enterococcus ◆ germes aérophiles mésophiles (GAM) |
| <p>Critères microbiologiques fréquence = 2 fois / an</p> | <p>Virus contrôlés dans le cadre du monitoring microbiologique *</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ Norovirus ◆ SARS-COV-2 ◆ Adénovirus ◆ Enterovirus Virus (enterovirus, norovirus GI et GII, adenovirus) |
| <p>Critères chimiques fréquence = 1 fois / mois</p> | <p>Paramètres chimiques contrôlés pour le monitoring de la potabilité :</p> <ul style="list-style-type: none"> ◆ aspect, goût, odeur ◆ carbone organique total (COT) & 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 |
| <p>Critères chimiques fréquence = 2 à 3 fois / an</p> | <p>Autres paramètres chimiques contrôlés :</p> <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.

En 2021, dans le cadre du contrôle ordinaire de la qualité de l'eau potable, la totalité des échantillons analysés microbiologiquement et chimiquement se sont avérés satisfaisants en respectant les exigences légales de l'OPBD.

☞ *Surveillance des pesticides et plus particulièrement du chlorothalonil*

En mars et septembre 2021, deux séries d'analyses ciblant les pesticides (380 substances analysées) ont été menées sur des échantillons d'eau prélevés au puits du Parc Bertrand et/ou de Florence ainsi qu'aux stations des Tuileries et du Prieuré. Elles ont donné des résultats très satisfaisants : les prélèvements se sont tous avérés sans résidus de pesticides.

En 2019, une campagne nationale d'analyse des pesticides dans l'eau potable avait permis de mettre en évidence la présence d'un métabolite du chlorothalonil dans l'eau potable de plusieurs cantons suisses. Ce dernier, le chlorothalonil sulfonique acide (ou R417888), a été retrouvé à des concentrations parfois largement supérieures à la valeur maximale légale autorisée (0.1 µg/L). Or, il est considéré comme potentiellement génotoxique. Sur la base de ces résultats et d'une étude toxicologique approfondie, l'office fédéral de l'agriculture (OFAG) avait décidé d'interdire l'utilisation du chlorothalonil en Suisse avec effet au 1^{er} janvier 2020.

Un autre métabolite du chlorothalonil, le R471811, avait ensuite été retrouvé à des concentrations encore supérieures à celles retrouvées pour le R41788. Tous les métabolites du chlorothalonil ont donc été considérés comme pertinents à surveiller dans l'eau potable par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), le but final étant d'éviter que le chlorothalonil ou ses métabolites ne se retrouvent dans l'eau destinée à la consommation humaine.

Même si les résultats obtenus en 2020 pour l'eau potable délivrée par SIG se sont révélés rassurants à Genève, un suivi spécifique de ces substances a également été effectué en 2021. L'eau du réseau n'a jamais montré de concentrations supérieures aux normes en vigueur, pour aucun des 6 métabolites recherchés. Seuls 2 échantillons ont montré une concentration décelable pour les métabolites R471811 et R41788, mais à des concentrations respectivement inférieures à 15 et 10 ng/L. La poursuite de la surveillance attentive de ces métabolites est déjà prévue pour 2022.

☞ *Surveillance complémentaire des cyanotoxines*

Une nouvelle méthode analytique a été mise au point par le service pour la détection de 17 cyanotoxines. Ces dernières sont des métabolites secondaires produits par différentes espèces de cyanobactéries (anciennement nommées algues bleu-vert). Elles prolifèrent sous forme de « *bloom* » (efflorescence) principalement dans les lacs, les rivières à faible débit et les océans lorsque certaines conditions environnementales spécifiques sont réunies (par exemple en milieu naturellement riche en éléments nutritifs, en cas de forte chaleur et d'ensoleillement important). Lors d'une prolifération, les cyanotoxines se trouvant à l'intérieur des cyanobactéries peuvent être libérées dans l'eau. Or, la présence de ces toxines dans les eaux de surface peut, dans certains cas, provoquer des contaminations des lignes de production des eaux destinées à la consommation. Ceci peut causer de graves problèmes au niveau sanitaire du fait de leur caractère hautement hépatotoxique, reprotoxique, neurotoxique et endotoxique.

En 2021, 30 mesures de cyanotoxines ont été effectuées par le SCAV dans des échantillons d'eau potable prélevés au niveau des puits du Parc Bertrand et de la Florence, ainsi que des stations du Prieuré et des Tuileries, sur l'eau aussi bien avant qu'après traitement. Pour plus de pertinence, les prélèvements ont été concentrés sur les mois chauds : juin, juillet, août et septembre. Il est satisfaisant de constater qu'aucune cyanotoxine n'a été mise en évidence.

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

Depuis le 1^{er} juillet 2020, le perchlorate est réglementé avec une valeur maximale de 4 µg/L dans l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11).

Depuis 5 années, un suivi mensuel est effectué par le SCAV sur 7 points d'eau spécifiques répartis sur l'ensemble du canton (fontaines publiques). Ces sites ont été choisis pour couvrir les différents types d'approvisionnement disponibles. En effet, ces derniers peuvent correspondre à une eau :

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

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

En 2021, 84 mesures en perchlorate ont été réalisées. Tous les résultats obtenus se sont avérés conformes et en dessous du seuil fixé par la législation.

Dans le but de contrôler l'approvisionnement en eau durant la saison chaude, 3 séries de 8 mesures en perchlorate ont été effectuées sur des échantillons prélevés avant le traitement et après le traitement au niveau des puits du Parc Bertrand et de Florence ainsi qu'aux stations du Prieuré et des Tuileries. Tous les résultats obtenus se sont également avérés conformes et en dessous du seuil légal.

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

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

En 2021, une quarantaine d'eau de boisson du réseau de distribution ou de sources privées ont été analysées par le service à la demande de sociétés ou de particuliers résidant dans le canton pour différents types de problématiques (par exemple : potabilité chimique et/ou microbiologique, présence de fer ou d'autres métaux, problème de goût ou de coloration, etc.).

Les problèmes d'eau potable peuvent être notifiés au SCAV via un e-formulaire à disposition sur son site internet : <https://www.ge.ch/document/formulaire-evaluation-reclamation-demande-analyses-relatives-eau-potable>. Chaque cas rapporté fait l'objet d'une évaluation par les spécialistes en eau potable du service (inspecteurs, chimistes et microbiologistes) qui déterminent si des analyses et investigations officielles s'avèrent nécessaires.

Ainsi, une vingtaine de prélèvements officiels ont été analysés pour contrôler la potabilité chimique et microbiologique à la suite de doutes ou de questionnements sur la qualité de l'eau. Si l'immense majorité des échantillons analysés respectait les critères légaux de potabilité, 8 n'ont pas répondu aux exigences légales pour les raisons suivantes :

- 1 dépassement de la valeur maximale autorisée en fer, certainement dû à la présence de conduites trop vétustes et corrodées dans le bâtiment,
- 4 cas de faibles contaminations microbiologiques et d'odeurs désagréables dues à des conduites peu utilisées favorisant la stagnation de l'eau,
- 3 problèmes de contamination de l'eau liés à des installations de filtrations privées (osmoseurs ou autres systèmes de purification d'eau) inefficaces ou mal entretenues.

➔ *Campagne fontaines publiques*

L'eau du réseau est également contrôlée régulièrement par le biais des fontaines publiques afin de permettre une évaluation :

- de l'état global (statut + entretien) du réseau primaire de distribution appartenant à SIG,
- de l'entretien régulier des fontaines à charge des communes sur le territoire cantonal.

Pour ce faire, une campagne d'analyses portant sur des échantillons d'eau potable prélevés aux fontaines publiques est réalisée tous les ans. A cet effet, il a été décidé d'effectuer un recensement cantonal des fontaines publiques afin de mettre à jour leur inventaire et, si nécessaire, de redéfinir les tournées préétablies. Ainsi, en 2021, 161 fontaines ont été recensées avec photo, repérage GPS et périodes d'écoulement.

Dans le cadre du suivi 2021 de la qualité microbiologique de l'eau des fontaines publiques, au total, 155 prélèvements ont été réalisés. Tous les échantillons se sont avérés conformes en respectant les exigences définies dans l'OPBD.



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

➤ Contexte

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

➤ Piscines

En 2021, les contrôles du service portant sur les eaux de baignade ont été réalisés en effectuant 372 prélèvements d'eau ainsi que 192 inspections dont les fréquences sont définies en fonction du risque et de la typologie des établissements concernés. 17 inspections complètes ont été effectuées durant l'année, en ciblant spécifiquement les piscines des établissements scolaires et les pataugeoires (en libre accès ou non). En plus de ces contrôles approfondis, 175 inspections partielles ont également été réalisées dans l'ensemble des établissements genevois détenant un ou plusieurs bassins de baignade (par exemple : piscines, jacuzzis, spa, etc.).



Les résultats de l'ensemble des inspections menées en 2021 démontrent que la qualité globale observée est bonne, mais que des points d'amélioration demeurent comme la maîtrise continue de la qualité de l'eau quel que soit le type d'établissement, et plus spécifiquement pour les petites structures, l'intégration ou l'amélioration du concept d'autocontrôle à utiliser.

En parallèle, les échantillons d'eau de bassin prélevés ont été non seulement analysés microbiologiquement, mais également contrôlés pour le pH ainsi que pour les taux de chlore libre et chlore combiné. 77 d'entre eux se sont révélés non conformes, soit près de 21 %. Cette valeur étant toujours trop élevée, les contrôles réguliers du service se poursuivront ces prochaines années.

Contrôles microbiologiques

Selon les exigences de l'OPBD les critères microbiologiques devant être surveillés sont les germes aérobies mésophiles (GAM), les *Escherichia Coli* (ou E. Coli) et les *Pseudomonas aeruginosa*. Le tableau ci-dessous recense par type d'établissement et par germe le nombre de cas non conformes (NC) mis en évidence en 2021 (avec entre parenthèses les chiffres 2020).

| Type de bassin | Nb d'échantillons NC en GAM | Nb d'échantillons NC en <i>E. Coli</i> | Nb d'échantillons NC en <i>Pseudomonas</i> |
|---|-----------------------------|--|--|
| Bassins thérapeutiques, whirlpool & jacuzzi | 3 (4) | 0 (1) | 0 (4) |
| Pataugeoires | 13 (13) | 3 (2) | 3 (5) |
| Jets d'eau et bassins ludiques | 3 (7) | 2 (1) | 0 (5) |
| Bassins nageurs | 6 (6) | 2 (1) | 1 (4) |
| Total | 25 (30) | 7 (5) | 4 (18) |

Globalement le taux de non-conformité des paramètres contrôlés reste stable avec 23 % en 2020 et 21 % en 2021.

La mise en évidence des GAM et des *E. Coli* est fonction de la maîtrise du taux de chlore actif dans chaque bassin. La présence de ces germes témoigne d'une qualité d'eau qui n'est pas assez désinfectante.

En revanche, il est à noter que le germe *Pseudomonas aeruginosa* diminue fortement depuis 3 années avec 31 cas observés en 2019, 18 en 2020 et seulement 4 en 2021. Cette diminution s'explique par les mesures demandées par le SCAV concernant l'élimination systématique des biofilms ainsi que le suivi de ce paramètre dans le cadre de l'autocontrôle des établissements concernés.

Une campagne de surveillance des pathogènes dans les pataugeoires a également été réalisée pendant l'été 2021, mettant en évidence un taux de non-conformité s'élevant à 50 %. Les germes suivants ont été mis en évidence : des GAM, des *E. Coli*, des *Pseudomonas aeruginosa* et des *Clostridium perfringens*.

La maîtrise de la qualité de l'eau des pataugeoires est plus difficile que celle des piscines en raison de leur faible volume d'eau et de la typologie des baigneurs. En effet, les enfants en bas âge apportent beaucoup de germes indésirables et de matières azotées par l'intermédiaire de leurs couches.

Les résultats insatisfaisants constatés en 2021 vont bien évidemment conduire à la poursuite de la surveillance des pataugeoires, voire au renforcement des contrôles.

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

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

Le chlore est le désinfectant d'eau de piscine le plus connu et le plus employé. Simple à utiliser et bon marché, il agit comme bactéricide et algicide. Dans sa forme libre, il a une action désinfectante contrairement au chlore sous forme combinée qui ne possède pratiquement aucun pouvoir de désinfection.



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

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

Ainsi, lors des inspections des établissements de bains publics, le pH et le taux de chlore libre sont systématiquement contrôlés depuis plusieurs années par le service. Les 2 tableaux ci-après récapitulent le nombre de cas non conformes rencontrés pour ces différents paramètres par type d'établissement de bains publics en 2021 (avec entre parenthèses les chiffres 2020).

| | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|-------------------------------------|------|------|------|------|
| Nombre d'échantillons contrôlés | 551 | 451 | 330 | 362 |
| Taux de mesure NC en pH | 10 % | 5 % | 2 % | 4 % |
| Taux de mesure NC en chlore libre | 17 % | 10 % | 9 % | 7 % |
| Taux de mesure NC en chlore combiné | - | 6 % | 13 % | 9 % |

| Type de bassin | Nb d'échantillons NC en pH | Nb d'échantillons NC en chlore libre | Nb d'échantillons NC en chlore combiné |
|---|----------------------------|--------------------------------------|--|
| Bassins thérapeutiques, whirlpool & jacuzzi | 2 (0) | 7 (6) | 12 (10) |
| Pataugeoires | 6 (2) | 12 (16) | 11 (19) |
| Jets d'eau et bassins ludiques | 2 (5) | 4 (6) | 6 (10) |
| Bassins nageurs | 3 (1) | 3 (3) | 2 (5) |
| Total | 13 (8) | 26 (31) | 31 (44) |

Le taux des non-conformités relatives au pH augmente légèrement en 2021. En revanche la baisse des non-conformités dues au taux de chlore libre relevée se confirme avec 26 cas constatés en 2021 contre 31 en 2020. Une baisse du taux des non-conformités en chlore combiné est également à noter en 2021. Celle-ci s'explique par le renforcement des contrôles officiels et les mesures demandées par le SCAV concernant le taux de renouvellement de l'eau des bassins.

Contrôles de la teneur en chlorate et en bromate

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

En 2021, le SCAV a contrôlé la teneur en chlorate de 181 échantillons d'eau de baignade. 31 % d'entre eux ne respectaient pas la teneur maximale autorisée fixée à 10 mg/L. Deux prélèvements ont dépassé la valeur de 100 mg/L de chlorate, entraînant une interdiction immédiate de baignade jusqu'au retour d'une situation permettant de garantir la sécurité des baigneurs. La totalité des échantillons prélevés a également été analysée pour leur teneur en bromate. Seul un échantillon ne respectait pas la norme correspondante en vigueur.

Cette proportion de non-conformités, bien que toujours trop élevée, confirme l'amélioration constatée depuis 2 ans (voir tableau ci-dessus). Il faut néanmoins garder à l'esprit que la baisse de fréquentation des piscines et autres établissements de bains publics en lien avec la crise sanitaire explique sans doute en grande partie la diminution des problèmes constatés.

| | 2017 | 2018 | 2019 | 2020 | 2021 |
|------------------------------------|------|------|------|------|------|
| Taux de non-conformité en chlorate | 54 % | 38 % | 42 % | 29 % | 31 % |
| Taux de non-conformité en bromate | - | - | - | 0 % | 1 % |

➔ *Douches*

Recherche de Légionelles dans les eaux de douche

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

Les Légionelles sont naturellement présentes dans presque tous les milieux aqueux ou humides. Elles prolifèrent particulièrement bien dans les réseaux d'eau manquant de renouvellement et pour lesquels la température oscille entre 25°C et 45°C (par exemple : conduites d'eau sanitaires, robinets et pommeaux de douches, bains à remous, installations de traitement d'air, tours aérorefrigérantes, etc.).



L'infection se produit par l'inhalation des gouttelettes d'eau contaminées (aérosols) et touche principalement les personnes âgées et/ou immunodéprimées. Si elles sont ingérées par voie digestive, les Légionelles sont en revanche inoffensives.

Si, en Suisse, la situation épidémiologique concernant la légionellose s'est avérée préoccupante avec un doublement des cas entre 2008 et 2018, depuis 2 ans une baisse du nombre des maladies déclarées de ce type a été constatée.

Globalement, les cas sur le canton de Genève sont superposables à ceux du reste de la Suisse (répartition femme / homme, répartition des âges, évolution des taux d'hospitalisation et de décès) et connaissent également une baisse depuis 2 ans. De plus, en 2020, le taux genevois s'est avéré légèrement plus bas que la moyenne nationale.

Afin de trouver la source des contaminations aux Légionelles et pour réduire les risques, les patients hospitalisés pour une légionellose doivent être systématiquement annoncés au service du médecin cantonal (SMC). Celui-ci fait une anamnèse de la situation et mandate si besoin le SCAV afin d'effectuer des prélèvements d'eau de douche dans le logement des patients concernés.

L'étroite et excellente collaboration entre le SMC et le SCAV dans le cadre de cette thématique permet de prendre des mesures, si nécessaires, notamment auprès des régies et/ou des propriétaires d'habitations.

En 2021, une campagne sur la qualité des eaux de jacuzzi et de douches associées a été réalisée en ciblant les types d'établissements suivants : hôtels, fitness, SPA, entités de soins médicaux, immeubles privés ou copropriétés, ainsi que lieux réservés aux adultes. Sur les 36 prélèvements effectués, 4 se sont avérés non conformes en Légionelles, soit 11 %, avec des taux légèrement supérieurs à la valeur maximale. Selon l'OPBD, celle-ci est de 100 UFC/l pour les eaux de jacuzzi et de 1'000 UFC/l pour les eaux de douche. La différence d'exigence s'explique par les taux de chlore tolérés pour ces 2 types d'utilisation.

4. Contrôles produits

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

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

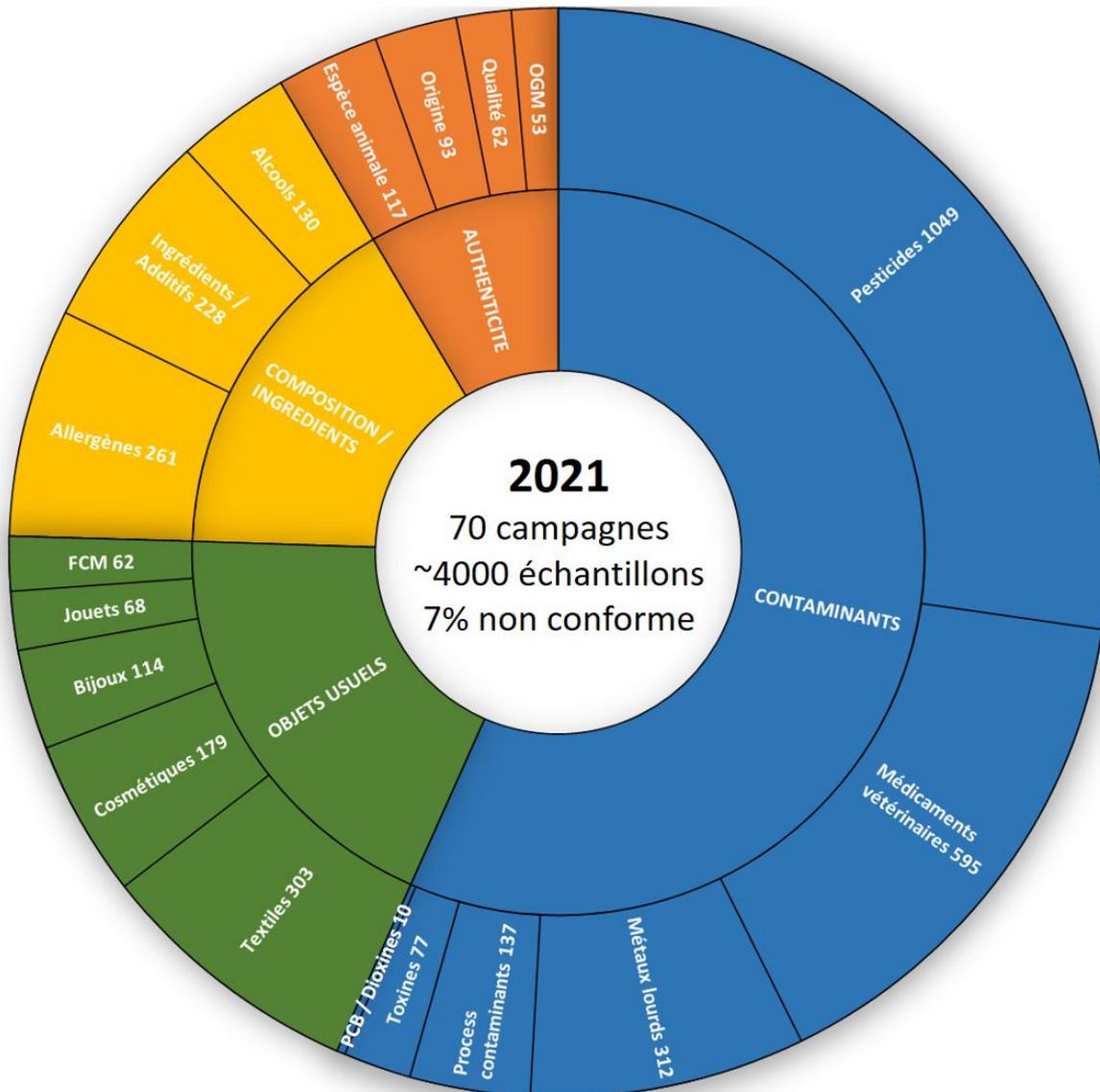
Ainsi 349 échantillons genevois ont pu faire l'objet de contrôles dans le cadre de campagnes proposées par nos homologues romands et près de 230 produits ont été analysés par le SCAV GE au profit d'autres cantons.

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

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

Le graphique ci-après donne un aperçu des activités de l'année 2021 pour chacune de ces quatre thématiques et fait l'objet de campagnes spécifiques. Chaque thématique est développée de manière plus détaillée dans les chapitres qui suivent.

➔ **Résumé de l'activité 2021 : nombre de produits contrôlés par thématique**



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

4.1 Authenticité

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

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

Cette année l'authenticité des tomates genevoises commercialisées sur les marchés a ainsi été surveillée. La "signature isotopique" de l'oxygène présent dans l'eau contenue dans les tomates nous a permis de vérifier si les "Genevoises" l'étaient bel et bien. Ce type de contrôles assure également aux producteurs locaux qu'il n'y a pas de concurrence déloyale et garantit au consommateur que la déclaration d'origine « locale » ou GRTA correspond bien à la réalité. Aucune tromperie quant à l'origine géographique déclarée n'a été identifiée lors de ces contrôles.

En utilisant des techniques similaires et en incluant une analyse des sucres, l'authenticité des miels et des eaux de coco a également été vérifiée. Le miel est en effet un produit à forte valeur ajoutée et connu pour être l'une des denrées alimentaires les plus falsifiées au monde que ce soit sur l'origine du produit ou encore par dilution avec des sirops de sucres. La campagne a ciblé spécifiquement les miels de producteur et d'origine unique. Sur les 47 produits contrôlés, aucune tromperie n'a été mise en évidence. La situation était différente pour les eaux de coco.

En effet, sur les 22 produits contrôlés, 2 étaient adultérés. Des ajouts d'eau et de sucre ont été décelés. Une mesure d'interdiction de commercialisation a été prise contre les deux produits falsifiés et les importateurs responsables de ces produits ont été sommés d'améliorer leur autocontrôle afin de s'assurer de la qualité et l'authenticité de leurs produits avant la mise sur le marché.

Il est à noter que ces campagnes de contrôle sont aussi l'occasion de mettre en évidence de nombreux problèmes sur les étiquetages des produits. Les allégations de santé non autorisées faisant référence à la guérison de certaines maladies ou vantant des propriétés inexistantes uniquement dans un but de marketing sont malheureusement trop souvent présentes.

Les campagnes d'identification des espèces animales donnent habituellement beaucoup de travail. De manière très surprenante, cette année, aucune non-conformité (confusion/substitution d'espèces, absence de déclaration d'un ingrédient ou contamination) n'a été mise en évidence sur plus d'une centaine de produits contrôlés.

Le tableau suivant résume les principales campagnes d'analyses d'authenticité et fraudes réalisées en 2021 avec le nombre de prélèvements et le nombre d'échantillons non conformes.

| Authenticité | Nombre d'échantillons | Nombre (%) d'échantillons non conformes |
|--|-----------------------|---|
| Authenticité géographique des tomates genevoises | 26 | 0 |
| Authenticité des miels | 47 | 3 (6 %)* |
| Authenticité des eaux de coco | 22 | 2 (10 %) |
| Identification des espèces animales | 30 | 0 |
| Recherche d'OGM dans les produits à base de céréales | 53 | 0 |
| Authenticité des œufs | 6 | 4 (67 %)* |

* Seuls des problèmes d'étiquetages mineurs ont été mis en évidence pour les échantillons non conformes. Dans le cas des œufs, il s'agissait d'une mauvaise indication de la durée de conservation à la suite d'une modification législative qui n'a pas été prise en compte (désormais DDM +28 jours après la ponte).

4.2 Contaminants

Le SCAV est particulièrement actif dans le domaine de l'analyse des contaminants dans les denrées alimentaires et son activité de contrôle de ces composés est très diversifiée. Ainsi, en 2021, ce sont 2'129 échantillons qui ont été contrôlés dans ce but. Les denrées alimentaires concernées sont également très variées, comprenant entre autres des fruits et légumes, des denrées d'origine animale (œufs, poissons, viandes, laits, etc.), des produits de boulangerie, des céréales, des huiles végétales, des épices, des compléments alimentaires à base de plantes, des aliments pour bébés ou l'eau.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2021, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre d'échantillons présentant des non-conformités.

| Campagnes de contrôles | Nombre d'échantillons | Nombre de non conformes |
|---|-----------------------|-------------------------|
| Pesticides dans les fruits frais, légumes frais et céréales (campagne annuelle) | 817 | 21 (2.6 %) |
| Pesticides dans les raisins de cuve (vendanges) | 23 | 0 |
| Pesticides dans les tomates d'importation | 40 | 0 |
| Pesticides dans les thés | 35 | 1 |
| Pesticides dans les fruits et légumes importés d'Afrique | 24 | 0 |
| Pesticides dans le quinoa | 28 | 1 |
| Pesticides dans les champignons de culture | 34 | 1 |
| Pesticides dans les épices (poivre et paprika) | 48 | 4 |
| Médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale | 577 | 2 |
| Toxines d'algues dans les compléments alimentaires à base d'algues | 40 | 0 |

| | | |
|---|-----|-----------|
| Métaux dans les compléments alimentaires à base d'algue | 18 | 0 |
| Plomb et cadmium dans le chocolat | 109 | 11 (10 %) |
| Métaux dans les légumes racines, fruits et céréales genevois | 120 | 0 |
| Mercure dans les échantillons de poissons | 56 | 2 (4 %) |
| Métaux, sucres et authenticité des miels genevois | 47 | 3 (6 %) |
| Alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les épices | 23 | 1 |
| Alcaloïdes pyrrolizidiniques dans les compléments alimentaires et infusions pour le sommeil | 27 | 0 |
| PCB, dioxines et furanes dans les fromages * | 10 | 0 |
| Mycotoxines, teneur en sel et colorants dans les épices * | 30 | 12 (40 %) |
| Patuline dans les jus de pomme * | 13 | 0 |
| Mycotoxines dans les aliments pour nourrissons * | 12 | 0 |
| Oxyde d'éthylène dans les denrées sèches en provenance d'Inde * | 20 | 0 |
| Acrylamide dans les produits à base de céréales * | 20 | 0 |

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

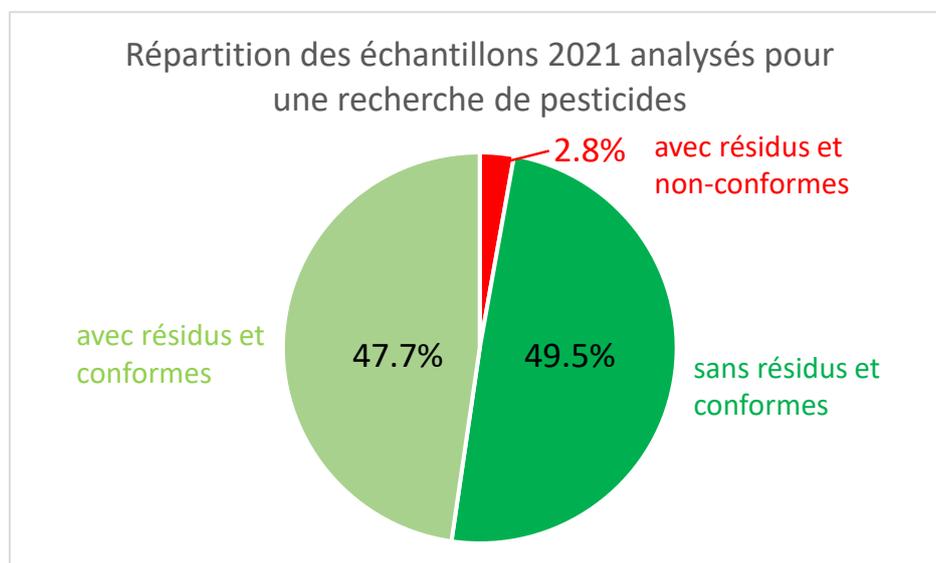
Les résultats des analyses se sont avérés globalement bons et la grande majorité des échantillons contrôlés étaient conformes aux normes en vigueur. Certaines campagnes sont détaillées ci-après.

➡ Pesticides

Dans le domaine de l'analyse des **résidus de pesticides**, plus de 1'000 denrées alimentaires ont été contrôlées en 2021. Le tableau suivant présente le nombre d'échantillons analysés par type de denrées ainsi que le nombre de non-conformités.

| Denrées | Nombre d'échantillons | Nombre de non conformes |
|--------------|-----------------------|-------------------------|
| Fruits | 362 | 12 |
| Légumes | 516 | 9 |
| Céréales | 54 | 1 |
| Epices | 48 | 4 |
| Thés | 35 | 1 |
| Champignons | 34 | 1 |
| TOTAL | 1'049 | 28 (2.7 %) |

Le taux de non-conformité global de 2.7 % concernant les pesticides est en adéquation avec les résultats des années précédentes et montre que globalement les denrées alimentaires disponibles dans les commerces genevois sont de qualité satisfaisante. Toutefois, comme le montre le graphique ci-après, si la proportion de produits non conformes est faible, près de 48 % contiennent des résidus de pesticides mais conformes aux exigences.



Parmi les produits contenant des pesticides, 84 % contiennent entre 1 et 4 résidu(s) de pesticides et 16 % en contiennent entre 5 et 10. Ces chiffres montrent qu'une surveillance du marché reste primordiale.

Les fruits montrent un taux de non-conformité de 3.3 %. Or, tous ces échantillons non conformes sont des **fruits exotiques**. Ces denrées étaient déjà surveillées de près depuis 2019, elles le seront encore plus en 2022 : une campagne intercantonale permettra de contrôler de nombreux importateurs de fruits exotiques.

En parallèle de ces analyses de fruits et légumes, le SCAV a mené des analyses en septembre 2021 pour surveiller la contamination en pesticides des **épices, plus particulièrement du paprika et du poivre**. En effet, les épices sont des denrées pouvant être parfois fortement contaminées par les pesticides. Sur 48 échantillons, 4 se sont révélés non conformes, soit 8.3 %. Ces deux denrées restent à surveiller étroitement.

En sus de son activité de contrôle, le SCAV assure un support pour les **producteurs genevois** en leur permettant de vérifier dans le cadre de leur autocontrôle la présence de pesticides dans leur production. En 2021, cela a représenté près de 120 échantillons.

➤ *Médicaments vétérinaires*

L'analyse des **médicaments vétérinaires** est un domaine dans lequel le SCAV est très impliqué. Les méthodes de routine du laboratoire permettent de rechercher près de 200 substances, comprenant entre autres, des antibiotiques, des antiparasitaires et des anti-inflammatoires. Dans ce cadre, le SCAV est mandaté par l'OSAV pour la réalisation d'une partie du programme national de surveillance des substances étrangères (NFUP).

En 2021, ce sont 427 échantillons d'œufs, laits, viandes et abats de production indigène, prélevés dans toute la Suisse, qui ont été contrôlés. 97.4 % des échantillons ne contenaient aucun des médicaments vétérinaires recherchés, 2.1 % en contenaient mais en dessous des limites légales et 0.5 % des échantillons se sont révélés non conformes (1 échantillon de lait et 1 échantillon d'œuf). Les substances retrouvées comprenaient des antibiotiques (bêta-lactames et tétracyclines), des anesthésiques (procaïne et lidocaïne) et des anthelminthiques (benzimidazoles). Le faible taux de non-conformité est satisfaisant et confirme une fois de plus la qualité de la production suisse.

☞ *Toxines*

Le laboratoire des substances étrangères a développé ses compétences dans le domaine de l'analyse des toxines naturelles en augmentant significativement le nombre de toxines recherchées. Cette nouvelle méthode a été utilisée en 2021 dans le cadre d'une campagne de contrôle des **compléments alimentaires à base d'algues**. Ces derniers sont en effet susceptibles de contenir des **cyanotoxines** qui sont des métabolites secondaires produits principalement par différentes espèces de cyanobactéries (anciennement nommées algues bleu-vert). Suivant les conditions environnementales dans lesquelles se développent ou se cultivent les algues, des cyanobactéries et leurs toxines peuvent être présentes dans les compléments alimentaires. Cela peut engendrer de graves problèmes en raison du caractère hautement hépatotoxique, neurotoxique et endotoxique des cyanotoxines. Les contrôles ont été menés sur 40 compléments alimentaires (entre autres : spiruline, algue klamath). Des cyanotoxines ont été décelées dans 3 échantillons mais heureusement dans des concentrations inférieures aux valeurs maximales admises et sans danger pour la santé.

Une campagne spécifique pour la recherche de **mycotoxines** dans les épices a été menée en collaboration avec l'office de la consommation du canton de Vaud. Les mycotoxines sont des substances naturelles produites par des moisissures selon les conditions (température, humidité, présence des acides gras). Ces substances indésirables peuvent apparaître lors de la culture mais également durant le stockage ou le transport des denrées alimentaires.

A cette occasion, le laboratoire a également vérifié la présence de **colorants**, la **teneur en sel** et la **qualité microbiologique**. Les résultats sont vraiment très insatisfaisants puisque sur 30 mélanges et préparations d'épices (majoritairement des mélanges de type curry), 12 (40 %) ne répondaient pas aux exigences légales. Les motifs de contestation étaient variés voire multiples sur certains échantillons (mycotoxines 1x, teneur en sel 5x, colorants interdits 3x, microbiologie 1x et étiquetage 3x). Les contrôles seront évidemment intensifiés pour ces produits car une telle situation n'est pas acceptable.

☞ *Métaux lourds*

En raison de la **toxicité élevée** de certains éléments et leur capacité à se bioaccumuler dans la chaîne alimentaire, le contrôle des teneurs en **métaux lourds**, notamment le **plomb**, le **cadmium**, le **mercure** et l'**arsenic**, dans les denrées alimentaires reste une priorité pour le SCAV. Plusieurs campagnes d'analyses ont été réalisées sur cette thématique cette année.

Une importante campagne de contrôle avait pour but de rechercher la présence de métaux lourds dans les **chocolats**. Selon leur provenance, les fèves de cacao peuvent être contaminées par du cadmium, métal naturellement présent dans les roches susceptibles de contaminer la chaîne alimentaire. Cette dernière intervient via l'activité humaine, telle que les rejets industriels ou l'utilisation de certains pesticides dans l'agriculture, ou de façon naturelle.

109 échantillons de chocolat et autres produits à base de cacao (plaques destinées à être fondues ou chocolats destinés à la vente directe sous forme de plaques, poudres ou truffes) de diverses provenances ont été analysés. Aucun problème relatif à la présence de cadmium n'a été constaté.

En revanche, une contamination par du **plomb** a été décelée sur des échantillons provenant de plusieurs lots de la même chocolaterie. Le chocolat était reçu directement du Pérou sous forme de plaques destinées à être refondues en Suisse. Le lieu de vente et toute sa marchandise ont été immédiatement mis sous séquestre le temps d'élucider la cause de cette contamination. Il s'est avéré que l'entreprise péruvienne responsable de l'étape de conchage des fèves avait momentanément sous-traité cette étape à une autre entreprise, laquelle utilisait des machines défectueuses qui ont contaminé les fèves avec du plomb. Toute la marchandise incriminée a été détruite et la chocolaterie a pu reprendre son activité après vérification que le problème avait été résolu et que les nouveaux lots ne contenaient plus de plomb.

Des préoccupations ont également été exprimées au sujet de la présence de métaux lourds dans les **légumes racines, fruits et céréales** cultivés dans la région genevoise. La priorité a été donnée aux espèces "pleine terre" dont la contamination par des métaux lourds peut arriver si les sols de culture sont pollués. Ainsi, 120 échantillons cultivés sur l'ensemble du bassin genevois ont été contrôlés mais aucun dépassement de valeur maximale n'a été constaté pour les métaux analysés.

Une autre campagne d'analyse dédiée à l'analyse de **miels** genevois n'a pas non plus révélé de non-conformité par rapport aux métaux contrôlés.

Enfin, une campagne dédiée au dosage du **mercure** dans certaines espèces de **poissons** prédatrices, telles que les thons, espadons ou marlins, capables de fixer et d'accumuler ce métal très toxique en grande quantité. Les non-conformités observées ont révélé des dépassements importants des valeurs maximales admises pour un échantillon d'espadon fumé ainsi qu'un échantillon de thon rouge. Ceux-ci ont été interdits de commercialisation et des mesures ont été prises auprès de l'entreprise importatrice afin qu'elle améliore son autocontrôle.

☞ *Alcaloïdes*

Des contaminants issus de végétaux ont été recherchés dans des épices, des compléments alimentaires contenant des poudres ou des extraits de plantes et des infusions. Notamment, une famille de toxines, appelée **alcaloïdes pyrrolizidiniques** peut contaminer ce type de denrées. En effet, de nombreuses plantes produisent naturellement ces alcaloïdes (variable selon les espèces) car cela constitue un mécanisme de défense contre les animaux herbivores. Des faibles traces de ces toxines ont été retrouvées dans de nombreux échantillons, mais à des concentrations qui ne sont pas inquiétantes et qui ne mettent clairement pas en danger la santé des consommateurs.



Un seul échantillon, un mélange d'épices, était fortement contaminé par des alcaloïdes et présentait un risque pour la santé. Des mesures ont été prises immédiatement pour que le produit en question soit retiré du commerce.

4.3 Composition des denrées alimentaires

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

Le tableau ci-dessous résume les analyses de composition effectuées au SCAV en 2021 :

| Thèmes | Nombre d'échantillons | Nombre de non conformes |
|---|---------------------------------------|-------------------------|
| Taurine dans les préparations pour nourrissons | 26 | 0 |
| Teneur en sucre dans les boissons | 97 | 0 |
| Protéines et matières grasses dans les aliments diététiques | 42 | 2 (5 %) |
| Teneur en alcool et sulfites dans les vin rosés | 62 | 1 (2 %) |
| Teneur en alcool dans les boissons sans alcool | 29 | 6 (21 %) |
| Mycotoxines, teneur en sel et colorants dans les épices * | 30 | 12 (40 %) |
| Colorants dans les confiseries * | 41 | 4 (10 %) |
| Cannabinoïdes dans les denrées alimentaires | 7 | 7 (100 %) |
| Qualité des huiles de friture | Contrôlées dans les restaurants | 1'141 |
| | Prélevées pour analyse au laboratoire | 46 |

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

Des campagnes de contrôles relatives à la déclaration nutritionnelle en termes de **sucres**, de **matières grasses**, de **protéines** et d'**alcool** ont été menées afin de s'assurer que les valeurs indiquées correspondaient à la réalité. Ainsi, la teneur en protéines et matières grasses a été contrôlée dans divers aliments diététiques et la teneur en sucre dans les boissons sucrées et les sodas.

La teneur en alcool déclarée dans les vins rosés a également été vérifiée. Les résultats de ces campagnes sont globalement très satisfaisants, avec seulement 3 échantillons contestés pour des écarts trop élevés entre les valeurs indiquées sur l'emballage et les valeurs réelles. Les producteurs et importateurs respectifs ont été priés de corriger la déclaration nutritionnelle des produits.

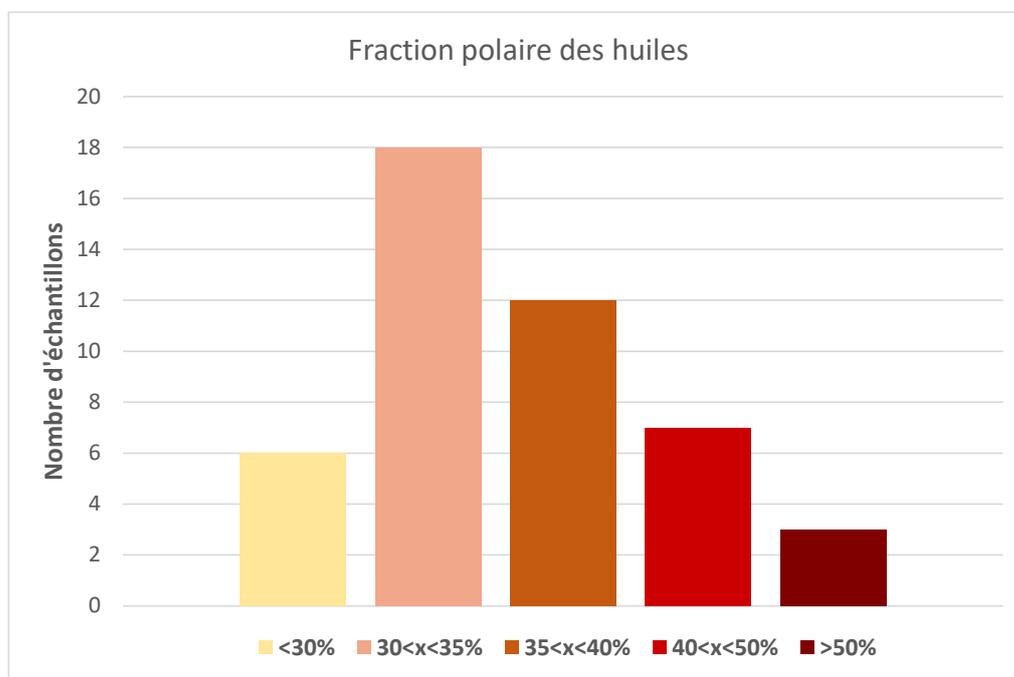
Les résultats de la campagne de contrôle des **boissons fermentées sans alcools** tels que les **kombuchas** étaient nettement moins satisfaisants. En effet, le SCAV a mesuré les teneurs en alcool réellement contenues dans ce type de denrées, qui ne devraient pas en contenir plus de 0.5 % (la teneur maximale pour une boisson sans alcool). En effet, le mode de fabrication des kombuchas consiste en une fermentation acide qui produit également des traces d'alcool.

Si le processus de fermentation voire le stockage du produit (réfrigération) sont mal maîtrisés, des teneurs en alcool importantes peuvent se retrouver dans le produit. Sur 23 boissons contrôlées, 6 contenaient trop d'alcool, dont certaines plus de 3 % vol. Ces valeurs montrent que le processus de fabrication et de stockage doit être amélioré. Le SCAV poursuivra ces contrôles en 2022 afin de vérifier si la situation s'est améliorée.

Une campagne de contrôle réalisée en collaboration avec le canton de Vaud avait pour but de doser les **colorants artificiels** dans les confiseries et autres préparations pour la pâtisserie tel que des pâtes à sucre. 4 (10 %) des 41 produits prélevés dans les commerces genevois se sont révélés non conformes en raison de trop fortes teneurs en Tartrazine (E102), en Rouge cochenille (E124) et en Azorubine (E122). Il s'agissait dans 3 cas de préparation artisanale de macarons et d'une pâte à sucre « fuchsia » de couleur vraiment trop vive...

Comme chaque année, le laboratoire se charge également de contrôler la **qualité des huiles de friture** dans les restaurants du canton. La mesure de la fraction polaire est un indicateur de l'état de dégradation de l'huile. Une huile saine a une valeur généralement inférieure à 25 % et la valeur légale à ne pas dépasser est fixée à 27 %. Lors de leurs inspections, les contrôleurs et inspecteurs du SCAV ont effectué 1'141 tests de dépistage de la qualité de l'huile. Lorsque le test indiquait que l'huile était potentiellement dégradée, un prélèvement a été effectué en vue d'une analyse de confirmation au laboratoire.

Sur les 46 prélèvements d'huile rapportés au laboratoire, 43 se sont avérés non conformes en raison d'une teneur en fraction polaire trop élevée. A noter que dans certains cas la dégradation de l'huile est extrêmement importante puisqu'il n'est pas rare que les valeurs mesurées en laboratoire dépassent les 40 voire 50 %. Cette année, un record a même été établi à 75,3 % !!



➤ Cannabis / THC / CBD

Dans le cadre d'une campagne nationale, le SCAV a analysé 43 aliments différents prélevés en Suisse romande contenant du **cannabis** ou des extraits de cannabis ou qui mettaient en avant la présence de **CBD**. Des compléments alimentaires, des infusions au chanvre, des gommes à mâcher, du chocolat, etc. ainsi que des produits sans déclaration d'une classification alimentaire mais clairement destinés à être ingérés (comme les **huiles de CBD**) ont été examinés. L'immense majorité des produits, dont les sept prélevés sur le canton de Genève, ne respectaient pas les exigences légales. Des interdictions de commercialisation, des rappels de produits ainsi que la publication de mises en garde publiques se sont avérés nécessaires afin de retirer du commerce les produits dangereux et informer et protéger les consommateurs.



Exemples de denrées contenant du chanvre et des extraits de cannabis (photo d'illustration).

En effet, un risque pour la santé ne pouvait être exclu compte tenu des fortes concentrations de Tetrahydrocannabinol (THC) et de Cannabidiol (CBD) dans ces produits. Du point de vue légal, les denrées alimentaires contenant des extraits de cannabis et/ou du CBD sont considérées comme des « nouvelles sortes de denrées alimentaires ». Ces denrées doivent dès lors être évaluées au niveau du risque pour les consommateurs et obtenir une autorisation de commercialisation auprès de l'office fédéral de la sécurité alimentaire pour pouvoir être mises sur le marché.

A ce jour, aucun produit n'a obtenu d'autorisation au vu du risque que ceux-ci représentent. Dès lors, toutes les denrées alimentaires actuellement mises sur le marché et contenant des extraits de cannabis et/ou du CBD ont été considérées comme illégales. De manière coordonnée, les chimistes cantonaux de Suisse ont interdit la commercialisation de ces produits et demandé aux entreprises concernées d'obtenir l'autorisation de commercialisation requise.

➤ Allergènes

Les personnes allergiques qui consommeraient une denrée contenant un **ingrédient allergène** non déclaré sont en danger immédiat. Pour cette raison, la présence d'allergènes à déclaration obligatoire tels que les **fruits à coque dure**, les **arachides**, le **lait** et les **œufs** est régulièrement contrôlée. Depuis 2021, le SCAV dispose d'une méthode d'analyse permettant de détecter simultanément les **œufs**, le **lait**, le **gluten**, les **noix**, **noisettes**, **amandes**, **pistaches**, **cajou**, **noix de pécan**, **poissons**, **crustacés** et le **soja** en une seule analyse.

En complément, une méthode de biologie moléculaire pour la recherche du **céleri** par PCR a également été mise au point dans le but de couvrir l'ensemble des allergènes. Depuis lors, de nombreuses denrées prélevées pour d'autres analyses tels que les mélanges d'épices ou les préparations pour nourrissons sont également analysés pour détecter d'éventuels allergènes non déclarés.

Des campagnes d'analyses ciblant spécifiquement les allergènes ont également été menées. En 2021, sur les 284 échantillons qui ont été analysés pour la recherche d'allergènes non déclarés, 3 en contenaient. Deux mélanges d'épices contenant une forte teneur en gluten et une pâte de noix de cajou contaminée par des amandes ont ainsi été retirées du marché.

Le tableau ci-dessous résume les analyses d'allergènes effectuées au SCAV en 2021.

| Thèmes | Nombre d'échantillons | Nombre de non conformes |
|--|-----------------------|-------------------------|
| Allergènes non déclarés dans les produits "végan" | 117 | 1 (1 %) |
| Allergènes non déclarés dans les préparations pour nourrissons et de suite | 26 | 0 |
| Allergènes non déclarés dans les mélanges et préparation d'épices | 51 | 2 (4 %) |
| Histamine dans les fromages | 52 | 0 |
| Lysozyme dans les fromages à pâte extra-dure | 15 | 0 |
| Arachides dans les céréales de petits déjeuners | 23 | 0 |
| Etude AAGE21 (en collaboration avec les Hôpitaux Universitaires de Genève) | 107 | [-]* |

* Ne s'applique pas

La présence de *Lactobacillus parabuchneri* (un germe indésirable) dans le lait est responsable de la production d'**histamine** au cours de l'affinage des fromages. La consommation d'une faible quantité d'histamine peut provoquer des symptômes similaires à une réaction allergique chez les personnes sensibles. De plus, des défauts d'arôme et de structure peuvent apparaître sur les fromages concernés, et leur qualité s'en trouve par conséquent amoindrie. Les analyses du SCAV, réalisées en 2013 et 2014 sur plus de 200 fromages suisses, concluaient qu'un produit sur quatre contenait plus de 100 mg/kg d'histamine, avec parfois des contaminations très fortes pouvant dépasser 1'500 mg/kg. Ces résultats avaient provoqué d'intenses discussions entre la profession, l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires et les autorités cantonales d'exécution. Les recherches menées par Agroscope sur l'origine de l'histamine dans les fromages et la bactérie *L. parabuchneri* ont contribué à l'amélioration de l'hygiène et des processus de nettoyage des installations laitières et ainsi limiter la présence de cette bactérie.

De plus, la surveillance de la formation d'histamine dans les fromages suisses fait maintenant partie du guide des bonnes pratiques de la branche professionnelle. En conséquence, les contaminations ont fortement diminué et l'effet sur la qualité du fromage s'en ressent. En effet, les analyses du SCAV, effectuées ce printemps pour refaire un point de situation, indiquent que la situation s'est très nettement améliorée. Sur les 52 fromages suisses contrôlés, un seul contenait de l'histamine à une teneur légèrement supérieure à 100 mg/kg.

Toujours dans le chapitre des fromages, la présence de **lysozyme**, un additif de la catégorie des conservateurs également connu sous le nom de E1105, a également été recherché dans les fromages à pâte extra-dure sans cet additif déclaré. En effet, s'il est utilisé au cours de la fabrication, le lysozyme doit être déclaré comme ingrédient et aussi comme allergène car il est extrait du blanc d'œuf. Pour cette raison, 15 échantillons de fromages à pâte extra-dure suisses et étrangers sans lysozyme déclaré ont été contrôlés. Tous les échantillons étaient conformes.

Une vaste **étude sur les allergènes alimentaires** a également été conduite en 2021 en collaboration avec les Hôpitaux Universitaires de Genève (HUG). L'étude AAGE21 visait à caractériser les circonstances de réactions allergiques dans la population genevoise, notamment le lieu de la réaction (foyer privé, restaurant, restaurant scolaire, etc.), le type de denrée consommée (cuisiné maison, préemballé, restauration, etc.), les allergènes incriminés et la quantité d'allergènes consommée. Sur 263 cas de réactions allergiques nécessitant une consultation médicale et survenues pendant la durée de l'étude, environ 150 patients ont accepté d'y participer. A cette occasion, plus de 100 denrées alimentaires suspectées d'avoir provoqué une réaction indésirable ont ainsi été analysées pour la recherche d'allergènes. Ces données vont ainsi pouvoir être corrélées avec les informations cliniques des patients concernés.

La sévérité de la réaction et la quantité d'allergènes consommée fournira de précieuses données pour évaluer notamment si la législation est en adéquation avec la protection des consommateurs sujets aux allergies alimentaires, le type de denrées ayant provoqué la réaction et le lieu de vente/fabrication. Ces données seront également utiles pour améliorer la protection des consommateurs dans le futur. Un rapport complet sur cette étude sera publié courant 2022.



ET SI C'ÉTAIT UNE ALLERGIE ALIMENTAIRE ?
PARTICIPEZ À UNE ÉTUDE GENEVOISE

Une réaction d'allergie alimentaire peut survenir en tout temps, que l'on soit déjà allergique ou non. On estime qu'environ 6% de la population suisse est allergique à un ou plusieurs aliments.

L'Unité d'allergologie pédiatrique des HUG et le Service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV) du canton de Genève recherchent des personnes (enfants et adultes) ayant présenté une réaction dans l'heure qui a suivi la consommation d'un aliment.

Qui peut participer ? L'étude s'adresse aux enfants et aux adultes qui

- ▶ ont déjà une réaction d'allergie alimentaire connue et en font une nouvelle
- ▶ font une première réaction ou en suspectent une.

But de l'étude ? Répertoire, sur l'année 2021, les réactions d'allergies alimentaires et identifier leurs facteurs déclenchants. Cela permettra de savoir à quels aliments les Genevois-es sont allergiques et à partir de quelle quantité ils ou elles ont réagi.

Toutes les infos sur <http://hug.plus/aage21>



 Hôpitaux Universitaires Genève

 GIAP GÉNÉRALISME INTERCOMMERCIAL POUR L'ANIMATION PARASCOLAIRE

 REPUBLIQUE ET CANTON DE GENÈVE

Flyer de l'étude AAGE21

4.4 Objets usuels

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

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2021, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre et le pourcentage d'échantillons présentant des non-conformités.

| Thèmes | Nombre d'échantillons | Nombre (%) de non conformes |
|---|-----------------------|-----------------------------|
| Perturbateurs endocriniens issus de contenants plastiques alimentaires de la vente à emporter (take away) | 55 | 0 |
| Produits éclaircissants dans les cosmétiques | 103 | 51 (50 %) |
| Allégations et dosage des conservateurs dans les cosmétiques bio et naturels | 47 | 12 (26 %) |
| Inflammabilité des textiles | 73 | 0 |
| Sécurité des cordons dans les textiles | 230 | 1 (0.4 %) |
| Inflammabilité des déguisements destinés aux enfants | 68 | 5 (7 %) |
| Recherche de métaux dans les bijoux | 114 | 50 (44 %) |
| Paraphénylène-diamine (PPD) dans les produits du type henné * | 18 | 2 (11 %) |
| Migration des plastifiants des joints de couvercle des bocaux de conserve * | 4 | 0 |

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

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

De par leur constitution, les **matériaux en contact avec les denrées alimentaires** sont susceptibles de céder des substances indésirables aux aliments. Parmi ces matériaux, les contenants plastiques sont constitués de monomères auxquels sont ajoutés des additifs leur conférant des propriétés chimiques, physiques et structurales particulières. Certaines de ces molécules de synthèse ou de ces additifs peuvent migrer dans le contenu alimentaire et sont susceptibles d'engendrer des perturbations du système hormonal.

Depuis la crise sanitaire, beaucoup d'établissements proposent de la **vente à emporter** (take away) pour des plats préparés. L'utilisation de contenants appropriés doit être contrôlée; les matériaux doivent être adaptés au contact alimentaire mais également utilisés dans des conditions d'usage prévues par le fabricant (température et durée de contact). Une campagne a ainsi été menée pour contrôler le type de vaisselle plastifiée jetable utilisée par les restaurateurs pour la vente à emporter.

La première étape de cette campagne consistait à vérifier l'approvisionnement de ces contenants et la présence d'un certificat de conformité adapté. Dans le cas où ce dernier était manquant ou incomplet, les matériaux étaient prélevés pour analyse au laboratoire. Après migration avec un ou plusieurs simulants alimentaires appropriés dans des conditions d'usage prévues (température, temps de contact...), un dépistage ciblé d'une quarantaine de **perturbateurs endocriniens** réglementés ou sujets à controverse (des bisphénols, alkylphénols, phtalates, amines...), a été réalisé. La situation a été jugée bonne car la majorité des contenants plastiques utilisés étaient adaptés au contact alimentaire et aucune non-conformité n'a été constatée sur les paramètres analysés.

Le SCAV a également participé à une campagne nationale visant à rechercher les plastifiants pouvant être libérés par les joints d'étanchéité des couvercles de bocaux. 109 échantillons ont été prélevés dans toute la Suisse dont 4 à Genève et analysés au laboratoire cantonal de Zurich. Bien que de nombreux problèmes ont pu être mis en évidence lors de cette campagne, les quatre échantillons genevois se sont révélés conformes aux exigences. Pour plus d'information, voir le rapport d'activité du canton de Zurich.

➤ *Jouets*

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

Une campagne d'analyse intercantonale portant sur **l'inflammabilité des déguisements destinés aux enfants** a été entreprise. Selon le type d'élément du déguisement (tissu, perruque, masque...), plusieurs paramètres sont strictement réglementés tels que la persistance de la flamme, sa vitesse de propagation, la longueur de la zone brûlée ainsi que la présence d'un étiquetage spécifique. La détermination des paramètres d'inflammabilité des déguisements destinés aux enfants de moins de 14 ans a donné lieu à **5 contestations**; 4 de ces équipements (masque ou perruques) présentaient une **persistance de flamme** ainsi qu'une **longueur de zone brûlée** non conformes à la législation et le dernier échantillon ne comportait pas d'étiquetage spécifique.



➤ *Cosmétiques*

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

Faisant suite aux signalements par les douanes suisses au SCAV d'une recrudescence de l'importation de produits **cosmétiques éclaircissants**, une campagne d'analyse dédiée à cette thématique a été entreprise dans des commerces genevois spécialisés pour la clientèle africaine. Certains de ces produits peuvent contenir des **substances très nocives** pour le consommateur et leur utilisation répétée peut engendrer des effets indésirables relativement graves tels que irritations, dermatites, dépigmentation inégale et irréversible, sensations de piqûre, brûlure, acné ou encore apparition de taches sombres (ochronose).

Ensuite, une analyse chimique a été réalisée afin de vérifier la véracité des ingrédients mentionnés et assurer que les substances présentes étaient autorisées et ne dépassaient pas les valeurs maximales admises dans la loi. Il s'est avéré que **12 %** des échantillons n'étaient **pas conformes** à la législation. Dans un cas, la concentration de l'agent conservateur Methylisothiazolinone dépassait la valeur maximale autorisée et dans 3 cas, l'analyse a mis en évidence des ingrédients non déclarés.



↻ *Bijoux*

La recherche de **métaux dans les bijoux** est réalisée chaque année en raison du taux de non-conformité très élevé dans cette catégorie d'objets mais également car des dépassements très importants des seuils légaux sont très souvent observés. Les métaux réglementés et recherchés incluent le nickel, en raison de son grand potentiel allergisant, ainsi que le plomb et le cadmium de par leur toxicité.

Parmi les contrôles effectués cette année, la majorité des objets provenaient des différentes douanes suisses. Sur 114 analyses effectuées, **44 % des objets contrôlés ont été contestés pour les 3 métaux recherchés**. Comme les analyses sont réalisées par sondage, ces contrôles ont entraîné le séquestre et la destruction **de plusieurs kg de marchandises**.

Il faut noter que des concentrations record en cadmium ont été rencontrées avec des bijoux contenant jusqu'à 96 % de ce métal alors que la valeur maximale admise est fixée à 0.01 %, soit un dépassement de plus de 9'600 fois la limite légale. Comme chaque année, des migrations de nickel également très importantes ont été constatées.

↻ *Textiles*

Plusieurs campagnes sur la sécurité des textiles ont également été entreprises cette année. La première concernait **l'inflammabilité des vêtements de nuit destinés aux enfants**. En effet, à quelques exceptions près, la plupart des étoffes utilisées pour la fabrication de vêtements de nuit pour les enfants peut prendre feu en cas d'exposition à une flamme. Ainsi, les produits textiles doivent être conçus de manière à ne pas présenter de risque accru du point de vue de l'inflammabilité et de la combustibilité. Les articles vestimentaires et les fils de confection doivent également être conçus de manière à rendre impossible toute propagation rapide d'une flamme à la surface d'un matériau sans allumage concomitant de la structure de base («effet éclair en surface»).

Les normes existantes incluent la surveillance des paramètres de vitesse de propagation de la flamme ainsi que la mesure de l'effet flash en surface selon un mode opératoire d'essai normalisé afin de s'assurer de la sécurité du vêtement. Dans le cadre de cette campagne, la **totalité** des 75 échantillons contrôlés s'est révélée **conforme** à la législation.

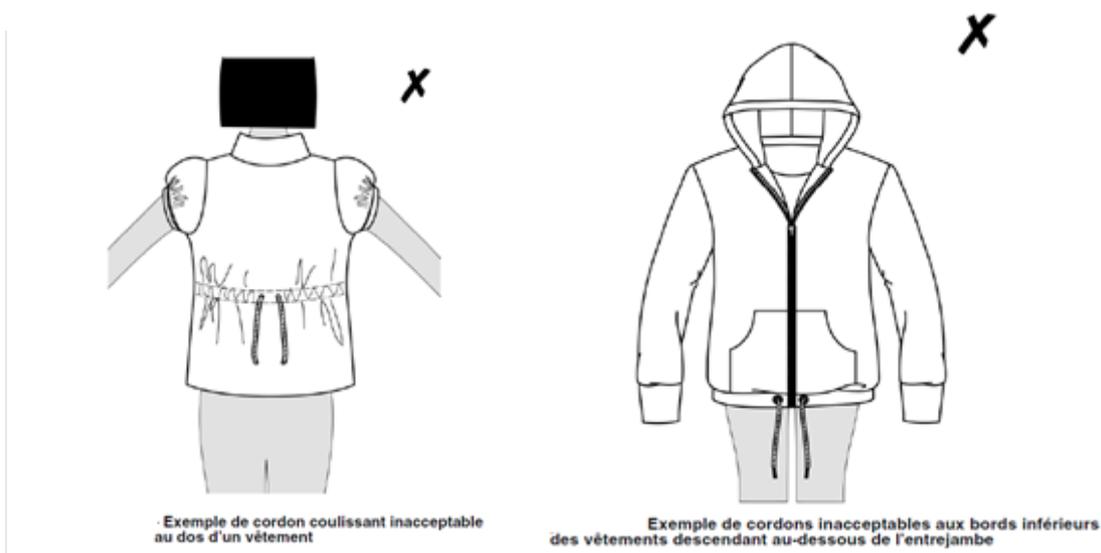
Une seconde campagne de contrôle des textiles a été réalisée sur la **sécurité des cordons** présents sur les **vêtements d'enfants**. Les exigences de sécurité sur les cordons ont pour but de réduire le plus possible le risque d'étouffement ou de coincement accidentel des cordons (coulissants ou non) dans un élément extérieur. Plusieurs paramètres doivent être pris en considération :

- l'âge et donc les proportions de l'enfant,
- le comportement et les activités des enfants en fonction de leur âge et de leur stade de développement.

Les accidents graves impliquant des cordons se trouvant sur les vêtements d'enfants peuvent généralement être scindés en deux catégories :

- 1) jeunes enfants : coincement des cordons de capuche dans les équipements d'aires de jeux tels que les toboggans, pouvant engendrer des accidents mortels.
- 2) enfants plus âgés et jeunes gens : coincement des cordons et cordelettes de la taille et du bord inférieur des vêtements dans des véhicules en mouvement tels que portes d'autobus, remontées mécaniques et bicyclettes, avec pour résultat de graves blessures ou la mort.

En outre, des cordons élastiques de capuche ou de cou peuvent causer de sérieuses blessures au visage.



La situation a été jugée très **rassurante** puisque sur les 230 produits contrôlés, un seul vêtement destiné aux enfants a été contesté. Cet échantillon a immédiatement été retiré du marché.

5. *Affaires vétérinaires*

Comme en 2020, les mesures prises afin d'endiguer le coronavirus ont rythmé tout au long de l'année les activités au sein des affaires vétérinaires. Chacune et chacun a dû réorganiser, modifier ou annuler les différentes manifestations, voyages ou cours avec des animaux au gré des prérogatives sanitaires. Le service a informé régulièrement les citoyens genevois des modifications des mesures sanitaires touchant de près ou de loin les activités avec les animaux.

Dans le domaine de la lutte contre les épizooties, le service a participé en novembre à l'exercice national fictif d'apparition de la maladie de la peste porcine dans la population de sangliers. Le bilan de l'exercice effectué en collaboration avec d'autres services cantonaux (OCCPAM, protection civile, gardes de l'environnement) a été jugé comme positif et a permis d'améliorer la communication et la coordination entre les différentes entités cantonales.

Du côté des cabinets vétérinaires, 8 pharmacies ont été inspectées en vue de l'émission ou du renouvellement de l'autorisation. Ainsi tous les cabinets sont à jour à l'exception d'un qui fera l'objet d'un recontrôle en 2022.

Concernant nos amis les chiens, l'année 2021 a été celle des records : 386 morsures et 162 importations non conformes ont été annoncées au service. L'Etat de Genève a ouvert en 2021 le site <https://www.ge.ch/accueillir-chiot> afin d'aider les nouveaux détenteurs dans leurs démarches administratives, tant pour l'importation que pour la détention à Genève de leur compagnon à quatre pattes.

Enfin, les habitantes et habitants genevois continuent de signaler toute suspicion de maltraitance envers les animaux. Le travail s'effectue notamment en collaboration avec la société genevoise de protection des animaux (SGPA) et chaque annonce non anonyme fait l'objet de l'ouverture d'une enquête voire d'une inspection sur place. En 2021, le chiffre de 224 annonces, en constante augmentation d'année en année, montre que la population fait confiance au service en matière de protection des animaux et nous en sommes très reconnaissants.



5.1 Affaires canines

Au 31 décembre 2021, le nombre total de chiens à Genève s'élève à **34'533**, soit une augmentation de **1'808** animaux entre 2020 et 2021. Sur ceux-ci, **17** sont enregistrés comme chiens appartenant aux 15 races listées dites dangereuses.

A la fin 2021, **386** cas d'agressions par des canidés ont été traités par le secteur, nécessitant **65** mesures envers les propriétaires. Sur les **168** cas de morsures contre humains, **134** étaient dirigées contre des adultes et **34** contre des enfants. Dans **13** cas, les jeunes victimes connaissaient le chien à l'origine de la blessure. Sur les **218** annonces restantes, **170** étaient des morsures entre congénères, **8** contre des animaux d'autres espèces et **40** concernaient des canidés présentant un comportement d'agression supérieur à la norme. Le service a dû intervenir à **4** reprises pour le séquestre provisoire ou définitif de chiens mordeurs. Au cours de l'année 2021, **88** chiens ont été évalués par le service à la fourrière cantonale pour chien, soit **31** tests de maîtrise et de comportement (TMC) et **57** évaluations de chiens mordeurs.



Passage d'un test de maîtrise et de comportement à la fourrière cantonale à Collex-Bossy.

En 2021, le service a contrôlé les activités de **20** éducateurs canins agréés afin de s'assurer que les mandats qu'il leur confie soient effectués dans le respect des exigences légales, que les TMC officiels soient réalisés de manière uniforme selon les critères établis par le service et que la sécurité des personnes et des animaux soit garantie. **4** nouveaux éducateurs canins ont été agréés par le SCAV. A la fin 2021, le nombre total d'éducateurs canins autorisés à pratiquer dans le canton se monte à 228, mais seuls **96** sont réellement encore en activité.

L'Etat de Genève soutient et contrôle l'activité de l'Association de Prévention des Accidents par Morsure de chiens (PAM-GE) qui compte **20** animateurs et **15** chiens en activité. En 2021, en raison des restrictions liées au Covid-19, ces bénévoles n'ont pu dispenser que **38** cours dans les écoles publiques genevoises et aucun hors cadre scolaire.

5.2 Santé Animale et Hygiène des Viandes

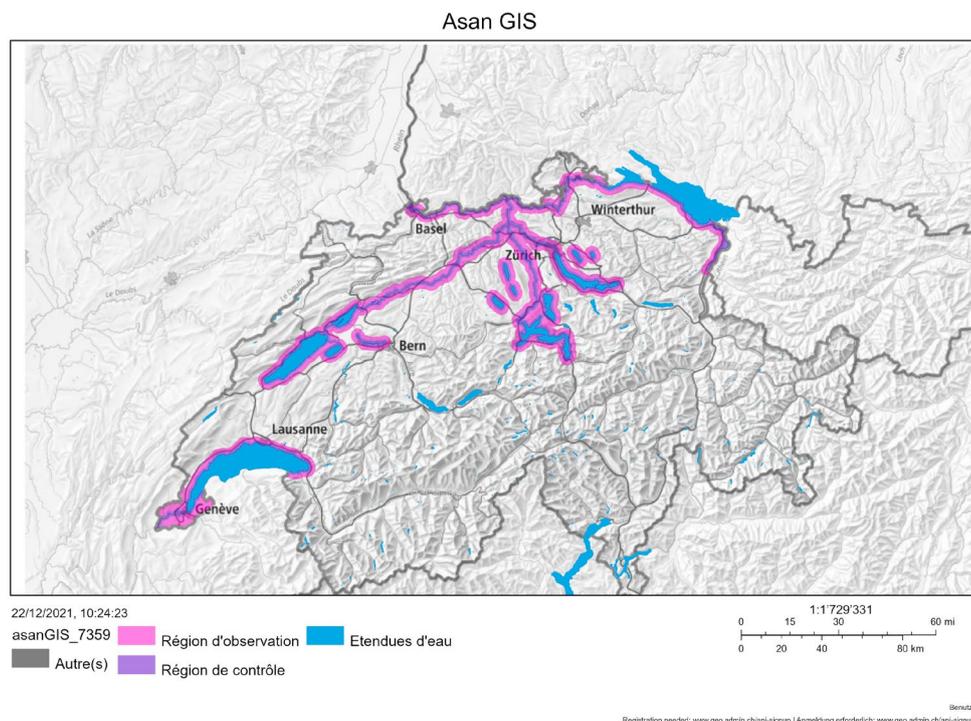
➔ Santé Animale

L'année 2021 a été marquée à Genève par l'apparition pour la première fois depuis de nombreuses années, d'un **foyer de diarrhée virale bovine (BVD)** dans une exploitation de vaches allaitantes. Cette épizootie, inoffensive pour l'homme, fait l'objet d'un vaste plan d'éradication à l'échelle nationale. Ainsi, d'importants moyens d'analyses de laboratoire ont été déployés afin de juguler ce foyer : une vaste enquête épidémiologique impliquant 179 bovins répartis sur 9 exploitations, dont 8 sur le canton de Genève, a permis d'isoler et d'éliminer 9 veaux porteurs de la maladie peu après leur naissance. Les infections se sont produites à l'occasion de l'estivage des mères gestantes en France pendant l'été 2020.

Une listériose cérébrale chez un bovin, maladie bactérienne potentiellement dangereuse pour l'homme, a été décelée dans un abattoir genevois, grâce à la vigilance des inspecteurs vétérinaires de l'hygiène des viandes. La carcasse, impropre à la consommation, a été saisie totalement et détruite.

Concernant les autres espèces animales, **un cas de cryptosporidiose** et **deux cas de pseudotuberculose**, toutes deux maladies zoonotiques, ont été diagnostiqués chez des ovins et caprins en 2021.

Malgré l'absence de cas avérés sur le canton de Genève, des mesures de confinement de la volaille sur les rives du lac Léman et du Rhône ont dû être prises par le service à deux reprises, au printemps et à l'automne 2021, à la suite de l'apparition de cas de grippe aviaire, épizootie hautement contagieuse, mais sans danger pour l'homme, en région frontalière et dans le canton de Zurich.



Cartographie du 22 décembre 2021 des zones de restrictions en Suisse à la suite de l'apparition d'un cas de grippe aviaire sur le canton de Zurich.

Une autre épizootie hautement contagieuse menace la Suisse, la peste porcine africaine, dont la progression en Allemagne dans la région de Brandebourg se poursuit depuis septembre 2020. Afin de se préparer à l'éventualité d'une introduction de cette maladie en Suisse, un exercice fédéral d'alerte et à taille réelle a eu lieu durant l'automne 2021, auquel le canton de Genève a participé avec réussite. En parallèle de cet exercice, huit sangliers, retrouvés morts ou accidentés, ont été prélevés par le service durant l'année dans le canton, dans le cadre du programme de détection précoce de la peste porcine africaine au cours de l'année 2021. Tous ont heureusement présentés des résultats négatifs.



SAS de désinfection utilisé dans le cadre de la lutte contre la peste porcine africaine lors d'un exercice sur le terrain (Sempach, LU).

➔ *Hygiène des Viandes*

Inspectorat vétérinaire des viandes

L'équipe de l'inspecteurat des viandes a procédé au contrôle systématique des animaux abattus dans les quatre structures genevoises représentant **845'571 volailles, 1'470 ovins, 340 porcins, 430 bovins, 298 caprins et 15 daims d'élevage**, réparti sur 345 inspections.

En 2020, la demande en viande locale avait crû du fait des restrictions de circulation et donc d'approvisionnement de la population genevoise en région frontalière. L'année 2021 a quant à elle été marquée par une fermeture des établissements de restauration au cours du premier semestre, ce qui s'est traduit par une baisse de la demande de consommation en viande locale de la part de la branche du secteur.

Sous-produits animaux

En 2021, **104** demandes de récupération de sous-produits animaux en abattoirs à des fins artistiques, pédagogiques ou culturelles, de la part de 15 requérants, ont été traitées par le service.

Concernant les 23 entreprises traitant avec des sous-produits animaux, réparties sur 26 sites sur tout le canton, **8** contrôles vétérinaires officiels ont été réalisés et **4** autorisations d'exploiter ont été délivrées ou renouvelées par le service en 2021.

La demande d'export international de fumier de cheval depuis le canton de Genève vers la France voisine afin de fertiliser les cultures est en constante augmentation : **79** certificats vétérinaires pour deux acteurs du secteur ont été émis en 2021 contre 44 certificats en 2020.

➔ *Apiculture*

En 2021, l'inspectorat des ruchers a contrôlé **84** des 665 ruchers que compte le canton. Le travail des inspecteurs a été fortement impacté par des conditions météorologiques défavorables durant la saison apicole (avril à septembre) et par le contrôle final d'une conséquente importation de colonies d'abeilles réalisée en 2020. Il est à noter que l'engouement pour l'apiculture de la population genevoise ne cesse de progresser puisque 48 néophytes ont été annoncés au service en 2021 pour un total de **367** apiculteurs et **665** ruchers.

Tout comme en 2020, **un seul cas de loque européenne** a été recensé sur le canton cette année, confirmant le bon état sanitaire des colonies d'abeilles genevoises vis-à-vis de cette maladie, après une année 2019 marquée par l'apparition de nombreux foyers de cette épizootie sur le canton.



Repérage de la reine d'une colonie d'abeilles (point vert) afin de réaliser le contrôle visuel d'un cadre de ruche en toute sécurité pour les insectes.

➤ *Importation / Exportation*

L'année 2021 a été marquée par une importante augmentation du nombre d'importations illégales d'animaux de compagnie, le service ayant traité pas moins de **192** annonces d'importations non conformes de chiens et chats, contre 112 en 2020, soit une progression de plus de 70 % en un an et plus de 100 % en 2 ans, ce malgré les restrictions de circulation à l'internationale liées à la pandémie de Covid-19. Cette tendance a été observée de manière plus globale à l'échelle de la Suisse.

Ces annonces ont débouché sur la mise en place de mesures de surveillance vétérinaire officielle ou de refoulement pour **59** d'entre elles; par ailleurs, cinq animaux de compagnie importés depuis des pays à risque élevé de rage ont dû être euthanasiés en vue d'un diagnostic. 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, un cas positif lors d'une importation illégale d'un chien en provenance de Turquie ayant été encore trouvé en septembre 2021 en Allemagne.

Les importations ont également concerné les animaux de rente en 2021 mais de manière très anecdotique comparée aux années précédentes puisqu'un seul protocole de surveillance vétérinaire officielle d'ovins importés depuis l'Union Européenne a été établi afin que ceux-ci puissent rejoindre le cheptel suisse sans risque sanitaire.

Concernant les exportations en 2021, il est à noter que le service a traité **216** demandes de certification de documents sanitaires, nécessaires pour le transport d'animaux de compagnie ou sous-produits animaux à usage médical en dehors de la Suisse, soit une augmentation de près de 65 % par rapport à l'année précédente.

5.3 *Protection des animaux*

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

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

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

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

Au 31 décembre 2021, le service a traité **224** annonces (207 en 2020) concernant des maltraitements envers des animaux ou d'autres infractions à la législation sur la protection des animaux, dont 178 concernaient des animaux de compagnie.

Ces annonces ont nécessité **200** enquêtes et interventions sur place (171 pour des animaux de compagnie ou sauvages, 29 pour des animaux de rente), parfois à plusieurs reprises, de la part de collaborateurs du service.

| Chiffres clés | 2019 | 2020 | 2021 |
|--|------|------|------|
| Annonces protection des animaux | 186 | 207 | 224 |
| Inspections et interventions sur place suite dénonciations | 218 | 219 | 200 |
| Autorisations de détention / exhibition | 124 | 65 | 78 |

Sur un nombre total de **318** animaux (chiens, chats, oiseaux, poissons, reptiles, rongeurs) ayant fait l'objet d'une procédure administrative - 402 en 2020 - **24** mesures de séquestres préventifs ainsi que **12** définitifs ont été prononcées. De ces dossiers, **15** ont abouti à des mesures d'interdiction totale ou partielle pour le propriétaire de détenir des animaux.

Le trafic d'animaux reste un thème qui alarme le service. Cela concerne surtout les animaux de compagnie, chiens et chats qui, notamment, à la suite des importations illégales arrivent en Suisse dans un mauvais état de santé, trop jeunes, sans document sanitaire ou sans les vaccinations nécessaires (voir chapitre importation/exportation), mais aussi des espèces protégés (4 serpents et 9 canaris en 2021).

A ce phénomène s'ajoutent des activités de commerce non professionnel de chiots, au niveau cantonal, issus par des portées, qui en infraction à la législation en vigueur, ne sont pas annoncées (9 dossiers traités au cours de 2021). Les plateformes internet et la voie publique, une pratique interdite par la législation, restent les principaux canaux de vente (5 annonces traitées par le service en 2021).

L'amputation de la queue et des oreilles des chiens est une pratique interdite en Suisse. Cela, en absence d'un dossier vétérinaire certifiant qu'il s'agit d'une amputation pour des raisons médicales, ou d'une queue courte à la naissance, concerne aussi les chiens importés. Ces dossiers sont souvent incomplets, et ces importations sont donc jugées illégales : **4** importations de chiens à la queue coupée ont fait objet d'une enquête par le service au cours de 2021.

La détention de chiens dans les véhicules, notamment pendant la saison estivale, est malheureusement toujours d'actualité : **4** annonces de détention de chiens à l'intérieur d'un véhicule ont été portées à connaissance du service pendant l'été 2021.

Quant à la détention d'animaux soumis à autorisation (exhibitions temporaires, promeneurs de chiens, détention d'animaux sauvages, etc.), **78** autorisations ont été délivrées en 2021, dont **43** pour des expositions et autres présentations d'animaux (manifestations temporaires d'un à quelques jours).

Cette forte baisse s'explique par les restrictions nécessaires pour faire face à la crise sanitaire liée à la pandémie. **4** autorisations ont été délivrées pour la détention d'animaux sauvages et **25** pour diverses activités avec utilisation professionnelle d'animaux (2 commerces zoologiques, 4 établissements de détention d'animaux de compagnie à titre professionnel, 5 pour transports professionnels d'animaux et 14 pour promeneurs de chiens).

A partir de cette année, le service se charge de contrôler les exhibitions au moyens d'animaux d'une durée supérieure à 24 heures : **14** exhibitions ont été contrôlées au cours de 2021.

Par ailleurs, **20** inspections vétérinaires ont été réalisées dans des établissements détenant professionnellement des animaux de compagnie ou sauvages.



Un couple de perroquets Amazone de Cuba retrouvés abandonnés dans un espace de récupération d'ordures ménagères à Soral. Les animaux ont été accueillis dans un parc animalier et sont en bonne santé.

➤ *Expérimentation animale*

En 2021, l'intégration du domaine de l'expérimentation animale au sein du secteur protection des animaux s'est poursuivie et a été finalisée avec succès. Il s'agit d'un sujet de grande importance au niveau politique et médiatique qui, afin d'assurer que les personnes responsables des soins aux animaux d'expérience soient toujours dûment formées et, donc, que le bien-être des animaux soit respecté en permanence, a demandé :

- la réalisation de **368** rapports d'expériences, **74** contrôles d'expérience et **11** contrôles d'animaleries,
- l'émission de **226** décisions,
- l'étude et l'accréditation de **37** formations continues dans le domaine,
- l'étude de **41** demandes d'équivalence de formation de base dans le domaine.

5.4 Fourrière cantonale

En 2021, le nombre d'animaux pris en charge par la fourrière et par d'autres refuges qui collaborent étroitement avec le service se monte à **360** (509 animaux en 2020), dont **291** chiens, **42** chats, **11** moutons, **11** lapins, **3** oiseaux sauvages et **2** volailles. La situation sanitaire liée à la pandémie a eu un impact aussi sur les activités de la fourrière, dont les 19 boxes ont été occupés en moyenne à environ 42 % sur l'année et les parcs à environ 82 %.

Le nombre de nuitées des animaux en fourrière totalise **2'979** nuitées - pour **3'270** journées - et se répartit en **2'604** nuitées pour des animaux gardés sous séquestre, **49** pour des chiens divaguant ou errant et **326** pour des chiens de personnes hospitalisées, expulsées, incarcérées ou décédées. Ce dernier chiffre correspond à des situations sociales difficiles (hospitalisations, incarcérations, expulsions d'appartement, levées de corps) qui ont nécessité l'intervention du service en 2021, avec diverses prises en charge d'animaux dans un premier temps à la fourrière et, ensuite dans d'autres structures.

La durée de séjour d'un animal en fourrière varie de quelques heures à plusieurs mois, mais la moyenne de séjour d'un animal à la fourrière cantonale pour 2021 a été de 9 jours : pendant cette période, chaque animal, notamment les chiens, est régulièrement suivi par le personnel de la fourrière avec des programmes d'activités personnalisés qui ont pour but de garantir les contacts sociaux avec l'être humain et/ou les congénères, selon les prescriptions légales. **100** animaux (237 en 2020), en majorité des chats (35), ont été confiés à 8 organismes de protection des animaux, dont 78 à la SGPA. Le personnel de la fourrière a transporté **142** animaux en provenance de refuges pour animaux, cabinets vétérinaires, appartements privés, postes de police, douanes, aéroport, etc. La plupart des animaux transportés étaient des chiens.

Au vu du départ à la retraite, prévue en début de 2022, de deux collaborateurs, une réorganisation du personnel de la fourrière a été mise en œuvre, cela afin d'assurer en permanence, parmi le concept de polyvalence, la gestion administrative des dossiers, ainsi que la garde et les soins nécessaires aux animaux.



Pitt-bull croisé, arrivé à la fourrière avec de gros problèmes dermatologiques et cédé au service par le propriétaire. Après une période de permanence à la fourrière afin d'être dûment soigné, il a été transféré dans un refuge de la Suisse alémanique où il se trouve bien et en pleine forme.

5.5 Protection des animaux de rente

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

Le nombre d'annonces de mauvaises conditions de détention d'animaux de rente a enregistré une baisse de près de 20 % en 2021 comparée à 2020 mais avec quelques cas graves annoncés au Ministère public afin d'engager les poursuites pénales proportionnées.

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

| Protection des animaux de rente | Nombre |
|--|--------|
| Annonces reçues | 30 |
| Annonces nécessitant des mesures correctives | 20 |
| Décision de séquestre définitif | 1 |
| Décision d'interdiction de détention d'animaux | 1 |
| Rapports au service des contraventions | 5 |
| Dénonciations au Ministère public | 3 |



Conditions non conformes de détention d'ovins dénoncées auprès du Ministère public et ayant nécessité l'appui des pompiers afin de mettre les animaux en sécurité.

➤ *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, **42** exploitations genevoises ont été contrôlées en 2021 dont **27** concernant les conditions de détention et **15** en lien avec la production primaire. Il est à préciser que plus de 50 % de ces contrôles se sont faits de manière non annoncée, au-delà des 40 % prévus par la loi.

| Type de contrôles | Nombre de contrôles conformes | Nombre de contrôles Non conformes |
|------------------------|-------------------------------|-----------------------------------|
| Protection des animaux | 22 | 5 |
| Production primaire | 2 | 12 |
| Total | 24 | 17 |

➤ *Programme prioritaire volaille 2021-2023*

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

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

L'ensemble des exploitations avicoles détenant plus de 500 poules pondeuses ou 1'500 poulets de chair du canton sera contrôlé par le service au-delà des objectifs nationaux d'ici 2023.

➤ *Autorisations de construire*

En 2021, le service a rendu 18 rapports auprès du Département du Territoire concernant des demandes d'autorisation de construire pour des exploitations agricoles. Les projets vont de simples réfections de clôtures à d'importantes exploitations d'animaux de production, notamment avicoles. Ces préavis permettent de garantir la viabilité du projet avant le démarrage des travaux conformément aux normes fédérales sur la protection des animaux.

6. Activités juridiques



Le SCAV est l'autorité chargée de l'application du droit alimentaire et du droit vétérinaire dans le canton de Genève. Il agit comme autorité administrative dans ces deux domaines ainsi que comme autorité pénale en matière de contravention pour les infractions constatées au droit alimentaire.

Pour ce qui est de l'élaboration de la législation fédérale, le SCAV est régulièrement consulté par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) lors de la création ou de modifications de lois et ordonnances fédérales. Sur le plan cantonal, le service est amené à élaborer des lois et règlements permettant notamment l'application de la législation fédérale. Il est également régulièrement consulté sur les objets réglementaires provenant d'autres services ou départements mais en lien avec ses activités.

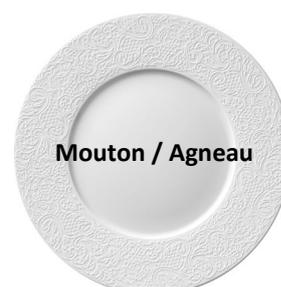
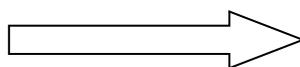
6.1 Domaine de la consommation

➤ Droits administratif et pénal - statistiques 2021

Le service a prononcé 10'432 décisions (9'713 décisions administratives et 719 ordonnances pénales) au cours de l'année 2021. 46 oppositions ont été formées et parmi elles, 9 ont été jugées irrecevables (par exemple hors délai). 12 oppositions ont été retirées après des échanges fructueux avec le service, échanges lors desquels explications et conseils pour le respect de la législation en vigueur ont été prodigués. Le service a reconsidéré 9 de ses décisions et maintenu 4 autres. 3 cas ont été portés devant la Chambre administrative de la Cour de justice (ci-après CACJ), dont 1 pour lequel le SCAV a obtenu gain de cause et les 2 autres sont toujours en cours. Ces chiffres sont relativement comparables à ceux des années précédentes avec 50 oppositions en 2020 et 47 en 2019.

➤ Droit administratif - les arrêts emblématiques rendus par la CACJ en 2021 concernant des dossiers du SCAV

Dans le cadre des inspections de restaurants, le service a mis en lumière **une tromperie relative à la chasse**. Il était en effet proposé aux clients un plat de « civet de chamois salaison d'Anniviers » alors qu'il s'agissait en réalité de mouton ou d'agneau. Par arrêt ATA/436/2021 du 20 avril 2021, la CACJ a confirmé la tromperie mise à jour par le service et les sanctions infligées au restaurateur concerné.



Le service mène régulièrement des campagnes de contrôle des compléments alimentaires. En 2020, le service a procédé au contrôle par sondage de la composition de compléments alimentaires au regard des nouvelles sortes de denrées alimentaires (novel food). Dans ce cadre, la CACJ, par arrêt ATA/1213/2021 du 5 novembre 2021, a confirmé les mesures d'interdiction de commercialisation et de retrait des compléments alimentaires litigieux en raison de leur composition (novel food) prononcés par le service. En effet, ils contenaient de l'extrait de pelure de pomme (nouvelle sorte de denrée alimentaire non autorisée à être commercialisée en Suisse). En sus, la suppression de l'ensemble des allégations de santé a également été confirmée en raison de leur caractère trompeur. Plusieurs autres dossiers similaires sont en cours et cet arrêt pourrait faire jurisprudence.

Concernant la sécurité des jouets, par arrêt ATA/926/2021 du 7 septembre 2021, la CACJ a confirmé la décision du service ordonnant le retrait du commerce de pâtes à malaxer pour enfants en raison des risques pour la santé qu'elles présentaient (teneur en bore supérieure au maximal légal). A noter que certaines de ces pâtes à malaxer avaient même fait l'objet d'un rappel ainsi que d'une mise en garde publique publiée sur le site du fabricant et de l'OSAV en raison du danger pour la santé des consommateurs soit en particulier des enfants.



Enfin, il sied de relever que le service mène une campagne depuis quelques années relatives aux produits à base de CBD. L'accent est principalement mis sur les huiles CBD vendues comme denrées alimentaires ainsi que sur les allégations de santé trompeuses en lien avec les produits alimentaires au CBD, dont ces huiles. La CACJ a, par ailleurs, confirmé la position du service avec deux jurisprudences de principe qualifiant les huiles CBD de denrées alimentaires (ATA/993/2020 du 6 octobre 2020 et ATA/1101/2020 du 3 novembre 2020). Fort de ces jurisprudences, le service poursuit son activité de contrôle desdits produits afin d'assainir le marché genevois mais a été fortement impacté par les nombreuses oppositions qui ont nécessité un intense travail d'écritures juridiques. Ces dernières ont pour la plupart conduit à un retrait des oppositions.

➔ *Droit pénal*

Comme déjà mentionné précédemment, le SCAV est autorité pénale en matière de contraventions. A ce titre, le service a rendu 719 ordonnances pénales en 2021 contre 665 en 2020.

Afin d'assurer le respect de ses décisions, le service a recouru à la menace de l'article 292 du Code pénal suisse du 21 décembre 1937 (CP, RS 311.0) selon lequel « *Celui qui ne se sera pas conformé à une décision à lui signifiée, sous la menace de la peine prévue au présent article, par une autorité ou un fonctionnaire compétents sera puni d'une amende* ». En 2021, le service a ainsi dénoncé au Ministère public 11 administrés pour insoumission à une décision prise par l'autorité; il s'agit principalement du non-respect par l'administré de son obligation de suivre un cours en hygiène ou autocontrôle ordonné par le service. En 2020, seuls 5 administrés avaient été dénoncés. Ce chiffre a ainsi plus que doublé.

➤ *Processus législatif*

Au plan fédéral, le service a notamment été consulté concernant le train d'ordonnances agricoles visant à réduire le risque de l'utilisation des pesticides (initiative parlementaire 19.475).

Au plan cantonal, le règlement d'exécution de la loi d'application de la législation fédérale sur les denrées alimentaires et les objets usuels du 5 février 2020 (RaLDAI, K 5 02.01) a été modifié. Outre son adaptation au langage épïcène, deux nouveaux articles sont entrés en vigueur à savoir les articles 10 et 10A relatifs à la collaboration entre les Services industriels de la ville de Genève (SIG) et le SCAV ainsi que l'article 10B relatif au « *contrôle des champignons* ». La collaboration et la transmission d'informations ont été renforcées entre les SIG et le service avec notamment la création d'une base de données commune. Quant aux contrôles des cueillettes privées de champignon, il s'agit d'un service public dispensé par le service, gratuitement, qui permet de distinguer les champignons toxiques des comestibles évitant ainsi des intoxications sévères voir mortelles.

6.2 *Domaine des affaires vétérinaires*

➤ *Droit administratif - statistiques 2021*

Sur près de 200 décisions rendues dans le domaine du droit vétérinaire, 9 décisions ont fait l'objet d'un recours auprès de la CACJ en 2021 contre 6 recours en 2020 pour près de 240 décisions. Lesdits recours concernent les trois secteurs des affaires vétérinaires soit le secteur des affaires canines, le secteur de la protection des animaux et le secteur de la santé animale et de l'hygiène des viandes. Pour ce dernier secteur, il convient de souligner que 2 décisions de portée générale ont été prononcées respectivement le 28 avril 2021 et le 29 novembre 2021 afin de lutter contre la grippe aviaire.

➤ *Droit administratif - cas emblématiques de l'année 2021*

Pour le secteur des affaires canines, par arrêt ATA/1176/2021 du 2 novembre 2021, la CACJ a confirmé la décision de séquestre définitif du service prononcée à l'encontre d'un canidé ayant attaqué et blessé à plusieurs reprises des congénères et dont le détenteur n'avait pas les connaissances cynologiques suffisantes pour maîtriser son chien dit de grande taille.

Pour le secteur de la protection des animaux, le service a prononcé le séquestre définitif d'un canidé et de cinq chats en raison notamment des conditions insalubres de l'appartement dans lequel ils étaient détenus, du manque de soins qui leur étaient prodigués ainsi que de la maltraitance active des chatons. En sus de ce séquestre, il a été fait interdiction à l'administré de détenir des animaux pour une durée de 3 ans (ATA/1102/2021 du 19 octobre 2021).



Pour le secteur de la santé animale et de l'hygiène des viandes, la saga judiciaire et médiatique qui a entouré le chien Freddy Junior n'est pas terminée. Bien que le chien ait été restitué à sa propriétaire, sur initiative du service, en raison de l'écoulement du temps et de la diminution du risque de rage, la procédure est toujours pendante devant la CACJ. Le service se limitera uniquement à rappeler qu'il est crucial de respecter les règles en matière d'importation d'animaux de compagnie et en particulier de pays tiers où sévit la rage afin de préserver le statut exempt de rage de la Suisse. Pour mémoire, la rage est une maladie mortelle qui se transmet à l'homme par l'animal.

➤ *Droit pénal*

Le service a dénoncé 5 administrés au Ministère public en 2021 dont 4 pour maltraitance animale et 1 pour les infractions aux articles 286 et 289 du code pénal suisse du 21 décembre 1937 (CP, RS 311.0) soit empêchement d'accomplir un acte officiel et soustraction d'objet mis sous mains de l'autorité. Enfin, le service a procédé à 270 dénonciations de contraventions respectivement au service des contraventions ou à l'Administration fédérale des douanes, selon leur compétence respective.

➤ *Protection des données et transparence*

En application de la loi sur l'information du public, l'accès aux documents et la protection des données personnelles du 5 octobre 2001 (LIPAD, A 2 08), le service a participé à trois médiations devant le Préposé cantonal à la protection des données et à la transparence (ci-après PPDT). Un privé avait saisi le service puis le PPDT, afin qu'il fasse office de médiateur pour mettre fin aux nuisances sonores causées par les canidés de son voisin, quand bien même cela ne relevait pas de ses compétences. Quant aux deux autres procédures, un avocat, au nom de son mandant, avait interpellé le service puis le PPDT afin d'obtenir des informations et documents alors même que des procédures étaient pendantes devant les instances judiciaires à l'encontre de décisions émises par le service. Chacune de ces médiations s'est montrée fructueuse puisque le PPDT n'a pas eu besoin de rédiger une recommandation.

➤ *Processus législatif*

Le SCAV a été consulté dans le cadre de la modification de l'ordonnance fédérale sur les épizooties du 27 juin 1995 (OFE, RS 916.401). Il s'agit principalement d'une harmonisation avec le droit européen et en particulier l'adaptation de la catégorisation suisse des épizooties.

Le service a également été consulté au sujet de la révision de l'ordonnance concernant des systèmes d'information du service vétérinaire public du 4 juin 2014 (OSIVét, RS 916.408) avec pour nouveau titre : ordonnance concernant les systèmes d'information de l'OSAV pour la chaîne agroalimentaire. Il s'agit d'une refonte totale qui a notamment pour but d'élargir le système d'information des données exploitées actuellement par les services de l'agriculture et des affaires vétérinaires à celles du contrôle officiel des denrées alimentaires et des objets usuels et à celles du contrôle des établissements qui manipulent des denrées alimentaires et des objets usuels. Les modifications respectives de l'ordonnance sur les médicaments vétérinaires du 18 août 2004 (OMédV, RS 812.212.27) et de l'ordonnance concernant le système d'information sur les antibiotiques en médecine vétérinaire du 31 octobre 2018 (O-SI ABV, RS 812.214.4) ont été soumises au SCAV. Ces modifications ont pour objectif d'améliorer l'approvisionnement en médicaments vétérinaires et la sécurité alimentaire des denrées alimentaires.

Sur le plan cantonal, le projet de révision de la loi sur les chiens du 18 mars 2011 (LChiens, M 3 45) a été adopté par le Conseil d'Etat le 15 décembre 2021. Ce projet a pour objectif d'actualiser la loi, de la clarifier ainsi que de la rendre épiciène. Conformément au droit fédéral, ledit projet prévoit notamment l'abolition des cours théoriques et pratiques pour les nouveaux détenteurs de canidés. Les notions de commerce, d'élevage professionnel ainsi que celles de détenteur et de propriétaire de chiens sont désormais mieux définies. Le rôle de la commission consultative en matière de gestion des chiens est redéfini et s'axe sur la place du chien dans la société genevoise.

7. Administration

Outre le traitement des dossiers liés aux analyses, aux inspections et aux suites légales, dont les chiffres sont indiqués dans ce rapport d'activité, voici quelques chiffres significatifs des tâches effectuées par le secteur « administration » en 2021 :

| Tâches | Nombre |
|---|--------|
| Certificats d'exportation | 2'856 |
| Divers courriers (comprend le traitement et l'envoi de tous les types de courriers pour la consommation et les affaires vétérinaires) | 14'000 |
| Factures créanciers AV et Fonds des épizooties (FDE) | 236 |
| Factures établies AV | 577 |
| Factures établies pour le FDE | 815 |
| Factures créanciers consommation | 191 |
| Factures établies consommation | 1'367 |
| Factures annulées (consommation, AV et FDE) | 46 |
| Factures dégrevées (consommation, AV et FDE) | 63 |
| Encaissements/décaissements (consommation et AV) | 1'004 |
| Rappels envoyés aux clients | 1'179 |
| Contentieux (consommation, AV et FDE) | 54 |
| Demandes d'échelonnement de paiement (consommation, AV et FDE) | 107 |

L'activité comptable reste globalement identique à celle des années précédentes, bien que le nombre d'émission de factures pour le domaine consommation ait légèrement baissé. Ceci s'explique par certaines mesures fédérales liées au Covid-19 et impactant les établissements publics. Néanmoins la volumétrie des tâches effectuées par le secteur reste toujours très importante.

7.1 Certificats d'exportation

Depuis le 1^{er} janvier 2021, une nouvelle procédure de délivrance des certificats d'exportation pour les denrées alimentaires est entrée en vigueur. Le but visé est d'harmoniser une procédure complète à l'échelle nationale suisse et de passer à un traitement électronique simplifié (e-Cert).

Dès le mois de décembre 2020 et pendant le premier semestre 2021, le secteur a eu beaucoup d'échanges avec les différentes sociétés du canton en leur fournissant des renseignements et/ou des informations pour les accompagner dans ce nouveau processus (automatisation de formulaires, renseignements divers, etc.). A noter le volume important relatif au traitement des certificats d'exportation qui représente plus de 2'800 demandes.

7.2 Sécurité et santé au travail (SST)

Le secteur a en charge également (par le biais de la correspondante SST), d'élaborer des procédures, donner des conseils, proposer des solutions et intervenir en cas de situation pouvant mettre en danger la santé et la sécurité du personnel du SCAV et d'assurer le relais entre le service et le département.

En cette période de pandémie, cette collaboratrice a été très souvent sollicitée pour adapter les mesures ou plans de protection du Covid-19 et continuer à s'assurer que l'ensemble du personnel ait à disposition les moyens et/ou conseils de protection adéquats.

