

SCAV

Rapport d'activité 2018



REPUBLIQUE
ET CANTON
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

Bienvenue à Planète SCAV !

L'année 2018 a été marquée par une très intense activité et des chiffres record, ainsi que par deux gros projets de communication, la refonte de notre site web et la tenue d'un stand lors du salon Planète Santé.

En 2018, l'inspecteurat des denrées alimentaires et des objets usuels a réalisé plus de 4'000 inspections dans environ 3'100 établissements publics différents. Ce chiffre, record, est le reflet des améliorations mises en place pour la planification des inspections et d'une équipe complète et autonome à la suite de l'obtention du diplôme fédéral par les derniers contrôleurs ayant intégré l'inspecteurat. Ainsi, le retard accumulé en 2017 a pu être en partie comblé. L'objectif de respecter les fréquences d'inspection minimales imposées par la législation fédérale pour les entreprises du domaine alimentaire est en voie d'être atteint et le sera assurément en 2019 grâce à l'engagement de deux contrôleurs des denrées alimentaires supplémentaires.

Initié en 2017, nous avons continué d'imposer aux responsables d'établissements de suivre des formations en hygiène ou en autocontrôle lorsque les résultats d'inspections sont très mauvais ou dans les cas de récurrence. Ainsi, nous avons ordonné plus de 100 formations obligatoires en 2018. Une campagne nationale sur la déclaration des ingrédients allergènes présents dans les produits vendus non préemballés, comme dans la restauration par exemple, a montré que près de 60 % des établissements ne s'étaient pas mis en conformité avec cette nouvelle exigence légale. Cette situation est clairement inacceptable et fera l'objet d'un suivi.

C'est également un excellent bilan 2018 pour l'activité des laboratoires avec plus de 8'600 prélèvements analysés. Nous avons réalisé près de 80 plans de contrôle différents couvrant la grande majorité des domaines que le service doit surveiller (sécurité et authenticité des denrées alimentaires, cosmétiques, bijoux, jouets, objets usuels, eaux de piscines, etc.). Près de 18 % des produits prélevés (sur la base d'une analyse de risque) se sont révélés non conformes à la législation. Parmi ces derniers, plus de 1'000 échantillons ont été contestés pour des questions d'hygiène, soit 30 % de non conformes, ce qui est encore très insatisfaisant.

A noter également des avancées techniques intéressantes qui nous ont permis d'investiguer dans de nouveaux domaines, comme par exemple la sécurité des jouets (tests d'inflammabilité et tests de résistance mécanique) ou encore la mise en œuvre d'analyses isotopiques permettant des contrôles d'authenticité des ingrédients ou de l'origine géographique des denrées alimentaires.

La sécurité publique relative aux chiens est maîtrisée, malgré un nombre d'annonces de morsure faites au service en croissance continue. Le chiffre record de 320 annonces de morsure a été atteint en 2018. Il semble que l'obligation d'annonce des accidents est de mieux en mieux respectée. Les chiens mordeurs qui nous sont annoncés suivent une procédure bien établie et maîtrisée ce qui permet de juguler au mieux le risque.

En 2018, nous avons traité plus de 220 dénonciations concernant des conditions de détention ou de la maltraitance envers les animaux dont plus de 180 concernaient des animaux de compagnie. Ces annonces ont conduit le service à prononcer 52 mesures : 12 interdictions de détention, 26 séquestres provisoires et 14 séquestres définitifs. Il est à noter que le nombre d'annonces de maltraitance a fortement diminué cette année (- 30 %). Contrairement aux morsures de chien, les dénonciations d'infractions à la protection des animaux se font majoritairement sur les annonces des administrés.

Au-delà de ces tâches régaliennes qui sont le cœur de nos missions, nous avons également travaillé à mieux faire connaître notre activité et à faciliter l'accès aux informations pour le public et pour les professionnels sur notre site Internet. Ainsi, un certain nombre de livrets correspondant aux questions qui nous sont le plus souvent posées ont été créés et devraient permettre aux internautes de plus facilement trouver les réponses qu'ils cherchent.

Finalement, nous sommes allés à la rencontre de la population en tenant un stand lors du salon Planète Santé. Ce dernier a connu un grand succès et nous a permis d'expliquer nos activités et le champ de nos contrôles, de présenter certains résultats, de donner des conseils pratiques pour tout un chacun et de réaliser sur site des analyses de métaux dans les bijoux. Ce succès est le fruit d'un travail conséquent et motivé de très nombreux collaborateurs du service pour la préparation des documents et ensuite de leur présence enthousiaste pendant la manifestation. Encore bravo et merci à eux pour la qualité du travail présenté et pour l'image positive qu'ils ont proposés ces 4 jours.



C'est donc avec grand plaisir que je vous invite à lire notre rapport annuel 2018 qui vous donnera un aperçu plus complet de nos activités. Je profite encore de l'occasion pour remercier très sincèrement tous mes collaborateurs pour l'engagement et la solidarité dont ils ont fait preuve dans la gestion des urgences ou des situations en faible effectif, ainsi que pour la très grande qualité de leurs prestations au cours de cette année.

P. Edder

Patrick Edder
Directeur du SCAV GE

Table des matières

1. Inspections d'hygiène et analyses microbiologiques	5
1.1 Inspectorat.....	5
1.2 Microbiologie.....	15
1.3 Contrôle des champignons.....	21
2. Eau potable	23
3. Eaux de baignade (piscines, bains publics) et de douches	26
4. Contrôles par analyses chimiques	29
4.1 Denrées alimentaires.....	31
4.2 Objets usuels.....	38
5. Affaires vétérinaires	41
5.1 Affaires canines.....	42
5.2 Santé animale et hygiène des viandes.....	43
5.3 Protection des animaux.....	44
5.4 Fourrière cantonale pour chiens.....	45
6. Administration	46
7.1 Migration des services de fichiers (MiSeFi).....	47

1. Inspections d'hygiène et analyses microbiologiques

1.1 Inspectorat

↳ Contexte

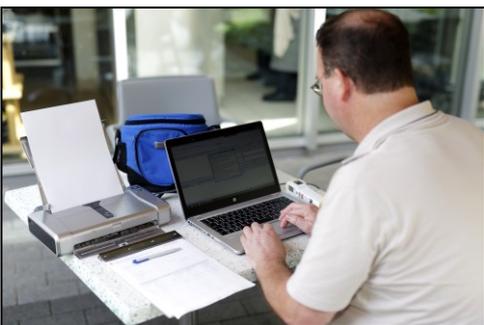
En 2018, l'inspectorat a pu bénéficier de la totalité de son équipe dès la fin du mois de mars après la réussite du diplôme fédéral de contrôleur des denrées alimentaires par les 2 nouveaux collaborateurs engagés en 2017. Dès lors, l'équipe était 100 % opérationnelle et composée de 11,45 équivalents temps plein (ETP) avec 7 contrôleurs, 3 inspecteurs, une vétérinaire et une cheffe de secteur.

L'objectif prioritaire était alors de rattraper le retard accumulé sur les inspections de base obligatoires non effectuées à la suite des perturbations rencontrées en termes de ressources humaines durant les années 2016 et 2017.

Depuis le 1^{er} mai 2017 et l'entrée en vigueur de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires, la nouvelle ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN, RS 817.032) fixe des fréquences d'inspection de base minimales pour chaque catégorie d'établissement. Par exemple, un café-restaurant doit être contrôlé, au minimum, une fois tous les 2 ans s'il ne présente aucune non-conformité. Mais si des manquements sont constatés, la fréquence est alors abaissée en fonction de l'analyse de risque correspondante et l'établissement est inspecté avant le délai maximal des 2 ans.

Le travail de l'inspectorat est donc planifié en fonction de ces fréquences qui peuvent varier de manière dynamique sur la base des non-conformités observées sur le terrain.

Afin de rattraper le retard existant, un outil informatique spécifique a été déployé. Ce dernier permet de classer et de prioriser les établissements selon leur niveau de risque et en fonction du nombre de jours de retard. Ainsi, les inspections à privilégier et à prioriser ont été ciblées au mieux.

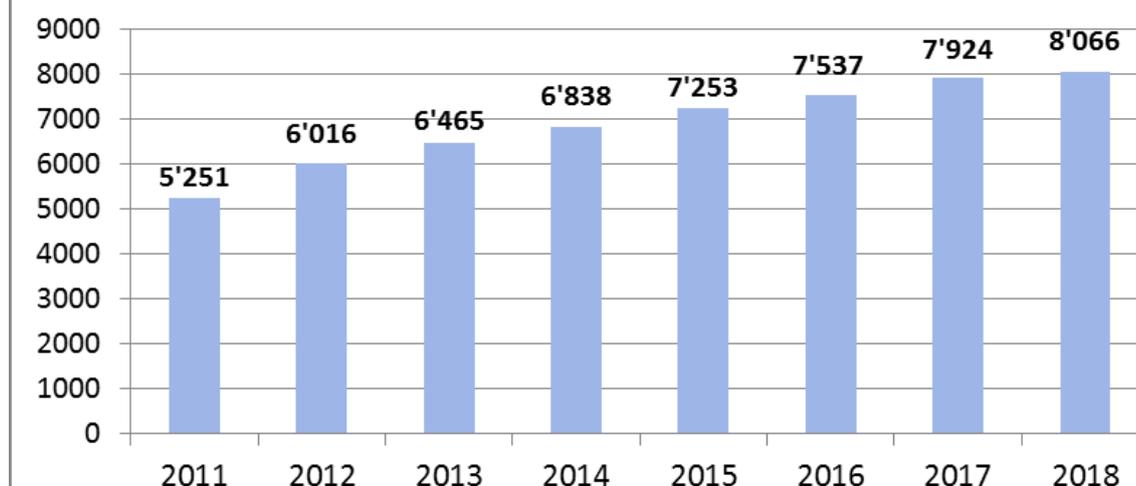


Le nombre d'établissements à contrôler pour le canton de Genève a augmenté de 7'924 à 8'066 entre le 1^{er} janvier et le 31 décembre 2018. Ce constat pourrait laisser penser qu'il n'y a eu que 142 nouveaux établissements ouverts durant l'année. Or, des entités ont également fermé tout au long de la même période. Ainsi, au final, sur la base des différentes ouvertures et fermetures répertoriées, ce sont 443 nouveaux établissements qui ont été créés et intégrés dans la base de données du SCAV en 2018.

Le diagramme ci-après récapitule l'évolution du nombre d'établissements actifs et référencés par le service dans les domaines des denrées alimentaires et des objets usuels. Une progression constante est observée depuis 2011.

Sur une période de 6 ans, ce sont plus de 2'800 établissements supplémentaires qui doivent être contrôlés de manière régulière selon les fréquences légales officielles.

Evolution du nombre d'établissements actifs et référencés entre 2011 et 2018



➔ Bilan

En 2018, un peu plus de 4'000 inspections ont été réalisées permettant ainsi à l'inspecteur de rattraper une grande partie du retard accumulé. En comparaison, le nombre de contrôles effectués en 2016 et 2017 était respectivement de 3'331 et de 2'794. Ainsi, une augmentation moyenne de près de 30 % a été observée.

Sur les 4'016 inspections réalisées en 2018, 2'772 (soit 71 %) n'ont donné lieu à aucune suite. Sur ces dernières, 692 (soit 25 %) présentaient néanmoins des manquements de faible gravité n'entraînant aucune suite. En revanche, 1'102 contrôles ont nécessité des suites légales. Ainsi, 720 contestations ont été notifiées en raison des différents manquements constatés et 383 ordonnances pénales sous forme d'amendes ont été infligées. Il faut relever que le nombre de contestations et d'amendes émises à la suite des inspections est en augmentation par rapport à 2016 et 2017 avec + 35 % pour les premières et + 15 % pour les secondes.

Ce constat est, bien évidemment, directement corrélé avec l'augmentation du nombre de contrôles effectués.

Le secteur de l'inspecteur réalise également l'ensemble des prélèvements nécessaires aux campagnes menées chaque année pour assurer les contrôles-produits des denrées alimentaires et des objets usuels. En 2018, 72 campagnes ciblées ont été planifiées et près de 2'900 échantillons ont ainsi été prélevés spécifiquement.



Formations obligatoires imposées

La possibilité de contraindre les responsables d'établissements présentant des manquements récurrents en termes d'hygiène et/ou d'autocontrôle à suivre des formations obligatoires a été initiée en septembre 2016.

Cette approche pédagogique a été maintenue. Ainsi, 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, 102 formations en hygiène ou en autocontrôle ont été imposées en 2018.

Manifestations & marchés

La surveillance lors des manifestations publiques s'est poursuivie de façon plus soutenue en 2018 et de nombreux contrôles ont été menés dans le cadre des événements organisés dans le canton de Genève. Afin d'évaluer les risques potentiels liés à chacune de ces manifestations spécifiques et d'optimiser les contrôles, une analyse de risque a été menée en amont en fonction des stands et autres food-trucks annoncés par les organisateurs. Cette analyse de risque a également comme but de ne pas contrôler de façon excessive les marchands qui exercent dans plusieurs manifestations.

En 2018, 292 inspections ont été effectuées durant des manifestations publiques ou marchés locaux. 37 procès-verbaux avec contestations ont été rédigés, soit un taux de non-conformité de 12 %. Les manquements les plus fréquemment observés correspondaient à l'absence de point d'eau ainsi qu'à des défauts de température pour les installations de froid et de maintien au chaud. C'est pourquoi le SCAV travaille auprès des différents comités d'organisation afin d'améliorer le respect des exigences légales notamment en diffusant ses recommandations pour ce type d'activités.

Préavis pour plans

Le travail de l'inspectorat consiste également à préavisier les autorisations de construire concernant les locaux en lien avec les denrées alimentaires. Pour ce faire, les plans correspondants sont communiqués au SCAV. Jusque-là, tous les documents étaient transmis au format papier et passaient de service en service pour tous les acteurs impliqués. En février 2018, un outil informatique a été déployé pour l'ensemble de l'Etat de Genève afin de dématérialiser ces dossiers.

Dorénavant, ils sont disponibles sur une plateforme informatique commune à tous les intervenants concernés. Les échanges d'informations et les questions entre services ainsi que les préavis sont ainsi notifiés directement via cette plateforme. A ce jour, environ 75 % des autorisations de construire sont traitées de manière dématérialisée. Aussi, en 2018, au total 255 préavis ont été rendus par les inspecteurs du SCAV.

➤ *Résumé en quelques chiffres*

Nombre total d'inspections	4'016
Nombre d'inspections de base complètes effectuées	3'226
Nombre d'échantillons prélevés (denrées alimentaires, objets usuels) par l'inspectorat	8'230
Nombre d'inspections pour plainte ou intoxication	41
Nombre d'interdictions d'utilisation de locaux, équipements...	19
Nombre de mesures d'huiles de friture effectuées en inspection	1'661
Nombre de formations en hygiène ou en autocontrôle exigées	102
Nombre de contrôles pour examen de plan	255
Nombre de campagnes spécifiques de prélèvements pour les contrôles-produits	72

➤ *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. Or, la Suisse fait partie intégrante de ce système. Ainsi, le SCAV est informé directement par l'office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) lorsque des notifications d'alerte concernent des produits importés ou distribués dans le canton de Genève.

Le traitement et le suivi subséquents sont gérés par le secteur de l'inspectorat. Ce dernier contacte les établissements impliqués, contrôle les quantités de marchandises reçues, vendues ou encore en stock, et s'assure le plus rapidement possible que les mesures nécessaires sont prises afin que les marchandises incriminées ne soient plus remises aux consommateurs (par exemple : retrait de la vente, destruction, rappel, retour au fabricant, etc.). Un retour d'information est systématiquement fait à l'OSAV (via la plateforme informatique i-RASFF) afin d'assurer un suivi officiel relatif aux alertes dûment traitées. En 2018, le nombre des alertes touchant le canton de Genève a fortement augmenté en faisant plus que doubler. Ainsi, 32 cas ont dû être traités.

Parallèlement, les analyses effectuées par le SCAV dans le cadre de ses contrôles-produits peuvent elles-mêmes être à l'origine de la notification d'alerte RASFF. En effet, si des résultats d'analyse révèlent une non-conformité mettant en danger la santé des consommateurs pour des produits européens importés en Suisse ou des marchandises fabriquées en Suisse et exportées vers l'Europe, alors les informations correspondantes sont transmises à l'OSAV pour initier une alerte RASFF. Un seul cas de ce type a eu lieu en 2018.

RASFF	2016	2017	2018
Nb d'alertes traitées	12	15	32
Nb de notifications initiées par le SCAV	1	0	1

➤ **Détails des inspections réalisées en 2018 selon les catégories d'établissements publics**

Sur la base des 8'066 entreprises enregistrées dans la base de données du SCAV en 2018, 4'016 inspections ont été effectuées selon la répartition présentée dans le tableau ci-après en fonction des différentes catégories d'entreprises.

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

	Nb total d'établissements	Nb d'établissements contrôlés
ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS DE TRANSFORMATION	124	68
Production industrielle de Dal d'origine animale	39	28
Production industrielle de Dal d'origine végétale	38	21
Industrie des boissons	12	7
Production industrielle d'objets usuels	10	1
Autres industries alimentaires	23	11
ETABLISSEMENTS ARTISANAUX	390	184
Boucheries / poissonneries artisanales	58	34
Etablissements artisanaux de produits laitiers	19	7
Boulangeries / confiseries / pâtisseries artisanales	147	89
Production artisanale de boissons	119	35
Vente à la ferme	26	13
Autres établissements artisanaux (Dal et Ous)	21	6
COMMERCES	3'052	644
Commerce en gros de Dal (y c. importation, entreposage, transport)	717	62
Commerce de détail de Dal – grandes surfaces	150	103
Commerce de détail de Dal – petits commerces et drogueries	1'139	317
Vente par correspondance de Dal et/ou d'Ous	25	6
Commerce d'objets usuels	788	22
Autres commerces de Dal	232	134
RESTAURATION ET DISTRIBUTION DE METS	4'504	2'388
Restauration commerciale & restauration de collectivités à bas risque	3'058	1'923
Entreprises de catering / de restauration pour événements festifs	1'000	181
Restauration de collectivités à risque élevé (bas âge / âge avancé / malades)	309	227
Autres entreprises de restauration	135	57
EAU DE BOISSON	1	1
INSTALLATIONS DE BAINADES	165	119
PRODUCTION PRIMAIRE	427	3*

* Les contrôles de production primaire sont désormais sous-traités à AGRIPIGE qui en a effectué 57 en 2018.

➤ *Fréquences d'inspection*

Pour rappel, depuis le 1^{er} mai 2017 et l'entrée en vigueur de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires, le SCAV applique les exigences légales relatives à la fréquence minimale de contrôle fixée par la nouvelle ordonnance sur le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN, RS 817.032).

Afin d'anticiper ces changements, le service avait déjà mis en place depuis 2013 un système de surveillance impliquant des fréquences minimales de contrôle selon le type d'établissement, les risques et les dangers associés, ainsi que les manquements observés précédemment, impliquant des critères statiques et dynamiques en définissant les éléments suivants.

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

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

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

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

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

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

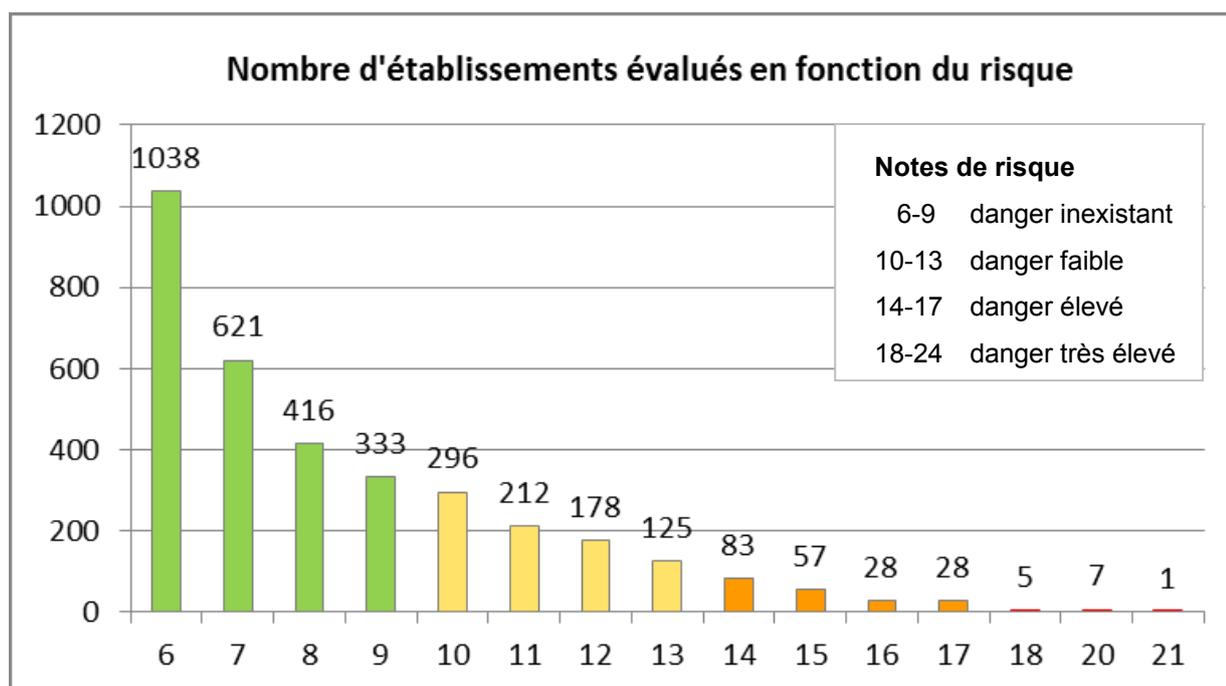
La fréquence d'inspection de base est alors multipliée par le facteur de risque ainsi obtenu pour calculer la fréquence de la prochaine inspection. Plus le risque est grand, plus la fréquence est diminuée et plus l'inspection sera réalisée dans un délai inférieur à la fréquence de base liée au critère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

Dans le cas d'un restaurant pour lequel les critères dynamiques ont induit un facteur de risque de 0.5, la prochaine inspection aura lieu dans un délai maximal d'1 année au lieu de 2 ans comme le fixe l'OPCN (cf. tableau ci-après). Il s'agit alors d'une fréquence dynamique.

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

↻ Evolution de la fréquence dynamique

En 2018, sur l'ensemble des 3'428 établissements contrôlés, 70 % (soit 2'408) n'ont subi aucun changement de leur fréquence dynamique. Cette dernière est donc demeurée identique à la fréquence statique. En revanche, pour les 30 % restants (soit 1'020), le délai maximal avant la prochaine inspection a été abaissé en raison des manquements observés. Entre 2017 et 2018, cette répartition n'a pas évolué et est restée identique bien que le nombre d'inspections réalisées en 2018 a connu une augmentation de 30 %. La distribution des entreprises en fonction de leur risque observé en 2018 est présentée dans le diagramme ci-après.



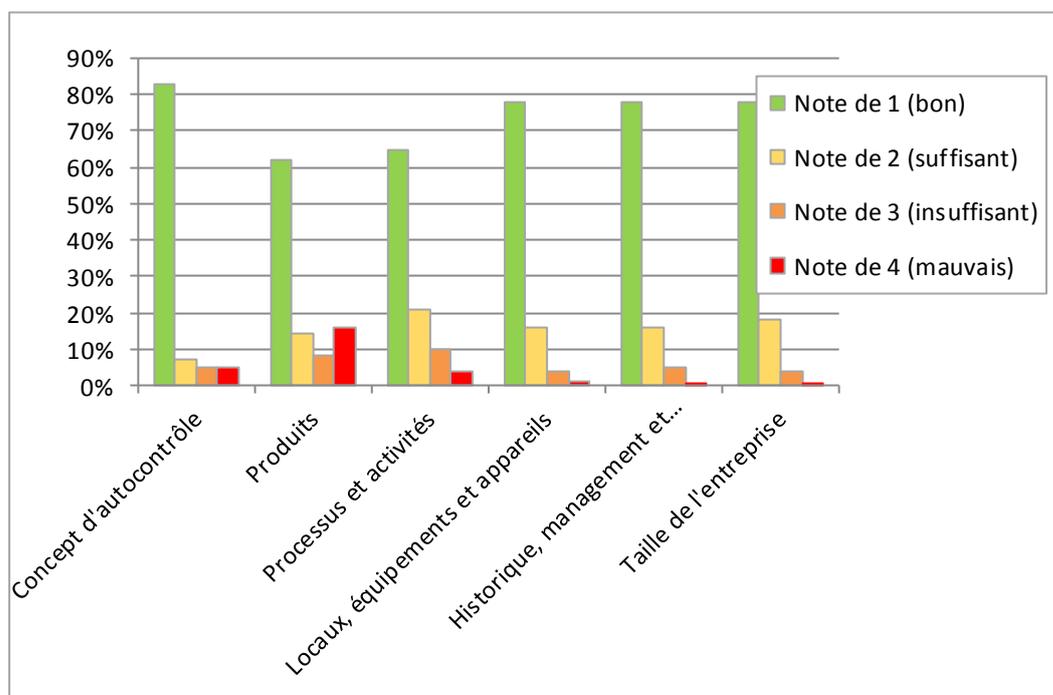
➤ Evaluation des paramètres liés aux critères dynamiques

Le tableau et le diagramme ci-dessous permettent d'avoir une bonne vision d'ensemble des situations observées lors des inspections effectuées en 2018 pour les différents établissements publics contrôlés en fonction des paramètres liés aux critères dynamiques.

Notes*	1	2	3	4
Nombre d'évaluations	15'205	3'155	1'260	925
Domaines d'appréciation				
Concept d'autocontrôle	83 %	7 %	5 %	5 %
Produits	62 %	14 %	8 %	16 %
Processus et activités	65 %	21 %	10 %	4 %
Locaux, équipements et appareils	78 %	16 %	4 %	1 %
Historique, management et tromperie	78 %	16 %	5 %	1 %
Taille de l'entreprise	78 %	18 %	4 %	0 %

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

Ainsi, les 6 critères sont évalués de manière satisfaisante pour la grande majorité des entreprises (62 à 83 %) et les entreprises posant véritablement des problèmes correspondent à une fourchette inférieure à 21 %. Ce constat n'est pas satisfaisant et le service travaille sur les approches et mesures à mettre en place pour corriger cette situation, comme effectuer des inspections de recontrôle et de suivi plus régulières, imposer des formations obligatoires en hygiène et en autocontrôle aux responsables récidivistes, voire infliger des mesures plus drastiques (par exemple : interdiction d'utilisation de la cuisine ou de certains locaux, dénonciation au Ministère public, etc.).



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

- méconnaissance et/ou laxisme relatif à l'autocontrôle,
- 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 équipements employés,
- tromperies relatives aux allégations utilisées et mises en avant (par exemple : "détox", etc.), aux produits utilisés (par exemple : truffes, parmesan, jambon, etc.), aux espèces animales, aux appellations contrôlées (AOP, IGP, etc.), aux provenances, etc.

➤ **Projet de dossier-type d'autocontrôle**

Bien qu'elles soient imposées par la législation fédérale sur les denrées alimentaires, les exigences en termes d'autocontrôle ne sont ni précisées, ni expliquées dans les textes de la loi et des ordonnances correspondantes. Ainsi, les exigences du SCAV en la matière restent imprécises pour les administrés. Il en va de même pour les informations à disposition des responsables d'établissements publics.

Les résultats des inspections réalisées montrent que plus de 20 % des non-conformités constatées et contestées concernent l'absence de concept d'autocontrôle, et que près de 40 % des manquements notifiés coïncident avec des problèmes d'application de l'autocontrôle. Ces chiffres sont trop élevés. Ils révèlent que des améliorations sont nécessaires aussi bien pour définir clairement les éléments et documents réclamés par le SCAV, que pour informer les acteurs du domaine alimentaire des exigences minimales requises par le service.

Même s'il existe des "*guides des bonnes pratiques*" mis à disposition par la plupart des branches interprofessionnelles afin d'aider et de conseiller les acteurs concernés, les documents à disposition ne sont pas toujours connus, utilisés et facilement compréhensibles.

Certains cantons ont fait le choix d'exiger une analyse des risques, voire le concept d'autocontrôle complet avant l'ouverture d'un établissement. Or, cette approche paraît trop contraignante (chronophage, fastidieuse, etc.) et ne garantit aucunement la mise en pratique concrète correspondante. Aussi, le SCAV a privilégié une approche plus pédagogique permettant de contrôler la mise en œuvre ainsi que l'utilisation au quotidien de l'autocontrôle. Pour ce faire, il a été décidé de créer et de mettre à disposition un outil simple, pratique, accessible et didactique : un dossier-type d'autocontrôle. Ce dernier a pour but de :

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

Le projet a été initié au 2^{ème} semestre 2017 et a pour objectif d'être achevé en 2021.

2018 a permis l'élaboration d'un dossier-type spécifique pour les cafés-restaurants. Ce dernier sera présenté aux associations genevoises professionnelles concernées ainsi qu'aux entités formatrices correspondantes dans le courant du 1^{er} trimestre 2019. Ensuite, il sera mis à disposition sur le site internet du SCAV.

Un travail similaire se poursuivra entre 2019 et 2020 pour les autres types d'établissements du domaine alimentaire (par exemple : bars-tabacs, épicerie, supermarchés, boulangeries, boucheries, etc.) avec une implémentation finale pour l'ensemble des professions prévue pour 2021.



➤ **Projections futures**

L'avenir se présente comme serein avec une équipe de l'inspectorat motivée et au complet. Chaque contrôleur et inspecteur contrôlera la zone géographique spécifique qui lui est attribuée, ce qui lui permet de s'organiser et de planifier les inspections tout en rationalisant ses déplacements. La course au retard est quasiment terminée et les contrôles pourront être à nouveau effectués selon la planification déterminée automatiquement par la base de données informatique, sans priorisation, en suivant les exigences légales et les résultats de l'analyse de risque relative à chaque établissement.

Néanmoins, en étudiant l'évolution du portefeuille des établissements à contrôler dans le canton de Genève et en extrapolant les futures inspections à faire, il s'avère que les ressources à disposition du SCAV seront insuffisantes pour garantir le respect des fréquences légales désormais imposées par l'OPCN pour contrôler l'ensemble des entités concernées.

C'est pourquoi 2 postes de contrôleur supplémentaires ont donc été créés et seront pourvus dans le courant du premier semestre 2019. En revanche, il faudra attendre le début de l'année 2020 pour que ces nouveaux contrôleurs soient complètement autonomes et aient réussi leur diplôme fédéral de contrôleur des denrées alimentaires, car ils devront passer l'examen de contrôleurs des denrées alimentaires.

1.2 Microbiologie

La réalisation des analyses microbiologiques par le SCAV a non seulement pour but de veiller au respect de la réglementation en vigueur, mais également de vérifier la maîtrise des bonnes pratiques par les professionnels du domaine alimentaire en contrôlant la présence des microorganismes dans les denrées proposées aux consommateurs. En effet, une prolifération trop importante des germes dans les aliments peut rendre ces derniers impropres à la consommation, ce qui peut avoir des conséquences sur la santé des consommateurs (par exemple : intoxication alimentaire, toxi-infection).

Le nombre de prélèvements effectués par le SCAV dans l'ensemble des établissements genevois du domaine alimentaire doit non seulement couvrir les principaux risques et dangers liés aux denrées alimentaires pour le bassin de population genevois, mais également répondre à l'objectif, fixé par le service, de réaliser des prélèvements toutes les 2 inspections de base pour chaque établissement public soumis au contrôle.

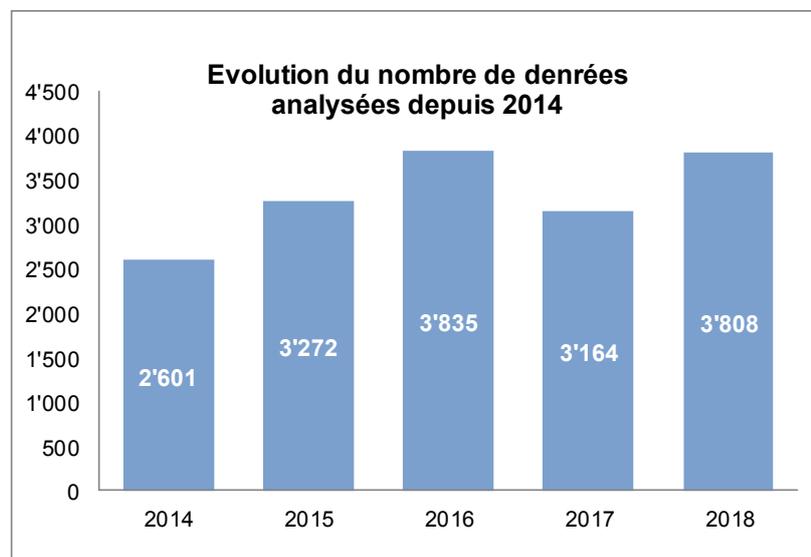
Ainsi, compte tenu de la typologie, du nombre d'établissements présents sur le canton et de l'analyse de risque associée, le nombre de prélèvements de denrées à analyser chaque année se situe entre 3'800 et 4'200 échantillons.

En 2018, pour le secteur microbiologie, **l'année a rimé avec intensité et diversité.**

Intensité, car le seuil des 3'800 analyses microbiologiques de denrées alimentaires chiffré pour répondre à la mission de santé publique du service dans le canton a été réalisé avec le contrôle de 3'808 prélèvements. Ainsi, une grande diversité de produits alimentaires prélevés par les contrôleurs et inspecteurs du service (par exemple : matières premières et productions de diverses industries agroalimentaires, plats prêts à être consommés proposés dans les cafés, restaurants et autres établissements du canton, etc.) a été analysée permettant de garantir au mieux le respect des normes légales en vigueur et la qualité hygiénique des aliments. Ce niveau de contrôle doit être maintenu et consolidé dans les années à venir.



Le graphique ci-après présente l'évolution du nombre d'analyses de denrées effectuées par le service depuis 2014.



Diversité, car l'éventail des denrées alimentaires analysées est très large, ce qui requiert des connaissances techniques et légales adaptées en conséquence. Diversité encore, car le champ des techniques analytiques utilisées s'élargit en permanence afin de s'adapter à l'évolution des méthodes officielles de référence ou dans le but de diminuer le temps nécessaire au rendu des résultats. Diversité toujours, car en 2018 les activités ne se sont pas limitées uniquement à la routine et au développement, et parce que le secteur microbiologie a également organisé une formation sur les Légionnelles à l'échelle romande pour l'ensemble des laborantins concernés.

➔ **Le taux global de non-conformité**

Pour l'ensemble des denrées alimentaires analysées, le taux de non-conformité (non-respect des exigences légales en hygiène) constaté en 2018 est de 30 %. Il est néanmoins nécessaire de relativiser ce taux élevé à première vue. En effet, en grands professionnels, les contrôleurs et inspecteurs du SCAV effectuent leurs prélèvements en ciblant tout particulièrement les denrées pour lesquelles le risque d'un manque de maîtrise des processus de manipulation, refroidissement ou conservation est bien connu.

Ainsi, certains aliments font plus spécialement l'objet de prélèvements (par exemple : riz et pâtes cuits, légumes grillés, plats préparés en vue d'un réchauffage, etc.), alors que d'autres ne seront presque jamais prélevés puisqu'ils présentent très peu de risque (par exemple : le pain, les aliments très acides comme les tomates et les ananas tranchés, les produits destinés à être frais, etc.).

L'évolution du taux de non-conformité (NC) constaté depuis 2015 est stable avec des valeurs annuelles comprises entre 25 et 30 %.

L'entrée en vigueur de la nouvelle législation sur les denrées alimentaires au 1^{er} mai 2017 a modifié les critères rendant une denrée impropre à la consommation (IC) en termes microbiologiques. Avant cette date, la notion d'IC était uniquement liée à la présence de pathogènes ou à la mise en évidence de germes aérobies mésophiles (GAM) avec une concentration supérieure à 10^8 UFC/g.

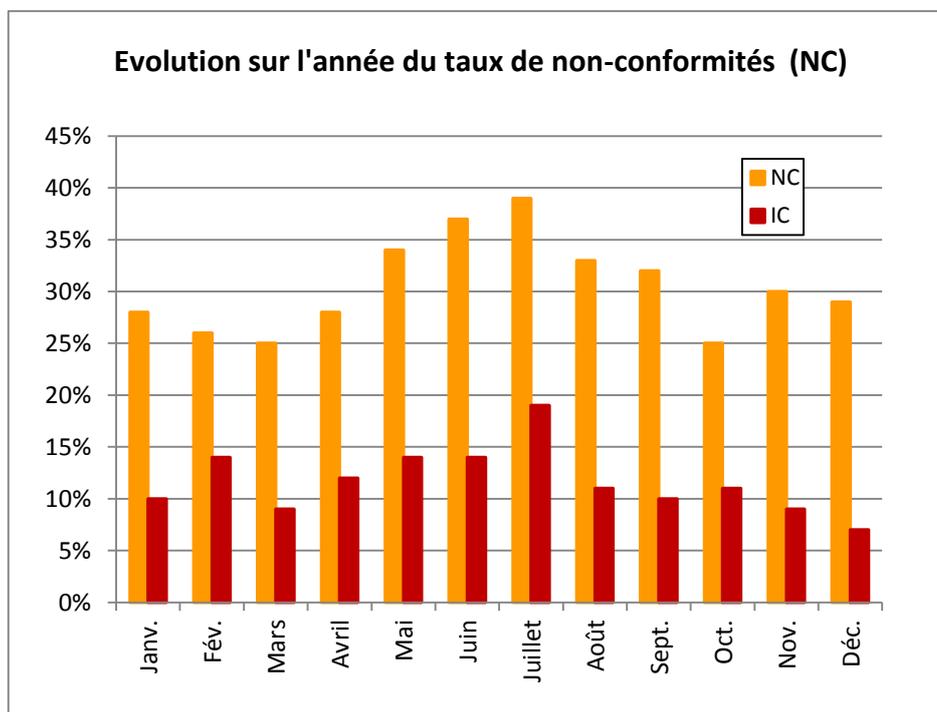


Depuis, sous l'impulsion du service, une collaboration commune avec l'ensemble des SCAV romands a permis de définir de nouveaux critères pour caractériser une denrée alimentaire non conforme comme IC. Ainsi, si une des conditions suivantes est observée pour un aliment, ce dernier est dorénavant catégorisé comme IC :

- simple présence de germes pathogènes du type *Listeria monocytogenes*, *Salmonella*, *Cronobacter*, *Escherichia Coli* STEC ou entérotoxine de staphylocoque,
- présence d'un pathogène du type *Bacillus cereus*, Staphylocoque à coagulase positive, ou *Escherichia* avec un dépassement supérieur à 100 de la valeur maximale autorisée,
- présence de plusieurs pathogènes du type *Bacillus cereus*, Staphylocoque à coagulase positive ou *Escherichia* avec un dépassement supérieur à 10 de la valeur maximale autorisée,
- présence de germes indicateurs (germes aérobies mésophiles et/ou entérobactéries) avec un dépassement supérieur à 100 de la valeur maximale autorisée,
- présence de pathogènes autres (par exemple : *Clostridium perfringens* ou *Shigella*) à la dose infectieuse.

2018 est donc la première année complète pour laquelle cet indicateur a été suivi tous les mois.

Le tableau ci-dessous permet de constater à quel point, la saison, et plus particulièrement la température extérieure, a une influence considérable sur la qualité microbiologique constatée pour les aliments. Cela tend à prouver que les mauvaises pratiques de certains professionnels ont des conséquences plus dommageables en périodes estivales, ce qui est logique.



➤ **Les germes pathogènes mis en évidence**

En 2018, 180 microorganismes potentiellement pathogènes ou pathogènes avérés (contre 134 en 2017) ont été détectés dont :

- 36 cas d'Escherichia Coli (contre 23 en 2017),
- 63 cas de Staphylocoques à coagulase positive (contre 61 en 2017),
- 80 cas de Bacillus cereus (contre 49 en 2017),
- et 1 cas de Listeria monocytogenes (comme en 2017).

L'augmentation du nombre de germes pathogènes mis en évidence en 2018 est directement corrélée à l'augmentation du nombre de prélèvements et d'analyses réalisés.

➤ **Zoom sur la campagne intercantonale spécifique aux préparations de viande et de viande hachée**

Deux constats sont observés trop régulièrement lors des inspections de boucheries (avec ou sans production sur place) :

1. les dates de limite de consommation (DLC) sont souvent déterminées et fixées empiriquement, de manière trop optimiste, sans test de vieillissement,
2. certaines boucheries et certains établissements de vente de produits carnés qui ne parviennent pas à écouler leurs pièces de viande dans les délais impartis vont les préparer et/ou les transformer afin de les vendre sous forme de produits à cuire ou à griller, ce qui prolonge leur durée de vie de manière non maîtrisée.

Cette campagne intercantonale avait donc pour but de vérifier la conformité microbiologique des préparations de viande non traitées thermiquement sur la base des valeurs indicatives pour le contrôle des bonnes pratiques définies à l'article 4, alinéa 5 de l'ordonnance du DFI sur l'Hygiène (OHyg, RS 817.024.1).

Ainsi, 219 échantillons ont été prélevés, dont 18 sur le canton de Genève. 58 se sont avérés non conformes, soit 26 %. Le tableau ci-dessous récapitule le nombre de prélèvements effectués pour chaque canton et les taux de non-conformités constatés.

Cantons	Nb d'échantillons analysés	Nb d'échantillons non conformes	Taux de non-conformité
GE	18	3	17 %
Total	219	58	26 %

Les résultats observés prouvent que les bonnes pratiques ne sont pas toujours respectées et/ou maîtrisées pour les préparations de viande et de viande hachée. Ainsi, une surveillance de ces types de denrées s'avère nécessaire, car le risque d'apparition de germes pathogène est de fait élevé.

Si aucun pathogène n'a été mis en évidence lors de cette campagne, la haute charge bactériologique au niveau des germes indicateurs (plus de 100 fois la valeur maximale dans certains cas) prouve que la surveillance doit se poursuivre.

➤ Zoom sur la campagne intercantonale spécifique aux plats à base de champignons



Cette campagne intercantonale avait pour objectif de surveiller la qualité des plats à base de champignons et plus particulièrement de déceler la présence du germe *Clostridium perfringens*.

En effet, ce microorganisme, largement répandu dans l'environnement et notamment dans les sols et les sédiments, peut se retrouver dans les champignons. Or, il s'agit d'une bactérie pathogène qui produit et secrète de nombreuses toxines et enzymes hydrolytiques, comme l'entérotoxine qui peut être responsable de certaines intoxications alimentaires.

Au cours de cette campagne, 128 plats, dont 49 prélevés à Genève, ont été analysés. 36 se sont avérés non conformes, soit 28 %. Le tableau ci-dessous récapitule le nombre de prélèvements par canton et les taux de non-conformités observés.

Cantons	Nb d'échantillons analysés	Nb d'échantillons non conformes	Taux de non-conformité
GE	16	2	12.5 %
Total	128	36	28 %

Si aucun *Clostridium perfringens* n'a été mis en évidence, le *Bacillus cereus* a été retrouvé à 6 reprises. Ce germe est amené à se multiplier dans les aliments (principalement les féculents comme le riz et les pâtes) lors du refroidissement de ces derniers après cuisson dans des conditions inappropriées (par exemple : température ambiante).

➤ Zoom sur la campagne genevoise "Houmous et compagnie"

Les matrices telles que les houmous, guacamoles, caviars d'aubergines et autres purées de légumes du même genre sont considérées comme des matrices à risque. En effet, elles nécessitent bon nombre de manipulations lors de leur préparation.

Ces différentes étapes menées à température ambiante risquent de conduire à des contaminations croisées via les mains et/ou à une multiplication des microorganismes si la durée de fabrication se prolonge trop. Cette campagne visait donc à faire un focus sur ce type de préparations très tendance ces dernières années.



Sur les 41 prélèvements effectués, 14 (soit 34 % de non-conformités) ont abouti à la mise en évidence de germes aérobies mésophiles (GAM) et/ou d'*Escherichia Coli*. Les GAM sont des indicateurs d'une mauvaise gestion des températures, alors que les *E. Coli* sont des germes fécaux typiquement présents sur les mains sales, peu ou pas nettoyées.

➤ **Zoom sur la campagne genevoise "Terrines et rillettes" à base de viandes ou de produits de la mer**

Les terrines et les rillettes préparées à partir de viandes et de produits de la mer contiennent une grande proportion de protéines. Or, ces dernières sont facilement utilisées et métabolisées par les bactéries. De plus, les différentes étapes de manipulations (par exemple : pré-coupes, hachages, mélanges, etc.) nécessaires à la préparation de ces plats augmentent considérablement le risque de contaminations par les mains ou par les ustensiles employés.

Ainsi, les terrines et les rillettes de viandes ou de produits de la mer sont des produits particulièrement sensibles présentant un risque non négligeable. Afin d'obtenir un éclairage sur la qualité microbiologique de ces denrées, une campagne spécifique a été menée.

Sur les 35 analyses réalisées, 12 échantillons se sont avérés non conformes, soit 34 %. Les problèmes mis en évidence étaient principalement dus à la présence trop importante de germes indicateurs tels que les germes aérobies mésophiles (GAM) ou les entérobactéries.

Néanmoins, 1 cas d'Escherichia Coli et 1 cas de Staphylocoques à coagulase positive ont également été observés. La présence d'E. Coli s'explique par une contamination croisée via des mains pas ou insuffisamment lavées. La mise en évidence des Staphylocoques est quant à elle due à des mains présentant une blessure infectée (par exemple : coupure, plaie, etc.).

➤ **Recherche de germes pathogènes dans les fromages**

Les fromages sont considérés comme une matrice à risque en termes de germes pathogènes, car ils ont été à l'origine de plusieurs toxi-infections alimentaires, notamment en Europe. De plus, durant les années précédentes, des Escherichia Coli ont été mises en évidence à plusieurs reprises dans des fromages à pâtes molles au lait thermisé et contrôlés par différents laboratoires cantonaux.

Cette campagne avait donc pour objectif de rechercher l'ensemble des germes pathogènes inhérents à la matrice fromage tels que les Staphylocoques à coagulase positive et les E. Coli.

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

Certaines souches d'E. Coli sont pathogènes, comme c'est le cas des souches dites entérohémorragiques (EHEC). La méthode d'analyse moléculaire par PCR développée au sein du secteur microbiologie permet de les mettre en évidence.

Sur les 49 fromages prélevés seuls 3 se sont avérés non conformes à la suite de la présence de Staphylocoque et d'Escherichia Coli, soit un taux de non-conformité de 6 %. Or, l'un d'entre eux a révélé la présence d'E. Coli EHEC. La mise en évidence avérée de cette bactérie dans un fromage représente un danger important pour les consommateurs.

C'est pourquoi ce spécimen a fait l'objet d'une alerte RASFF, d'un retrait de toutes les marchandises correspondantes (même lot) encore en vente, d'un rappel de celles déjà vendues et d'une mise en garde publique.

1.3 Contrôle des champignons

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

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

⇒ La saison 2018

Les champignons comestibles, tels que les bolets, les chanterelles et les cornes d'abondance, sont devenus très rares dans les forêts genevoises de plaine. Les périodes de sécheresse des mois de juin, juillet, août et septembre en sont la cause principale. Il semble que le réchauffement climatique engendre une modification du milieu écologique local.

⇒ Contrôle des cueillettes privées

Sur l'ensemble des 108 récoltes contrôlées en 2018, soit 81.5 kg, 13 cas ont révélé la présence d'espèces vénéneuses. 26 parties de récoltes ont dû être jetées, car elles contenaient des champignons manifestement altérés, véreux ou avariés. 18 parties de récoltes contenant des champignons à la comestibilité inconnue, à la détermination incertaine ou des espèces à protéger tout simplement, ont également été détruites par les experts du service.

⇒ Quelques chiffres

	2015	2016	2017	2018
Quantité d'espèces mortelles observée	0.6 kg	0.3 kg	0.3 kg	-
Quantité d'espèces vénéneuses détectée	14 kg	3.5 kg	11.1 kg	4.2 kg
Quantité de champignons avariés jetée	24 kg	4.1 kg	17.8 kg	7.1 kg
Quantité de champignons inconnus ou protégés remarquée	28 kg	0.8 kg	12.4 kg	22.1 kg
Quantité de champignons comestibles autorisée pour la consommation	133 kg	36.8 kg	59.4 kg	48.1 kg

➤ *Intoxications dues aux champignons*

Lors du contrôle des champignons, le droit à l'erreur n'existe pas ! La responsabilité des experts ainsi que celle de l'Etat de Genève est engagée à chaque fois.

En 2018, 4 intoxications par des champignons ont été recensées à Genève par le service. Dans ce type de cas, les experts du SCAV interviennent sur appel des hôpitaux universitaires de Genève (HUG) pour déterminer l'espèce de champignons coupables et comme soutien pour effectuer les diagnostics médicaux. En parallèle, ils répondent également régulièrement aux appels téléphoniques concernant la consommation et les intoxications liées aux champignons en délivrant moult conseils de précaution.



2. Eau potable

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

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

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

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

➔ **Inspection des installations SIG**

Pour les fabricants d'eau potable, le plan de contrôle national de la chaîne alimentaire et des objets usuels (OPCN, RS 817.032) fixe la fréquence minimale des inspections de base à une fois tous les 4 ans. Or, comme le canton de Genève ne possède qu'un seul et unique fournisseur, le SCAV procède à une inspection 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 pour assurer la sécurité de l'eau potable.

Ainsi, en 2018, 4 sites SIG ont été inspectés (station de pompage de l'Arquebuse, installation de traitement des Tuileries, du puits de la Florence ainsi que le château d'eau de Bossy) et les points suivants ont été contrôlés :

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

Aucun manquement n'a été observé.

➤ **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 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). Cette dernière précise les paramètres à analyser ainsi que les valeurs maximales autorisées correspondantes.

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

Critères microbiologiques <i>fréquence = 1 fois / mois</i>	Microorganismes contrôlés dans le cadre du monitoring microbiologique : <ul style="list-style-type: none">◆ Escherichia Coli◆ Enterococcus◆ germes aérophiles mésophiles (GAM)
Critères chimiques <i>fréquence = 1 fois / mois</i>	Paramètres chimiques contrôlés pour le monitoring de la potabilité : <ul style="list-style-type: none">◆ aspect, goût, odeur◆ teneurs en sodium, ammonium, potassium, magnésium, calcium,◆ teneurs en fluor, chlorure, nitrite, bromure, nitrate, phosphate, sulfate, silicate◆ teneur en fer◆ conductivité, pH, alcalinité, dureté, et oxydabilité

Dans le cadre de ce contrôle, les 27 échantillons analysés microbiologiquement et chimiquement en 2018 se sont tous avérés satisfaisants en respectant les exigences légales de l'OPBD.

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

Au printemps 2017, une contamination au perchlorate de la nappe phréatique du genevois a été mise en évidence. Aucune valeur maximale n'existant dans la législation suisse concernant le perchlorate dans l'eau potable, une prise de position a été demandée par le SCAV à l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV).

Sur la base de la réponse obtenue, le chimiste cantonal de Genève a décidé d'appliquer par précaution une valeur maximum de 4 µg/L, celle-ci correspondant aux recommandations maximales pour les femmes enceintes et les nourrissons.

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

- provenant à 100 % du lac Léman,
- issue à 100 % de la nappe phréatique du genevois,
- ou obtenue par le mélange des deux origines précitées.

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

En 2018, plus de 80 mesures en perchlorate ont été réalisées. Tous les résultats obtenus se sont avérés conformes et en dessous du seuil établi.

↪ **Campagnes "réseaux internes - traiteurs & restaurants"**

Dans le but de vérifier l'état des réseaux privés secondaires, des prélèvements d'eau ont été effectués dans différentes structures de restauration (par exemple : restaurants, cafétérias d'entreprises ou d'écoles, traiteurs, etc.), notamment dans la zone aéroportuaire. De mauvais résultats mettraient en évidence d'éventuels problèmes internes (par exemple : canalisations vétustes ou abîmées et nécessitant d'être changées). Or, les 28 échantillons analysés ont tous été jugés parfaitement conformes microbiologiquement.

↪ **Eaux privées déposées**

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. Ainsi, comme chaque année, plusieurs échantillons d'eau de boisson provenant du réseau de distribution ou de sources privées ont été analysés par le service à la demande de sociétés ou de particuliers résidant dans le canton.

En 2018, 47 échantillons ont été analysés pour contrôler la potabilité microbiologique. Alors que l'eau dans le réseau primaire est systématiquement irréprochable, 12 échantillons provenant de réseaux secondaires (canalisations privées), de sources privées et/ou de systèmes de purification ne répondaient pas aux exigences légales.

Parallèlement, une soixantaine d'échantillons d'eau ont été contrôlés selon les critères de potabilité chimique. Une dizaine d'entre eux se sont avérés non conformes aux exigences légales, alors que l'eau dans le réseau primaire satisfait invariablement aux critères légaux. Ils provenaient de réseaux secondaires (canalisations privées, situées en aval du compteur d'eau SIG) et de sources privées.

Les problèmes observés étaient majoritairement dus à une teneur en fer trop élevée. De tels résultats indiquent une corrosion des canalisations, mais ne présentent fort heureusement aucun danger pour les consommateurs. Néanmoins, des mesures devraient être prises dans les habitations concernées afin d'assainir les conduites et d'éviter de futurs problèmes subséquents à la corrosion avancée des canalisations.

Plusieurs échantillons d'eaux fortement adoucies (dureté inférieure à 10°F) ont également été examinés. Ces dernières sont obtenues via l'installation de systèmes privés à osmose ou de déminéralisation. En raison de ces traitements, l'eau ne présente plus que des teneurs très faibles en sels minéraux et perd ses caractéristiques chimiques d'eau potable. L'eau étant une source primordiale d'apport en sels minéraux et en oligo-éléments indispensables, la consommation régulière d'eau fortement déminéralisée est déconseillée, car elle peut engendrer des déséquilibres et altérer le bon fonctionnement de l'organisme.

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

⇒ Bilan

Avec l'entrée en vigueur de l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11) au 1^{er} mai 2017, c'est non seulement le contrôle de la qualité des eaux de baignade qui est entré dans le périmètre des activités du SCAV, mais également celui des eaux de douches publiques.

123 établissements de bains ont été recensés dans le canton de Genève, avec 191 bassins, 6 jets d'eau et 22 jacuzzis. En outre, plus de 300 structures proposant des douches publiques (hôtels, fitness) ont été identifiées sur le canton, dont une cinquantaine d'établissements médicaux-sociaux (cliniques, hôpitaux, EMS).

En 2018, les contrôles du SCAV portant sur les eaux de baignade et de douche ont été réalisés en effectuant 551 prélèvements d'eau et 302 inspections sur la base de fréquences définies en fonction du risque et de la typologie des établissements concernés.

⇒ Piscines

Contrôles microbiologiques

Sur les 551 échantillons analysés microbiologiquement, 53 se sont révélés non conformes, soit près de 10 %. Non seulement un dépassement de la teneur maximale autorisée en germes aérobies mésophiles (GAM) a été observé dans 35 cas, mais la présence de *Pseudomonas aeruginosa* ou de *E. Coli* a également été mise en évidence respectivement dans 12 et 6 prélèvements.

Contrôles du pH et du taux de chlore libre

Le pH permet de mesurer l'acidité ou la basicité d'une solution. Une eau est acide lorsque son pH est inférieur à 7, et basique (ou alcaline) lorsque son pH est supérieur à 7. 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 stérilisant d'eau de piscine le plus connu et le plus utilisé. Simple à utiliser et bon marché, il fait office d'algicide, de désinfectant et d'oxydant. Le chlore libre est la forme du chlore qui a un effet désinfectant. Selon l'OPBD, la concentration du chlore libre doit être comprise entre 0,2 - 0,8 mg/L pour les bassins classiques et 0.7 - 1.5 mg/L pour les bassins bouillonnants ou à remous. La teneur en chlore libre doit donc être mesurée quotidiennement et en continu afin de garantir une concentration respectant les normes fixées.

Sur les 551 prélèvements d'eau effectués en 2018, 10 % ne répondaient pas aux exigences légales en vigueur concernant le pH et 17 % d'entre eux présentaient un taux de chlore libre insatisfaisant. Parmi ces derniers, les 2/3 avaient un taux de chlore libre supérieur à la norme pouvant entraîner des irritations des muqueuses.

	2017	2018
Nombre d'échantillons contrôlés	123	551
Taux de mesure de pH non conforme	15 %	10 %
Taux de mesure de chlore libre non conforme	6 %	17 %

Contrôles de la teneur en chlorate

Les eaux de baignade sont en principe désinfectées afin de limiter la multiplication de microorganismes potentiellement dangereux pour la santé. Une majorité d'installations genevoises utilisent de l'eau de javel à cet effet. En se dégradant, cette dernière produit des chlorates, un sous-produit de désinfection qui peut potentiellement avoir des conséquences néfastes sur la santé, en particulier pour les enfants en bas âge.

Durant l'année 2018, le SCAV a contrôlé la teneur en chlorate de 256 échantillons d'eau de baignade. Malheureusement, 98 d'entre eux dépassaient la valeur limite fixée à 10 mg/L, soit un taux de non-conformité de 38 %. Bien que très élevées, ces valeurs sont toutefois plus faibles que celles observées les années précédentes (cf. récapitulatif ci-après). Ainsi, une diminution significative des problèmes liés au chlorate s'est amorcée et les mesures prises par le service au cours de ces dernières années portent ainsi doucement leurs fruits. Néanmoins, des progrès restent encore à faire.

	2015	2016	2017	2018
Taux de non-conformité en chlorate	76 %	58 %	54 %	38 %

Parallèlement à l'effort demandé aux exploitants de bains publics afin d'assurer la qualité des eaux de baignade, une étude a été initiée en 2017 en collaboration avec l'une des piscines du canton pour tenter d'identifier les paramètres contribuant à la formation de chlorate. Après un suivi minutieux des paramètres physico-chimiques d'un bassin en 2017, les taux de chlorate observés et mesurés dans une quinzaine d'établissements de bains publics ont été corrélés avec les paramètres d'exploitation, de désinfection et de filtration d'eau utilisés. Cela a permis de mettre en évidence certains paramètres pouvant potentiellement influencer la formation de chlorate. Ceux-ci ont alors été optimisés lors de l'exploitation d'un bassin durant la saison de 2018. En particulier, la quantité de floculant (composant utilisé pour éviter la turbidité de l'eau) a été réduite au minimum. Les mesures observées lors de la saison ont par la suite montré une amélioration significative du taux de chlorate mesuré. Ces résultats indiquent qu'une utilisation optimale des différents agents de traitement de l'eau utilisés permet de diminuer la formation de chlorate et contribue ainsi à la qualité de l'eau de baignade.

Contrôles de la concentration en urée

L'urée est un indicateur d'hygiène dans les eaux de baignade et sa teneur est également réglementée dans l'OPBD. Un dépassement de la valeur maximale d'urée indique un non-respect des règles élémentaires d'hygiène de la part des baigneurs associé à un taux de renouvellement d'eau insuffisant. Ces dépassements sont surtout observés dans des pataugeoires et bassins de sauna, la sueur et l'urine étant une source importante d'urée.

Sur les 35 analyses effectuées pour ce paramètre en 2018, 12 dépassaient la valeur maximale autorisée, ce qui représente un taux de non-conformité de 34 %. A noter que le taux observé en 2017 était de 17 %. Fort de cette constatation, le service va conduire une campagne importante sur cette problématique durant l'été 2019.

Surveillance des teneurs en trihalométhanes (THM)

Depuis 2012, des campagnes intercantionales annuelles sont systématiquement menées pour la recherche des trihalométhanes (THM). En effet, ces sous-produits issus de la chloration (par exemple : chloroforme) sont connus pour être cancérigènes et leur formation doit être surveillée dans les eaux de baignade.

	2012	2013	2014	2015	2016	2017	2018
Taux de non-conformité en THM	27 %	20 %	15 %	12 %	22 %	4 %	7 %

Comme le montre le tableau ci-dessus, la tendance est à la baisse. Cette dernière constatée en 2017 se confirme puisque seulement 2 dépassements des valeurs spécifiées dans l'OPBD ont été constatés en 2018 sur les 30 échantillons analysés. La situation semble donc se stabiliser.

➔ Douches

Recherche de Légionnelles dans les eaux de douches des EMS



Les Légionnelles 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 sévère des poumons.

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

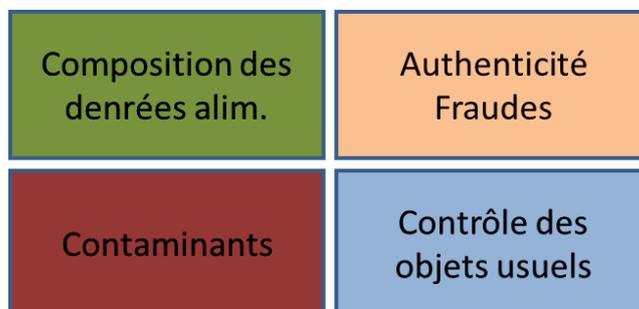
Depuis son entrée en vigueur le 1^{er} mai 2017, l'OPBD fixe une teneur maximale autorisée spécifique pour les Légionnelles dans les eaux de douches. En 2018, une première campagne portant sur cette thématique a donc été menée dans les EMS où la population concernée est particulièrement à risque. Ainsi, 34 prélèvements ont été effectués et 6 d'entre eux ont dépassé la valeur légale maximale définie à 1'000 UFC/litre.

Sur ces 6 prélèvements non conformes, 2 ont révélé une teneur critique en Légionnelles supérieure ou égale à 10'000 UFC/litre. Selon les recommandations communes de l'Office fédéral de la santé publique (OFSP) et de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV), lorsque la concentration en Légionnelles dans une eau de douche d'hôpital ou d'établissement de soins de longue durée dépasse le seuil des 10'000 UFC/litre, l'eau de douche devient impropre à l'utilisation et des mesures drastiques doivent être prises afin d'éliminer tout risque de contamination des patients ou pensionnaires.

Des actions correctives appropriées ont donc été exigées par le SCAV dans les 2 cas répertoriés où le seuil critique en Légionnelles a été atteint, voire dépassé. De plus, avant d'autoriser la réutilisation des douches, des résultats d'analyses prouvant le retour à des conditions correctes ont été exigés. Vu les résultats observés, cette campagne se poursuivra en 2019.

4. Contrôles par analyses chimiques

Les analyses chimiques regroupent 3 laboratoires du SCAV qui effectuent des contrôles sur des sujets extrêmement variés ayant pour but de s'assurer de l'innocuité des denrées alimentaires et des objets usuels et de lutter contre la fraude. Le champ d'investigation est extrêmement large et se répartit en quatre domaines principaux :



De nombreux plans de contrôle sur des thématiques variées sont planifiés et réalisés soit de manière limitée dans le temps soit tout au long de l'année. En 2018, le SCAV GE a participé à 87 campagnes de contrôle dont la moitié étaient des programmes de contrôle mis en place à l'interne et l'autre des campagnes organisées au niveau romand ou national. En effet, les SCAV des 6 cantons romands planifient et organisent une partie de leurs campagnes de contrôle en commun. L'étroite collaboration entretenue avec les autres laboratoires cantonaux permet d'étendre la couverture du domaine de contrôle, de profiter du savoir-faire de nos homologues romands et en contrepartie, des analyses sont effectuées dans nos domaines de spécialisation sur des échantillons provenant d'autres cantons.

Ces programmes de contrôle 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.

Ce sont près de 4'300 échantillons qui ont été contrôlés pour les 4 domaines réunis. L'analyse de contaminants représente une grande partie des échantillons puisque c'est une spécialité du laboratoire de Genève depuis de nombreuses années. Les autres domaines ne sont pas en reste et ont fait l'objet d'un intense travail de recherche pour la mise en place de nouveaux contrôles. Parmi les nouveautés, on peut mentionner entre autre :

- la réalisation d'un travail de master universitaire pour le développement d'une méthode d'analyse des perturbateurs endocriniens présents dans les matériaux en plastique à usage alimentaire comme par exemple les phtalates ou le bisphénol A;
- l'extension du domaine d'accréditation du SCAV pour la réalisation des tests de sécurité des jouets comme par exemple la résistance à l'inflammabilité ou encore les tests d'arrachage de petites pièces qui peuvent présenter des dangers d'étouffement pour les petits enfants;
- la mise en place d'une plateforme d'analyses isotopiques pour tester l'authenticité des denrées alimentaires que ce soit sur l'origine ou la nature des ingrédients;
- les analyses de composition de denrées alimentaires pour identifier et quantifier les cannabinoïdes dont le THC et le CBD;
- des tests spécifiques pour rechercher la présence de lait de vaches dans les fromages de chèvres ou de bufflone (mozzarella);
- l'adaptation des méthodes de dépistage de pesticides pour l'analyse des huiles.



Tout ce travail de recherche et de développement contribue à maintenir et améliorer les compétences scientifiques tout en élargissant le champ des contrôles officiels. L'année 2018 a ainsi permis au SCAV d'être activement présent sur le marché et dans tous les domaines d'activités afin de garantir une protection optimale de la santé des consommateurs et de lutter contre la fraude et la tromperie.

L'activité de l'année 2018 peut se résumer avec ces quelques chiffres et des informations plus détaillées sur les réalisations de chaque domaine d'activité décrits ci-après.

➤ **Résumé de l'activité 2018 en quelques chiffres**

Nombre de campagnes de contrôles	87
Nombre de denrées alimentaires contrôlées pour :	
• la composition	465
• les contaminants	2'655
• l'authenticité	276
Nombre d'objets usuels contrôlés	730
Nombre d'échantillons analysés pour les autres SCAV romands	436
Nombre d'échantillons envoyés pour analyses dans les autres SCAV romands	404



4.1 Denrées alimentaires

➔ Authenticité et fraudes

Le contrôle de l'authenticité des denrées alimentaires est un domaine d'activité qui prend de plus en plus d'importance au SCAV. La fraude alimentaire, c'est-à-dire tromper le client intentionnellement en substituant un ingrédient par un autre ou en déclarant faussement une qualité ou une origine d'un produit, peut en effet engendrer un profit économique important. Les denrées alimentaires les plus falsifiées sont d'ailleurs généralement celles dont la valeur marchande est importante et pour lesquelles il existe généralement un ou des ingrédients de substitution à moindre coût.

Durant l'année 2018, des contrôles ont notamment été effectués sur des problématiques aussi diverses que l'origine et l'authenticité des sucres bruts, raffinés et utilisés dans les sirops, l'addition d'eau dans les jus de fruits, l'origine géographique des baies de production locale, l'authenticité du café, le contrôle des espèces animales dans les produits carnés, les produits de la mer et les produits laitiers, l'origine des filets de perches ou encore la recherche de l'adultération du miel.

Même si fort heureusement, la grande majorité des produits contrôlés respectent les exigences légales et ne trompent pas le consommateur, des cas intéressants de fraudes ont été mis en évidence. On peut noter entre autre un sirop "100 % Suisse" fabriqué à partir de sucre de canne d'importation, un "fromage de chèvre" contenant plus de 10 % de lait de vache, un steak haché de bœuf contenant de la viande de porc et quelques mélanges et/ou substitutions d'espèces de poissons.

L'authenticité des vins "AOC Genève" faisait également l'objet d'une campagne de contrôle réalisée conjointement avec le canton du valais par la vérification du respect de l'interdiction d'édulcoration (sucrage) des vins après fermentation.

Malheureusement, deux échantillons de vin rouge d'un producteur genevois commercialisés sous le label "Genève AOC" ne respectaient pas cette interdiction. Des mesures appropriées ont dès lors été prises pour que les vins concernés ne soient plus vendus sous cette appellation.

Le tableau ci-après résume les principales campagnes réalisées en 2018 qui avaient pour but de mettre en évidence des fraudes alimentaires.

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Authenticité des sucres et sucres dans les sirops	27	1
Addition d'eau dans les jus de fruits suisses	22	0
Origine géographique des baies	40	0
Origine géographique et authenticité du café	47	0
Authenticité des mozzarellas, fromages de chèvre et de brebis	54	2
Identification d'espèces de poissons	15	2
Authenticité d'espèces de gibier	15	2
Espèces animales - viande hachée	10	2
Origine des perches	8	0
Adultération du miel	18	0
Sucrages des vins après fermentation	20	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 2018, ce sont plus de 2'600 échantillons qui ont été contrôlés dans ce but. Les denrées concernées sont également très variées, comprenant entre autres des fruits et légumes, des aliments d'origine animale (poissons, viandes, abats, etc.), des produits de boulangerie, des boissons de table, des huiles végétales, des épices, des bières et boissons spiritueuses ou encore des aliments pour bébés.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2018, le nombre d'échantillons contrôlés dans le cadre de la thématique des contaminants ainsi que le nombre d'échantillons présentant des non-conformités.

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Pesticides dans les légumes asiatiques	41	5
Pesticides dans les fruits et légumes	1'021	25
Pesticides dans les produits diététiques (graines, pousses germées, etc.)	83	5
Pesticides dans le riz	85	8
Pesticides et perchlorate dans les aliments pour bébé	33	0
Glyphosate dans les raisins	33	0
Médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale	923	3
Métaux lourds et nitrosamines dans les bières	114	0
Métaux lourds dans les fruits de mer	102	1
Mercure dans les poissons crus	67	5
Hydrocarbures aromatiques polycycliques dans les huiles comestibles	30	0
Monchloropropane-diol dans les produits précuits	32	0
Mycotoxines et colorants interdits dans les épices	35	5
Eaux minérales	21	2
Boissons spiritueuses et Eaux-de-vie	10	0
PCBs, dioxines et furanes dans la viande bovine indigène BIO	10	0
Amitraze dans le miel	15	0

Les résultats des analyses se sont avérés globalement bons et la grande majorité des échantillons contrôlés étaient conformes aux normes en vigueur.

Dans le domaine de l'analyse des **résidus de pesticides**, le SCAV est très actif dans le contrôle des fruits et légumes, ceci tout au long de l'année. Ainsi, en 2018, près de 1'000 fruits et légumes ont été contrôlés. L'accent a été mis à la fois sur les denrées produites localement et sur les denrées importées. Le tableau suivant présente le nombre d'échantillons analysés par type de denrées ainsi que le nombre de non-conformités.



Denrées	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Baies (framboises, fraises, myrtilles...)	97	
Fruits à noyau (pêches, nectarines, abricots, cerises...)	68	2
Agrumes (oranges, citrons...)	49	
Fruits exotiques (ananas, figues, avocats...)	118	11
Fruits à pépins (pommes, poires, coings)	18	
Légumes-fruits (tomates, courgettes, aubergines...)	276	5
Légumes-feuilles (salades, choux...)	124	2
Légumes-tubercules et racines (pommes de terre, carottes, radis...)	179	4
Fines herbes (menthe, persil, ciboulette...)	37	
Légumes-tiges (côtes de bette, asperges, fenouils...)	41	1
Légumineuses (haricots, petits pois...)	1	
Légumes-bulbes (oignons, ail)	2	
Chicorées	11	
TOTAL	1'021	25 (2.5 %)

Le taux de non-conformité de 2.5 % concernant les pesticides est en adéquation avec les résultats des années précédentes et montre que globalement les fruits et légumes disponibles dans les commerces genevois sont de qualité satisfaisante mais qu'une surveillance du marché reste primordiale. En sus de son activité de contrôle du marché genevois, le SCAV participe chaque année à des plans de contrôle aux frontières coordonnés au niveau national par l'OSAV. Le taux de non-conformité peut parfois être plus élevé pour les denrées d'importation avec par exemple pour 2018 12.5 % de non-conformités pour les légumes d'origine asiatique.

Le contrôle des résidus de pesticides dans les denrées alimentaires végétales à Genève restera une priorité du SCAV en 2019, ceci d'autant plus que le SCAV a été désigné **laboratoire national de référence** pour le domaine de l'analyse des résidus de pesticides pour une durée de 4 ans à compter de janvier 2018.

En parallèle de ces analyses de fruits et légumes, le SCAV a mené plus de 80 analyses pendant le premier trimestre 2018 pour surveiller la contamination en pesticides de produits "à la mode" : les aliments diététiques. Ainsi, des prélèvements de graines de chia, quinoa, pousses germées, poudres de protéines et autres produits ont été analysés. Les résultats ont été satisfaisants avec uniquement 13 % des aliments contenant des pesticides et seuls 5 échantillons ont donné lieu à une contestation pour de légers dépassements des valeurs maximales ou l'usage d'un produit non homologué pour la denrée concernée.

Le SCAV reste vigilant par rapport à ces produits de plus en plus largement consommés par la population genevoise. 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 2018, cela représente plus de 250 échantillons.

L'analyse des **médicaments vétérinaires** est un autre domaine dans lequel le SCAV est très impliqué. Dans ce cadre, le SCAV a été mandaté par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) pour la réalisation d'une partie du programme national de surveillance des substances étrangères (NFUP). En 2018, ce sont près de 500 échantillons d'œufs, laits, viandes et abats de production indigène qui ont été contrôlés dans ce cadre. Les résultats ont été excellents et prouvent la qualité de la production suisse puisqu'aucune non-conformité n'a été mise en évidence.

Le contrôle des **métaux lourds** dans les denrées alimentaires reste aussi une priorité en raison de la toxicité élevée de certains éléments. Cette thématique a fait l'objet de plusieurs campagnes en 2018 dont une intercantonale sur les bières issues de microbrasseries qui n'a révélé aucun dépassement de norme pour les métaux recherchés. En revanche, la recherche de mercure dans les poissons frais a révélé des dépassements importants des valeurs maximales admises notamment pour des échantillons d'espadon ou de marlin, mettant en évidence la capacité de certaines espèces de poissons prédatrices à accumuler et fixer ce métal dans leur organisme.

Les épices et mélanges d'**épices** posent souvent des problèmes tant au niveau de contaminations par des mycotoxines qu'au niveau de colorants frauduleusement ajoutés pour leur conférer un aspect attirant. En 2018, quatre mélanges d'épices sur les 35 contrôlés contenaient une teneur en mycotoxines supérieure au maximum légal autorisé, et un prélèvement contenait des colorants interdits pour ce type de denrée alimentaire. Les épices, surtout celles déjà moulues au moment de leur remise au consommateur restent donc malheureusement un sujet sur lequel de nombreux contrôles sont nécessaires et où la qualité n'est pas forcément au rendez-vous.

Cette année, le SCAV s'est également intéressé aux **eaux minérales** vendues dans les commerces genevois. Alors que l'immense majorité des eaux contrôlées étaient de très bonne qualité, il convient toutefois de relever que deux eaux minérales d'une même marque ne respectaient pas les critères légaux exigés dans la législation, notamment en ce qui concerne leur teneur en nitrites et en bore. Les mesures appropriées ont été prises par le SCAV pour retirer ces produits du commerce.

Enfin, mentionnons également des contrôles des teneurs en **monochloropropane-diol (MCPD)** d'une trentaine de produits susceptibles d'en contenir des teneurs significatives. Le MCPD est un contaminant chimique qui se forme lorsque des résidus de protéines réagissent avec des acides gras issus d'huiles comestibles lors d'une cuisson à haute température. Des denrées alimentaires frites et/ou grillées contenant de la graisse et des protéines sont donc de potentiels candidats.

La toxicité du MCPD est actuellement étudiée par les autorités européennes, et l'UE recommande qu'un adulte en consomme au plus 120 microgrammes par jour. Une telle dose journalière n'est heureusement jamais atteinte en consommant les produits testés en quantités normales, ce qui est très rassurant pour le consommateur.

➔ **Composition des denrées alimentaires**

Durant l'année 2018, le laboratoire a effectué beaucoup d'analyses de composition tel que les teneurs et la répartition des acides gras, les teneurs en sucre et teneurs en alcool de différentes classes de denrées alimentaires ainsi que des analyses d'allergènes.

La présence d'**allergènes** non déclarés dans des denrées alimentaires présente un danger immédiat et important pour les personnes allergiques pouvant parfois amener à des hospitalisations d'urgence.

En effet, même une contamination par de très faibles quantités d'une denrée contenant des allergènes, utilisés dans une même cuisine par exemple, ou une conservation inappropriée de certaines espèces de poisson peut être problématique pour la population concernée.



Bien que cette problématique soit généralement sous contrôle par les fabricants industriels, la situation est plus délicate dans la restauration et les produits artisanaux. En effet, des présences de **gluten** et d'**histamine** à des teneurs supérieures à ce qui est admis ont été décelées dans 5 produits sur les 19 prélevés dans ce type de commerces. En revanche, aucun dépassement des valeurs maximales de **sulfites**, un autre allergène, n'a été identifié dans les vins, la bière et les fruits secs contrôlés. La situation est également rassurante au niveau de la contamination de mélanges d'**épices** par des allergènes du type "fruits à coque" (**noix, noisettes**, etc.) fréquemment observée ces dernières années. Les 41 échantillons prélevés cette année se sont révélés conformes à cet égard.

La thématique du **chanvre légal**, dont l'utilisation est très à la mode de nos jours, a également été surveillée de près. Une teneur maximale de 1 % de **THC** (tetrahydrocannabinol), la substance responsable de l'effet psychoactif du **cannabis**, est tolérée dans le chanvre destiné à être fumé. Ce n'est pas pour autant qu'il peut être utilisé librement comme ingrédient pour la fabrication de denrées alimentaires. En effet, la teneur maximale en THC autorisée dans les denrées alimentaires est comprise entre 0.2 et 2 mg/kg soit au mieux 5'000 fois moins que celle autorisée dans le chanvre à fumer.

L'utilisation de chanvre légal pour la fabrication de biscuits, chocolats, gâteaux, boissons diverses, confiseries a donc inévitablement conduit à des dépassements des teneurs maximales autorisées en THC. De même, l'utilisation de **CBD** (cannabidiol) pur comme ingrédient dans les denrées alimentaires a été constatée à de nombreuses reprises.

Le risque lié à l'utilisation et la consommation de CBD via les denrées alimentaires n'ayant jamais fait l'objet d'une évaluation, le CBD doit être considéré comme une nouvelle sorte de denrée alimentaire et est par conséquent un ingrédient qui est soumis à une demande d'autorisation préalable auprès de l'Office fédéral de la sécurité alimentaire pour pouvoir être commercialisé. Aucune demande d'autorisation n'ayant été déposée, toutes les denrées contenant du CBD ont fait l'objet d'une contestation et d'une interdiction de commercialisation.



Au final, sur les 35 denrées prélevées concernant cette thématique, 10 n'étaient pas conformes. Les fabricants qui utilisent du chanvre comme ingrédient dans des denrées alimentaires doivent donc particulièrement surveiller cet aspect et veiller à respecter la législation en vigueur.

En collaboration avec nos homologues vaudois, la présence dans nos aliments d'**OGM** (organismes génétiquement modifiés) non déclarés ou non autorisés en Suisse a pu être évaluée lors d'une campagne spécifique. Des OGM non déclarés ou non autorisés ont été mis en évidence dans 3 échantillons de farine sur 10 prélevés.

Les **colorants** et édulcorants utilisés dans des sirops et boissons ont également fait l'objet d'une campagne. Là aussi, les résultats des contrôles sont décevants pour le consommateur. En effet, un tiers des 30 produits prélevés ne respectaient pas le droit en vigueur. Des mesures appropriées ont été prises avec les fabricants ou importateurs concernés.

Pour finir, le laboratoire a contrôlé la qualité des **huiles de friture** dans les restaurants du canton. Les collaborateurs du SCAV ont effectué sur place 1'661 tests de dépistage de la qualité de l'huile lors de leurs inspections.



A 119 reprises, le test indiquait que la qualité de l'huile était dégradée et un prélèvement a été effectué en vue d'une analyse de confirmation au laboratoire. Sur les 119 prélèvements d'huile rapportés au laboratoire, 111 se sont avérés non conformes en raison d'une teneur en fraction polaire trop élevée.

Tableau des analyses de composition effectuées au SCAV en 2018 :

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Campagne annuelle allergènes gluten et histamine	19	5
Allergènes arachides, noisettes et amandes dans les épices	41	0
Histamine dans les sauces et bouillons de poisson et de viande	31	0
Sulfites dans les fruits secs	35	0
Alcool et sulfites dans les vins genevois de 2017	32	0
Teneur en alcool et sulfites dans les bières artisanales	22	3
Teneur en alcool des liqueurs et spiritueux	15	2
THC et CBD dans les denrées alimentaires	35	10
Répartition des acides gras dans les compléments alimentaires	10	0
Sucre dans les produits " <i>sans sucre ajouté</i> "	21	1
Recherche d'ingrédients carnés dans les plats vegan, végétariens ou étiquetés " <i>sans porc</i> "	20	0
OGM dans les farines	24	3
Colorants artificiels et édulcorants dans les boissons et sirops	30	10
Nanomatériaux (SiO ₂ et TiO ₂) dans les denrées alimentaires	11	0
Qualité des huiles de friture	contrôlées dans les restaurants	1'661
	prélevées pour analyse au laboratoire	119
		111

4.2 Objets usuels

Un objet usuel est défini comme un objet destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires (vaisselle, conserves) et/ou avec le corps humain (cosmétiques, bijoux, jouets, textiles). Par l'intermédiaire de ces objets usuels, les consommateurs peuvent être exposés, parfois de manière permanente, à de nombreuses substances toxiques représentant un danger pour la santé. Ainsi, pour s'assurer de l'innocuité des objets usuels, le SCAV recherche la présence de molécules toxiques pour l'organisme comprenant des composés au potentiel allergisant, des substances perturbatrices du système endocrinien mais également des molécules dites CMR (Cancérogène, Mutagène et Réprotoxique).

Le tableau suivant résume les types de substances recherchées en 2018, le nombre d'analyses correspondantes effectuées ainsi que le nombre de non-conformités rencontrées :

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Conservateurs dans les produits pour les ongles	99	1
Chrome VI dans les articles en cuir	50	15
Inflammabilité et tests de traction des jouets	53	2
Recherche de métaux dans les ustensiles de cuisine métalliques	188	0
Recherche d'amines aromatiques dans les sous-vêtements colorés	130	0
Inflammabilité dans les déguisements	48	2
Conservateurs dans les produits bucco-dentaires	35	0
Conservateurs et allergènes dans les produits solaires	77	1
Recherche de métaux dans les bijoux	50	35

⇒ Objets en contact avec la peau

Les objets rentrant en contact avec la peau sont particulièrement ciblés lors des contrôles au laboratoire car ils sont susceptibles de contenir des allergènes puissants ou des molécules perturbatrices du système endocrinien.

La recherche de **métaux** dans divers objets en contact avec la peau (bijoux, éléments métalliques de vêtements, boucles de ceinture, lunettes de soleil) démontre que de nombreux dépassements de norme sont encore observés mais surtout que des concentrations extrêmement élevées peuvent être retrouvées.

Les métaux réglementés et recherchés incluaient le nickel, en raison de son grand potentiel allergisant, ainsi que le plomb et le cadmium de par leur toxicité. Ces derniers sont ainsi fréquemment substitués à d'autres métaux plus précieux en raison de leur faible coût, leur aspect brillant et leur malléabilité. 50 lots de bijoux prélevés dans les commerces genevois ou interceptés par les douanes et transmis au SCAV ont fait l'objet d'un contrôle.

70 % des produits testés ont été contestés avec parfois de très importants dépassements des valeurs maximales autorisées. Notamment, des dépassements de plus de 100 fois la norme pour le plomb, de 9'400 fois celle du cadmium et de 50 fois la norme de migration du nickel ont été observés. Ainsi certains de ces bijoux représentaient un danger pour la santé humaine et ont fait l'objet d'une mesure de retrait immédiat du commerce.



La recherche d'allergènes dans les objets en cuir (chaussures, gants, etc.) a été entreprise cette année. Parmi ces substances, le chrome hexavalent, Cr(VI) a été ciblé. En effet, ce composé est un résidu indésirable du processus de tannage minéral des peaux de cuir aux sels de chrome trivalent, Cr(III), et peut provoquer des allergies de contact allant de la simple démangeaison à des brûlures et des difficultés respiratoires pour les personnes les plus sensibles.



Les objets contestés ont mis en évidence un taux de non-conformité très important de 30 % ainsi que des concentrations de Cr(VI) très élevées avec des dépassements allant jusqu'à 15 fois la norme. Ces produits ont été immédiatement retirés du marché suisse.

Plusieurs campagnes destinées au contrôle de la **vaisselle** et autres objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires ont été entreprises cette année. La situation est rassurante pour les articles en céramique car aucun des objets prélevés n'a donné lieu à une

potentielle migration de métaux toxiques dans les aliments. La situation est également sous contrôle concernant les articles de vaisselle métallique qui n'ont pas révélé de métaux lourds dans leur composition.

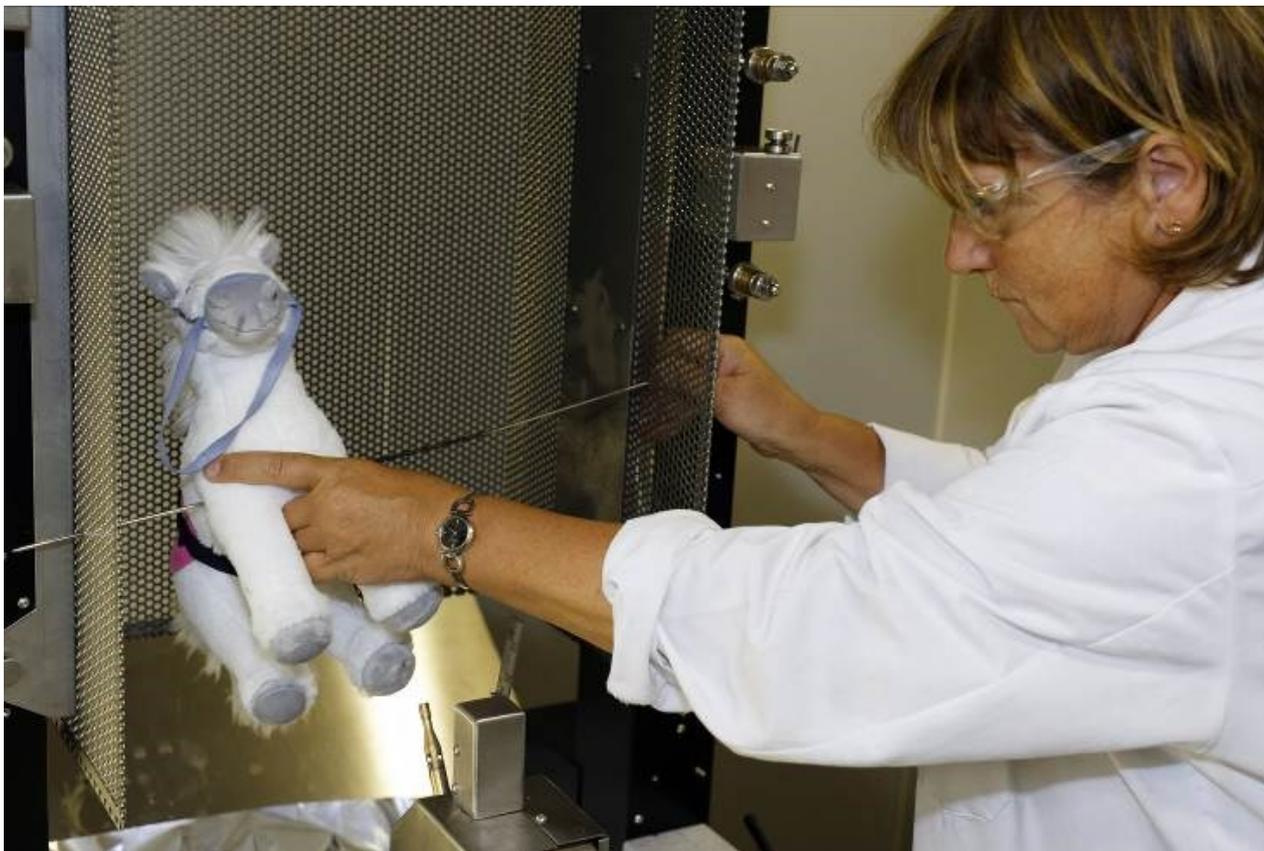
⇒ **Cosmétiques**

Assurer la sécurité chimique des **produits cosmétiques** est également une des missions clés du SCAV et plusieurs campagnes d'analyses ont eu lieu en 2018. La recherche de **conservateurs** susceptibles de provoquer une allergie et/ou un dysfonctionnement hormonal a été entreprise dans les produits cosmétiques incluant des produits solaires, des produits d'hygiène bucco-dentaire ainsi que des produits pour les ongles. Dans cette dernière catégorie, un produit a été contesté en raison d'un dépassement de norme important pour un conservateur, le **phénoxyéthanol**, qui possède des propriétés allergisantes et qui est suspecté d'être un perturbateur endocrinien.

En ce qui concerne les produits solaires, un échantillon a également été contesté en raison d'un problème d'étiquetage non lisible pour le consommateur. Autrement, aucune autre non-conformité n'a été déclarée même si les teneurs retrouvées de certaines des substances flirtent parfois dangereusement avec les valeurs limites.

➔ Jouets

Assurer la sécurité des **jouets** est également une des missions clés du SCAV car l'exposition de jeunes enfants à certaines molécules ou des situations données représente un risque plus important que la même exposition de personnes adultes. Le laboratoire s'est équipé cette année d'un système permettant de contrôler **l'inflammabilité** des jouets. Deux campagnes d'analyses ont été entreprises en 2018, la première portant sur la sécurité des peluches et la seconde sur celle des déguisements pour enfants.



Plusieurs paramètres sont règlementés pour l'inflammabilité des jouets, tels que la persistance de la flamme, sa vitesse de propagation, mais également le temps de persistance de la flamme ainsi qu'un étiquetage spécifique.

Concernant la campagne portant sur l'inflammabilité des jouets, 2 échantillons dont la vitesse de propagation de flamme était très élevée et dont l'extinction n'était pas automatique ont été contestés. Ces deux jouets destinés aux enfants de moins de 36 mois présentaient un danger important et ont donc été retirés du marché.

La détermination des paramètres d'inflammabilité des déguisements destinés aux enfants de moins de 14 ans a donné lieu à 2 contestations car ces équipements présentaient une partie dangereuse pouvant s'enflammer très facilement à l'approche d'une flamme. A noter que ces déguisements présentent souvent plusieurs parties et que le danger est particulièrement marqué pour les éléments situés près du visage ou des cheveux. Dans le cas des 2 échantillons non conformes, il s'agissait d'une coiffe et d'une perruque.

5. Affaires vétérinaires

Les affaires vétérinaires ont profité de la refonte du site web du service pour mieux s'adresser aux détenteurs. Ainsi, les feuillets sont désormais individualisés par rapport à l'espèce animale détenue comme par exemple, le bétail, les chiens ou les lapins. Des feuillets spécifiques aux situations rencontrées par les citoyens genevois comme par exemple faire participer des animaux à une manifestation ou l'annonce d'un acte de maltraitance complètent le site. A l'intérieur de ces feuillets, toutes les informations nécessaires concernant les conditions de détention, la santé et les obligations du détenteur y sont répertoriées. Nous espérons ainsi offrir aux citoyens genevois une information compréhensible, précise et disponible en continu.

Au niveau des affaires canines, les agents de sécurité, les éducateurs canins, les médecins et les vétérinaires ont l'obligation depuis 2008 d'annoncer les morsures causées par un chien. En une décennie, le nombre d'annonces s'est accru de 94 %, franchissant en 2018, la barre des 300 annonces. Ce chiffre record peut être principalement imputé à une meilleure compliance vis-à-vis de l'obligation d'annonce.

A Genève, même si la formation pour les nouveaux détenteurs de chiens est tombée en 2017, l'obligation d'autorisation de détention pour les grands chiens reste de mise. Les détenteurs l'obtiennent en réussissant un test de maîtrise et de comportement (TMC) avec leur compagnon à quatre pattes.

En novembre 2017, l'apparition du virus de la langue bleue de sérotype 4 dans le département voisin de la Haute-Savoie a poussé le service à mettre sur pied une campagne de dépistage du virus sur le territoire genevois en début d'année. Heureusement, aucun animal n'a été découvert positif et les 945 bovins genevois estivés en France ont pu partir vaccinés contre la maladie. Le virus transmis par un moucheron ne représente aucun danger pour l'homme mais le fonds cantonal des épizooties proposera également en 2019 une vaccination aux animaux partant à l'estive.

Au niveau de la protection des animaux, la fourrière cantonale des chiens travaille en étroite collaboration avec les différents organismes actifs dans le domaine afin de trouver la meilleure solution pour les animaux négligés ou maltraités. Depuis 2017, le nombre d'infractions dénoncées pénalement diminue à la suite de la suppression de l'obligation de formation pour les nouveaux détenteurs de chiens. En 2018, dans 14 % des annonces de maltraitance parvenues au service, des mesures administratives d'interdiction de détention ou de séquestre des animaux ont dû être ordonnées afin d'assurer le bien-être animal.

Enfin, après plus de trente ans de bons et loyaux services au bénéfice de la protection des animaux, Dr Luc Magnenat, responsable du secteur, a pris une retraite bien méritée et nous le remercions chaleureusement pour son engagement sans faille afin d'améliorer la cause animale à Genève.

5.1 Affaires canines

L'Etat de Genève soutient et contrôle l'activité de l'association Prévention des Accidents par Morsure de chiens (PAM-GE) qui compte **26** animateurs et **14** chiens en activité. En 2018, ces bénévoles ont dispensé **81** cours aux écoles publiques genevoises et **8** hors cadre scolaire.

Au 31 décembre 2018, le nombre total de chiens à Genève s'élève à **30'287**, soit une augmentation de **1'211** animaux entre 2017 et 2018. Sur ceux-ci, **44** sont enregistrés comme chiens appartenant aux 15 races dites d'attaque ou jugées dangereuses.

A la fin 2018, **320** cas d'agressions par des canidés ont été traités par le secteur, soit un accroissement de 9.6 %, nécessitant **69** mesures envers les propriétaires.

Sur les **174** cas de morsures contre humains, **120** étaient dirigées contre des adultes et **54** contre des enfants, parmi lesquels **27** jeunes victimes connaissaient le chien à l'origine de leur blessure. Sur les **146** annonces restantes, **110** étaient des morsures entre congénères, **10** contre des animaux d'autres espèces et **26** concernaient des canidés présentant un comportement d'agression supérieur à la norme. Le service a dû intervenir à **6** reprises pour le séquestre provisoire ou définitif de chiens mordeurs.

Au cours de l'année 2018, **97** chiens ont été évalués par le service à la fourrière cantonale pour chiens, soit **35** tests de maîtrise et de comportement (TMC) et **62** évaluations de chiens mordeurs.



Illustration : terrains sécurisés de la fourrière cantonale pour les chiens destinés aux évaluations de canidés présentant des comportements agressifs et aux passages des TMC

En 2018, le service a contrôlé les activités de **14** éducateurs canins agréés afin de s'assurer que les mandats qu'il leur confie soient exécutés 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. **9** nouveaux éducateurs canins ont été agréés par le SCAV. A la fin 2018, le nombre total d'éducateurs canins autorisés à pratiquer dans le canton se monte à **203**, mais seuls **113** sont réellement encore en activité.

5.2 Santé animale et hygiène des viandes

L'équipe de l'inspectorat des viandes a procédé au contrôle systématique des animaux abattus dans les quatre structures genevoises représentant 991'856 volailles, 1'871 ovins, 846 porcins, 346 bovins, 290 caprins, 36 lapins et 4 daims d'élevage, ceci sans aucun refus d'abattages demandés par les abattoirs. Un audit de l'unité fédérale pour la chaîne alimentaire (UCAL) concernant la mise en œuvre des dispositions sur la protection des animaux a eu lieu au printemps 2018 et le rapport en découlant est prévu pour 2019.

En 2018, l'inspectorat des ruchers a contrôlé 105 des 540 ruchers que compte le canton. En septembre, une importation de 250 colonies d'abeilles en provenance de France a été un nouveau défi pour les inspecteurs afin d'assurer la surveillance vétérinaire officielle. Le résultat de cette action menée en étroite collaboration avec l'importateur s'est soldé par un succès.

En 2018, 1 exploitation genevoise détenant des vaches a dû être mise sous séquestre pour de la paratuberculose. Cette maladie touchant les ruminants et supposée transmissible à l'homme sous la forme de la maladie de Crohn a nécessité l'euthanasie des deux vaches diagnostiquées positives à la bactérie et le contrôle du reste du cheptel qui s'est révélé négatif.



Illustration : le SCAV est responsable de contrôler les conditions de détention des animaux de rente mais assure également une mise à mort conforme à la législation sur la protection des animaux lors de leurs abattages.

Chez les autres espèces animales, 2 cas de campylobactériose et un cas de toxoplasmose ont été décelés chez deux chiens, respectivement, un chat.

A la suite de la découverte du virus de la peste porcine africaine (épizootie hautement contagieuse) chez des sangliers dans le sud de la Belgique en septembre 2018, le service vétérinaire suisse a mis en place un programme de détection précoce de la maladie dans la faune. Aucun cas n'a été heureusement diagnostiqué positif en Suisse en 2018 mais le service, en collaboration avec les gardes de l'environnement, continuera cette action de surveillance durant l'année 2019.

5.3 Protection des animaux

Le service a traité au cours de 2018, **220** dénonciations (259 en 2017) concernant des maltraitements envers des animaux ou d'autres infractions à la législation sur la protection des animaux, dont 187 concernaient des animaux de compagnie.



Illustration : couple de chiens âgés de 10 et 8 ans objet de négligence et maltraitance sur la voie publique. Le service, avec la collaboration de la police, est intervenu pour soustraire les animaux au détenteur et les accueillir temporairement à la fourrière avant la fin de la procédure administrative.

Ces annonces ont nécessité **120** enquêtes et interventions sur place (108 pour des animaux de compagnie ou sauvages, 12 pour des animaux de rente) de la part de collaborateurs du service.

Chiffres clés	2016	2017	2018
Dénonciations protection des animaux	230	259	220
Inspections et interventions sur place suite dénonciations	163	188	120
Autorisations de détention / exhibition	88	106	115

Les collaborateurs du secteur de la protection des animaux ont les tâches de :

- confirmer, parmi les enquêtes, les faits dénoncés concernant des infractions à la législation et décider les mesures administratives et pénales;
- assurer, dans un premier temps grâce à la fourrière cantonale, et ensuite aux organismes de protection des animaux partenaires, un hébergement pour les animaux maltraités ou négligés, conformément à leurs besoins physiologiques et comportementaux.

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

Concernant un nombre total de **124** animaux (chiens, chats, oiseaux, poisson, crustacés, rats, poules) - 120 en 2017 - **15** mesures de séquestres préventifs ainsi que **11** définitifs ont été prononcés. De ces dossiers, **8** ont abouti à des mesures d'interdiction totale ou partielle de détenir des animaux.

Par ailleurs, le nombre toujours très important de cas de vente de chiens sur Internet de provenance douteuse ainsi que le trafic qui en découle préoccupent le service. En effet, de plus en plus d'animaux achetés sur la toile à des vendeurs peu scrupuleux arrivent en Suisse en mauvaise santé, trop jeunes, sans document sanitaire ou sans les vaccinations nécessaires. 44 cas d'importation non conforme ont été annoncés au service en 2018.

Quant à la détention d'animaux soumise à autorisation (exhibitions temporaires, promeneurs de chiens, détention d'animaux sauvages, etc.), **115** autorisations ont été délivrées en 2018, dont **99** pour des expositions et autres présentations d'animaux (manifestations temporaires d'un à quelques jours), **7** pour des animaux sauvages et **9** pour diverses activités avec utilisation professionnelle d'animaux (promeneurs de chiens appartenant à des tiers, pensions, chiens détecteurs de punaises de lit).

Par ailleurs, **14** inspections vétérinaires ont été réalisées dans des établissements détenant professionnellement des animaux de compagnie ou sauvages.

5.4 Fourrière cantonale pour chiens

Le nombre d'animaux pris en charge par la fourrière en 2018 se monte à **385** animaux (542 en 2017), dont **314** chiens, **16** chats, **1** bouc, **33** oiseaux, **3** poules, **6** poissons, **10** écrevisses et **2** rats domestiques.

Les 19 boxes de la fourrière ont été occupés en moyenne à environ 48 % sur l'année, les parcs à 91 %, avec certaines périodes de "flux tendu" soit en tout **143** jours pendant lesquels il a fallu mettre en place un système de rotation box-parcs pour accueillir et soigner tous les animaux arrivant.

Le nombre de nuitées des animaux en fourrière totalise **3'874** nuitées - pour **4'255** journées - et se répartit en **3'725** nuitées pour des animaux gardés sous séquestre, **109** pour des chiens divaguant ou errant et **40** pour des chiens de personnes hospitalisées, expulsées, incarcérées ou décédées. Ce dernier chiffre correspond à situations sociales difficiles (hospitalisations, incarcérations, expulsions d'appartement, levées de corps) qui ont nécessité l'intervention du service en 2018, 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 2018 a été de 14 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 le but de garantir les contacts sociaux avec l'être humain et/ou les congénères, selon les prescriptions légales.

92 animaux (196 en 2017), en majorité des chiens, ont été confiés à des organismes de protection des animaux (8) en 2018, dont 80 à la société genevoise pour la protection des animaux.

Le personnel de la fourrière a transporté **160** 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.

6. Administration

Outre le traitement des dossiers liés aux analyses, aux inspections et aux suites légales, *dont les chiffres sont indiqués dans ce rapport d'activité*, voici quelques chiffres significatifs des tâches effectuées par le secteur "administration" en 2018 :

Tâches	Nombre
Certificats d'exportation	2'760
Divers courriers (comprend le traitement et l'envoi de tous les types de courrier pour la consommation et les affaires vétérinaires)	15'451
Factures créanciers AV et Fonds des épizooties (FDE)	177
Factures établies AV	329
Factures établies pour le FDE	701
Factures créanciers consommation	163
Factures établies consommation	1'903
Factures annulées (consommation, AV et FDE)	43
Factures dégrevées (consommation, AV et FDE)	105
Encaissements/décaissements (consommation et AV)	1'087
Rappels envoyés aux clients	1'695
Contentieux (consommation, AV et FDE)	200
Demandes d'échelonnements de paiement (consommation, AV et FDE)	72

L'émission de certificats d'exportation a augmenté significativement (+ 37 %) et cette tendance va certainement se poursuivre au cours de l'année 2019. A relever encore que ces derniers sont majoritairement à traiter en urgence (soit dans la journée).

L'activité comptable reste globalement identique à celle des années précédentes, mais représente une volumétrie importante (émission de factures, gestion des contentieux, etc.).

A cela s'ajoute la gestion des courriers entrants et sortants de la boîte aux lettres électronique du SCAV (en moyenne 300 courriels/mois pour la consommation).

Il est à relever que toutes ces tâches administratives ont été réalisées dans les délais fixés dans le système qualité du SCAV. Ceci n'a pu être effectué que grâce à la grande polyvalence des collaboratrices du secteur et une bonne dose d'adaptabilité. Je profite de cette occasion pour remercier mon équipe pour tout le travail réalisé au cours de cette année, pour leur précieuse collaboration et pour leur implication dans les différents projets à venir du SCAV (logistique pour les travaux d'aménagement pour l'arrivée du secteur des affaires vétérinaires entre autres).

A relever encore que le secteur a accueilli à la rentrée 2018, une apprentie employée de commerce, qui a commencé directement en 2ème année. Cette dernière est prise en charge par l'ensemble des collaboratrices de d'administration qui a fait preuve de beaucoup de motivation et d'enthousiasme pour participer à la formation vaste et variée. Elle s'est rapidement intégrée à l'équipe en place.

6.1 Migration des services de fichiers (MiSeFi)

Une refonte de l'arborescence informatique du service a démarré au mois de janvier 2018, en collaboration avec l'archiviste départementale, par le secteur. Celle-ci a nécessité plusieurs mois de travail pour regrouper les besoins des 7 secteurs et de la direction du SCAV.

Les répertoires MiseFi ont été séparés en 2 parties. La première (répertoires 1 à 10) est commune à l'ensemble des départements de l'Etat de Genève. La deuxième (11 à 23 et 98) a été élaborée, en collaboration avec les chef-fe-s de secteur, en tenant compte des différents besoins métier.

Une fois l'arborescence consolidée et formalisée par l'archiviste du département, nous avons pu transférer, renommer, etc. tous les fichiers dans les différents sous-répertoires à la fin du mois de mai 2018. Dans l'ensemble, cette migration s'est bien déroulée. Toutefois avec le recul, elle est adaptée en permanence en fonction de la pertinence et de l'utilisation appropriée de cette dernière.

Par ailleurs, il apparaît que la réalisation d'une arborescence claire et adaptée aux besoins de chacun est aussi une des étapes clés afin de promouvoir une diminution des copies papier. Il s'agit maintenant de faire en sorte que cette arborescence soit judicieusement utilisée par tous les collaborateurs du SCAV et qu'une réflexion soit menée en ce qui concerne les archivages papier encore nécessaires.

