



Rapport d'activité du SCAV

2015

Les activités 2015 du service de la consommation et des affaires vétérinaires (SCAV)



2015 – Garder le cap malgré une importante réorganisation interne et des incertitudes sur les tâches et les moyens de demain



Le SCAV a connu une année 2015 difficile sur le plan de son organisation interne avec le départ de plusieurs cadres clés. Parmi eux, il faut souligner le départ à la retraite du chimiste cantonal adjoint, le Dr André Cominoli, qui comptait plus de 35 ans de service. Je tiens d'ailleurs à lui rendre hommage pour son dévouement constant et la qualité du travail qu'il a fourni pour la sécurité alimentaire des citoyens genevois. Si autant de connaissances et d'expériences ne sont pas remplacées inopinément, tout changement est aussi l'opportunité de redéfinir nos tâches, de réfléchir sur notre mode de fonctionnement et de penser l'avenir en construisant non seulement sur les compétences existantes, mais aussi sur celles en devenir des collaborateurs qui ont soit nouvellement intégré le SCAV, soit évolué vers de nouvelles responsabilités. Chaque remplacement de personne implique des périodes de vacances de poste. Durant ces laps de temps, des solutions d'intérim doivent être trouvées et des phases de formation doivent être planifiées jusqu'à ce que le nouveau collaborateur soit pleinement opérationnel dans ses nouvelles fonctions. Cela n'est réalisable que grâce à l'aide et à la solidarité de chacun. Aussi, je tiens à remercier sincèrement l'ensemble des collaborateurs du SCAV qui ont remplacé, encadré, formé et expliqué, les grandes comme les petites choses, tout au long de l'année.

Des projets d'envergure sont également venus se greffer sur cette réorganisation et ont dû être menés parallèlement à ces défis de ressources humaines. Je ne citerai ici que deux exemples.

Le SCAV a l'obligation légale d'être accrédité selon les normes ISO 17'025 pour les laboratoires et 17'020 pour les inspections non seulement du domaine alimentaire, mais aussi vétérinaire dans le cadre du contrôle de l'hygiène des viandes et des exploitations détenant des animaux de rente. Les changements internes ont été l'opportunité de remanier totalement notre système de qualité, de revoir nos processus et procédures de travail et de simplifier la gestion de notre manuel de qualité. Cet intense travail a été entériné par la réussite de l'audit de surveillance du service d'accréditation suisse qui a eu lieu au mois de septembre.

Une nouvelle loi fédérale sur les denrées alimentaires a été acceptée par le parlement en 2014. Avant d'entrer en vigueur, celle-ci doit être accompagnée d'une refonte complète de toutes ses ordonnances d'application. C'est ainsi que nous avons dû étudier et nous prononcer sur 28 ordonnances et plus de 2'000 pages de texte réglementaire mises en consultation au printemps 2015. L'été fut donc studieux au SCAV et a nécessité une forte implication de presque tous les cadres. Ces projets de futures ordonnances contiennent de nombreux points susceptibles d'avoir des impacts considérables sur les activités dévolues au SCAV, notamment en fixant des fréquences de contrôle minimales pour les entreprises et établissements publics, en renforçant les exigences sur les objets usuels ou encore en incluant la notion de tromperie pour les cosmétiques. Pour toutes ces nouvelles tâches, la

question des ressources humaines est centrale. En effet, le contexte budgétaire cantonal actuel prévoit une réduction de 5 % du personnel. Ainsi, a priori aucune ressource supplémentaire ne sera accordée. Ceci touchera d'ailleurs également les activités des affaires vétérinaires.

Ces deux éléments contradictoires, plus de tâches, moins de ressources, constitueront un défi qu'il faudra relever en opérant des choix stratégiques, et en priorisant encore davantage nos activités sur les entreprises et les produits à risques ainsi que sur les tâches vétérinaires incontournables. Pour ce faire, des concepts clairs pour le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels ainsi que sur les tâches vétérinaires ont été et devront encore être établis afin de garder une ligne cohérente permettant d'assurer aux citoyens genevois sécurité alimentaire, lutte contre les fraudes, protection des animaux, santé animale et sécurité publique envers les chiens. Ceci guidera ces prochaines années et nous donnera le cap à tenir avec les moyens à disposition même s'il est probable que nous traverserons des périodes de fortes turbulences..

Bien évidemment, tous ces travaux de fond ont été réalisés parallèlement à toutes nos tâches habituelles de routine et de développement, qui sont et resteront l'essentiel de notre activité. Le rapport annuel 2015, résumé ci-après, vous donnera un aperçu chiffré de celle-ci et présente un excellent bilan. Je remercie très sincèrement tous les collaborateurs pour leur engagement et la grande qualité de leurs prestations.



Patrick Edder
Directeur du SCAV

1. Inspections d'hygiène et analyses microbiologiques

L'année 2015 s'est révélée être une année de transition pour les secteurs de l'inspection et de la microbiologie, avec plusieurs changements majeurs à relever tant au niveau managérial qu'au niveau organisationnel.

INSPECTORAT

Après être resté près de 6 mois sans responsable de secteur, l'inspection a enfin bénéficié de l'entrée en fonction d'une nouvelle cheffe de secteur au mois d'août. L'arrivée de cette nouvelle collaboratrice à la tête du secteur a permis de poursuivre ou de reprendre plusieurs axes stratégiques d'amélioration.



Plusieurs outils, notamment informatiques, permettent d'améliorer la planification et la réalisation des inspections. De plus, une version offline du logiciel de saisie des inspections et prélèvements est dorénavant disponible pour pallier aux éventuels problèmes de connexion rencontrés dans certaines zones.

Sur la base de la recommandation émise en 2014 par l'Association des Chimistes Cantonaux de Suisse (ACCS) pour la détermination de la fréquence de contrôle des entreprises actives dans le domaine alimentaire selon l'évaluation des critères statiques et dynamiques, l'inspection a ajusté sa méthode de planification des inspections à réaliser. Cette adaptation permet d'effectuer des contrôles réguliers en fonction des risques identifiés et inhérents à une entreprise donnée.

Les exigences légales sont par conséquent bien mieux respectées et remplies. Ces améliorations ont également pour but de mettre en place les futures exigences qui découleront certainement de l'entrée en vigueur en 2017 de la future nouvelle loi sur les denrées alimentaires.

L'inspection s'efforce dorénavant de bien tenir les fréquences de contrôle des établissements et entreprises qui sont calculées automatiquement par notre système de gestion informatique.

De plus, le renforcement des prélèvements effectués lors des inspections d'établissements publics s'est poursuivi. En effet, l'approche consistant à prélever des échantillons toutes les 2 inspections par établissement public, est en pleine évolution, passant d'une réalisation de 52 % en 2014 à une réalisation de 62 % en 2015, l'objectif étant d'atteindre les 80 % à fin 2016.

En 2015, près de 3'600 inspections ont été réalisées. 74 % d'entre elles n'ont donné lieu à aucune suite. En revanche, 931 d'entre elles ont entraîné des suites légales. Ainsi, 536 avertissements ont été donnés pour différents types de manquements constatés et 395 ont été sanctionnées par des amendes.

➤ Résumé en quelques chiffres

Nombre total d'inspections	3'591
Nombre d'inspections "denrées alimentaires – objets usuels" tous types confondus	3'384
Nombre d'inspections de base complètes effectuées	2'319
Nombre d'inspections de piscines et bains publics (qualité des eaux de baignade)	207
Nombre d'échantillons prélevés (denrées alimentaires objets usuels) par l'inspectorat	6'130
Quantité [kg] de denrées altérées détruites lors des inspections	430
Nombre d'inspections ayant entraîné l'élimination de marchandises	126
Nombre de séquestres	12
Nombre d'interdictions d'utilisation de procédés, locaux ou instruments	18
Nombre de mesures d'huiles de friture effectuées en inspection	1'270
Nombre d'huiles non conformes confirmées au laboratoire	57

➤ Campagne nationale spécifique "AOP – IGP"

La législation sur les denrées alimentaires vise notamment à lutter contre la tromperie en rapport avec les denrées alimentaires. Une campagne nationale de contrôle des déclarations au bénéfice des désignations protégées (AOP, IGP) et des dénominations "montagne" ou "alpage" a été organisée.

Ces contrôles ont concernés 1'445 produits suisses et européens. Des contestations ont été prononcées dans 38 % des établissements inspectés et 313 produits ont été déclarés non conformes. Les contrôles ont eu lieu dans la restauration, dans les boulangeries, les boucheries et les fromageries, chez les grossistes, sur les marchés, chez les distributeurs et détaillants.

	Denrées d'origine suisse avec AOP / IGP	Denrées d'origine UE avec AOP / IGP	Denrées d'origine suisse avec dénomination « montagne » / « alpage »
Nombre de dénominations contrôlées	30	33	
Nombre de produits contrôlés	625	721	99
<i>dont conformes</i>	540 (86%)	529 (73%)	63 (64%)
Produits les plus fréquemment contestés	Damassine (AOP) : 10 contestés sur 24 (= 42%)	Formaggio Parmigiano Reggiano (AOP) : 106 contestés sur 222 (= 48%)	
	Viande séchée du Valais (IGP) : 7 contestés sur 18 (= 39%)	Feta (AOP) : 16 contestés sur 49 (= 33%)	

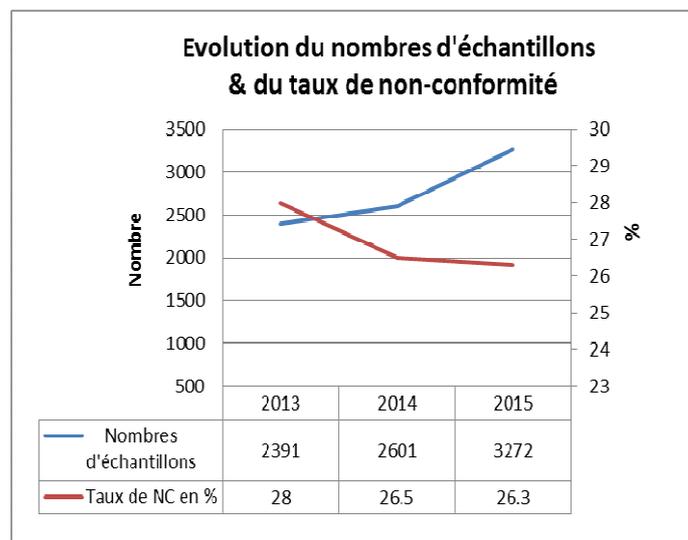


Pour le canton de Genève, 142 établissements ont été contrôlés et seuls 42 % d'entre eux n'ont pas donné lieu à des contestations. Au total, 237 produits ont été examinés et ont abouti à un taux de non-conformité de 18% avec 8 AOP / IGP suisses inexacts et 35 AOP / IGP étrangères erronées.

MICROBIOLOGIE

Pour le secteur microbiologie, l'année 2015 est notamment marquée par une nette augmentation du nombre d'analyses réalisées. En effet, le nombre d'échantillons de denrées alimentaires pris en charge pour des contrôles microbiologiques s'est sensiblement renforcé, passant de 2'601 à 3'272.

Cette progression de plus de 26 % est directement liée à la progression de l'approche consistant à prélever des échantillons toutes les 2 inspections par établissement public. Mais elle a également été rendue possible grâce à de nombreux aménagements techniques et logistiques mis en place par le secteur microbiologie.



Ainsi, la nécessité d'une synergie effective et performante entre les secteurs de l'inspection et de la microbiologie s'avère indispensable pour atteindre les 3'800 analyses microbiologiques annuelles que s'est fixée comme cible le service pour couvrir les principaux risques et dangers liés aux denrées alimentaires pour le bassin de population genevois.

Les aménagements organisationnels conséquents déjà réalisés en 2015 devront encore se poursuivre en 2016 afin d'atteindre l'objectif visé.

➤ Quelques chiffres

Nombre de prélèvements pour la bactériologie	3'272
Taux de non-conformité observé	26 %
Nombre de denrées déclarées impropres à la consommation*	169
Taux de non-conformité bactériologique du riz	32 %
Taux de non-conformité bactériologique pâtisseries et entremets sucrés	10 %
Taux de non-conformité bactériologique charcuteries cuites	46 %
Taux de non-conformité bactériologique des légumes cuits	35 %

*impropre à la consommation = échantillon contenant plus de 1 milliard de germes et/ou des bactéries pathogènes

➤ Les faits marquants

- Le SCAV continue sa surveillance active lors des manifestations publiques et a été très présent quant au suivi de la dizaine de manifestations régulièrement organisées sur le canton de Genève (par exemple : fêtes de Genève, fête de la musique, la ville est à vous, etc.).
- Le SCAV a également effectué une campagne de surveillance spécifique lors du Food Truck Festival du mois de septembre qui avait lieu pour la première fois. Un taux de contestation de 24 % a été relevé. Ce constat a donné lieu à un communiqué de presse en automne.
 
- En 2015, 124 micro-organismes potentiellement pathogènes ou pathogènes avérés ont été détectés dont :
 - 24 cas d'*Escherichia Coli*,
 - 61 cas de Staphylocoques à coagulase positive,
 - 37 cas de *Bacillus cereus*,
 - et 2 cas de *Listeria monocytogenes*,
- Une campagne nationale sur les glaçons, à laquelle Genève a participé, a été menée et a révélé un taux de non-conformité de 23 %.

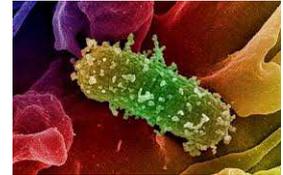
➤ Recherche et développement

- Afin d'élargir le périmètre analytique (nombre de paramètres analysés) et de diminuer le temps de réponse nécessaire pour obtenir des résultats, le secteur microbiologie s'est doté d'un instrument analytique de biologie moléculaire, la PCR (Polymerase Chain Reaction).



Cette technique pointue se base sur l'analyse d'ADN après concentration et amplification génique par réaction de polymérisation en chaîne. Elle permet ainsi une recherche rapide et spécifique de germes ou de virus.

Les premiers développements s'articulent autour des recherches d'*Escherichia Coli* pathogènes, plus précisément entérotoxinogènes (générateurs de toxines), notamment dans les fromages à pâtes molles.



- En 2015, une étude de l'impact de la congélation sur différentes souches microbiennes couramment recherchées au sein du secteur microbiologie, a également été menée.



Cette activité a fait l'objet d'un travail de Bachelor en Qualité des Aliments et de l'Environnement avec la participation du Dr Karl Perron de l'Université de Genève.

Les résultats obtenus prouvent que la congélation induit une perte significative de microorganismes par type de matrice. L'action du froid et la transformation de l'eau en cristaux de glace détruisent rapidement une majorité des structures bactériennes.

Lors de la congélation, l'activité de l'eau (a_w) diminue et cette dernière, une fois à l'état solide, se retrouve indisponible pour les fonctions métaboliques des microorganismes.

Par conséquent, la congélation n'est pas un moyen de stockage satisfaisant pour la conservation des structures bactériennes dans les aliments au cours du temps.

Le stockage par congélation pour les analyses quantitatives de denrées en routine n'est donc pas pertinent et le laboratoire doit se doter de moyens pour traiter chaque échantillon reçu dans un délai de 24h après réception.

CONTRÔLE DES CHAMPIGNONS

Chaque entreprise suisse qui commercialise des champignons sauvages est soumise à l'autocontrôle. Au sein de celle-ci un collaborateur ayant les connaissances requises ou un expert externe doit s'assurer que les champignons ont bien été contrôlés en amont.

Un contrôle des cueillettes privées est proposé à la population par le SCAV à titre gracieux, afin d'éviter les intoxications liées à la confusion d'espèces vénéneuses et comestibles.



2015 a connu un été sec et chaud et donc peu propice à la pousse des champignons. Cependant, dans certains bois genevois, les bolets (*Boletus edulis*, *Boletus aereus*) et amanites (*Amanita caesare*, *Amanita rubescens*) ont été très nombreux.

Au total, 262 récoltes, soit environ 200 kg de champignons, ont été contrôlées par les 4 experts du service.

Dans 47 cas, des espèces vénéneuses ont été identifiées, dont 3 avec des espèces mortelles (lépiotes, paxilles enroulés, amanites phalloïdes).



➤ Quelques chiffres

Quantité d'espèces mortelles observée	0.6 kg
Quantité d'espèces vénéneuses détectée	14 kg
Quantité de champignons avariés jetée	24 kg
Quantité de champignons inconnus ou protégés remarquée	28 kg
Quantité de champignons comestibles autorisée pour la consommation	133 kg

Par ailleurs, en 2015, les experts du SCAV ont été sollicités 3 fois par les Hôpitaux Universitaires de Genève pour la détermination d'espèces dans le cadre d'intoxications alimentaires aux champignons.

L'EAU POTABLE



Selon l'enquête de satisfaction menée auprès des clients des Services Industriels de Genève (SIG) en juillet 2014, 86 % des genevois consomment l'eau du robinet au quotidien. Si les SIG sont chargés de la distribution exclusive de l'eau potable sur le canton de Genève, le SCAV est, quant à lui, l'autorité de contrôle en charge de vérifier que la qualité de l'eau du réseau primaire répond aux critères légaux.

Un monitoring mensuel est réalisé au niveau des puits de la nappe phréatique (puits de Carouge) et du captage dans le lac Léman (Prieuré, Tuilerie) sur la base de critères microbiologiques et chimiques. Pour l'ensemble des paramètres analysés et des prélèvements effectués, la qualité de l'eau est jugée irréprochable du point de vue de la santé publique.

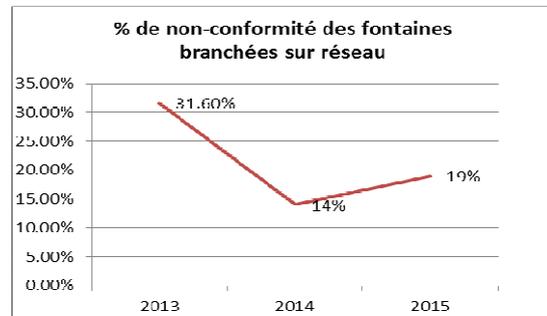
➤ Eaux privées déposées

Comme chaque année, plus de 120 échantillons d'eau de boissons provenant du réseau de distribution ou de sources privées ont été analysés par notre service. Alors que l'eau dans le réseau primaire est systématiquement irréprochable, une dizaine d'échantillons provenant de

réseaux secondaires (canalisation privées), de sources privées et/ou de systèmes de purification ne répondaient pas aux exigences légales.

➔ Fontaines branchées sur réseau

Dans le cadre d'une campagne de suivi organisée par le SCAV, 21 fontaines à eau branchées sur le réseau et situées dans des EMS ont été contrôlées en effectuant des prélèvements. Sur l'ensemble des échantillons analysés, 4 d'entre eux (19 %) se sont avérés non conformes pour un dépassement en *Pseudomonas aeruginosa* (excellent indicateur d'hygiène des fontaines).



➔ Fontaines publiques dans les écoles



Dans le cadre du suivi de la qualité de l'eau des fontaines publiques, le SCAV a spécifiquement ciblé les écoles. 50 prélèvements ont été effectués parmi lesquels 5 ont présenté un léger dépassement en germes totaux (GAM). L'absence d'un système de purge automatique est souvent la cause de ce dépassement de normes. Sur la base des rapports d'analyses délivrés, les mairies concernées ont fait le nécessaire pour rectifier les non-conformités mises en évidence.

LES EAUX DE BAINNADE (PISCINES)

Le canton de Genève compte 121 établissements de baignade pour 185 bassins, ainsi que 3 jets d'eau. Les établissements soumis à la législation en vigueur regroupent les piscines et les bassins fréquentés par une collectivité (plus qu'une famille) c'est-à-dire :

- les piscines et bains communaux,
- les établissements scolaires, sportifs et médicaux,
- les clubs de fitness et de remise en forme,
- les hôtels et les campings,
- les immeubles en PPE regroupant plusieurs appartements.

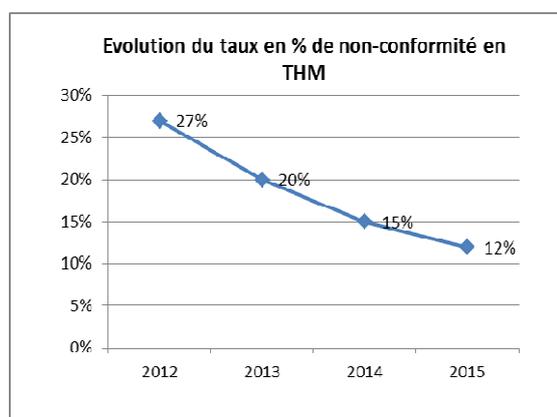
En 2015, 446 prélèvements ont été réalisés afin de respecter les fréquences fixées en fonction du type d'établissement et du niveau de risque évalué. Les analyses ont relevé un taux de non-conformité microbiologique de 10 %. Ce dernier est nettement en baisse par rapport au taux de 24 % constaté en 2014. Cette tendance s'explique par la forte diminution des cas de *Pseudomonas aeruginosa* (19 en 2015 contre 97 en 2014), notamment grâce à des nettoyages systématiques et des entretiens réguliers permettant l'élimination des biofilms formés.

➤ Campagne trihalométhanes (THM)

Des campagnes sont systématiquement menées pour la recherche des trihalométhanes depuis 2012. En effet, ces sous-produits issus de la chloration (par exemple : chloroforme) sont connus pour être cancérigènes et leur formation doit être contrôlée.



Depuis la mise en place de cette surveillance régulière, une évolution positive est observée avec une diminution constante du taux de non-conformité, notamment grâce à un renforcement du taux de renouvellement de l'eau et également grâce à une optimisation du stockage du chlore.



➤ Campagne chlorates



Les eaux de piscines contiennent des chlorates, des dérivés issus de la désinfection au chlore.

L'exposition aux chlorates peut potentiellement avoir des conséquences néfastes sur la santé, en particulier pour les enfants en bas âge.

En 2015, la surveillance des teneurs en chlorates dans les eaux de piscines a fait l'objet de 41 prélèvements. Sur l'ensemble de ces derniers, 31 (76 %) ont dépassé la valeur de tolérance autorisée qui est fixée à 10 mg/l.

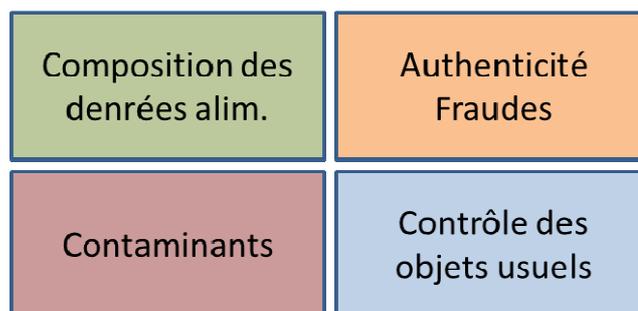
A titre indicatif, pour l'exposition à long terme au chlorate dans les aliments, l'European Food Safety Authority (EFSA) a fixé la dose journalière tolérable à 3 µg/kg de poids corporel par jour. Pour une journée, l'exposition aiguë ne devrait pas dépasser 36 µg/kg de poids corporel. Or, des concentrations en chlorates supérieures à 200 mg/l ont été observées. Ces valeurs montrent qu'un enfant pourrait aisément dépasser la dose journalière tolérable en buvant accidentellement quelques gorgées d'eau de ces piscines (EFSA – Chlorate dans l'alimentation : les risques pour la santé publique – juin 2015).

Ainsi, des efforts restent encore à faire de la part des exploitants de piscines, afin de fournir des eaux de baignade de qualité.



2. Analyses chimiques

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



Les campagnes réalisées ainsi que les faits marquants relatifs à chacun de ces domaines sont détaillés ci-après.

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

En 2015, le SCAV GE a participé à pas moins de 85 campagnes de contrôles dont 62 étaient organisées par nos soins et 23 par nos collègues romands. L'activité de l'année peut se résumer de manière succincte de la manière suivante :

➤ L'activité 2015 en quelques chiffres

Nombre de campagnes de contrôles	85
Nombre de denrées alimentaires contrôlées pour :	
• la composition	679
• les contaminants	2'801
• l'authenticité	157
Nombre d'objets usuels contrôlés	755
Nombre d'échantillons analysés pour les autres SCAV romands	553
Nombre d'échantillons envoyés pour analyses dans les autres SCAV romands	435

➤ Authenticité et fraudes

L'authenticité des denrées alimentaires est un domaine d'activité qui prend chaque année de plus en plus d'importance. L'augmentation du prix des matières premières et les bénéfices importants pouvant être réalisés en substituant un ingrédient par un autre de moindre coût sont les principales causes des cas de fraudes. Durant l'année 2015, les contrôles ont porté sur

l'authenticité des huiles végétales, des miels, des viandes hachées, des produits laitiers, des poissons et du safran. Les analyses d'authenticité sont une partie importante des analyses intercantionales sous-traitées par Genève puisque nos laboratoires ne sont pas équipés pour les analyses génétiques (pour les identifications d'espèces) et isotopiques (pour l'origine géographique des produits).

Pour les huiles végétales, sur 51 échantillons, quatre se sont révélés non-conformes (8%) car la matière grasse annoncée ne correspondait pas avec l'espèce végétale identifiée sur la base de leur répartition en acides gras.

Des non-conformités ont également été constatées en ce qui concerne la déclaration des espèces de poissons et la qualité des viandes hachées. Ces analyses sous-traitées au SCAV de Neuchâtel ont permis de mettre en évidence quatre échantillons de poissons pour lesquels l'espèce annoncée n'était pas correcte et 2 viandes hachées qui contenaient des ingrédients d'origine végétale non déclarés.

Aucun cas de fraude ou de problème de composition n'ont pu être mis en évidence pour les échantillons prélevés dans les commerces genevois pour les campagnes de contrôles sur les miels, le safran et les produits laitiers.

Le tableau ci-après résume les principales campagnes réalisées en 2015 qui avaient pour but de mettre en évidence des fraudes alimentaires :

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Huiles végétales	51	4
Miels	49	0
Qualité des viandes hachées	20	3
Déclaration d'espèces dans les produits laitiers	21	0
Identification d'espèces de poissons	30	4
Authenticité du safran	10	0

➤ 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 2015, ce sont plus de 2'800 échantillons qui ont été contrôlés dans ce but. Les matrices concernées sont également très variées, comprenant entre autres des fruits et légumes, des denrées d'origine animale (poissons, viandes, abats, etc.), des produits de boulangerie, des boissons de table ou encore des aliments pour bébés.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2015, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre d'échantillons présentant des non-conformités.

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

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Métaux lourds dans les viandes et abats	61	0
Métaux lourds dans les compléments alimentaires	64	16*
Mercure dans les espèces marines	107	1
Mercure dans les produits Valaisans	55	0
Pesticides dans les denrées alimentaires végétales	1'156	50
Médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale	817	9
Toxines (céréulide, alcaloïdes tropaniques et pyrrolizidiniques)	293	0
Hydrocarbure aromatique polycyclique (HAP)	48	0
BTEX dans les boissons de table	102	2
Contaminants issus des emballages	98	1

* les 16 non-conformités sont dues à un problème d'étiquetage uniquement

Dans le domaine de l'analyse des pesticides, le SCAV est très actif dans le contrôle des fruits et légumes de saison, ceci tout au long de l'année. Ainsi, en 2015, plus de 600 fruits et légumes de saison 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,...)	110	1
Fruits à noyau (pêches, nectarines, abricots,...)	105	2
Agrumes (oranges, citrons,...)	38	2
Fruits exotiques (ananas, figues, avocats,...)	10	0
Fruits à pépins (pommes, poires, coings)	1	0
Légumes-fruits (tomates, courgettes, aubergines,...)	130	0
Légumes-feuilles (salades, choux, ...)	99	6
Légumes-tubercules et racines (pommes de terre, carottes, radis,...)	74	2
Fines herbes (menthe, persil, ciboulette,...)	30	3
Légumes-tiges (côtes de bette, asperges, fenouils,...)	20	2
Légumineuses (haricots, petits pois, ...)	3	0
Légumes-bulbes (oignons, ail)	2	0
TOTAL	622	18 (3 %)

Le taux de non-conformité de 3 % est en adéquation avec les résultats des années précédentes et montre que globalement les fruits et légumes de saison ne sont pas des denrées très problématiques en termes de contamination en pesticides. Les non-conformités rencontrées concernaient à la fois des denrées produites localement et des denrées importées. Ce contrôle des fruits et légumes de saison restera une priorité en 2016.

Dans le cadre de l'analyse des pesticides, une campagne en collaboration avec les douanes des aéroports de Zurich et de Genève avait pour but de contrôler les fruits et légumes importés depuis les pays d'Asie. Par expérience, le SCAV est toujours vigilant avec ce type de denrées dans lesquelles le taux de non-conformité peut être important. La campagne 2015 a confirmé ceci avec 34 % de non-conformités et des échantillons contenant jusqu'à 11 pesticides. Les contrôles dans ce domaine continueront donc ces prochaines années.

L'analyse des médicaments vétérinaires est un domaine dans lequel le SCAV est très impliqué et est d'ailleurs reconnu comme laboratoire national de référence. Dans ce cadre, le SCAV a été mandaté par l'OSAV pour la réalisation d'une partie du programme national de surveillance des substances étrangères (NFUP). En 2015, ce sont plus de 650 échantillons d'œufs, miels, 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 avec moins de 0,5 % de non-conformité.

Le contrôle du mercure dans les poissons marins, lacustres et fluviaux a fait l'objet de nombreux contrôles en 2015. Le mercure contenu dans les poissons est une des principales sources d'exposition humaine à ce métal toxique. Il a en effet la particularité de se transformer en mercure organique pouvant se bio-accumuler dans les espèces vivantes et en particulier dans les espèces prédatrices en haut de la chaîne alimentaire (espadons, requins, thons, marlins). Cette campagne faisait suite à celle de 2014 qui avait mis en évidence des taux importants de mercure dans les espadons. Les résultats 2015 n'ont mis en évidence qu'un seul cas de non-conformité, il s'agissait d'un thon.



Les BTEX (abréviation de Benzène, Toluène, Ethylbenzène et Xylènes) sont des composés aromatiques toxiques. Ils sont utilisés en milieu industriel comme solvants et peuvent contaminer les denrées alimentaires lors de processus technologiques. En 2015, le SCAV a mesuré les concentrations des BTEX dans divers boissons non-alcoolisées (sodas et eaux minérales). Lors de cette campagne, deux échantillons de thé froid contenaient des traces de toluène ! Bien que les concentrations mesurées se situaient heureusement en dessous du seuil toxique, ces échantillons ont été contestés sur la base de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels (ODAIUOs), qui stipule qu'une denrée alimentaires ne doit être ni altérée, ni souillée, ni amoindrie d'aucune autre façon dans sa valeur intrinsèque.

Finalement, une campagne a ciblé les molécules issues des emballages alimentaires susceptibles de migrer dans les denrées alimentaires. Ces substances sont réglementées dans l'ordonnance fédérale sur les objets et matériaux. Sur près de 100 denrées analysées, une seule contenait une concentration de benzophénone trop élevée. Une alerte RASFF (Rapid Alert System for Food and Feed) a été émise pour un retrait du commerce de cette denrée au niveau européen.

➔ Composition des denrées alimentaires

L'analyse de la composition des denrées alimentaires est également effectuée dans les laboratoires du SCAV. Les teneurs en sucre, sel, et matières grasses indiquées sur l'étiquetage sont alors mesurées. En tout, 17 produits ont été contestés pour des teneurs essentiellement en sel et en matières grasses ne correspondant pas à la réalité. De même, la teneur en alcool indiquée dans divers vins locaux



a été mesurée. Tous les produits contrôlés se sont relevés être conformes.

A la suite de nombreuses alertes européennes concernant la présence non déclarée d'importantes quantités de noix, amandes et noisettes dans les épices moulues et du potentiel danger encouru par les personnes allergiques, une campagne a été menée sur ces produits. Sur 30 sortes d'épices et mélanges d'épices analysés, aucune trace de ces allergènes n'a été décelée.

La consommation d'aliments renfermant de fortes quantités d'histamine peut induire des effets indésirables graves similaires aux allergies, en particulier chez les personnes avec une intolérance à ce pseudo-allergène. En suisse, la valeur limite de l'histamine dans le poisson est réglementée dans l'ordonnance sur les substances étrangères et les composants (OSEC). Le but de cette campagne d'analyse était de doser l'histamine dans les poissons frais et produits en conserves. Sur 85 prélèvements effectués, trois se sont révélés non-conformes en raison de présence importantes d'histamine.

La présence d'arômes de synthèse non-déclarés a également été recherchée dans diverses boissons alcoolisées et distillats. Dans le cadre de cette campagne, les 65 boissons analysées étaient conformes à la législation.

La qualité des huiles de friture utilisée dans la restauration est vérifiée au laboratoire. Durant l'année 2015, 74 prélèvements d'huile de friture ont été effectués, suite à une mesure sur place suspecte à l'aide d'un appareil portable lors d'une inspection régulière. La valeur exacte de la fraction polaire était ensuite mesurée en laboratoire. Sur ces 72 prélèvements, 57 (79%) se sont avérés non-conformes à la législation en vigueur.

Tableau des analyses de compositions effectuées au SCAV en 2015:

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Composition (matières grasses, sel, etc.)	182	17
Composition (teneur en alcool)	80	0
Arômes	65	0
Allergènes et pseudo-allergènes	115	3
Huiles de friture	74	57

➔ Objets usuels

Un objet usuel est défini comme un objet destiné à entrer en contact avec des denrées alimentaires (vaisselle, conserves) et/ou le corps humain (cosmétiques, bijoux, jouets, textiles). Les molécules recherchées dans ces matrices complexes sont toxiques pour l'organisme et incluent des molécules allergisantes mais également des substances cancérigènes.

Le tableau suivant résume les types de contaminants recherchés en 2015, le nombre d'analyses correspondantes effectuées ainsi que le nombre de non-conformités rencontrées:

Thème	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Nitrosamines dans les produits cosmétiques	283	20
Conservateurs et allergènes dans les produits cosmétiques	120	5
Phtalates dans les jouets	130	0
Métaux lourds dans les jouets	68	4
Formaldéhyde dans les jouets	54	0
Chrome VI dans les objets en cuir	66	6
Composés organique volatils (COV) dans la vaisselle et tétines en silicone	61	1
Amines aromatiques dans le linge de maison ⁵⁵	55	0
Métaux dans les bijoux	125	8

Les nitrosamines peuvent être produites accidentellement et spontanément dans les cosmétiques. Leur formation nécessite un précurseur nitrosable (une amine primaire, secondaire ou un sel d'ammonium) et un agent nitrosant (généralement des nitrites). Par exemple, la présence de triéthanolamine (conservateur) dans les cosmétiques à des teneurs allant jusqu'au pourcent est susceptible d'engendrer la formation de nitrosamines. Certaines d'entre elles étant cancérogènes, leur présence dans les cosmétiques est réglementée et interdite.



Au cours de l'année 2015, la recherche de nitrosamines a été entreprise dans 283 produits cosmétiques incluant notamment des palettes de maquillage pour enfants ainsi que des produits de luxe. Le taux de non-conformité était de 7 % et certains produits ont nécessité un retrait du marché en raison des fortes teneurs retrouvées en nitrosamines.

Assurer la sécurité chimique des jouets en recherchant la présence de composés toxiques est également une des missions clé du SCAV. Les phtalates, les métaux ainsi que le formaldéhyde font partie des molécules ciblées dans des jouets de provenance et de composition très diverses. Les contrôles ont portés sur l'analyse de la composition des jouets mais également sur la potentielle migration des substances toxiques pour les jouets pouvant être mis à la bouche par les petits enfants. Les résultats obtenus sont globalement très rassurants car peu d'échantillons se sont révélés non conformes.

Le chrome VI est un allergène puissant et est un résidu indésirable du processus de tannage minéral des peaux de cuir aux sels de chrome trivalent, Cr(III). Il peut provoquer des allergies de contact allant de la simple démangeaison jusqu'à des brûlures et des difficultés respiratoires pour les personnes les plus sensibles. Cette année, la campagne de contrôles sur les chaussures et les gants en cuir s'est terminée avec un taux de non-conformité proche de 10% et les objets contestés contenaient des concentrations de Chrome VI très importantes



avec des dépassements allant jusqu'à 20 fois la norme. Des mesures ont été prises pour faire retirer ces produits du commerce.

Enfin, le contrôle de métaux dans les bijoux a été réalisé cette année. Parmi les métaux recherchés, le nickel possède un fort pouvoir allergisant. Son contact peut engendrer de simples rougeurs allant jusqu'à des eczémas très étendus et l'allergie développée n'est généralement pas rémissible. Environ 20 % de la population serait sensibilisée à ce métal. Le cadmium est un métal toxique pour l'organisme et peut engendrer des problèmes médicaux sévères et peut se bio-accumuler dans l'organisme en se substituant au calcium contenu dans le corps humain. En raison de ses propriétés chimiques particulières, de son aspect brillant, de sa forte densité et de son faible coût, il est régulièrement substitué à d'autres métaux précieux dans l'industrie bijoutière.



Enfin, le plomb, métal dense, malléable et souvent utilisé dans des alliages, peut également être substitué à d'autres métaux en raison de son moindre coût. La réglementation récente de ce métal dans les bijoux est liée à plusieurs cas d'empoisonnements de jeunes enfants à ce métal hautement toxique.

Le contrôle de ces métaux dans les bijoux est donc très important particulièrement pour les objets destinés aux jeunes enfants susceptibles de mettre ces objets à la bouche.

Si le taux de non-conformité a sensiblement baissé cette année (6 %) démontrant l'efficacité de contrôles répétés, des dépassements de normes très importants (plus de 3'000 fois la norme) ont été observés pour le plomb et le cadmium notamment sur des objets interceptés en douane. En raison des teneurs élevées en métaux lourds, ces bijoux ont été détruits avant leur entrée sur le territoire Suisse.

3. Affaires vétérinaires

Au niveau législatif, la refonte complète des ordonnances sur les denrées alimentaires a également impacté les affaires vétérinaires avec l'audition des ordonnances liées à l'abattage d'animaux et au contrôle des viandes. Cette révision a suscité de nombreuses réactions tant au niveau des autorités exécutives que des acteurs de la branche et sera par conséquent continuée en 2016.

Au mois de septembre, la réémergence en France de la maladie de la langue bleue, maladie infectieuse des ruminants transmise par des insectes mais non transmissible à l'homme, a quelque peu compliqué le retour des animaux suisses estivant durant l'été sur territoire français. Jusqu'à ce jour, la Suisse n'a pas été touchée par l'épisode français mais la surveillance doit se poursuivre en 2016.

Au niveau des animaux de compagnie, le nombre d'annonces de comportements agressifs de la part de la part de chiens a augmenté de 13 % entre 2014 et 2015. Cette progression peut être liée à un accroissement des agressions canines, mais elle peut également être imputée à une meilleure compliance des organismes soumis à l'obligation d'annonce.

Les contrôles entrepris par le service depuis 2012 auprès d'une pension pour animaux ont permis de mettre en évidence des mauvaises conditions de détention des pensionnaires. Malgré les différentes injonctions du SCAV à se mettre en conformité par rapport à la législation sur la protection des animaux, le constat d'une détention continue et individuelle en cages de plusieurs chats en octobre a obligé le service à retirer l'autorisation d'exploitation à cette pension.

➤ Affaires canines

Au 31 décembre 2015, le nombre total de chiens à Genève s'élève à **29'081**, soit une augmentation de 422 animaux entre 2014 et 2015. Sur ceux-ci, **137** sont enregistrés comme chiens appartenant aux 15 races dites d'attaques ou jugées dangereuses, aucune nouvelle autorisation n'ayant été délivrée en 2015.

A la fin 2015, **254** cas d'agressions par des canidés ont été traités par le secteur, nécessitant **94** mesures envers les propriétaires. Sur les **115** cas de morsures contre humains, 87 étaient dirigées contre des adultes et 28 contre des enfants. Dans 13 cas, les jeunes victimes connaissaient le chien à l'origine de la blessure. Sur les 139 annonces restantes, **104** étaient des morsures entre congénères, **6** contre des animaux d'autres espèces et **29** concernaient des canidés présentant un comportement d'agression supérieur à la norme. Le service a dû intervenir à **11** reprises pour le séquestre provisoire ou définitif de chiens mordeurs.

Au cours de l'année 2015, **180** chiens ont été évalués par le service à la fourrière cantonale pour chien, soit 103 tests de maîtrise et de comportement (TMC) et 77 évaluations de chiens mordeurs.

En 2015 le service a contrôlé les activités de **20** éducateurs canins agréés afin de s'assurer que les mandats qu'il leur confie soient effectués dans le respect des exigences légales, que les TMC officiels soient réalisés de manière uniforme selon les critères établis par le service et que la sécurité des personnes et des animaux soit garantie. **9** nouveaux éducateurs canins ont été agréés par le SCAV. A la fin 2015, le nombre total d'éducateurs canins autorisés à pratiquer dans le canton se monte à **154**.

L'Etat de Genève soutient et contrôle l'activité de l'association Prévention des Accidents par Morsure de chiens PAM-GE qui compte 29 animateurs et 13 chiens en activité. Ces bénévoles ont dispensé en 2015 **89** cours aux écoles publiques genevoises et **5** hors cadre scolaire.

Illustration: Présentation d'un cours de prévention dispensé par l'association PAM-Ge dans le cadre des automnales 2015.



➤ Santé animale et hygiène des viandes

En début d'année 2015, à la suite d'une importation de bovins en provenance d'Autriche dans le canton de Saint-Gall, **1** exploitation genevoise a dû être mise sous séquestre pour une suspicion d'IBR/IPV qui s'est heureusement avérée négative.

Dans une exploitation de volailles de ponte, **1** suspicion de salmonellose s'est elle aussi avérée négative après que le service ait effectué des analyses plus approfondies.

La fin de l'été et l'apparition de cas de langue bleue en France a conduit le service à contrôler **651** animaux revenant des pâturages de l'Ain et de la Haute-Savoie. Aucun résultat positif n'est à déplorer.

Chez des animaux domestiques, **11** campylobactérioses et **1** yersiniose ont été décelées, cas pour lesquels les vétérinaires privés ont pris les mesures nécessaires de traitement.

Le service a effectué **13** contrôles d'exploitations détenant des animaux de rente et des chevaux dont **1** en collaboration avec l'inspectorat des denrées alimentaires pour le contrôle de la production primaire.

Lors du contrôle à l'abattage, les vétérinaires officiels ont inspecté **1'076'866** volailles, **1'728** ovins, **874** porcins, **324** caprins, **422** bovins et **14** lapins.



Illustration: Les examens des viandes réalisés par un vétérinaire officiel dans les abattoirs permet d'identifier les altérations ou maladies qui pourraient mettre en danger la santé humaine.

➤ Protection des animaux

En 2015, le service a traité **230** cas de maltraitance animale et autres infractions aux législations fédérale et cantonale, correspondant à 163 inspections et enquêtes sur place.

Pour un nombre total de **236** animaux, **50** séquestres préventifs ainsi que **16** définitifs ont été prononcés. De ces dossiers, **24** ont abouti à des mesures d'interdiction totale ou partielle de détenir des animaux.

Concernant la détention d'animaux soumise à autorisation (animaux sauvages, commerces zoologiques, pensions pour animaux, promeneurs de chiens et exhibitions temporaires), **88** nouvelles autorisations ont été délivrées en 2015. **1** pension pour animaux a fait l'objet de l'annulation de son autorisation.

Ce sont **15** inspections vétérinaires qui ont été réalisées dans des établissements détenant professionnellement des animaux de compagnie ou sauvages.



Illustrations : Pigeons en provenance d'Espagne, exhibés sur la voie publique à Genève et ne répondant pas aux exigences de la législation sur les épizooties et la protection des animaux.

➤ Fourrière cantonale pour chiens

Le nombre d'animaux pris en charge par la fourrière en 2015 se monte à **487** animaux, dont **312** chiens, **116** chats, **28** lapins, **17** oiseaux, **9** lézards, **3** équidés, **1** cobaye et **1** tortue.

Le personnel de la fourrière a transporté **340** animaux en provenance de 10 sortes de lieux différents (appartements privés, postes de police, etc.). **58** déplacements se sont faits depuis le domaine public, **152** étaient à destination de refuges pour animaux.

Le nombre de nuitées des animaux en fourrière totalise **7'022** nuitées - pour **7'622** journées - et se répartit en **6'635** nuitées pour des animaux gardés sous séquestre, **241** pour des chiens divaguant ou errant et **146** pour des chiens de personnes hospitalisées, expulsées, incarcérées ou décédées.

Les 58 situations sociales difficiles (hospitalisations, incarcérations, expulsions d'appartement, levées de corps) ayant nécessité l'intervention du service en 2015 représentent une augmentation importante par rapport à 2014 (48).

4. Administration

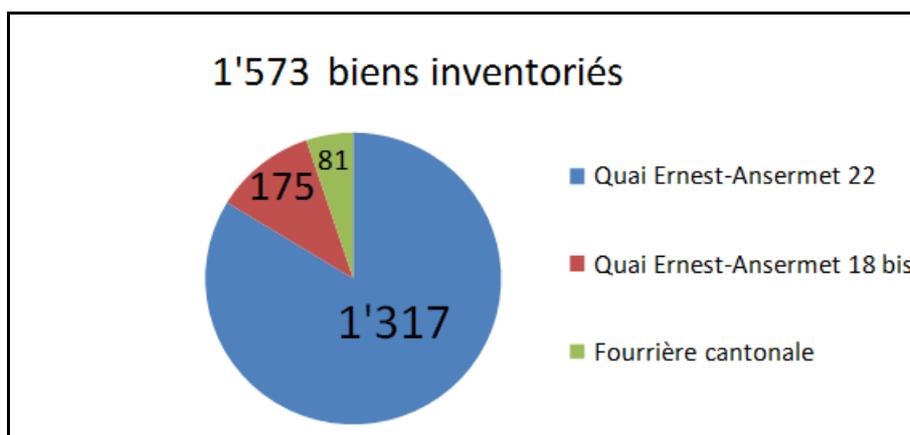
Activité

Outre le traitement des dossiers liés aux analyses, aux inspections et aux suites légales, *dont les chiffres sont cités plus haut*, voici un récapitulatif des nombreuses tâches effectuées par le secteur "administration" en 2015 :

Tâches	Nombre
Certificats d'exportation	571
Contraventions pour les AV	335
Autorisations délivrées pour les AV	100
Fiches CIDEDEC saisies	394
Gestion courriers électroniques (scav@etat.ge.ch)	6'954
Divers courriers	2'429
Procès-verbaux divers (CS consommation et affaires vétérinaires, administration et commissions AV)	38
Gestion RH (processus recrutement, EEDP/EEDM, gestion formations/veilles, notes de frais, cahiers des charges, etc.)	597
Demandes de support (BPM + Assist CTI)	65
Factures créanciers AV	265
Factures établies AV	564
Factures établies Fonds des épizooties	562
Factures créanciers consommation	221
Factures établies consommation	1'843
Factures annulées	70
Factures dégrevées	109
Encaissements/décaissements	1'410
Rappels envoyés aux clients	1'681
Contentieux	233
Commandes pour les AV et la fourrière	53
Gestion des commandes AV hors CCA	57
Commandes consommation	345
Gestion des commandes consommation hors CCA	37
Archives (nombre de classeurs archivés)	215
Matériel détruit (exprimé en kg)	2'500

Inventaire dans Limsophy BPM

Refonte des biens du service tournant sous Access dans cette application. Toutes les anciennes étiquettes qui numérotaient et identifiaient les biens ont été remplacées par des étiquettes à code-barres qui permettent le suivi de l'objet dans Limsophy. Ce sont ainsi plus de 1'500 biens qui ont été inventoriés en 2015 :



Les locaux sont également numérotés et identifiés par des étiquettes à code-barres. Le contrôle de l'inventaire est désormais effectué à l'aide d'un lecteur portable laser qui scanne les étiquettes à code-barres.

Ce nouveau système présente les avantages suivants :

- ❖ un scan rapide des étiquettes;
- ❖ un suivi de chaque objet avec l'historique des modifications (les biens ne faisant plus partie de l'inventaire sont conservés dans la base de données avec le statut "archivé");
- ❖ une possibilité d'importer et de lier des documents complémentaires dans la base de données, par exemple la facture du bien;
- ❖ la possibilité d'exporter les données pour des statistiques vers Excel.



Au 30 septembre 2015, la valeur en pourcent de l'inventaire se répartissait ainsi :

Appareils scientifiques	⇒	92,7 %
Mobilier	⇒	7,0 %
Appareils autres (audiovisuel et électroménager)	⇒	0,3 %