

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

Rapport d'activité 2024



REPUBLIQUE  
ET CANTON  
DE GENEVE

POST TENEBRAS LUX

## Des activités toujours plus diversifiées au SCAV



*Patrick Edder  
Directeur et chimiste cantonal*

L'année aura été marquée par des changements significatifs au niveau de notre champ d'action. En effet, le SCAV s'occupe dorénavant aussi de la mise en œuvre de la loi sur les produits chimiques et ses ordonnances d'exécution, ainsi que des achats tests de vente d'alcool aux mineurs. Sans compter l'exécution de la loi fédérale sur les produits du tabac qui sera prochainement attribuée également au service.

Ces changements sont très motivants en termes d'impact sur la santé publique et en continuité avec nos activités, mêmes s'ils s'ajoutent aux missions habituelles qui n'ont pas diminué, bien au contraire.

En effet, la reprise du contrôle des produits chimiques est un challenge enthousiasmant, permettant de nombreuses synergies avec les activités du SCAV en lien avec le contrôle des objets usuels (cosmétiques, jouets, textiles, produits en contact avec les denrées alimentaires), des piscines ainsi que des produits phytosanitaires. Le SCAV pourra également mettre à disposition ses capacités d'analyse en laboratoire pour développer des contrôles sur de nombreux autres produits d'usage courant, ce qui pouvait se faire plus difficilement auparavant.

Ceci donne également l'opportunité de définir des stratégies plus globales sur certaines thématiques en luttant davantage à la source. Par exemple, il paraît cohérent d'appliquer avec rigueur les limitations et interdictions existantes pour les PFAS dans les produits d'usage courant sur la base de la législation sur les produits chimiques en complément des contrôles s'effectuant en bout de chaîne alimentaire lorsque ces mêmes PFAS ont contaminé notre environnement et notre alimentation.

L'année écoulée a également été l'occasion d'opérer une refonte complète de notre stratégie de contrôle dans ce domaine afin qu'elle soit davantage basée sur le risque. Cette refonte se poursuit d'ailleurs aussi à l'échelon national et laisse entrevoir encore bien des développements pour une meilleure harmonisation des pratiques et une plus grande efficacité des contrôles.

Quant au reste de nos activités, tant dans le domaine de la sécurité alimentaire et des objets usuels que dans les affaires vétérinaires, elles ont été comme toujours, très riches, entre routine de contrôles et innovations.

Tous les chiffres liés à notre activité régalienne sont présentés dans les divers chapitres de ce rapport d'activité que je vous invite à parcourir. Ils vous permettront, je l'espère, de mesurer l'étendue des missions et actions du SCAV et de vous convaincre de l'utilité de ces dernières pour la prévention de la santé des genevoises et genevois.

Je profite encore de l'occasion pour remercier très sincèrement tous mes collaborateurs pour leur engagement sans faille et la très grande qualité du travail fourni tout au long de l'année.

# Table des matières

<b>1. Inspections d'hygiène et analyses microbiologiques</b> .....	<b>5</b>
1.1 <i>Inspectorat</i> .....	5
1.2 <i>Les toxi-infections alimentaires</i> .....	17
1.3 <i>Microbiologie</i> .....	19
1.4 <i>Contrôle des champignons</i> .....	25
<b>2. Eau potable</b> .....	<b>29</b>
<b>3. Eaux de baignade (piscines, bains publics et douches)</b> .....	<b>37</b>
<b>4. Contrôles produits : denrées alimentaires et objets usuels</b> .....	<b>45</b>
4.1 <i>Authenticité</i> .....	47
4.2 <i>Contaminants</i> .....	48
4.3 <i>Composition des denrées alimentaires</i> .....	53
4.4 <i>Objets usuels</i> .....	55
<b>5. Produits chimiques</b> .....	<b>59</b>
5.1 <i>Développement d'un nouveau concept de contrôle</i> .....	59
5.2 <i>Inspections</i> .....	60
5.3 <i>Contrôles produits</i> .....	63
<b>6. Affaires vétérinaires</b> .....	<b>65</b>
6.1 <i>Santé Animale et Hygiène des Viandes</i> .....	65
6.2 <i>Protection des animaux</i> .....	73
6.3 <i>Affaires canines</i> .....	81
<b>7. Administration et activités juridiques</b> .....	<b>85</b>
7.1 <i>Administration</i> .....	85
7.2 <i>Activités juridiques</i> .....	86

*Photo de couverture : contrôle d'un produit chimique dans un commerce.*

# INSPECTIONS D'HYGIÈNE ET ANALYSES MICROBIOLOGIQUES

Patrick EDDER, chimiste cantonal

Léticia LUCZINSKI, cheffe de secteur inspectorat

Nathalie MAURY, cheffe de secteur microbiologie

Robert THALMANN, contrôleur des denrées alimentaires et expert en champignons



# 1. Inspections d'hygiène et analyses microbiologiques

## 1.1 Inspectorat

### ↪ Contexte

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

En 2024, le nombre d'établissements soumis à ces contrôles s'est élevé à 8'060. Ce nombre reste stable depuis les 5 dernières années.



➤ **Bilan 2024 - détails des établissements soumis aux contrôles selon les catégories d'établissements publics**

2024	Nb total d'établissements	Nb d'établissements contrôlés
<b>ETABLISSEMENTS INDUSTRIELS DE TRANSFORMATION</b>		
Production industrielle de denrées alimentaires (DAI) d'origine animale	26	11
Production industrielle de DAI d'origine végétale	16	7
Industrie des boissons	10	0
Production industrielle d'objets usuels	11	2
Autres industries alimentaires	8	2
<b>ETABLISSEMENTS ARTISANAUX</b>		
Boucheries / poissonneries artisanales	90	38
Etablissements artisanaux de produits laitiers	28	14
Boulangeries / confiseries / pâtisseries artisanales	197	93
Production artisanale de boissons	155	7
Vente à la ferme	30	6
Autres établissements artisanaux (DAI et objets usuels - OUs)	69	13
<b>COMMERCES</b>		
Commerce en gros de DAI (y c. importation, entreposage, transport)	341	37
Commerce de détail de DAI - grandes surfaces	169	77
Commerce de détail de DAI - petits commerces et drogueries	964	209
Vente par correspondance de DAI et/ou d'OUs	52	2
Commerce d'objets usuels	769	15
Autres commerces de DAI	437	73
<b>RESTAURATION ET DISTRIBUTION DE METS</b>		
Restauration commerciale & restauration de collectivités à bas risque	3'545	1'408
Entreprises de catering / de restauration pour événements festifs	1'142	212
Restauration de collectivités à risque élevé (bas âge / âge avancé / malades)	460	212
Locaux de restauration de l'armée	1	0
Autres entreprises de restauration	197	56
<b>EAU DE BOISSON</b>	1	1

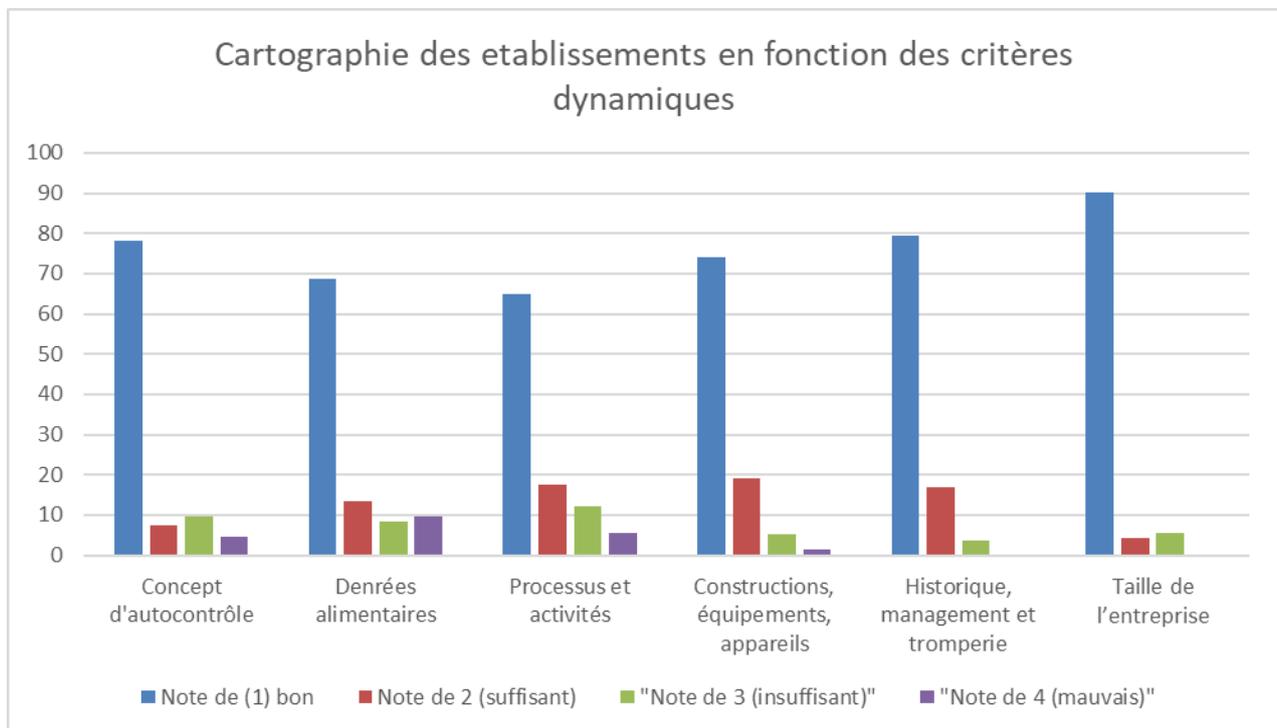
Parmi les 8'060 entreprises assujetties aux contrôles, 2'495 d'entre elles ont été inspectées, se traduisant par un nombre total de 3'569 inspections menées.

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

Il s'agit de :

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

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



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

- un constat préoccupant révèle une carence, une méconnaissance ou un relâchement relatif à l'autocontrôle dans environ 22 % des cas inspectés,
- des lacunes en matière d'hygiène et d'étiquetage se manifestent après la manipulation des denrées,
- les processus de conservation et de stockage des produits cuits présentent des défauts, avec des taux de recontamination par des micro-organismes trop élevés,
- une maîtrise inadéquate des températures est observée tant dans la chaîne du froid que dans la chaîne du chaud,
- les locaux souffrent d'un entretien insuffisant, ne respectant pas les normes de base,
- le niveau d'hygiène et de propreté également insuffisant est constaté pour les appareils et équipements utilisés,
- des pratiques trompeuses sont relevées, notamment en ce qui concerne les allégations, les espèces animales, ou les appellations contrôlées.

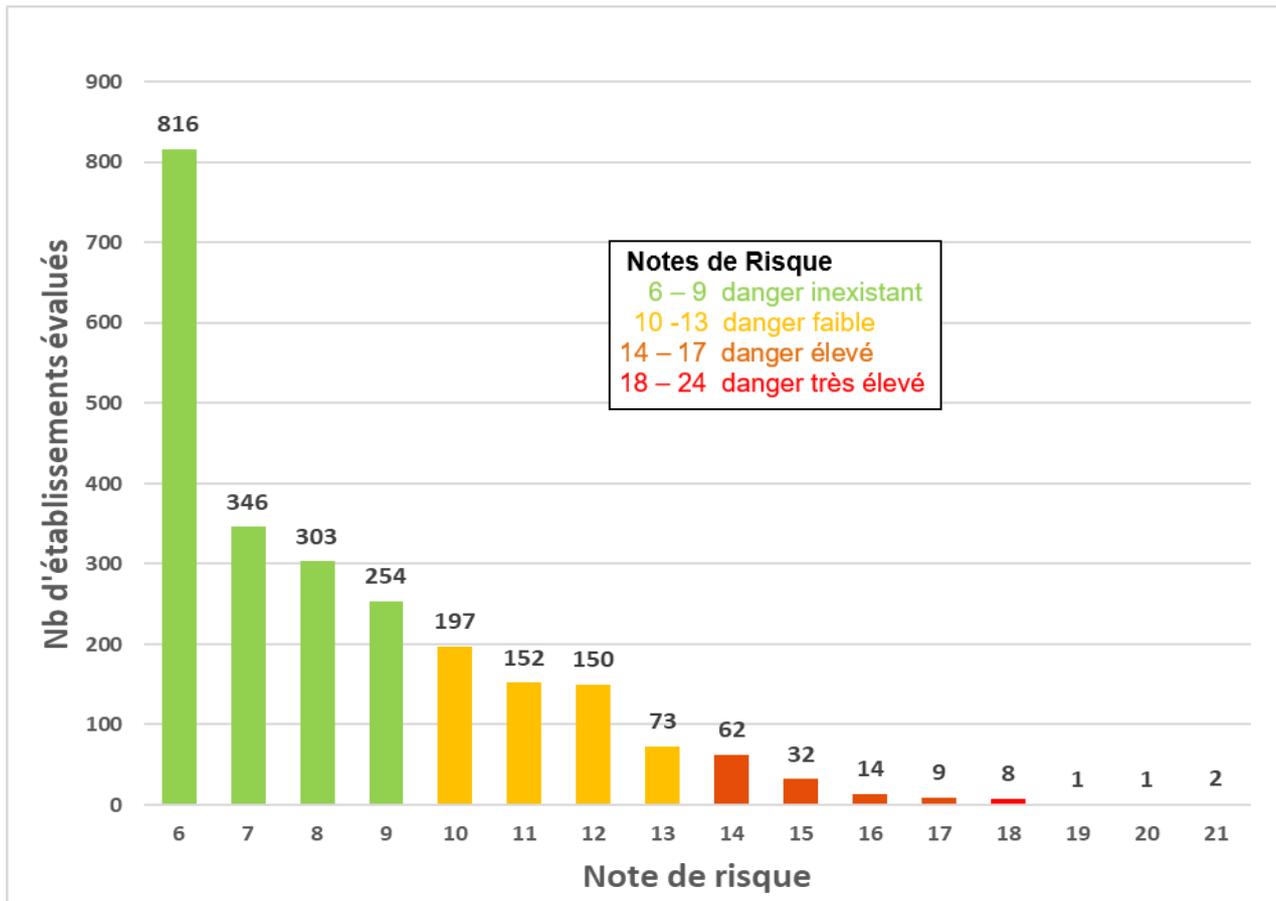
Aux 4 notes (de 1 à 4) attribuées pour les domaines d'application, 2 paramètres supplémentaires sont évalués et notés. Il s'agit de l'historique et de la taille de l'établissement. La somme des 6 notes obtenues permet d'évaluer la situation observée et de définir un facteur de risque selon le tableau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

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

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

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

La distribution des entreprises en fonction de leur risque en 2024 est présentée dans le diagramme ci-après.



En 2024, 70 % des établissements n'ont subi aucun changement de leur fréquence dynamique car leur risque est compris entre 6 et 9, soit le même pourcentage qu'en 2023. Leur fréquence d'inspection est donc demeurée identique à la fréquence statique légale fixée par l'OPCNP.

En revanche, pour les 30 % restants, le délai maximal avant la prochaine inspection a été réduit en raison des manquements observés. Par ailleurs, 12 établissements présentent un risque très élevé et sont donc suivis très régulièrement. Les mesures et sanctions sont alors adaptées au risque et sont plus contraignantes.

En 2024, dans 95 % des établissements inspectés, les contrôles ont été réalisés en respectant la fréquence de base établie par l'OPCNP. Cependant, pour les 5 % restants, soit environ 250 établissements, des déviations de cette fréquence ont été observées. Ces retards sont, en général, attribuables à des choix internes de priorisation ou à des contraintes liées au manque de ressources humaines.

En outre, environ 87 % des inspections complètes ont été réalisées en respectant la fréquence dynamique prévue.

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

Le nombre total d'inspections ainsi que leur répartition selon les différents types pour les années de 2020 à 2024 sont présentés dans le tableau ci-dessous :

	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre total d'inspections *	3'520	3'451	4'194	4'136	3'569
Nombre d'inspections de base complètes	2'156	2'544	3'021	3'366	2'749
Nombre d'inspections partielles	651	161	437	69	58
Nombre d'inspections de recontrôle	179	90	88	115	64
Nombre d'inspections de suivi	-	-	17	41	33
Nombre d'inspections pour plaintes	32	75	115	84	86
Nombre d'alertes RASFF traitées	26	50	49	49	39
Nombre d'examens de plans	256	320	323	319	306

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

## ➤ **Point sur les alertes RASFF**

Le SCAV reçoit également des annonces du Rapid Alert System for Food and Feed (RASFF). Le RASFF est un système d'alerte qui signale les problèmes relatifs aux produits agroalimentaires dans l'Union européenne. En 2024, 39 alertes ont été traitées au SCAV. Les principales alertes concernent :



- l'absence de déclaration des allergènes ou autres erreurs d'étiquetage sur des denrées alimentaires,
- la présence de *Listeria*, d'*Escherichia Coli* ou d'autres bactéries pathogènes dans différentes denrées alimentaires,
- la présence de pesticides, de mycotoxines ou de corps étrangers dans les aliments.

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

## ➤ **Point sur les plaintes**

Chaque année, le SCAV traite toutes les plaintes qu'il reçoit, à l'exception des plaintes anonymes. Tous les citoyens ont la possibilité de soumettre une plainte directement sur le site internet [Signaler un problème de sécurité alimentaire | ge.ch](https://www.ge.ch/signaler-un-probleme-de-securite-alimentaire). En fonction de la gravité de la plainte, une enquête interne est initiée et une inspection peut être programmée. En 2024, sur les 120 plaintes reçues, 86 inspections ont été initiées par le SCAV et certaines ont permis de mettre en évidence des manquements importants et de prendre immédiatement des mesures visant à assurer la sécurité alimentaire.

## ➤ **Résultats et mesures**

Sur l'ensemble des contrôles réalisés en 2024, 2'263 (soit 67 %) n'ont donné lieu à aucune suite administrative, même si certains contrôles présentaient des manquements de faible gravité. La situation est stable en comparaison avec 2022 et 2023.

Concernant les 33 % d'inspections non conformes, 592 inspections ont donné lieu à une décision administrative. L'administré doit alors, non seulement mettre en place les mesures notifiées sur le rapport d'inspection, mais également régler les émoluments liés à l'inspection. Ces émoluments sont calculés en fonction de la durée de l'inspection. Pour les 435 (80 de moins qu'en 2023) inspections non conformes de plus grande gravité, une ordonnance pénale sous forme d'amende a été infligée.

	2020	2021	2022	2023	2024
Nombre de manquements/mesures	5'052	4'168	5'546	5'840	<b>4'854</b>
Nombre de fermetures d'établissement	12	14	18	6	<b>19</b>
Nombre de formations en autocontrôle et en hygiène imposées	79	55	64	40	<b>107</b>
Nombre de formations minimales de base	-	46	16	9	<b>9</b>

En 2024, 4'854 manquements et mesures ont été notifiés. Le nombre de fermetures d'établissements a augmenté par rapport à 2023, mais il faudra attendre si cette tendance se confirme les prochaines années.

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

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

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

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

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

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

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

D'un commun accord, le SCAV et le PCTN ont décidé de réaliser les contrôles conjointement sur le terrain en octobre 2024 afin de faciliter un transfert d'expérience entre les deux services. En tant qu'autorité cantonale compétente et conformément aux nouvelles exigences légales fédérales, le SCAV a assuré l'émission des décisions et des éventuelles sanctions découlant des résultats des achats tests sur l'alcool.

Les achats tests ont porté sur la vente d'alcool fermenté dans des établissements publics avec commande sur place. Ils ont été réalisés en octobre 2024 auprès de mineurs de moins de 16 ans.



Sur 67 achats tests valides, 32 établissements ont vendu de l'alcool fermenté à des mineurs, soit un taux de non-conformité de 48 % sans demander l'âge ou la carte d'identité des acheteurs.

A l'inverse, dans 35 cas, où la vente a été refusée, la carte d'identité a été exigée à 28 reprises, soit dans 80 % des situations. L'âge a uniquement été demandé oralement dans 7 cas, soit 20 % des refus.

Ces résultats mettent en évidence un taux de non-conformité préoccupant, avec près d'un établissement sur deux ne respectant pas l'interdiction de vente d'alcool fermenté aux mineurs de moins de 16 ans. L'absence systématique de vérification de l'âge ou de la carte d'identité dans les cas de non-conformité souligne la nécessité de renforcer les contrôles et la sensibilisation des établissements concernés.

Afin d'améliorer le respect de la réglementation, le SCAV a décidé de maintenir une surveillance régulière à travers de futurs achats tests.

## ➔ **Cosmétiques**

Au sens de la législation, un produit cosmétique est défini comme toute substance ou préparation destinée à être mise en contact avec certaines parties superficielles du corps humain tels que l'épiderme, les systèmes pileux et capillaire, les ongles, les lèvres, les organes génitaux externes ou avec les dents et les muqueuses buccales en vue, exclusivement ou principalement, de les nettoyer, de les parfumer, d'en modifier l'aspect, de les protéger, de les maintenir en bon état ou de corriger les odeurs corporelles.

Les cosmétiques commercialisés sur le marché suisse ne doivent présenter aucun risque pour la santé et respecter les exigences légales du droit alimentaire. Les substances cancérigènes, mutagènes ou toxiques pour la reproduction (substances CMR) sont interdites dans les cosmétiques.

L'utilisation de substances dans les cosmétiques est réglementée dans l'ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels avec des renvois aux annexes du règlement européen n°1223/2009 sur les cosmétiques avec de rares divergences introduites dans l'ordonnance sur les cosmétiques (OCos).



Depuis le 30 avril 2021, de nouvelles exigences légales sont en vigueur pour les cosmétiques. Un dossier d'information sur le produit (PIF) avec un rapport de sécurité doit être établi et la fabrication des produits doit suivre les bonnes pratiques de fabrication.

Ce dossier comprend notamment :

- un rapport sur la sécurité effectué par une personne qualifiée,
- une description de la méthode de fabrication avec une déclaration de conformité aux bonnes pratiques de fabrication.

Dans le canton de Genève, 11 établissements sont classés comme producteurs industriels de cosmétiques. La fréquence de base d'inspection de ces établissements est de 4 ans.

Le SCAV a effectué 7 inspections d'entreprises et d'établissements actifs dans la production de produits cosmétiques. Les inspections sont basées sur une check-list spécifique regroupant la vérification de l'autocontrôle, les produits, les processus et activités ainsi que les locaux.

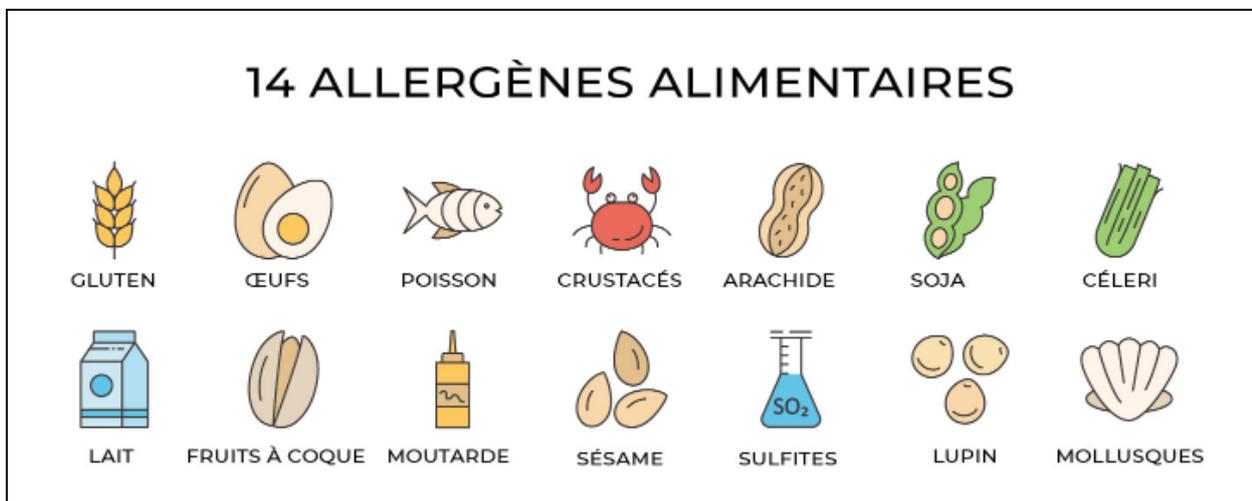
Des documents d'autocontrôle sont sollicités avant l'inspection pour en étudier le contenu. Parmi ceux-ci figurent, entre autres, l'analyse des risques, la liste des points critiques et de surveillance, l'organigramme, le flux des produits et les résultats d'échantillonnage et de traçabilité. Tous ces éléments sont minutieusement examinés avant l'inspection.

Ainsi, les exigences légales et de sécurité ont été vérifiées et des demandes d'actions correctives ont été exigées dans certains cas. Sur les 7 inspections, 4 étaient non conformes concernant l'autocontrôle : Dossier d'Information Produit incomplet, absence de procédure de retrait-rappel, analyse microbiologique incomplète permettant de valider la DDM (Date de Durabilité Minimale). Aucun manquement concernant les processus et activités ou concernant les locaux n'a été relevé. Le résultat de ces inspections est considéré comme à faible risque. Les inspections se poursuivront en 2025.



## ➤ **Campagne nationale : informations sur les allergènes dans les produits vendus en vrac**

La réglementation suisse impose l'étiquetage de 14 allergènes alimentaires majeurs, car ils sont responsables de la majorité des réactions allergiques ou d'intolérances. Il s'agit des allergènes suivants :



Ces allergènes doivent être clairement signalés dans les denrées alimentaires préemballés et doivent pouvoir être renseignés pour celles vendues en vrac.

Les bases légales (ordonnance sur les denrées alimentaires et les objets usuels - ODAIOUs et ordonnance du DFI concernant l'information sur les denrées alimentaires - OIDAL) imposent de garantir l'information sur les denrées alimentaires mises sur le marché. Notamment, les indications concernant les allergènes susceptibles de provoquer des allergies ne peuvent être présentées oralement que si :

- cela est indiqué par écrit de manière bien visible, précisant que les informations peuvent être obtenues oralement,
- elles sont déclarées comme pour les produits préemballés. Une information orale est possible sous conditions.

La campagne d'inspection nationale 2024 a visé à vérifier l'amélioration de la déclaration des allergènes dans la vente en vrac, à la suite des lacunes relevées en 2018, où 55 % des contrôles avaient révélé des manquements. Cette exigence est en vigueur depuis 2018.

Ainsi, chaque canton suisse a effectué des contrôles spécifiques, intégrés aux inspections de routine, pour un total de 952 contrôles en Suisse. Les inspections se sont concentrées principalement sur la restauration (60 %), ainsi que sur les boucheries (10 %), boulangeries (10 %), fromageries (10 %) et autres commerces (10 %).

Lors des inspections, sur les 952 contrôles, 74 % des établissements respectaient l'obligation d'informer correctement sur les allergènes. Toutefois, 26 % n'étaient pas conformes, et 7 % ne fournissaient aucune indication, ce qui expose les consommateurs allergiques à des risques sérieux. Le SCAV contrôle systématiquement cette exigence, et son taux de non-conformité s'est élevé à 6 % pour Genève, soit parfaitement dans la moyenne nationale.

L'information des consommateurs sur les allergènes dans la vente en vrac s'est donc améliorée depuis son introduction en 2018.

Étant donné la dangerosité des allergènes, qui peuvent provoquer des réactions sévères voire fatales, il est essentiel de renforcer la sensibilisation et le respect des obligations légales. Des mesures correctives et des contrôles sont indispensables pour garantir la sécurité des consommateurs.

### ⇒ **Puffs : cigarettes électroniques jetables**

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

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

Depuis 2020, ces produits sont devenus très populaires, surtout chez les jeunes. Vu leur succès grandissant, des contrôles ont été jugés nécessaires afin de pouvoir vérifier le respect de la directive européenne adoptée par la Suisse. Plusieurs cantons suisses et pays européens ont depuis décidé d'interdire leur vente.

Dans ce cadre en 2024, grâce à l'analyse des données d'importation fournies par les douanes, le SCAV a procédé à des inspections chez les plus grands importateurs genevois au nombre de 7. 3 inspections étaient non conformes concernant essentiellement l'absence d'autocontrôle et des produits non conformes ont été séquestrés. Des prélèvements d'échantillons qui semblaient conformes ont également été effectués lors de ces inspections pour vérifier leur conformité en laboratoire.

Sur 18 échantillons prélevés, 89 % étaient non conformes pour un ou plusieurs manquements suivants :

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

Les produits non conformes ont été éliminés et un retrait-rappel exigé.

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



## 1.2 Les toxi-infections alimentaires

### ➔ Contexte

Les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC) surviennent lorsqu'au moins deux personnes sont intoxiquées après avoir consommé le même aliment ou boisson contaminé. Les causes principales sont des bactéries (*Salmonella*, *Listeria*), des virus (Norovirus), parasites (*Toxoplasma gondii*, *Giardia*) ou des toxines chimiques ou biologiques (histamine dans les poissons mal stockés, toxines botuliques).

En Suisse, la sécurité alimentaire est encadrée par la loi sur les denrées alimentaires (LDAI) et des ordonnances spécifiques comme l'ODAIU et l'OHyg. Toute TIAC suspectée doit être déclarée aux autorités compétentes, qui mènent des enquêtes pour identifier la source et prendre des mesures (rappels de produits, sanctions).

Le SCAV (service de la consommation et des affaires vétérinaires) et le SMC (service du médecin cantonal) collaborent étroitement pour gérer les toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

- Le SCAV mène des enquêtes sur les aliments pour identifier les sources de contamination, effectue des contrôles d'hygiène dans les entreprises alimentaires concernées et organise les rappels de produits.
- Le SMC centralise les données médicales des cas signalés, coordonne les enquêtes épidémiologiques et communique les recommandations sanitaires aux populations concernées.

Cette coordination repose sur un échange d'informations constant, afin de permettre d'identifier les causes des TIAC, limiter leur propagation et protéger la santé publique. Les TIAC sont souvent dues à des mauvaises pratiques d'hygiène, une conservation inadéquate des aliments ou la consommation de produits contaminés ou insuffisamment cuits. La prévention repose sur des contrôles réguliers, la formation des professionnels et l'application des normes HACCP, essentielles pour protéger les consommateurs et limiter les risques.

### ➔ Bilan TIAC canton de Genève

	Mois	Denrée alimentaire incriminée ou suspectée	Type d'établissement	Agent pathogène	Nombre de malades
1	Fév.	Origine Inconnue	Restaurant	Non identifié	16
2	Mars	Origine Inconnue	Restaurant entreprise	Non identifié	3
3	Mai	Origine inconnue	Pique-nique	Non identifié	9
4	Mai	Origine inconnue	Restaurant entreprise	Non identifié	13
5	Juin	Lait cru	Entreprise fabriquant des produits laitiers	<i>Campylobacter jejuni</i>	10
6	Juillet	Origine inconnue	Centre de loisir	Non identifié	21
7	Aout	Origine inconnue	Kiosque/stand	<i>Campylobacter jejuni</i>	6
8	Sept.	Origine inconnue	École	Non identifié	39
9	Nov.	Thon mariné cru	Restaurant entreprise	Entérotoxine de Staphylocoques	9

### ☞ Focus sur la TIAC avec le thon cru mariné

Le service du médecin cantonal a émis une alerte après que neuf clients, dont quatre ont dû être hospitalisés, ont présenté des symptômes sévères tels que picotements, rougeurs, maux de tête, vertiges et nausées après avoir consommé du thon mariné. L'apparition rapide des symptômes après l'ingestion a orienté les investigations vers une contamination par des toxines. Dans un premier temps, l'histamine a été suspectée comme cause possible.

L'histamine n'a pas été mise en évidence sur les échantillons prélevés dans le cadre d'une inspection de suivi. Des investigations complémentaires ont mis en évidence la présence d'entérotoxines produites par des staphylocoques. Il est intéressant de noter que la concentration de staphylocoques à coagulase positive s'est révélée conforme aux normes. L'histamine et l'entérotoxine de staphylocoque sont deux substances responsables de troubles pouvant survenir après ingestion d'aliments contaminés, mais elles diffèrent par leur nature, leur origine et leurs effets.

L'histamine est formée dans des aliments riches en histidine mal conservés, notamment les poissons. Elle provoque des réactions allergiques ou pseudo-allergiques telles que rougeurs, démangeaisons, nausées et vomissements. Sa toxicité est liée à une accumulation excessive et elle est thermolabile, donc détruite par la chaleur.

L'entérotoxine de staphylocoque, en revanche, est une protéine thermostable produite par la bactérie *Staphylococcus aureus* dans des aliments mal manipulés (pâtisseries, charcuterie). Elle agit comme un superantigène, perturbant le système immunitaire et l'épithélium intestinal. Cela entraîne des symptômes gastro-intestinaux sévères tels que vomissements et diarrhées, généralement dans les 1 à 6 heures suivant l'ingestion.

En conclusion, bien que les premiers soupçons se soient portés sur l'histamine comme cause des symptômes observés chez les clients ayant consommé du thon mariné, les analyses ont révélé la présence d'entérotoxines staphylococciques. Ces toxines ont entraîné des troubles gastro-intestinaux sévères. Cet incident souligne l'importance du contrôle rigoureux des conditions de manipulation et de conservation des aliments pour prévenir les intoxications alimentaires.



## 1.3 Microbiologie

### ➔ Contexte

Le SCAV joue un rôle essentiel dans la garantie de la qualité et de la sécurité des denrées alimentaires, notamment grâce à ses analyses microbiologiques. Ces investigations poursuivent deux objectifs majeurs :

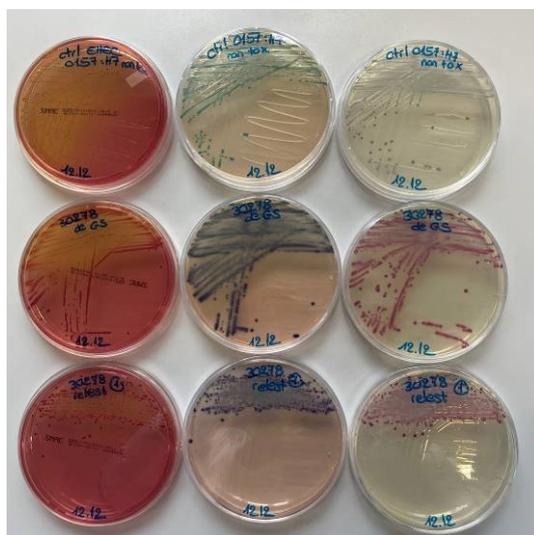
- Contrôler l'autocontrôle et le respect des bonnes pratiques en identifiant les germes indicateurs.
- Détecter les germes pathogènes afin d'assurer la sécurité sanitaire des aliments et de retracer l'origine des toxi-infections alimentaires collectives (TIAC).

Les résultats de ces analyses permettent la mise en place de mesures réglementaires telles que des rappels de produits, des sanctions ou des actions correctives ciblées au sein des entreprises concernées. Accrédité selon la norme ISO 17025, le laboratoire de microbiologie du SCAV applique des protocoles normalisés tout en développant des méthodes innovantes afin d'améliorer la rapidité et la précision des analyses.

En 2024, une nouvelle approche combinant la PCR et l'immunoconcentration a été optimisée pour la détection des souches pathogènes d'E. coli EHEC, avec un focus particulier sur les légumes de 4<sup>ème</sup> gamme et les graines germées, des matrices alimentaires à risque. Au niveau des développements de méthode en cours, une nouvelle étude a été initiée pour tester des analyses moléculaires multiples, permettant la détection simultanée de plusieurs germes pathogènes. L'objectif est de pouvoir identifier toujours plus rapidement les agents pathogènes dans le cas de TIAC.

En parallèle, le SCAV a renforcé les contrôles produits en appliquant des plans d'échantillonnage qui déterminent combien d'unités doivent être analysées pour un lot donné afin d'obtenir une meilleure représentativité de la qualité des produits au cours de leur production. Ces plans suivent des normes fixées au niveau des critères de sécurité alimentaire dans l'ordonnance sur l'hygiène (OHyg.).

Pour conclure, afin de remplir pleinement sa mission de santé publique et de réduire les risques de toxi-infections collectives, le SCAV a poursuivi sa stratégie d'augmentation des recherches de pathogènes et d'élargissement des matrices alimentaires d'intérêt.



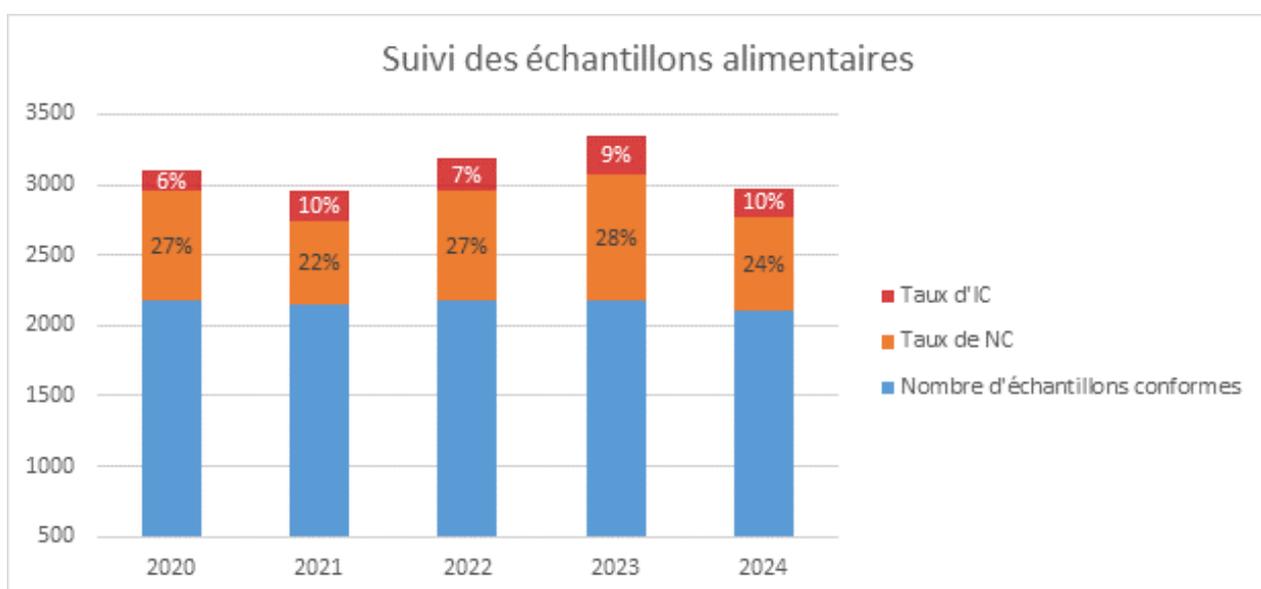
Isolats de souches E. Coli EHEC

## ➔ Bilan 2024

L'analyse microbiologique des aliments produits et commercialisés à Genève a pour but premier de garantir la sécurité alimentaire et prévenir toute mise en danger de la santé des consommateurs. Les analyses microbiologiques permettent, donc, de détecter, d'identifier et de quantifier les micro-organismes pouvant représenter un danger pour la santé ou altérer les denrées.

En 2024, près de 3'000 denrées alimentaires ont été analysées, révélant un taux de non-conformité de 24 % (contre 28 % en 2023). Une tendance à la baisse de ces valeurs est donc observée, ce qui témoigne de l'efficacité des mesures préventives et correctives mises en place.

En revanche, parmi les denrées ne respectant pas les exigences microbiologiques légales, 10 % (contre 9 % en 2023) ont été jugées impropres à la consommation, conduisant à l'application de mesures strictes. Les mesures prises incluent la saisie et la destruction immédiate des produits concernés, ou l'interdiction de produire.



Le graphique ci-dessus montre une faible variation des non-conformités ainsi que la proportion de ceux jugés impropres à la consommation. Cela s'explique probablement par la sélection ciblée des prélèvements effectués par l'inspecteur.

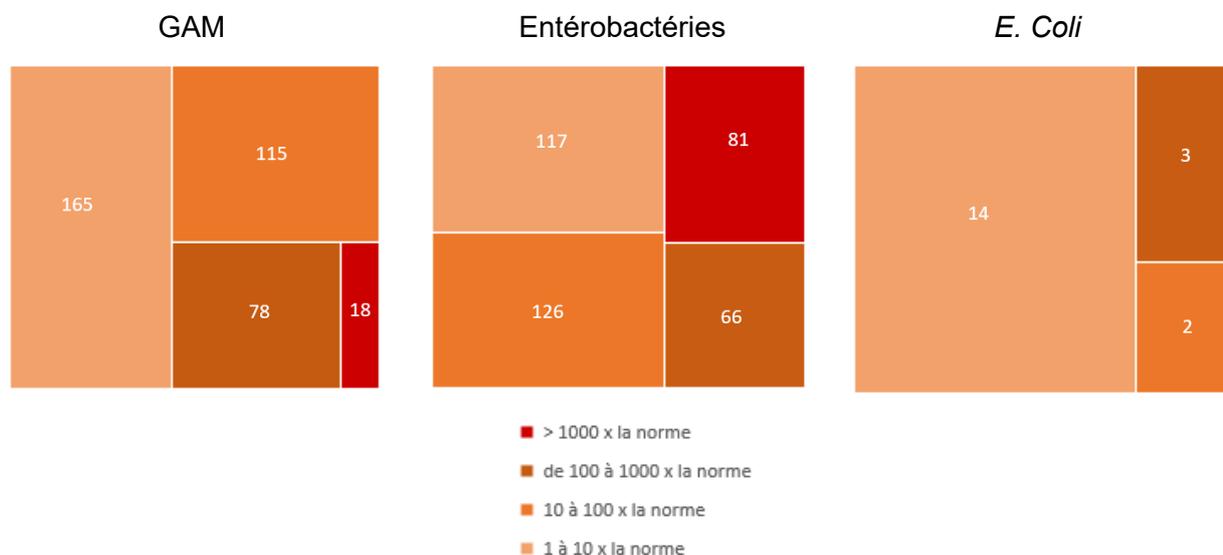
### **Evaluer la qualité des aliments**

Des valeurs microbiologiques des bactéries « dites indicatrices » trop élevées signalent un non-respect des bonnes pratiques de fabrication et/ou des conditions de conservation inappropriées, ainsi :

- La flore totale aérobie mésophile (GAM) permet d'évaluer la propreté, la fraîcheur d'un produit et le respect des températures lors de la production.
- La présence d'entérobactéries en grande quantité reflète un manque d'hygiène générale.
- Une forte concentration d'*E. Coli* peut indiquer une contamination fécale.

Si la contamination microbiologique dépasse plus de cent fois la limite réglementaire, l'aliment est jugé impropre à la consommation.

Les graphiques ci-dessous montrent l'ampleur des dépassements observés en 2024 par type de bactéries indicatrices :



Il est à relever que 15 produits ont présenté une concentration en germes aérobies mésophiles (GAM) plus de 5'000 fois supérieure à la norme. Parmi les cas les plus extrêmes, un œuf cuit écalé et des spaghettis ont atteint des concentrations en GAM dépassant 5 milliards d'unités formant colonie par gramme (UFC/g).

Une cinquantaine d'aliments, principalement des féculents, contenait des niveaux d'entérobactéries dépassant de plus de 5'000 fois la valeur maximale autorisée.

En ce qui concerne les contaminations par *E. coli*, 19 aliments ont été jugés non conformes. Le record est détenu par une burratina (fromage type mozzarella) dont la concentration a atteint 30'000 UFC/g, soit 300 fois la limite réglementaire.

Ces résultats soulignent l'importance du contrôle microbiologique dans la sécurité alimentaire.

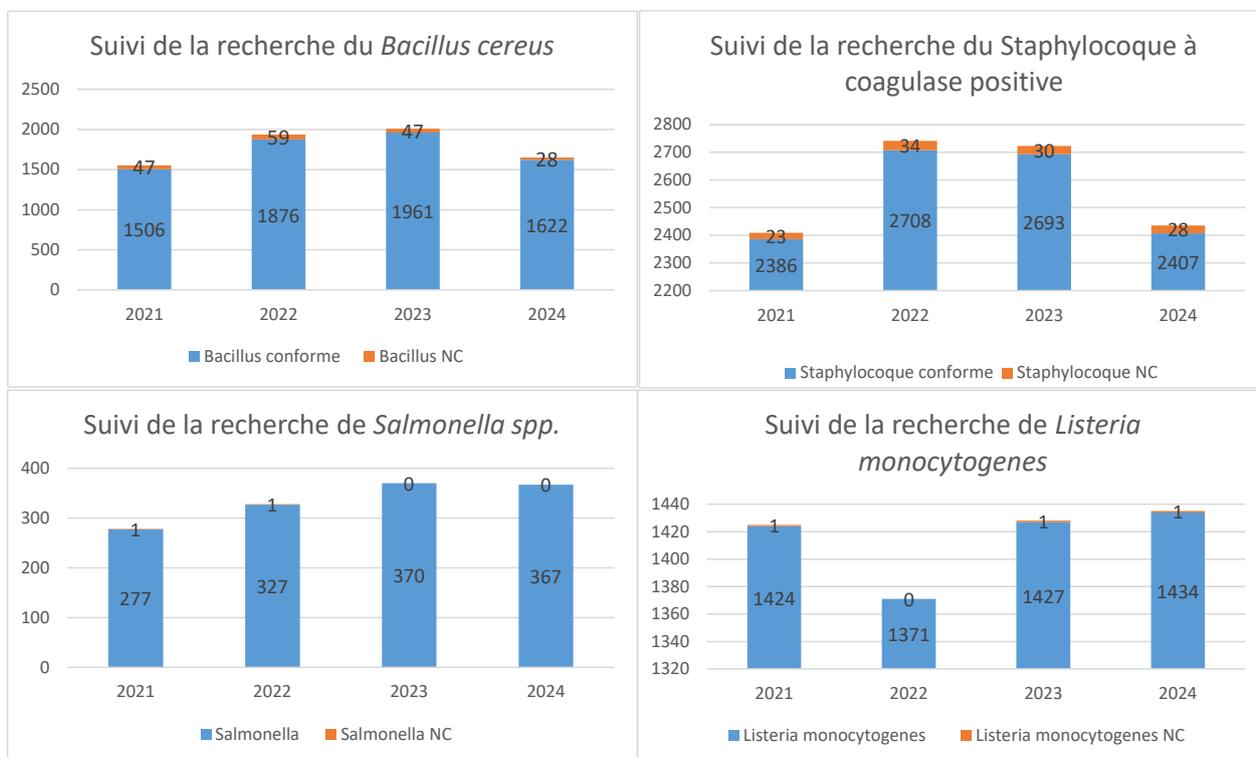


## Assurer la sécurité alimentaire

En plus de la recherche des germes indicateurs d'une mauvaise hygiène, les analyses microbiologiques permettent d'identifier la présence de micro-organismes pathogènes pouvant causer des intoxications alimentaires. Parmi les plus surveillés :

- *Bacillus cereus* (féculents et produits végétaux cuits)
- *Staphylococcus* à coagulase positive (producteur de toxines alimentaires)
- *Salmonella* (viandes, œufs, produits laitiers)
- *Listeria monocytogenes* (produits laitiers, charcuterie, légumes crus)

La recherche des pathogènes s'effectue selon 2 modes, soit en routine c'est-à-dire en fonction de ce que prélève l'inspecteur au quotidien, soit lors de campagnes ciblées afin de maîtriser au mieux les risques de la production à la distribution et d'éviter les TIAC.



Les graphiques ci-dessus illustrent le nombre d'analyses effectuées ainsi que le nombre de détections positives pour les 4 pathogènes principaux.

Au cours des dernières années, l'occurrence du *Bacillus cereus* s'élève à 3 %, celle du *Staphylococcus* à coagulase positive à 1 %, tandis que la *Listeria monocytogenes* et la *Salmonella spp.* présentent une occurrence comprise entre 0 % et 0,5 %. Ces résultats soulignent la nécessité de poursuivre l'intensification des recherches afin de répondre toujours plus efficacement aux enjeux de santé publique.

Parmi les germes pathogènes recherchés en routine, le *Campylobacter spp.* est systématiquement analysé lorsque de la volaille insuffisamment cuite ou lors d'un risque de contamination croisée avec de la viande crue, est apportée au laboratoire, sans détection de ce germe en 2024.

Dans des cas spécifiques, comme lors d'une TIAC ou de campagnes ciblées, d'autres pathogènes peuvent être investigués. Par exemple, en cas de maladie déclarée comme la shigellose, le germe responsable est recherché. Il en va de même pour les Vibrio, E. Coli STEC, Clostridium et les entérotoxines de staphylocoques.

En 2024, du *Clostridium perfringens* a été mis en évidence dans un dahl de lentilles et des entérotoxines staphylococciques dans plusieurs prélèvements de thon mariné.

#### ☞ Focus sur la *Listeria monocytogenes*

La bactérie *Listeria monocytogenes* généralement inoffensive, provoque peu ou pas de symptômes chez les personnes en bonne santé, à part de légers troubles digestifs (nausées, vomissements, diarrhée). En revanche, elle représente un danger pour les personnes immunodéprimées. Chez les femmes enceintes, elle peut entraîner des fausses couches, des enfants morts à la naissance ou des retards de développement chez le nouveau-né. Les personnes âgées risquent une septicémie ou une méningite, pouvant être fatales. C'est pourquoi l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires s'efforce d'identifier et d'éliminer rapidement toute source de contamination par *Listeria*.

Depuis 2022, 34 personnes sont tombées malades et 7 personnes sont mortes à cause d'une épidémie de listériose en Suisse. Une usine de levure dans le canton de Thurgovie a été identifiée comme source potentielle.

En 2024, dans ce contexte, le SCAV a maintenu et renforcé la surveillance de ce germe, en réalisant 6 campagnes ciblées sur la recherche de *Listeria monocytogenes* : les poissons fumés dans les zones de production, les saumons fumés dans les zones de distribution, les terrines et foies gras, les produits de 4<sup>ème</sup> gamme et graines germées, les charcuteries tranchées et les mozzarellas.

La *Listeria monocytogenes* a été recherchée, en 2024, dans près de 1'500 denrées mais n'a pas été mise en évidence. La *Listeria monocytogenes* peut parfois ne pas être détectée par analyse microbiologique en raison de son état de stress ou de dormance. Ainsi, même si la *Listeria monocytogenes* est bien présente dans un échantillon, elle peut échapper à la détection quantitative qui ne nécessite pas de bouillon d'enrichissement en raison de son état physiologique temporaire, ce qui explique la décision européenne de passer à des analyses qualitatives avec systématiquement un bouillon d'enrichissement.

#### ☞ Focus sur la qualité des mozzarellas

La mozzarella est aujourd'hui le fromage le plus consommé en Suisse, dépassant des variétés locales comme le gruyère ou le fromage à raclette. Son succès s'explique par son utilisation fréquente dans la cuisine méditerranéenne, notamment en été. En Suisse, plusieurs producteurs locaux fabriquent de la mozzarella et doivent respecter des normes de qualité strictes.

Pour renforcer encore la sécurité alimentaire, FROMARTE, l'association faîtière des fromagers suisses, a introduit en 2024 de nouvelles directives microbiologiques. Ces modifications concernent notamment l'application du concept HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point) et l'utilisation de documents actualisés pour assurer la conformité aux normes en vigueur. Ces ajustements visent à garantir une qualité optimale et une meilleure maîtrise des risques sanitaires, permettant aux consommateurs de profiter d'une mozzarella sûre.

La mozzarella, en tant que fromage frais à pâte filée, présente un risque microbiologique plus élevé que les fromages affinés. Son humidité élevée et son pH relativement neutre en font un milieu propice au développement de certains micro-organismes si les conditions d'hygiène ne sont pas rigoureusement respectées.

Dans le cadre de la collaboration intercantonale romande, une campagne a été mise en place pour faire un état des lieux de la qualité microbiologique des « Mozzarella » selon les nouvelles exigences du FROMARTE. Mis en application lors des audits dès le 1<sup>er</sup> janvier 2024, le nouveau guide de l'association faitière des artisans suisses du fromage FROMARTE fait mention de nouveaux critères spécifiques aux mozzarellas qu'il définit comme comprenant tous les produits frais de type « pasta filata » à base de lait de vache ou de bufflonne pasteurisé.

Les paramètres bactériologiques à analyser sont :

- GAM : < 1'000'000 UFC/g (Fromarte 2023, voir section 9)
- Entérobactéries : < 10'000 UFC/g (Fromarte 2023, voir section 9)
- Staphylocoques à coagulase positive : < 100 UFC/g (Fromarte 2023, voir section 8.2 et OHyg)
- *Escherichia coli* : < 100 UFC/g (Fromarte 2023, voir section 8.2)
- *Listeria monocytogenes* : < 100 UFC/g (Ohyg)
- *Salmonella spp.* : non décelé/25g en paramètre exploratoire

Tableau récapitulatif des prélèvements non conformes :

Canton	Nbre	Nbre NC	Germes NC	Type de denrées
GE	14	2	Entérobactéries E. Coli	2 burratinas
VD	8	2	Entérobactéries	Mozzarella di Buffala Stracciatella
FR	22	5	Entérobactéries E. Coli	Fromage frais gras au lait thermisé Fromage frais gras au lait thermisé de bufflonne Burrata di latte vaccino Burrata
NE	9	2	GAM	2 Mozzarellas
VS	16	1	Entérobactéries	Mozzarella
JU	4	0		

Sur 73 prélèvements, 12 se sont avérés non conformes soit un taux de non-conformité de 16 % qui est en dessous du taux de non-conformité des prélèvements en routine. De plus, seuls des germes indicateurs ont été mis en évidence ce qui est également rassurant. En revanche, l'analyse simultanée des entérobactéries et des E. coli apparaît comme une approche pertinente.



## 1.4 Contrôle des champignons

### ↪ Contexte

Pour prévenir les intoxications fongiques dues à la consommation de champignons vénéneux, parfois confondus avec des espèces comestibles, le canton de Genève offre gratuitement à ses habitants un service de contrôle des cueillettes de champignons sauvages. Ce service est assuré par des contrôleurs certifiés experts en champignons, détenteurs du diplôme délivré par la VAPKO (Association suisse des organes officiels de contrôle des champignons). Depuis 2022, à la suite d'un encrage juridique, le contrôle des champignons est une tâche régaliennne du SCAV qui a maintenant l'obligation de former des experts des champignons afin de maintenir le contrôle des cueillettes privées.

Afin de maintenir un haut niveau de compétence, les contrôleurs des champignons suivent une formation continue tous les deux ans à la VAPKO. Celle-ci assure le maintien des connaissances en mycologie et mycotoxicologie.

Les contrôles sont effectués au guichet spécialisé du service. Entre septembre et octobre, les citoyens peuvent se présenter avec leurs cueillettes privées **le lundi matin de 08h30 à 10h00 et du lundi au jeudi de 16h00 à 18h00**. A partir du mois de novembre, les contrôles ont lieu uniquement sur rendez-vous (appel téléphonique préalable pour convenir d'une date et d'un horaire), à voir cette année si les horaires restent inchangés car il n'y a que deux experts actuellement.

### ↪ Résumé de la saison 2024

Cette année ressemble à l'année précédente, il y a eu peu de champignons en début d'année puis dès septembre, pluie et humidité obligent, les champignons ont bien poussé. Il y a eu de nombreuses récoltes présentées au guichet de contrôle du SCAV. Les bolets se sont faits rares cette année, des chanterelles de différentes espèces les ont remplacés.

### ↪ Contrôle des cueillettes privées

Sur l'ensemble des 420 récoltes contrôlées en 2024, soit 271 kg de champignons, il y a eu 66 cas avec la présence d'espèces toxiques, des *Agaricus xanthoderma*, des *Entoloma lividum*, diverses espèces d'inocybes, des *Boletus radicans*, des *Hypholoma fasciculare*, etc., ce qui représente 29.5 kg.

7 récoltes présentées au contrôle contenaient des espèces mortelles représentant un total de 1.2 kg de champignons mortels retirés des cueillettes. Parmi celles-ci les experts ont trouvé des amanites phalloïdes et des petites Lépiotes mortelles. ~46 kg de champignons manifestement altérés, véreux ou encore avariés ont dû être jetés. ~50 kg de champignons non comestibles, à la détermination incertaine ou tout simplement des espèces à protéger ont également été retirés. Toutes ces récoltes ont été détruites par les experts des champignons du SCAV.

Cette année, la proportion de champignons comestibles contrôlée, 270.3 kg est inférieure à celle de 2023 avec ses 364.2 kg, ceci grâce à une magnifique sortie de bolets.

En 2024, la proportion des champignons non comestibles (50.6 kg) a plus que doublé par rapport à l'année précédente (22.1 kg). Cette augmentation s'explique en partie par la modification de comestibilité du clitocybe « nébuleux », En effet celui-ci est maintenant considéré comme un champignon non comestible par la VAPKO.

## La comestibilité du clitocybe nébuleux

L'évaluation de la comestibilité d'un champignon est établie par ces critères :

- son goût et sa tolérance (toxicité aiguë),
- ses éventuels effets indésirables à long terme (toxicité chronique).

La substance nébularine a été détectée dans le clitocybe nébuleux (*Clitocybe nebularis*). Ce composé thermorésistant a une structure chimique très proche d'un élément constitutif de l'acide ribonucléique (ARN). Il n'a jusqu'ici pas été possible d'exclure avec certitude un effet cancérigène et/ou mutagène (modifiant le patrimoine génétique) pour la nébularine. Faire bouillir et jeter l'eau de cuisson des clitocybes nébuleux n'élimine pas la nébularine. Cette mesure permet uniquement de dissoudre et d'éliminer des substances très irritantes pour le tractus gastro-intestinal.

Les connaissances concernant les composants des champignons sont en constante évolution. Même si le clitocybe nébuleux a longtemps été consommé, la VAPKO le considère aujourd'hui comme impropre à la consommation; par conséquent, son statut de comestibilité a été modifié, il est désormais classé comme « champignon non comestible ».

Tous les pays voisins de la Suisse déconseillent également la consommation du clitocybe nébuleux, voire le considèrent comme un champignon vénéneux.



*Photo: F. Meigniez / 30.10.2011*

*Clitocybe nebularis*

	2020	2021	2022	2023	2024
Quantité d'espèces mortelles observée	1.3 kg	3.1 kg	0.57 kg	0.613 kg	<b>1.173 kg</b>
Quantité d'espèces toxiques détectée	41.6 kg	24.3 kg	59.9 kg	37.2 kg	<b>29.5 kg</b>
Quantité de champignons avariés jetée	63.2 kg	34.7 kg	44.35 kg	98.8 kg	<b>46.3 kg</b>
Quantité de champignons non comestibles	32.8 kg	26.6 kg	49.01 kg	22.1 kg	<b>50.6 kg</b>
Quantité de champignons comestibles autorisée pour la consommation	244 kg	109.3 kg	431.7 kg	364.2 kg	<b>142.8 kg</b>

### ↪ **Intoxications**

En 2024, cinq appels téléphoniques pour intoxications ont été traités pour les hôpitaux universitaires de Genève (HUG) afin d'aider à la détermination des champignons et faciliter les diagnostics médicaux. Ces intoxications touchent dans la majorité des cas, de jeunes enfants portant à la bouche les champignons, heureusement sans les avaler.

Ces chiffres démontrent que les risques d'intoxications fongiques sont bien réels, mettant en lumière l'importance cruciale d'un contrôle minutieux des cueillettes privées par des experts tel que celui proposé par le canton de Genève.

# EAU POTABLE

Patrick EDDER, chimiste cantonal

Emmanuelle COGNARD, chimiste cantonale déléguée

Aurélie BUGEY, cheffe de secteur objets usuels et produits chimiques

Nathalie MAURY, cheffe de secteur microbiologie

Grégoire BONVIN, chef de secteur substances étrangères

Virgilio POHL, inspecteur des denrées alimentaires

Alexander SCHERL, chef de secteur analyses générales



## 2. Eau potable

### ➔ **Contexte**

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

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

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

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

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

En 2024, les 6 sites SIG qui ont été inspectés sont les suivants :

- Réservoir de Bessinge
- Relai de la Pallanterie
- Réservoir, Château d'eau de Jussy
- Relai de Jurets
- Puit de Perly
- Réservoir de Bernex

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

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

Durant l'année 2023, le SCAV avait décidé d'évaluer en profondeur le concept HACCP mis en place par SIG pour produire et distribuer l'eau potable. Dans ce cadre, les points suivants ont été audités afin de vérifier l'adéquation du programme SIG avec la sécurité alimentaire :

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

A la suite des premiers constats, SIG a décidé d'opérer une refonte complète de leur système. Ce travail de longue haleine s'est poursuivi pendant tout 2024, nécessitant un accompagnement et un suivi important de la part du SCAV.

### ➤ **Deux crises majeures d'eau potables en 2024**

L'année a été marquée par deux crises majeures, une touchant tout un quartier de la Ville de Carouge, l'autre neuf communes du canton et près de 40'000 personnes.

Dans le premier cas, une mauvaise manipulation lors de l'entretien d'un chauffe-eau a injecté de l'acide chlorhydrique dans le réseau d'eau chaude. Deux personnes ont été incommodées. L'une a subi une décoloration de ses cheveux, qui sont devenus verts, lors de sa douche. L'autre est un enfant qui s'est plaint de maux de ventre. Le réseau contaminé touchait 5 immeubles, 93 logements et environ 300 personnes. Une fois l'alerte donnée, l'eau a été coupée pour tous les lotissements et d'importantes purges du réseau ont été réalisées. L'eau a pu être redistribuée, notamment pour l'utilisation des sanitaires, dans la soirée avec toutefois la consigne de ne pas l'utiliser comme eau de boisson, pour la cuisine ou les soins corporels. Ceci a nécessité d'avertir les locataires individuellement en réalisant du porte à porte. Dans l'intervalle, SIG a alors mis à disposition un service d'approvisionnement d'eau potable en bouteille et aux moyens de chèvres (dispositifs à robinets multiples).



Des échantillons ont été prélevés après la purge ainsi que le lendemain matin et ils ont été analysés au SCAV afin de s'assurer que l'eau était à nouveau potable. L'incident a duré environ 18 heures et a impliqué de nombreux intervenants (pompiers, cellule NRBC, cellule sanitaire, SIG, SCAV).

Le deuxième incident fut plus conséquent. La rupture d'une importante conduite d'eau a eu lieu le dimanche 29 septembre sur le quai Gustave-Ador. Elle a causé une aspiration d'air et potentiellement de matières étrangères à l'intérieur du réseau, rendant potentiellement l'eau impropre à la consommation. Neuf communes de la rive gauche ont été concernées par cet événement et près de 40'000 personnes n'ont plus eu d'eau potable à disposition.

Un dispositif de gestion de crise cantonal a rapidement été mis en place et le SCAV a été mobilisé. Cette cellule de crise s'est chargée de la communication et de l'alerte de la population, de la surveillance de possibles impacts sanitaires, ainsi que de la mise en œuvre de la distribution d'eau potable, soit avec des bouteilles, soit au moyen de citernes mises à disposition des habitants des quartiers concernés.

Des prélèvements ont été effectués toutes les 6h sur l'ensemble du réseau touché. Les délais pour obtenir les résultats (12h pour les Escherichia Coli et les entérocoques, 24h pour les germes aérobies mésophiles) ont nécessité de maintenir le dispositif jusqu'au mardi soir 1 octobre. Le SCAV a opéré en soutien du laboratoire SIG pour les analyses microbiologiques et en a réalisé lui-même quelques-unes. Les résultats d'analyses n'ont pas mis en évidence de contamination bactérienne, ce qui était confirmé par l'absence d'impacts sanitaires chez les habitants.



Une canalisation de gros diamètre a sauté dimanche matin près de Baby-Plage, aux abords du quai Gustave-Ador, entraînant un risque de contamination du circuit d'eau.

Source : Tribune de Genève du 29.09.2024

Par la suite, plusieurs critiques ont été émises concernant la communication, jugée tardive, et l'implication des municipalités, jugée insuffisante. En effet, la communication officielle et les recommandations n'ont été diffusées que 8 heures après le début de l'incident.

Cette crise, la plus importante que Genève ait connu en lien avec l'eau potable, aura eu le mérite de mettre en évidence les lacunes du système d'alerte et d'organisation en cas de crise cantonale infra ORCA GE, le plan d'Organisation des secours en cas de Catastrophe et de situation exceptionnelle du canton de Genève.

Des travaux ont depuis été initiés par améliorer ces phases d'alerte.

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

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

Le SCAV planifie des prélèvements d'eau potable sur 5 sites de production spécifiques SIG soit les stations de traitement du Prieuré et des Tuileries (eau du lac), les puits Florence et du Parc Bertrand (eaux phréatiques), ainsi que la station de Bernex. Les prélèvements font l'objet d'une surveillance chimique et microbiologique. Les paramètres contrôlés ainsi que leur fréquence de surveillance varient en fonction des risques évalués selon le tableau ci-dessous.

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

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

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

En 2024, dans le cadre du contrôle ordinaire de la qualité de l'eau potable à la production, sur la centaine de prélèvements officiels réalisés, la totalité des échantillons analysés microbiologiquement et chimiquement se sont avérés satisfaisants en respectant les exigences légales de l'OPBD.

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

En 2024, 2 séries d'analyses ciblant les produits phytosanitaires et leurs métabolites (380 substances analysées) ont été menées aux puits du Parc Bertrand, de Florence et de Carouge ainsi qu'aux stations des Tuileries et du Prieuré.

Les résultats sont extrêmement satisfaisants. En effet, seul de l'atrazine-déséthyl-désisopropyl (un métabolite de l'atrazine) a été mis en évidence dans 2 échantillons en provenance de la station des Tuileries. Les concentrations retrouvées respectivement de 0.019 µg/L et 0.011 µg/L sont largement inférieures à la norme en vigueur de 0.1 µg/L. Pour les autres sites contrôlés, les résultats sont tous inférieurs à la limite de détection de la méthode (0.005 µg/L) pour toutes les substances recherchées.

Parmi les différents produits recherchés, les métabolites du chlorothalonil et tolylfluanide font l'objet d'un suivi particulier compte tenu de leur potentielle génotoxicité. Pour l'année 2024, les résultats correspondants sont très satisfaisants puisque la concentration des 6 métabolites recherchés est inférieure à 0.010 µg/L. Malgré le risque faible au niveau des résidus de produits phytosanitaires et des différents métabolites, la surveillance de ces derniers est reconduite chaque année.

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

Depuis le 1<sup>er</sup> juillet 2020, le perchlorate est réglementé avec une valeur maximale de 4 µg/L dans l'OPBD.

Depuis 8 années, un suivi mensuel est effectué par le SCAV sur des points d'eau spécifiques répartis sur l'ensemble du canton (fontaines publiques). Ces sites ont été choisis pour couvrir les différents types d'approvisionnement disponibles. En effet, ces derniers peuvent correspondre à une eau :

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

Le type d'approvisionnement pouvant évoluer au cours de l'année (par exemple pendant les mois les plus chauds), un suivi régulier est donc nécessaire. Il permet de contrôler, d'une part, l'évolution de la contamination en perchlorate et, d'autre part, de vérifier les ajustements d'approvisionnement en eau potable gérés par SIG.

En 2024, 81 mesures en perchlorate réparties sur 8 points d'eau ont été réalisées. Tous les résultats obtenus se sont avérés conformes et en dessous de la valeur seuil de 4 µg/L fixée par la législation. De plus, 18 mesures en perchlorate ont également été effectuées durant l'année sur des échantillons d'eau prélevés après traitement au niveau du réservoir de Bernex, des puits du Parc Bertrand, de la Florence et de Carouge ainsi qu'aux stations du Prieuré et des Tuileries. Tous les résultats obtenus se sont aussi avérés conformes et en dessous de la norme en vigueur.

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

En 2024, une trentaine d'eau de boisson du réseau de distribution ont été analysées par le SCAV à la suite de réclamations ou de plaintes de particuliers résidant dans le canton et ce pour différents types de problèmes. Par exemple suite à des travaux ou des doutes sur la qualité de l'eau potable (potabilité chimique et/ou microbiologique, présence de fer ou d'autres métaux, problème de goût, d'odeur ou de coloration, etc.).



Chaque cas rapporté, a fait l'objet d'une évaluation par les spécialistes en eau potable du service (inspecteurs, chimistes et microbiologistes) qui déterminent si des analyses et investigations officielles s'avèrent nécessaires.

La grande majorité des eaux testées s'est avérée conforme à la législation.

Les cas de non-conformités mis en évidence étaient systématiquement dus à des problèmes de corrosion de canalisations anciennes ou de travaux mal effectués par des entreprises intervenant sur les conduites d'eau privées. Ces eaux ne répondaient pas aux exigences physico-chimiques typiques d'une eau de boisson en raison de leur forte teneur en fer, de leur turbidité élevée et/ou de leur coloration jaune.

Les conduites corrodées peuvent entraîner des problèmes microbiologiques, des bactéries pouvant alors stagner dans des conduites peu ou pas utilisées ou s'attacher sur les surfaces sous forme de biofilm. Quelques échantillons d'eau analysés n'ont ainsi pas satisfait aux exigences microbiologiques minimales requises par l'OPBD pour l'eau potable.

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

L'Union européenne a intégré *Clostridium perfringens* parmi les indicateurs microbiologiques de l'eau potable en 2022, afin d'améliorer la surveillance de sa qualité. Cette bactérie sporulée peut signaler une contamination fécale persistante ou intermittente, contrairement à d'autres indicateurs plus fragiles comme *E. coli*.

Sa résistance aux traitements de désinfection, notamment au chlore, en fait un bon indicateur d'inefficacité du traitement ou de défauts dans la filtration. Son suivi permet ainsi de mieux prévenir les risques sanitaires et d'optimiser la gestion des infrastructures d'eau potable.

Dans ce contexte, le groupe de travail romand GEO, spécialisé dans les thématiques liées à l'eau, a lancé une étude observatoire intégrant ce paramètre depuis 2023. Chaque canton a réalisé une dizaine de prélèvements d'eau de réseau. Le SCAV, ayant développé la méthode d'analyse, a pris en charge l'analyse de la majorité des échantillons romands.

En 2023, la présence de *Clostridium perfringens* n'a été décelée dans aucun des 44 échantillons analysés d'eau potable.

En 2024, le *Clostridium perfringens* a été détecté dans 3 prélèvements d'eau avant désinfection, en revanche aucune présence n'a été mise en évidence dans les 46 prélèvements d'eau traitée et potable ce qui prouve la qualité des traitements de désinfection.

### ↪ **Campagne fontaines publiques**

L'eau des fontaines publiques présentes sur les places principales des villages genevois ont été prélevées dans le cadre d'un suivi de la qualité de l'eau. 63 prélèvements effectués avaient pour but de couvrir l'ensemble du canton et de s'assurer que la qualité de l'eau respecte toutes les exigences légales.

En 2024, les 63 prélèvements effectués se sont avérés conformes pour tous les paramètres analysés et confirment une excellente qualité de l'eau dans l'ensemble du réseau.

An underwater photograph of a swimmer in a pool. The swimmer is wearing a white swim cap and goggles, and is captured in a dynamic stroke, likely freestyle. The water is clear and blue, with light reflecting off the surface and creating ripples. The swimmer's reflection is visible on the water's surface above. The pool's lane lines and a cross-shaped marker are visible at the bottom of the frame.

**EAUX DE BAIGNADE**

**(PISCINES, BAINS PUBLICS ET DOUCHES)**

**Didier ORTELLI, chimiste cantonal adjoint**

**Nathalie MAURY, cheffe de secteur microbiologie**

**Alexander SCHERL, chef de secteur analyses générales**

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

#### ⇒ *Contexte*

Les missions du SCAV dans le domaine des eaux de douche et de baignade dans les établissements publics consistent à effectuer des contrôles officiels, notamment des inspections, des prélèvements qui sont analysés selon des paramètres microbiologiques et chimiques. Les eaux de baignades naturelles sont contrôlées par l'office cantonal de l'eau de l'état de Genève et non pas le SCAV.

Sur le canton genevois, 136 lieux de prélèvements sont recensés, ce qui représente 198 bassins et 7 jeux d'eau récréatifs. Dans le cadre du contrôle des douches, plus de 300 structures ont été répertoriées, parmi lesquelles figurent une soixantaine d'établissements tels que des cliniques, des hôpitaux et EMS.

Le fait marquant de 2024 est l'entrée en vigueur depuis le 1<sup>er</sup> février, de la nouvelle version de l'ordonnance du DFI sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11). La nouvelle version de l'OPBD apporte des modifications sur les critères de la qualité de l'eau potable et harmonise les normes suisses avec celles de l'UE. Les principaux changements sont les suivants :

- Suppression des valeurs maximales pour les germes aérobies mésophiles après traitement dans l'eau potable.
- Ajout du bisphénol A comme paramètre à surveiller dans l'eau potable.
- Renforcement des analyses pour les bassins à eau bouillonnante, bains de vapeur et douches, avec de nouveaux paramètres comme *E. coli* et *Pseudomonas aeruginosa* dans les installations publiques.

Ces modifications visent une meilleure surveillance et sécurité sanitaire de l'eau.



## 🔍 **Inspections**

En 2024, le SCAV a réalisé 224 inspections et 387 prélèvements dans le cadre du contrôle des eaux de baignade et de douche. Le SCAV effectue des inspections approfondies ou de suivi selon des fréquences déterminées en fonction du type d'établissement de bain, de la grandeur de l'établissement de bain et du public cible.

Les points principaux de contrôle sont les suivants :

- hygiène des locaux et des zones de bain,
- qualité de l'eau de baignade (turbidité visuelle, critères physico-chimiques et microbiologiques),
- vérification de l'autocontrôle (cahier d'entretien),
- maîtrise et stockage de produits chimiques.

Après chaque inspection, un rapport exposant les conclusions du contrôle effectué ainsi que les rapports d'analyses des éventuels échantillons d'eaux prélevés sont adressés au responsable de l'établissement. En cas de manquements, le SCAV exige que l'établissement prenne les mesures correctives nécessaires pour le rétablissement d'une situation conforme aux exigences.

En complément des inspections de base, des inspections de suivi sont effectuées lorsque les résultats d'analyses d'eau sont insatisfaisants. Dans les cas graves, les bassins sont fermés et l'interdiction est levée seulement si des nouveaux résultats officiels sont conformes aux exigences légales.

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

En 2024, le SCAV a effectué 32 inspections complètes et 192 inspections partielles comprenant uniquement la vérification de la qualité de l'eau, le suivi de l'exploitation et l'hygiène des locaux. Les résultats globaux des inspections menées en 2024 montrent des établissements de bonne qualité. Les points récurrents d'amélioration portent notamment les fluctuations de qualité de l'eau comme l'indique le tableau ci-dessous.

Domaine d'appréciation	Nb de contrôles	Taux de NC
<b>A Concept d'autocontrôle</b>	32	3.1 %
<b>B Qualité de l'eau</b>	224	28 %
<b>C Processus et activités</b>	224	1.8 %
<b>D Locaux et équipements</b>	224	0.4 %

## ➤ Qualité de l'eau de baignade

Les critères d'évaluation de l'eau de baignade se basent sur les exigences définies par l'ordonnance sur l'eau potable et l'eau des installations de baignade et de douche accessibles au public (OPBD, RS 817.022.11). Cette dernière précise les paramètres microbiologiques et chimiques à analyser et fixe les valeurs maximales autorisées. En 2024, 387 prélèvements d'eau de baignade ont été effectués et analysés dont 81 se sont avérés non conformes soit 20 %. Ce taux de contestation est en baisse.

### Contrôle des critères microbiologiques

Le contrôle microbiologique de l'eau de baignade est essentiel pour garantir la sécurité sanitaire des usagers. En surveillant régulièrement la qualité de l'eau, on peut prévenir des risques pour la santé publique, garantir des conditions de baignade sûres et respecter les normes sanitaires en vigueur. Ces contrôles contribuent ainsi à protéger les baigneurs contre des maladies liées à l'eau.

L'analyse microbiologique de l'eau de baignade repose sur trois critères principaux : les **germes aérobies mésophiles (GAM)**, ***Escherichia coli (E. coli)*** et ***Pseudomonas aeruginosa***. Les GAM et *E. coli* sont des germes indicateurs. Leur présence en faible quantité, voire leur absence, est le signe d'une bonne maîtrise de la désinfection et d'une eau de baignade bien entretenue. En revanche, *Pseudomonas aeruginosa* est un germe pathogène pouvant provoquer des infections cutanées, oculaires et auriculaires. Cette bactérie a la particularité de former des biofilms, des couches protectrices qui le rendent plus résistant aux désinfectants. Sa détection dans l'eau indique généralement un nettoyage insuffisant ou inadapté des bassins et des zones tampons.

Type de bassin	GAM		E. Coli		Pseudomonas aeruginosa	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Bassins nageurs, non nageurs et plongeoirs	134	8	139	3	139	3
Pataugeoires et jets d'eau ludiques	93	18	105	6	106	5
Bassins thérapeutiques, bassins chauds et bouillonnants	85	0	85	0	85	0

Le tableau ci-dessus met en avant la relation entre le type de bassin, la catégorie de baigneurs et la complexité du processus de désinfection. Ainsi, les pataugeoires et les jets d'eau, en raison de leur forme souvent irrégulière et de leur faible volume d'eau, présentent une circulation d'eau peu efficace. De plus, la présence majoritaire de jeunes enfants contribue à un apport important de germes, ce qui réduit l'efficacité du traitement désinfectant de l'eau.

Concernant les bassins thérapeutiques, le strict contrôle de l'hygiène des utilisateurs ainsi que l'application d'un taux de chlore plus élevé, adapté aux bassins d'eau chaude, garantissent d'excellents résultats en matière de qualité de l'eau.

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

Pour garantir une eau de qualité et assurer le confort des baigneurs, il est essentiel de maintenir un **pH** compris entre 6.8 et 7.6. Un pH trop bas ou trop élevé peut irriter les yeux et la peau, tandis qu'un pH trop élevé réduit l'efficacité du chlore dans la désinfection.

Le **chlore libre** est l'élément clé de la désinfection de l'eau. Sa concentration doit être maintenue entre 0.2 et 0.8 mg/l pour les bassins de natation et entre 0.7 et 1.5 mg/l pour les bassins à eau bouillonnante. Un taux de chlore insuffisant compromet la désinfection, tandis qu'un excès favorise la formation de substances chimiques indésirables comme les trihalométhanes (THM) et les chloramines.

Le **chlore combiné**, appelé aussi chloramines, se forme lorsque le chlore libre réagit avec les matières organiques présentes dans l'eau, notamment la sueur, la salive, les peaux mortes, l'urine et les résidus de cosmétiques. Ces composés sont volatiles et se concentrent particulièrement dans les bassins où l'eau est fortement brassée, comme les jacuzzis, les jets d'eau ou les toboggans. Plusieurs facteurs favorisent leur formation, notamment un pH trop élevé, une température élevée de l'eau ou de l'air, ainsi qu'un apport important d'urée. Un bon équilibre chimique est donc essentiel pour limiter ces désagréments et garantir une eau saine et agréable pour tous.

Type de bassin	pH		Chlore libre		Chlore combiné	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Bassins nageurs, non nageurs et plongeoirs	150	0	146	4	146	2
Pataugeoires et jets d'eau ludiques	96	10	94	12	105	1
Bassins thérapeutiques, bassins chauds et bouillonnants	86	0	86	0	86	0

Les résultats présentés dans le tableau ci-dessus mettent en évidence l'impact des différents types de bassins sur le contrôle de la qualité de la désinfection. Les bassins dits « ludiques », qui présentent généralement un faible volume d'eau, une grande surface de contact et où des baigneurs sont susceptibles d'apporter plus de matières azotées (crème solaire, sueur, couches), nécessitent une attention particulière.

En revanche, la désinfection des eaux de bains chaudes est particulièrement bien maîtrisée grâce à une concentration plus élevée de chlore et à des systèmes techniques adaptés.

## Contrôles de la teneur en chlorate et en bromate

L'eau des piscines contient souvent des **chlorates**, des sous-produits issus de la désinfection au chlore. Les **bromates** peuvent également se former lors du traitement de l'eau au brome ou lors de la contamination du chlore par du brome. Une exposition excessive à ces composés peut avoir des effets néfastes sur la santé, notamment chez les jeunes enfants, qui y sont particulièrement sensibles. Il est donc essentiel de surveiller leur concentration afin de garantir une eau de baignade sûre.

De nombreux efforts sont déployés depuis 2018 pour améliorer la qualité de ce paramètre de l'eau dans les piscines. La présence persistante de chlorates au-dessus de la valeur maximale de 10 mg/L souligne encore et toujours la nécessité d'une vigilance constante pour protéger la santé des baigneurs. Néanmoins, l'amélioration de la situation est constante depuis le début des campagnes de surveillance du SCAV.

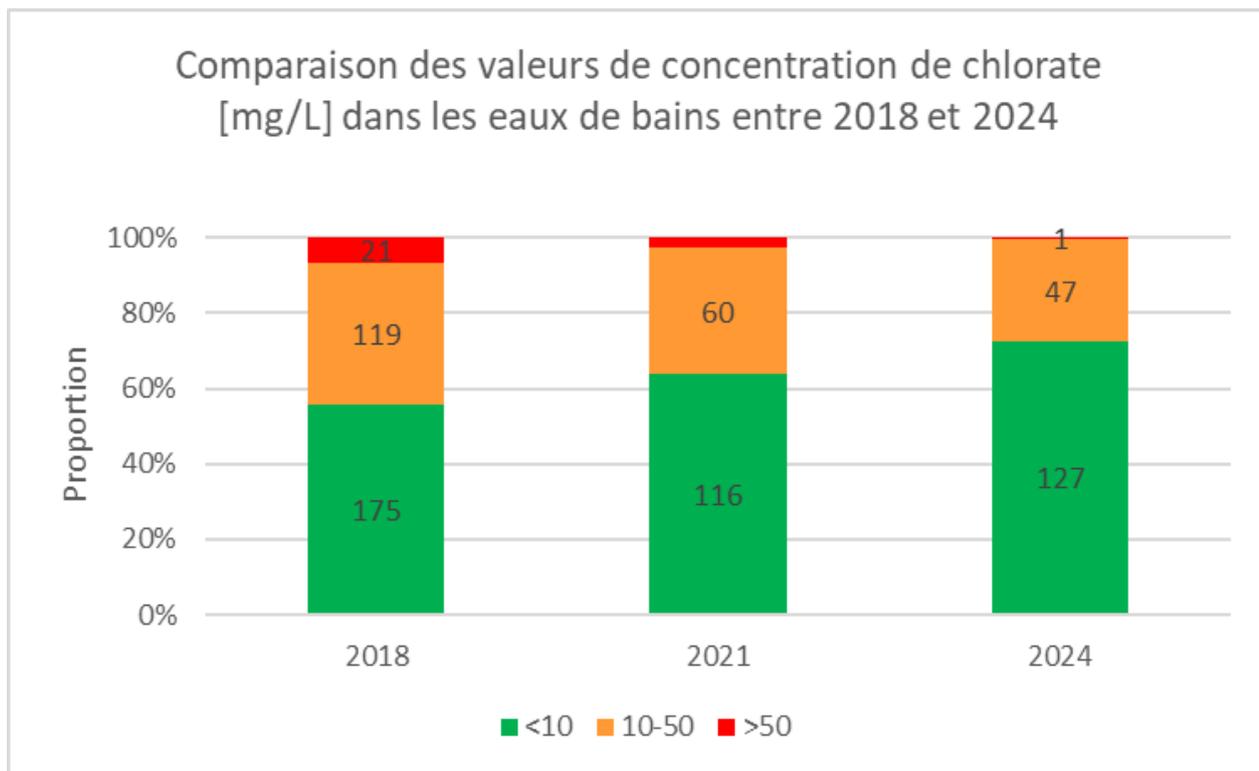
Type de bassin	Chlorate		Bromate	
	Conforme	Non conforme	Conforme	Non conforme
Bassins nageurs, non nageurs et plongeoirs	59	18	76	1
Pataugeoires et jets d'eau ludiques	37	8	44	1
Bassins thérapeutiques, bassins chauds et bouillonnants	44	9	53	0

Le tableau ci-dessus met en évidence que les bassins qui ont des volumes d'eau importants ont moins de facilité à maîtriser leur qualité d'eau au niveau des chlorates ceci s'explique par le taux de renouvellement moins évident à assurer en fonction du nombre de baigneurs.

De plus, dans des bassins de grande taille, l'eau reste souvent en circulation pendant plus longtemps avant d'être renouvelée ou filtrée. Cette durée prolongée peut favoriser l'accumulation de chlorates.

La campagne de mesure des chlorates dans les eaux de piscines menée en 2015 par le SCAV avait montré un taux de non-conformité de 76 %. Cette campagne a, depuis lors été reconduite chaque année. Depuis, le taux de non-conformité s'améliore régulièrement.

Pour l'année 2024, il se situe désormais à 20 %. Les cas de dépassement graves avec des concentrations supérieures à 50 mg/l sont également de plus en plus rares comme le montre le graphique ci-dessous.



Ainsi, une amélioration de la qualité des eaux de baignades se poursuit encore en 2024, illustrant ainsi que les efforts de ces dernières années n'ont pas été en vain.

## ➔ ***Douches***

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

Les légionelles sont des bactéries naturellement présentes dans les eaux douces et les sols humides. Elles prolifèrent dans les systèmes d'eau artificiels lorsque la température se situe entre 25°C et 45°C, mais sont éliminées au-delà de 60°C. Leur développement est particulièrement favorisé par la stagnation de l'eau tiède, ainsi que par la présence de tartre ou de corrosion dans les canalisations.

Ces bactéries sont responsables de la légionellose, aussi appelée « maladie du légionnaire », une infection pulmonaire grave transmise par l'inhalation de fines gouttelettes d'eau contaminées (aérosols). Cette maladie affecte principalement les personnes âgées et celles dont le système immunitaire est affaibli.

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

En 2024, un travail de fond sur l'analyse des processus de suivi des cas de Légionellose et/ou des contaminations massives de Legionella dans les réseaux d'eau chaude a été réalisé conjointement par le SMC et le SCAV.

Ce travail préparatoire a permis d'identifier les différents scénarios possibles, de déterminer les mesures correctives à mettre en place et de définir les flux d'information ainsi que les modèles de courriers à utiliser. L'objectif de cette démarche est d'élaborer des plans d'action adaptés en cas de crise, de faciliter la communication entre les équipes et d'assurer un suivi statistique basé sur des paramètres partagés et communs aux deux services. Ces actions visent à renforcer et améliorer la surveillance de ce problème de santé publique, dans le cadre d'un objectif commun.

### **☞ Focus sur la campagne nationale des eaux de douches dans les EMS et les hôtels**

Les légionelles constituent un risque sanitaire important, notamment dans les réseaux d'eau chaude sanitaire. Afin d'évaluer leur prévalence, une étude a été menée entre janvier et septembre 2024 au niveau des hôtels et des maisons de retraite en Suisse et au Liechtenstein. L'objectif était d'établir un état des lieux et de sensibiliser les établissements à cette problématique. Dans le cadre de cette campagne, 810 échantillons d'eau de douche ont été prélevés dans 140 hôtels et 141 maisons de retraite et de soins en Suisse et au Liechtenstein pour évaluer la présence de légionelles.

Le tableau ci-dessous compare les résultats nationaux aux résultats constatés sur le canton de Genève.

	<b>Suisse</b>	<b>Genève</b>
Taux de NC maisons de retraite	24.1 %	23.8 %
Taux de NC hôtels	21.4 %	0 %
% des établissements avec une contamination massive avec une concentration >10'000 UFC/l	5 à 6 %	0 %
% des établissements avec une contamination <100 UFC/l	40 %	47 %
Autocontrôle insuffisant dans les maisons de retraite	50 %	14 %
Autocontrôle insuffisant dans les hôtels	75 %	0 %

Au niveau national, l'étude révèle une prévalence significative des légionelles dans l'eau des douches, bien que de nombreux établissements respectent les seuils recommandés. Le respect des mesures préventives, notamment l'élévation de la température de l'eau à 55°C, est essentiel pour limiter le risque. L'autocontrôle reste insuffisant dans une majorité des cas, nécessitant un renforcement du contrôle et de la sensibilisation. La gestion des légionelles doit être renforcée avec des plans d'échantillonnage et une meilleure application des recommandations existantes.

Les bons résultats genevois s'expliquent par la surveillance accrue de la qualité des réseaux d'eau chaude via des campagnes annuelles et un suivi rigoureux des autocontrôles.

Cette approche, adoptée depuis 2019, a permis de réduire de façon significative le taux de contamination massive, qui s'élevait alors à 7 %.



# CONTRÔLES PRODUITS DENRÉES ALIMENTAIRES ET OBJETS USUELS

Didier ORTELLI, chimiste cantonal adjoint

Aurélie BUGEY, cheffe de secteur objets usuels et produits chimiques

Grégoire BONVIN, chef de secteur substances étrangères

Alexander SCHERL, chef de secteur analyses générales

## 4. Contrôles produits : denrées alimentaires et objets usuels

Les contrôles produits regroupent les analyses physico-chimiques de 3 laboratoires du SCAV qui effectuent des contrôles ayant pour but de s'assurer de la sécurité des denrées alimentaires et des objets usuels et de lutter contre la tromperie. De nombreux plans de contrôle sur des thématiques variées sont ainsi planifiés et réalisés soit de manière limitée dans le temps soit tout au long de l'année. Ce sont près de 3'500 produits qui ont été contrôlés dans le cadre de 77 campagnes genevoises, romandes ou nationales.

Afin d'avoir une couverture la plus large possible de nos domaines de contrôle, les SCAV des 6 cantons romands planifient et organisent une partie de leurs campagnes en commun. Le SCAV Genève 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 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.

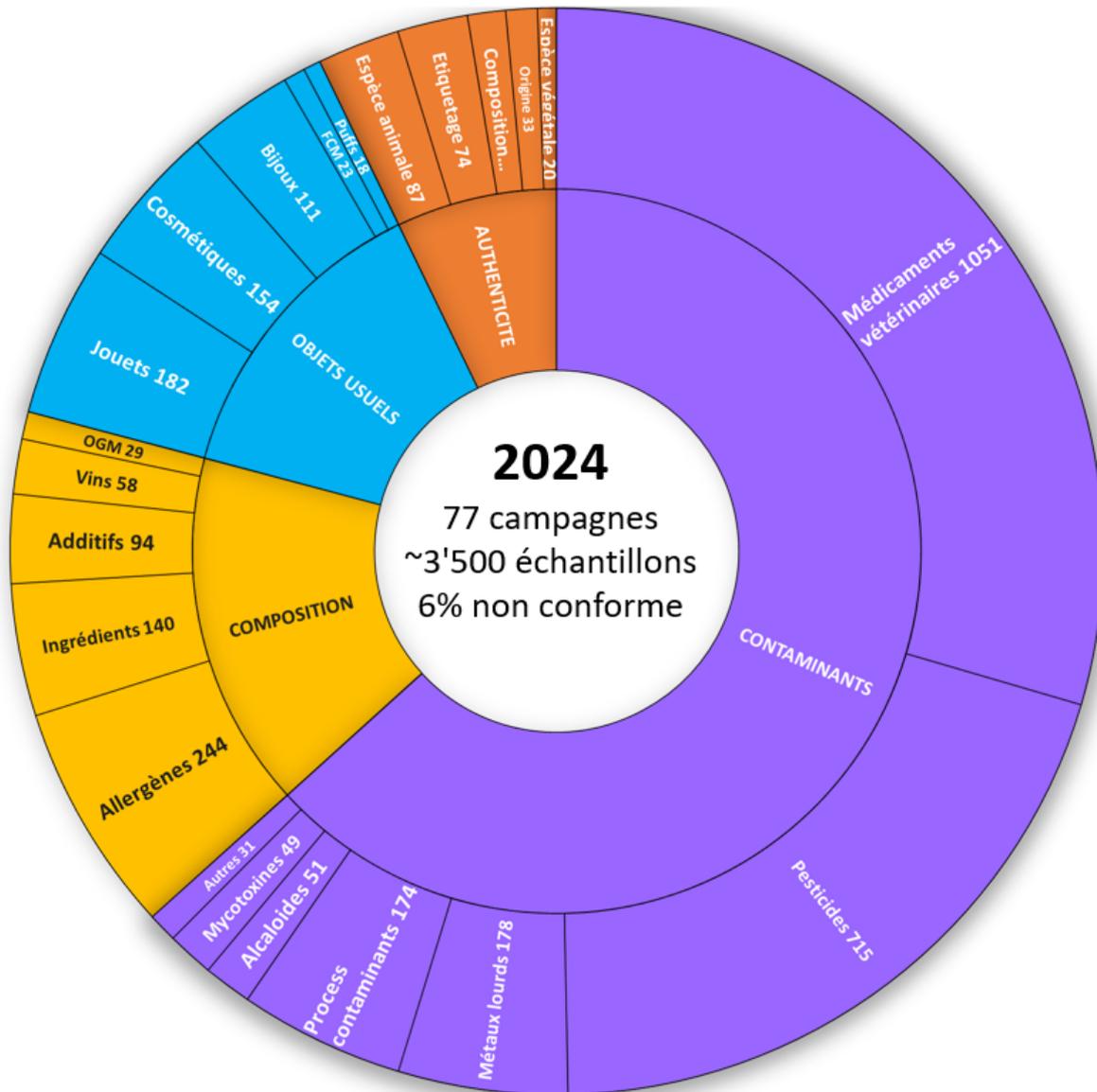
Ainsi 312 échantillons genevois ont pu faire l'objet de contrôles dans le cadre de campagnes proposées par nos homologues romands et 321 produits ont été analysés par le SCAV GE au profit d'autres cantons. C'est principalement dans le domaine des analyses génétiques, dans l'identification et le dosage des additifs ainsi que dans la recherche de mycotoxines que nos homologues romands ont été mis à contribution.

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

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

Les analyses de l'eau potable, des eaux de baignades ainsi que les analyses microbiologiques sont présentées séparément dans une autre partie de ce rapport d'activité. Le graphique ci-après donne un aperçu des activités de l'année 2024 pour chacune de ces quatre thématiques et le nombre d'échantillons ayant fait l'objet de campagnes spécifiques. Chaque thématique est développée de manière plus détaillée dans les chapitres qui suivent.

➤ **Résumé de l'activité 2024 : nombre de produits contrôlés par thématique**



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

## 4.1 Authenticité

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

Les analyses chimiques des denrées alimentaires jouent un rôle clé dans la vérification de leur authenticité. En effet, les analyses de composition permettent de s'assurer que les aliments contiennent bien les ingrédients et les proportions annoncés sur l'étiquette, évitant ainsi les fraudes alimentaires. Les analyses de contaminants ou de composés exogènes peuvent indiquer une méthode de production frauduleuse. Les analyses isotopiques, quant à elles, sont particulièrement utiles pour tracer l'origine géographique et les modes de production des aliments. Finalement, des paramètres physico-chimiques très spécifiques permettent de se prononcer sur les qualités d'une denrée alimentaire spécifique. Par exemple, l'absorbance UV à 232nm indique le niveau d'oxydation, et donc la qualité, d'une huile d'olive. L'ensemble de ces méthodes d'analyses garantit aux consommateurs des produits conformes et de qualité, tout en protégeant les producteurs et en respectant les normes en vigueur.

Le tableau suivant résume les principales campagnes d'analyses d'authenticité et de fraudes réalisées en 2024 avec le nombre de prélèvements et le nombre d'échantillons non conformes.

Domaine d'analyse	Nombre d'échantillons	Nombre d'échantillons non conformes
Contrôle de la composition et des ingrédients	42	2
Identification des espèces animales et végétales	107	7
Véracité de l'étiquetage et de la désignation	74	16
Authenticité de l'origine géographique	33	1

Ce sont ainsi plus de 250 échantillons qui ont été passés au crible par les laboratoires du SCAV pour en vérifier leur authenticité. Outre les huiles d'olives (voir ci-dessous), des tromperies sur les espèces animales, des substitutions d'ingrédients ou des déclarations vantant des qualités nutritionnelles non justifiées sont malheureusement régulièrement identifiées lors de telles campagnes. En tout 26 produits, soit presque 13 % des échantillons analysés ont été contestés auprès de l'importateur ou du fabricant.

### Focus sur l'huile d'olive

En 2024, les huiles d'olives de qualité « vierges extra » ont été analysées. Malheureusement, il s'avère que cette mention de qualité supérieure figurant sur certains contenants d'huile d'olive ne reflète pas toujours leur contenu. En effet, 8 des 63 échantillons d'huiles d'olives de cette catégorie affichée ne respectaient pas l'exigence associée à cette dénomination. Heureusement, le non-respect de ce critère concerne uniquement la fraîcheur des olives, de l'huile obtenue et les caractéristiques organoleptiques du produit, mais ne met aucunement la santé des consommateurs en danger. En effet, ce manque de qualité est dû à un état d'oxydation plus élevé de l'huile. Ceci peut être le résultat d'un mauvais stockage de l'huile ou des olives avant le pressage, ou alors d'une qualité médiocre des fruits.



*Huiles d'olives vendues en vrac*

## 4.2 Contaminants

Le SCAV est particulièrement actif dans le domaine de l'analyse des contaminants dans les denrées alimentaires et son activité de contrôle de ces composés est très diversifiée. Ainsi, ce sont plus de 2'100 échantillons qui ont été contrôlés dans ce but. Le programme national de surveillance des résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées alimentaires d'origine animale (NFUP) pour lequel le SCAV est mandaté par la Confédération représente à lui seul la moitié des recherches de contaminants. Pour le reste, les denrées alimentaires concernées et les contaminants recherchés sont très variés.

A noter que la problématique émergente de la contamination des aliments par des substances per- et polyfluoroalkylées (PFAS), également appelé « polluants éternels » dans les médias, a nécessité le développement d'une nouvelle méthode d'analyse pour la surveillance des denrées animales, notamment les poissons ou les œufs. Les premiers résultats se veulent rassurant et un rapport conjoint des chimistes cantonaux romands a été publié à ce sujet [24-VD-04 PFAS dans les poissons romands Rapport.pdf](#). Un programme de surveillance élargi sera réalisé au niveau national courant 2025. Le tableau suivant résume les principales analyses réalisées en 2024 dans le domaine des contaminants, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre d'échantillons présentant des non-conformités.

Domaine d'analyses	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Médicaments vétérinaires	1'051	1
Pesticides	715	21
Contaminants de processus	174	59
Métaux lourds	178	3
PFAS	67	*
Alcaloïdes pyrrolidiniques et tropaniques	51	4
Mycotoxines	49	5
PCB, Dioxines	13	0
Radioactivité	2	0

\* Les échantillons ont été prélevés avant l'entrée en vigueur des normes et non évalués en terme de conformité.

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

## ➤ **Médicaments vétérinaires**

### **Contexte**

La présence de résidus de médicaments vétérinaires dans les denrées d'origine animale (*i.e.* la viande, le lait, les œufs et le miel) nécessite une surveillance spécifique pour assurer la sécurité sanitaire des aliments. Ces résidus proviennent de traitements administrés aux animaux, tels que des antibiotiques, des antiparasitaires et des hormones de croissance, et peuvent persister dans les denrées alimentaires. L'exposition humaine à ces résidus, au-delà des limites maximales fixées par les autorités, peut induire des effets nocifs, des réactions allergiques, ou favoriser l'émergence de résistances antimicrobiennes.

Le SCAV est un acteur clé dans la surveillance des résidus de médicaments vétérinaires du fait de sa participation au programme national d'analyses de détection de substances étrangères (NFUP) dans les denrées d'origine animale pour lequel il est mandaté par l'Office fédéral de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV). En parallèle du programme NFUP, des campagnes de contrôle spécifiques sont également réalisées sur certains types de denrées d'origine animale.

### **Bilan**

En 2024, près de 1'000 échantillons ont été analysés dans le cadre du programme NFUP ciblant des denrées tels que le lait, les œufs et le miel ainsi que les muscles et les foies de différentes espèces animales (bovin, porc, volailles, ovin et poissons). Le bilan s'avère excellent avec 97.4 % d'échantillons ne présentant aucune trace de résidus de médicaments vétérinaires. Pour les 2.5 % des échantillons positifs, les résidus de médicaments les plus retrouvés comprenaient des anti-inflammatoires, des antiparasitaires et des antibiotiques des familles des tétracyclines, des sulfamidés et des benzimidazoles. Seul un échantillon de muscle bovin s'est avéré non conforme dont la concentration retrouvée en anti-inflammatoires dépassait de 4 fois la valeur légale.

Le bilan des trois campagnes spécifiques ciblant les viandes de poulet, d'agneau et de cheval issus de l'importation est également extrêmement rassurant. 100 % des 41 échantillons prélevés dans les établissements genevois ne présentaient aucune trace de résidus de médicaments vétérinaires.

## ➤ **Pesticides et contaminants**

### **Contexte**

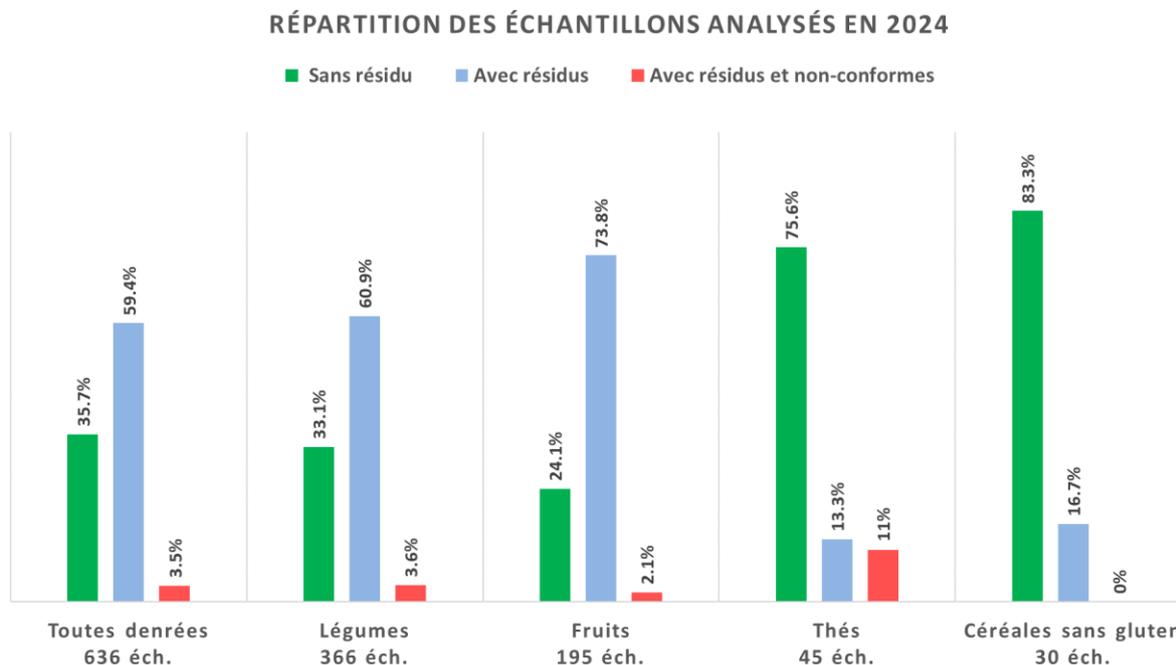
La présence de pesticides dans les denrées d'origine végétale (*i.e.* les fruits, les légumes, les céréales, le thé, les épices etc.) est une problématique majeure, tant du point de vue de la santé publique que de l'environnement. La majorité des résidus de pesticides proviennent des traitements phytosanitaires utilisés pour la protection des cultures contre les organismes nuisibles.

Bien que les pesticides jouent un rôle essentiel dans l'agriculture moderne en assurant les rendements afin de garantir la sécurité de l'approvisionnement en denrées alimentaires, leur présence peut entraîner des effets toxiques pour la santé humaine en cas de dépassement des limites légales. Outre les pesticides, des contaminants non directement issus des traitements phytosanitaires peuvent également se retrouver dans les denrées alimentaires et s'avérer également à risque d'un point de vue sanitaire.

Le SCAV participe activement à la surveillance des résidus de pesticides et des contaminants dans les denrées d'origines végétales par le biais de prélèvements annuels dans les différents commerces et producteurs genevois. Des contrôles plus ciblés sont réalisés sur certains types de denrées spécifiques ou considérées comme à risque, notamment dans les produits d'importation. En sus de son activité de contrôle officiel, le SCAV réalise des analyses de résidus de pesticides mandatées par des partenaires externes tel que l'office cantonal de l'agriculture et de la nature (OCAN).

## Bilan

En 2024, 636 échantillons comprenant des légumes, des fruits, du thé et des céréales sans gluten ont été analysés par le SCAV dans le cadre de contrôles officiels dans les commerces genevois. Les résultats de la répartition d'échantillons analysés par type de denrées sont présentés sur le graphique suivant :



En prenant en compte l'ensemble des denrées contrôlées, des résidus de pesticides sont détectés dans plus de la moitié des échantillons et 3.5 % ne sont pas conformes aux exigences légales. Par rapport aux années précédentes, le taux de non-conformité est globalement stable. En revanche, le nombre d'échantillons positifs a légèrement augmenté notamment dans les légumes. Cette hausse est principalement due à l'implémentation de nouvelles méthodes d'analyse permettant de détecter des contaminants et une nouvelle classe de pesticides.

A noter que ce taux n'est pas forcément représentatif du marché puisque les prélèvements sont ciblés sur des denrées connues pour présenter un risque élevé au niveau de la contamination en résidus de pesticides.

### ☞ Focus sur les thés

Le recours aux pesticides dans la culture du thé est une pratique courante. En effet, le théier est particulièrement vulnérable à de nombreux parasites (comme les insectes, les chenilles et les acariens) et à des maladies fongiques. Le développement de ces nuisibles est encore favorisé par les conditions climatiques chaudes et humides des régions productrices de thé, ce qui rend l'usage de pesticides presque nécessaire pour maintenir des récoltes avec un maximum de rendement. Ceci est tout particulièrement vrai pour les petites et moyennes exploitations agricoles qui représentent une grande partie de la production de thé. Ces dernières sont souvent soumises à une pression économique importante et à un manque de solutions alternatives écologiques ou biologiques rentables et efficaces.

En outre, les normes relatives aux résidus de pesticides dans le thé varient considérablement entre les pays. Tandis que l'Union européenne applique des contrôles et des limites strictes, de nombreux autres pays producteurs de thé, notamment en Asie du Sud-Est (Inde, Chine, etc.), n'ont pas de normes et de contrôles aussi rigoureux. Cela entraîne des disparités importantes au niveau de l'occurrence des résidus de pesticides, nécessitant ainsi la mise en place de contrôles ciblés sur les thés en provenance de ces régions.

Au vu de cette situation, le SCAV a réalisé en 2024 une campagne de contrôle ciblant les thés vert et noir et qui comprenait 45 échantillons, prélevés dans les différents commerces genevois. Bien que le pourcentage d'échantillons positifs reste faible (13.3 %), le pourcentage d'échantillons non conformes est quant à lui relativement élevé (11.0 %). La plupart des pesticides retrouvés étaient principalement des fongicides et des insecticides. Il est intéressant de noter que sur les 5 échantillons non conformes, 4 sont du thé vert. En résumé, le thé reste une denrée à surveiller et qui continuera de faire l'objet de contrôles systématiques durant les prochaines années.

### ☞ *Mycotoxines*

Deux campagnes spécifiques ont été menées pour rechercher des **mycotoxines**. La première ciblait les farines et la seconde les épices et préparations d'épices en collaboration avec l'office de la consommation du canton de Vaud.

Les mycotoxines sont des substances naturelles produites par des moisissures selon les conditions (température, humidité, présence des acides gras). Ces substances indésirables peuvent apparaître lors de la culture mais également durant le stockage ou le transport des denrées alimentaires. Cinq échantillons sur les 49 prélèvements ne respectaient pas les teneurs maximales en mycotoxines et ont fait l'objet d'une procédure de retrait-rappel. Ce taux de non-conformité particulièrement élevé par rapport aux années précédentes est signe d'un très bon ciblage des prélèvements sur les produits à risque et fort heureusement pas forcément représentatif du marché.

A noter que si l'on tient compte d'autres paramètres analysés, comme la **teneur en sel** ou les problèmes d'étiquetage, le taux de produits non conformes dans les épices et préparations d'épices grimpe à 25 % ! Cette situation n'est pas du tout acceptable et fera l'objet d'un contrôle spécifique en 2025.

## ➤ Métaux lourds

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

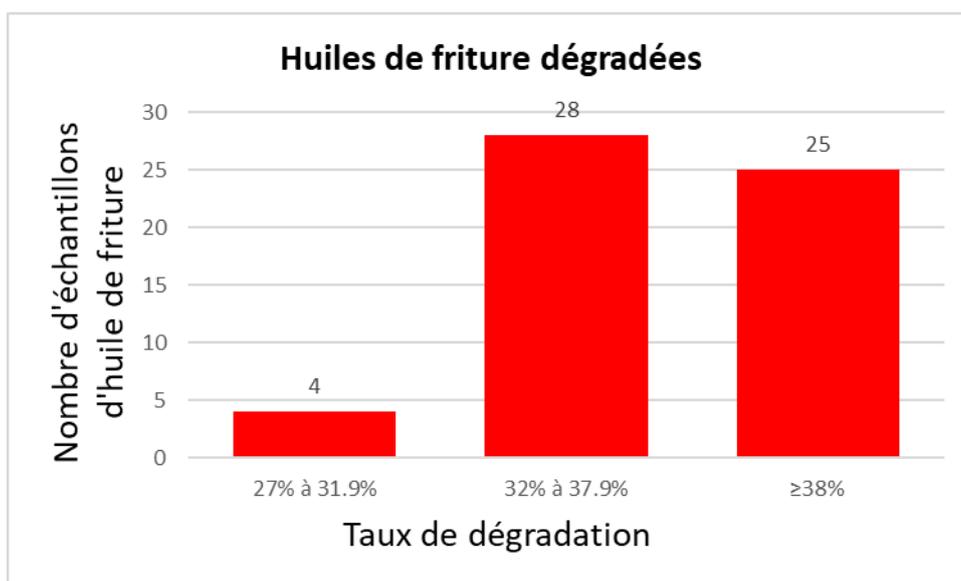
Trois campagnes d'analyses ciblant les métaux lourds ont été réalisées en 2024. Une première pour la surveillance habituelle des résidus de mercure dans les produits de la mer, une seconde ciblant la présence de cadmium et de plomb dans les chocolats et un nouveau mandat de la Confédération pour l'analyse de métaux lourds dans les produits animaux de production nationale (NFUP).

Ce sont près de 180 échantillons qui ont été contrôlés dont trois dépassaient les valeurs maximales autorisées. Il s'agissait de deux poissons, un thon et une bonite avec un léger dépassement de la teneur maximale en mercure et un échantillon de chocolat qui contenait deux fois la valeur maximale en cadmium. Tous les échantillons de denrées animales de production suisse analysés dans le cadre du programme NFUP étaient conformes.

## ➤ Contaminants de processus de fabrication

En ce qui concerne les contaminants issus du processus de fabrication (*process contaminants*), 57 des 60 non-conformités proviennent des huiles de friture utilisées dans les restaurants. En effet, le taux de contaminants polaires dans l'huile est un indicateur de son état de dégradation, car ces composés sont formés durant le processus de friture à haute température.

Une huile saine a une valeur généralement inférieure à 25 % et la valeur légale à ne pas dépasser est fixée à 27 %. Lors de leurs inspections, les contrôleurs et inspecteurs du SCAV ont effectué 1'318 tests de dépistage de la qualité de l'huile. Lorsque ce test indiquait que l'huile était potentiellement dégradée, un prélèvement a été effectué en vue d'une analyse de confirmation au laboratoire. Ce test de confirmation a confirmé que 57 de ces huiles de fritures présentaient une dégradation supérieure à la valeur maximale autorisée de 27 %. La répartition des valeurs de dégradation est illustrée dans le graphique ci-dessous.



### 4.3 Composition des denrées alimentaires

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

Le tableau ci-dessous résume les analyses de composition effectuées au SCAV en 2024 :

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre de non conformes
Allergènes	237	3
Additifs	100	18
Protéines	65	5
Alcool	58	2
Matière grasse	41	2
Ingrédients végétaux / sortes de plantes	31	30
Glucides	29	1
Organismes génétiquement modifiés (OGM)	29	8
Glycosides cyanogènes	11	4

Des campagnes de contrôles relatives à la **déclaration nutritionnelle** en termes de **sucre**, de **matières grasses**, de **protéines** et d'**alcool** ont ainsi été menées afin de s'assurer que les valeurs indiquées correspondaient à la réalité. Force est de constater qu'un trop grand nombre d'échantillons ne respectent malheureusement pas les tolérances pour les déclarations nutritionnelles. Plus grave encore, des qualités nutritionnelles telles que « riche en protéines » sont quelquefois mises en avant de manière trompeuse, alors que la teneur réelle en nutriments ne le justifie pas.

La présence d'**ingrédients allergènes** dans les aliments représente un enjeu majeur de santé publique, en particulier lorsque ceux-ci ne sont pas correctement déclarés sur les étiquettes. Les allergènes alimentaires, tels que les arachides, le gluten, ou le lactose, peuvent provoquer des réactions allant de simples inconforts digestifs à des chocs anaphylactiques potentiellement mortels. L'absence d'un étiquetage précis expose les consommateurs allergiques à des risques graves, rendant essentiel le respect des normes de traçabilité et de transparence par les fabricants. En 2024, ce sont plus de 200 échantillons qui ont été spécifiquement analysés pour la recherche d'allergènes. Trois prélèvements en contenaient effectivement au-delà des valeurs légales rendant leur déclaration obligatoire. Ces trois cas montrent malheureusement que les contrôles du SCAV sont nécessaires et essentiels pour protéger les consommateurs souffrant d'allergies alimentaires.

En effet, dès qu'il s'agit d'allergènes non déclarés, la santé des personnes allergiques peut être gravement mise en danger. Ces cas nécessitent souvent le retrait et le rappel de marchandises au niveau national voire international avec des alertes RASFF.

Certains **compléments alimentaires**, présentés comme des produits naturels destinés au bien-être, cachent en réalité bien trop souvent des phytomédicaments, c'est-à-dire des produits contenant des ingrédients et substances ayant des effets pharmacologiques avérés ! Contrairement aux compléments classiques contenant des vitamines et/ou sels minéraux, ces produits sont généralement constitués majoritairement, voire exclusivement, d'extraits de plantes aux propriétés médicinales reconnues.

L'analyse de ces soi-disant « **compléments alimentaires** » contenant des plantes ou des extraits de plantes a également bien occupé les laboratoires du SCAV. Au vu de leur composition, certains des produits prélevés s'apparentaient plutôt à des médicaments et d'autres étaient carrément dangereux. En effet, l'immense majorité des produits contrôlés contenait des plantes ou extraits de plantes avec des principes actifs pharmacologiques, utilisés en phytothérapie, mais nullement autorisés dans des denrées alimentaires.

#### **Focus sur les compléments alimentaires**

Selon l'ordonnance sur les compléments alimentaires (OCAI), les CA sont des denrées alimentaires destinées à un usage précis. Ils complètent le régime alimentaire normal en fournissant des nutriments ou d'autres substances ayant un effet nutritionnel ou physiologique. Ils se présentent généralement sous une forme concentrée et en petites quantités mesurées, par exemple sous forme de comprimés, de gélules, de sachets de poudre ou d'ampoules. Les CA doivent contenir des vitamines, des minéraux ou d'autres substances dont l'effet nutritionnel ou physiologique a été prouvé, aux doses indiquées. Pour de nombreuses vitamines, minéraux et autres substances, des exigences minimales et des quantités maximales sont fixées dans l'OCAI. En l'absence de telles prescriptions, l'effet nutritionnel et/ou physiologique doit être scientifiquement prouvé et reconnu. Les CA ne sont pas destinés à la prévention ou au traitement de maladies. Les allégations thérapeutiques sont donc interdites car un CA ne doit pas avoir d'effet pharmacologique. L'innocuité en tant que denrée alimentaire doit être prouvée dans tous les cas. Il ne suffit donc pas d'utiliser un extrait végétal pharmacologiquement actif à un dosage plus faible pour le commercialiser ensuite en tant que CA. Les CA ne sont ni soumis à déclaration ni à autorisation avant d'être mis en vente. La conformité avec le droit suisse et la sécurité doivent être prouvées par le fabricant ou le responsable de la mise sur le marché. Ces éléments de preuve sont sous la propre responsabilité de celui-ci, dans le cadre de son autocontrôle.

Des résultats de contrôles affligeants ! 30 des 31 produits analysés par le SCAV Genève dans le cadre d'une campagne d'analyse nationale ont été contestés. La plupart ne contenait pas de substances avec un effet nutritionnel ou physiologique tels que des vitamines, sels minéraux, mais bien souvent uniquement des extraits de plantes dont l'utilisation est interdite ou non recommandée dans les denrées alimentaires. La sécurité des produits est ainsi loin d'être garantie lors de l'achat de CA, et ce surtout lorsqu'il est effectué en ligne, y compris sur des sites de vente en Suisse. Des mesures ont été prises pour interdire ces produits de la vente, et des campagnes similaires seront réalisées dans le futur afin que les compléments alimentaires respectent la législation suisse.

<https://www.ge.ch/document/38998/telecharger>



Exemples de compléments alimentaires trouvés sur le marché suisse (photo d'illustration).

## 4.4 Objets usuels

### Contexte

Les objets usuels, qu'ils soient commercialisés en magasin ou en ligne, occupent une place essentielle dans la vie quotidienne des consommateurs. Ces produits, qui entrent en contact avec la peau, les muqueuses ou les denrées alimentaires, couvrent une large gamme d'articles. Cela inclut des objets tels que les **vêtements**, les **bijoux**, les **cosmétiques**, les **jouets**, ainsi que des produits spécifiques comme les encres de tatouage, mais aussi ceux destinés à entrer en contact direct avec les aliments, tels que la **vaisselle** et les **emballages alimentaires**. De par leur fréquence d'utilisation et leur proximité avec des zones sensibles du corps humain, ces objets sont susceptibles de présenter des risques pour la santé.

Dans ce contexte, le SCAV met un accent particulier sur la détection des substances chimiques pouvant nuire à la santé des consommateurs. Parmi les dangers identifiés, l'accent est mis sur les molécules toxiques, notamment celles ayant des **effets perturbateurs sur le système endocrinien**. En outre, la recherche se concentre sur les substances dites **CMR** (cancérogènes, mutagènes et reprotoxiques), qui représentent un risque majeur pour la santé, ainsi que sur les substances **allergènes**. La vigilance est donc de mise pour garantir la sécurité des produits du quotidien et protéger la santé publique.

### Bilan

En 2024, un total de 553 objets usuels a été soumis à analyse, comprenant des jouets, des matériaux en contact avec les denrées alimentaires, des objets en contact avec la peau, ainsi que des produits cosmétiques. Il convient de noter que ce chiffre n'est pas représentatif du volume total d'analyses réalisées, dans la mesure où certains objets analysés regroupent plusieurs produits distincts, comme les coffrets cosmétiques contenant parfois jusqu'à quatre articles différents, ou comportent plusieurs sous-parties, tels que les jouets et les bijoux. En termes de conformité, bien que le taux moyen de non-conformité se situe autour de 5 %, ce pourcentage peut être nettement plus élevé en fonction de la catégorie d'objets étudiée, notamment pour les jouets et les bijoux.

Le tableau suivant résume les principales campagnes réalisées en 2024, le nombre d'échantillons contrôlés ainsi que le nombre et le pourcentage d'échantillons présentant des non-conformités.

Thèmes	Nombre d'échantillons	Nombre (%) de non conformes
Plomb et Cadmium dans la vaisselle en céramique	145	0
Métaux dans les bijoux	137	16 (12 %)
Recherche de phtalates dans les jouets	71	2 (3 %)
Conservateurs et substances allergènes dans les cosmétiques	64	0
Sécurité des jouets : résistance aux chutes et chocs	54	0
Force magnétique des aimants dans les jouets	34	4 (12 %)
Conservateurs et substances allergènes dans les maquillages de fête	20	1 (5 %)
Énergie cinétique des jouets à projectile	17	6 (35 %)

#### Focus sur les jouets

En 2024, plusieurs campagnes de contrôle ont été réalisées sur les jouets. Assurer leur sécurité reste une mission prioritaire car l'exposition de jeunes enfants à certaines situations à risque présente un danger plus marqué qu'une exposition similaire pour des personnes adultes. La surveillance des phtalates a été entreprise car ces plastifiants possèdent pour certains des propriétés CMR ou perturbatrices du système endocrinien et peuvent s'accumuler dans l'organisme au cours du temps. 71 jouets provenant de plusieurs cantons et de sites internet de sociétés suisses ont été contrôlés et 2 d'entre eux ont été contestés en raison d'un dépassement de la norme en vigueur pour la somme de phtalates réglementés. Ces jouets ont été retirés du marché.

En marge des analyses chimiques, des tests physiques sur la sécurité des jouets ont également été menés incluant la résistance mécanique, la mesure de l'énergie cinétique des projectiles propulsés par certains jouets et la force électromagnétique d'aimants contenus dans certains jouets. Si les contrôles menés sur la résistance mécanique n'ont montré aucune non-conformité, les contrôles menés sur l'énergie cinétique et les jouets aimantés ont engendré respectivement 35 % et 12 % de contestation. A noter que cette proportion était largement imputée aux jouets vendus sur internet. Les mises en garde et rappels concernant les objets usuels sont accessibles sur le site de l'OSAV ou sur [www.recallswiss.ch](http://www.recallswiss.ch).

Une campagne nationale dédiée au contrôle de la résistance mécanique des jouets sera entreprise en 2025.





### 🔍 Focus sur les cosmétiques

En 2024, deux campagnes d'analyses de produits cosmétiques ont été réalisées, la première dédiée au contrôle de produits de grande distribution (savons, gels douches, crèmes, etc.), la seconde avec un accent sur les produits de maquillage de fête vendus pendant la période d'halloween. Plusieurs paramètres ont été contrôlés, tels que l'étiquetage, l'adéquation entre la composition et la liste des ingrédients et enfin le respect des valeurs maximales pour certaines substances réglementées allergisantes ou perturbatrices du système endocrinien.

Sur l'ensemble des produits cosmétiques contrôlés, seul un produit de maquillage de fête a été contesté car il contenait des substances interdites et la liste des ingrédients ne correspondait pas à la réalité. Ce produit a fait l'objet d'un retrait immédiat du marché.

### 🔍 Focus sur les bijoux

Le SCAV effectue régulièrement des analyses pour assurer la conformité des produits vendus en magasin ou sur des sites de vente en ligne. Parmi les métaux réglementés et systématiquement recherchés figurent le nickel, en raison de son potentiel allergisant, ainsi que le plomb et le cadmium, en raison de leur toxicité avérée. Le taux de contestation observé (12 %) est principalement dû à des dépassements des seuils maximaux pour ces trois métaux. En parallèle, le SCAV est fréquemment sollicité par les douanes suisses pour se prononcer sur la conformité des bijoux importés, souvent destinés à la revente sur le commerce en ligne.

A ce titre, plusieurs dizaines de kilogrammes de bijoux ont pu être saisis avant qu'ils ne soient mis en vente. Dans de telles situations, l'autocontrôle que devrait exercer l'importateur fait malheureusement souvent défaut. Nous conseillons vivement aux consommateurs d'éviter l'achat de bijoux directement sur internet, en particulier ceux provenant de pays où les normes en vigueur diffèrent de celles appliquées en Suisse.



# PRODUITS CHIMIQUES

**Didier ORTELLI, chimiste cantonal adjoint**

**Mattia MACERONI, adjoint scientifique produits chimiques**



## 5. Produits chimiques

L'activité de contrôle en lien avec l'exécution de la loi fédérale sur la protection contre les substances et les préparations dangereuses (Loi sur les produits chimiques, LChim) a été transférée au SCAV à compter du 1<sup>er</sup> janvier 2024. La LChim, ainsi que les ordonnances qui en découlent, ont pour but de protéger la vie et la santé de l'être humain des atteintes nuisibles directement dues à des substances ou à des préparations chimiques dangereuses (mélanges / formulations à base de substances chimiques).

Les contrôles effectués par le groupe des produits chimiques visent principalement trois catégories d'établissements :

- **Les fabricants ou importateurs de produits chimiques** : cette catégorie de professionnels a l'obligation de mettre en place le contrôle autonome des produits mis sur le marché. Il s'agit de classer les produits en fonction de leurs propriétés et selon le système général harmonisé (SGH), de les emballer et de les étiqueter en fonction de leur dangerosité ainsi que d'établir des fiches de données de sécurité (FDS). Ils doivent en outre communiquer les produits sur le registre des produits chimiques et dans des cas particuliers (biocides, phytosanitaires, etc.) demander une autorisation avant la mise sur le marché.
- **Les remettants, commerçants ou vendeurs de produits chimiques** : ces professionnels doivent respecter les obligations et les restrictions de remise. Celles-ci varient si les produits sont remis à des utilisateurs professionnels ou à des utilisateurs privés, ainsi qu'en fonction de la dangerosité des produits.
- **Les utilisateurs professionnels de produits chimiques** : font partie de cette catégorie tous ceux qui utilisent des produits chimiques à titre professionnel ou commercial. Certaines de ces activités ne peuvent être exercées que par des personnes physiques disposant d'un permis ou de qualifications reconnues comme équivalentes.

Il existe donc quelques milliers d'entreprises sur le territoire genevois qui sont soumises, pour une ou plusieurs des raisons énumérées ci-dessus, à la législation sur les produits chimiques et doivent être régulièrement contrôlées par le SCAV.

Des contrôles de produits complémentaires à l'inspection des entreprises sont également réalisés par le SCAV dans le cadre de campagnes spécifiques. Les campagnes ciblent généralement des produits contenant des substances interdites ou strictement réglementées. Des analyses en laboratoire peuvent être effectuées en plus du contrôle de l'aspect formel (étiquetage, emballage, etc.) et de la composition du produit.

### 5.1 Développement d'un nouveau concept de contrôle

Lors de cette première année d'activité au SCAV, le groupe des produits chimiques s'est concentré sur le développement d'un nouveau concept de contrôle, s'appuyant sur le modèle mis en place par l'Association des chimistes cantonaux suisses et appliqué par l'inspectorat des denrées alimentaires. Ce développement a été mené en collaboration avec les services compétents des cantons de Fribourg et du Valais et sera déployé dès 2025 dans ces trois cantons.

L'objectif principal de ce concept est d'orienter et planifier les contrôles selon le risque. Notamment, la recatégorisation de l'ensemble des entreprises selon le type d'activité et la nature des produits chimiques a permis de mieux évaluer le risque et ainsi fixer des fréquences d'inspection appropriées. Les entreprises ont ainsi été réparties en quatre grandes catégories principales :

- fabricants et importateurs,
- remettants de produits des groupes 1 et 2 (selon l'article 61 de l'OChim RS 813.11),
- utilisateurs soumis à permis (selon l'article 7 de l'ORRChim RS 814.81),
- remettants et utilisateurs non spécialisés.

Chaque catégorie est ensuite subdivisée en plusieurs sous-catégories, prenant en compte les clients ciblés, les produits vendus et l'activité exercée. Une fréquence de contrôle de base a ainsi été définie pour chaque catégorie. Une fois les catégories définies et la fréquence de contrôle de base (critère statique) établie, il a été possible de déterminer la procédure d'inspection ainsi que les facteurs dynamiques influençant le délai maximal avant la prochaine inspection.

Les domaines d'évaluation et les points de contrôle ont également été redéfinis afin de mieux refléter les exigences légales et de s'adapter au déroulement des inspections. Six domaines d'appréciation ont été établis :

- A) Documentation, organisation et contrôle autonome
- B) Produits et étiquetage
- C) Processus et activités
- D) Locaux et équipements
- E) Historique, management et coopération
- F) Impact

Ce nouveau concept permettra aux cantons de Genève, Fribourg et Valais de s'aligner sur les pratiques déjà mises en œuvre dans certains cantons de Suisse alémanique. L'harmonisation de l'exécution de la législation sur les produits chimiques garantira une application plus uniforme et équitable pour l'ensemble des entreprises et établissements concernés.

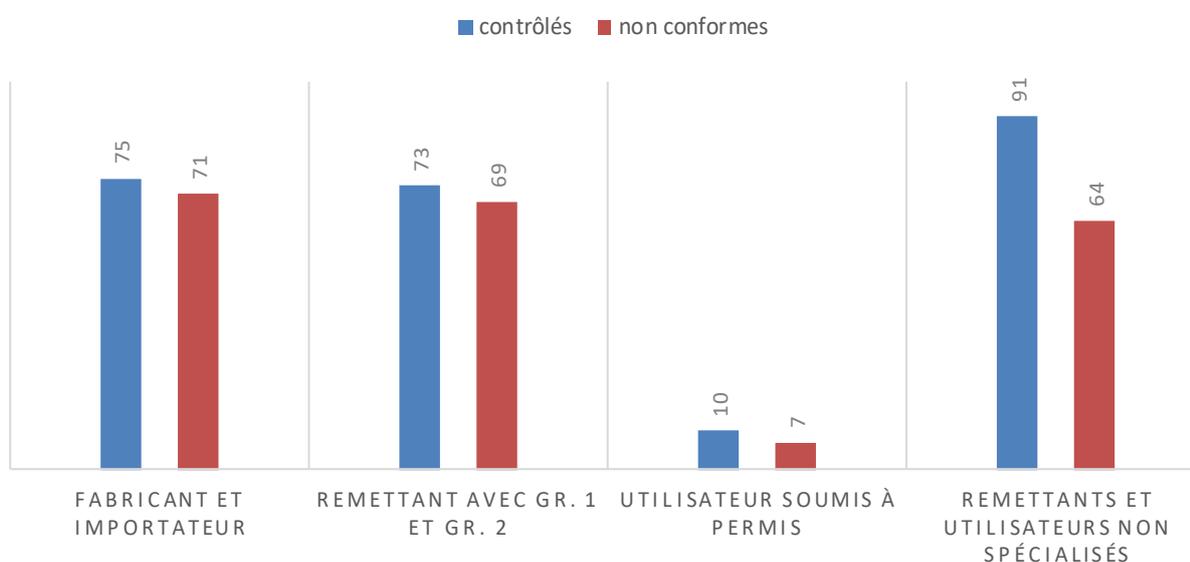
## 5.2 Inspections

Malgré le déploiement de ressources considérables pour finaliser le transfert de l'équipe vers le nouveau service, accueillir et former une nouvelle collaboratrice, ainsi que développer le concept de contrôle, l'activité d'inspection a été maintenue conformément aux objectifs planifiés.

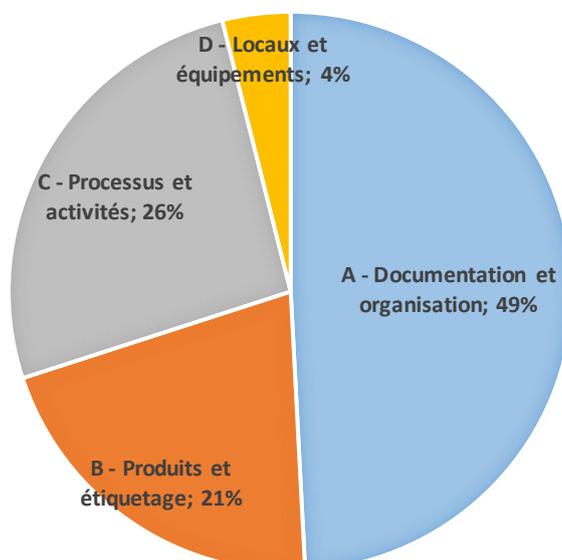
Au total, 249 inspections ont été réalisées, englobant à la fois des inspections de routine et des campagnes thématiques. Le tableau et les graphiques ci-dessous offrent une vue d'ensemble de l'activité et du taux de non-conformité observé, ainsi que les manquements les plus fréquents :

Types	Nombre d'inspections	Nombre de non conformes
<b>Établissements</b>	<b>249</b>	<b>211 (85 %)</b>
Inspections de base	236	199 (84 %)
Inspections de suivi	13	12 (92 %)

## CONTRÔLES NON CONFORMES PAR CATÉGORIE



## MANQUEMENT PAR DOMAINE D'APPRÉCIATION



Concernant les inspections des établissements soumis à la LChim, le taux de non-conformité moyen s'est élevé à 85 %. Ce taux est particulièrement élevé si on considère que les catégories « Fabricant et importateur » et « Remettant de produits des groupes 1 et 2 », atteignent environ 95 %.

La majorité des manquements (49 %) a été relevée dans le domaine « Documents et organisation », ce qui souligne que les principales difficultés concernent les processus formels liés aux produits chimiques notamment sur l'obligation d'enregistrement des produits et/ou des demandes d'autorisation. Les domaines plus opérationnels, tels que « Produits et étiquetage » et « Processus et activité », représentaient respectivement 21 % et 26 % des manquements constatés. Enfin, seuls 4 % des infractions concernaient les locaux et l'équipement des établissements inspectés.

#### **☞ Focus sur le protoxyde d'azote N<sub>2</sub>O ou « gaz hilarant »**

Le SCAV est activement engagé dans la lutte contre le mésusage du protoxyde d'azote. Ce gaz, initialement utilisé à des fins médicales, industrielles et alimentaires, fait l'objet d'une consommation abusive, notamment chez les jeunes, entraînant des risques pour la santé et la sécurité publique. La consommation de « gaz hilarant » chez les jeunes inquiète en raison des effets néfastes pour la santé (troubles neurologiques, addiction, décès) mais également en raison des risques indirects liés à la circulation routière.

En partenariat avec la police cantonale, les inspecteurs des produits chimiques ont effectué des contrôles afin de vérifier le respect de la réglementation en vigueur. Ces actions ont permis d'identifier des points de vente et d'assurer un suivi rigoureux des pratiques commerciales en désaccord avec la loi sur les produits chimiques. Face à cette problématique croissante, et en réponse à une motion parlementaire, le SCAV a élaboré un plan d'action visant à mieux encadrer sa distribution et à prévenir l'usage détourné. Ce plan inclut des mesures de sensibilisation, un renforcement des contrôles ainsi qu'une collaboration étroite avec les acteurs concernés. La lutte contre ce phénomène se poursuivra avec une vigilance accrue et des interventions ciblées. Le SCAV reste déterminé à protéger les consommateurs et à limiter l'accès abusif à cette substance, en agissant avec fermeté et responsabilité afin de protéger la population.

#### **☞ Focus sur les importations**

En intégrant le SCAV, le groupe des produits chimiques a pu développer un outil informatique rapide et efficace pour traiter les données liées aux importations de produits chimiques dans le canton de Genève. Chaque année, ce sont près de 150'000 tonnes de produits chimiques (autre que les carburants et combustibles) qui sont importés sur le canton de Genève ! La surveillance des importations permet ainsi d'identifier les principales entreprises importatrices de produits chimiques et d'évaluer leur activité par type de produits. Les outils modernes de traitement de données mis en place permettent aujourd'hui aux inspecteurs d'obtenir les informations pertinentes à la planification des contrôles et de mieux cibler les inspections selon le risque. La surveillance des données d'importation est également utile pour identifier les nouveaux établissements soumis à inspection au sens de la LChim et renforcer l'activité de contrôle envers les entreprises qui ne respectent pas l'obligation de s'annoncer auprès du SCAV.



*Exemple de produits contrôlés dans les rayons d'un établissement de commerce (photo d'illustration).*



# AFFAIRES VÉTÉRIAIRES

**Michel RÉRAT, vétérinaire cantonal**

**Alexandre BOULLANGER, vétérinaire cantonal délégué**

**Bartek BIALOGLOWY, chef de secteur affaires canines**

**Vincent LEPORI, chef de secteur protection des animaux**



## 6. Affaires vétérinaires

### 6.1 Santé Animale et Hygiène des Viandes

#### ⇒ Santé Animale

Pour l'année 2024, 38 cas d'épizooties ont été déclarés sur le canton de Genève touchant aussi bien les animaux de compagnie, les animaux de rente et sauvages, mais également les abeilles. La liste de ces maladies par « espèce/catégorie d'animaux » est présentée dans le tableau ci-après.

Épizootie	Espèce	Nombre de cas
<i>Fièvre catarrhale ovine (BTV)</i>	Bovins/ovins	16
<i>Piétin</i>	Ovins	6
<i>Campylobactériose</i>	Chien	1
<i>Salmonellose</i>	Volaille	1
	Chiens	2
	Animal sauvage	1
<i>Néosporose</i>	Chien	1
<i>Loque européenne</i>	Abeilles	2
<i>Loque américaine</i>		1
<i>Acariose des abeilles (Varroa)</i>		6
<i>Paratuberculose</i>	Caprin	1
TOTAL		38

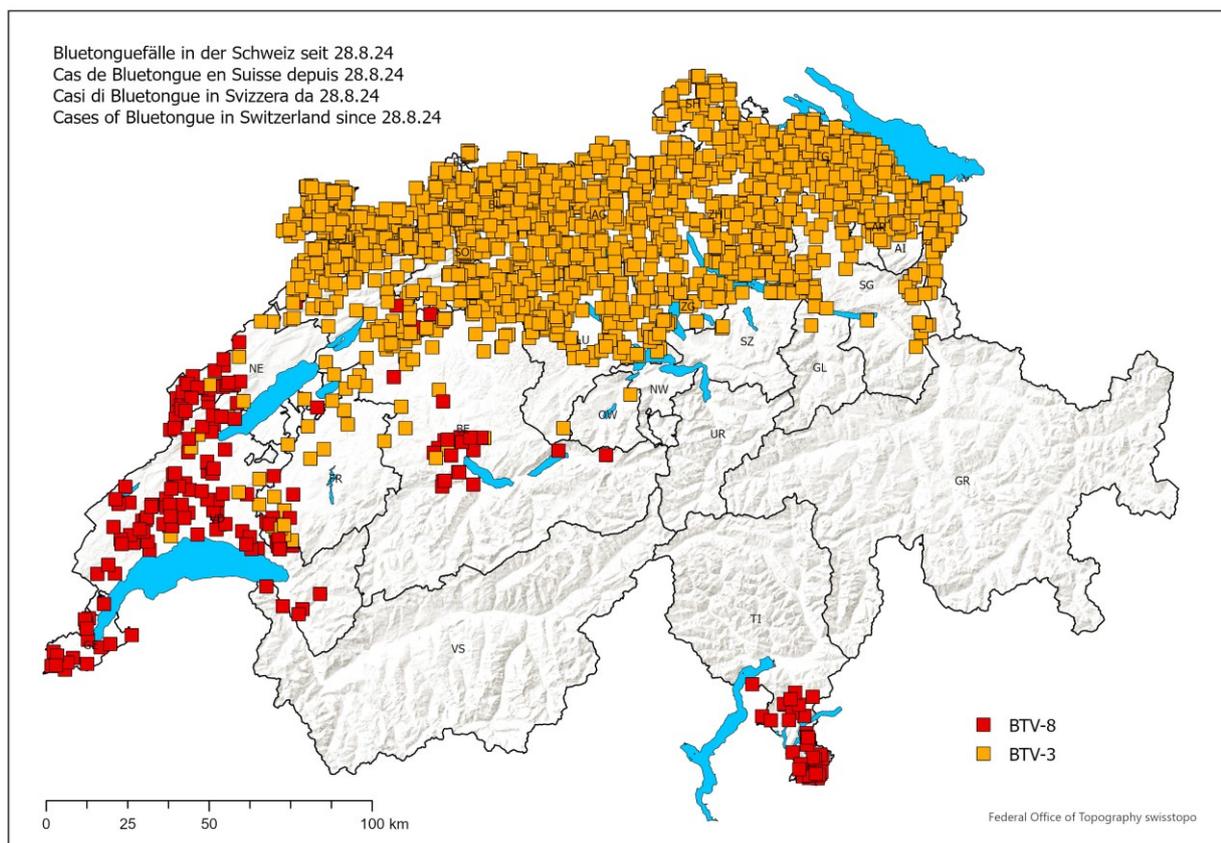
Ces épizooties peuvent faire l'objet de simples signalements auprès du service du médecin cantonal (campylobactériose et salmonellose chez le chien) et allant jusqu'à des mesures plus incisives comme le séquestre d'exploitation (piétin) ou le dépeuplement du cheptel (salmonellose chez la volaille).



Dispositif d'intervention du SCAV en cas d'épizootie : opération de dépeuplement d'un poulailler.

### ➔ Apparition de la maladie de la langue bleue en Suisse

A l'automne 2024, la Suisse n'a pas échappé à la diffusion de la maladie de la langue bleue dans une grande partie de l'Europe nord-occidentale. Cette épizootie, transmise par un moucheron et non dangereuse pour l'Homme, touche les ovins et les bovins, en provoquant fièvre, baisse de production, avortement et parfois mortalité. A Genève, 16 foyers du sérotype 8 de cette maladie ont été recensés, majoritairement chez les ovins, et aucun cas du sérotype 3, dominant dans les cantons alémaniques.



BLV / USAV / OSAV / FSVO, 7.1.2025 - mbi

Carte de l'OSAV représentant les foyers de maladie de la langue bleue en Suisse en 2024 (sérotipe 3 en orange et 8 en rouge).

Cette épidémie a entraîné des mesures de séquestre d'animaux sur de nombreuses exploitations suisses. Seules la vaccination et la lutte contre le vecteur permettent une limitation de sa diffusion.

### ➔ **Lancement du plan national de lutte contre le piétin**

Le 1<sup>er</sup> octobre 2024, a été lancé dans toute la Suisse, un programme ambitieux de lutte contre le piétin du mouton. Cette maladie provoque d'importantes lésions sur les onglons des ovins, qui aboutissent à des douleurs et boiteries pour les animaux atteints. Contagieuse et résistante dans l'environnement, la bactérie responsable du piétin peut se diffuser au sein d'un troupeau et entre troupeaux lors de transhumance ou pâturage communautaire. L'objectif, est d'abaisser la prévalence de 25 % à 1 % en 5 ans, et revêt, au-delà de l'aspect sanitaire, d'un enjeu pour le bien-être animal.



Communication cantonale sur le lancement du programme : [actualité](#) du 25 septembre 2024 publiée sur le site internet de l'État de Genève.

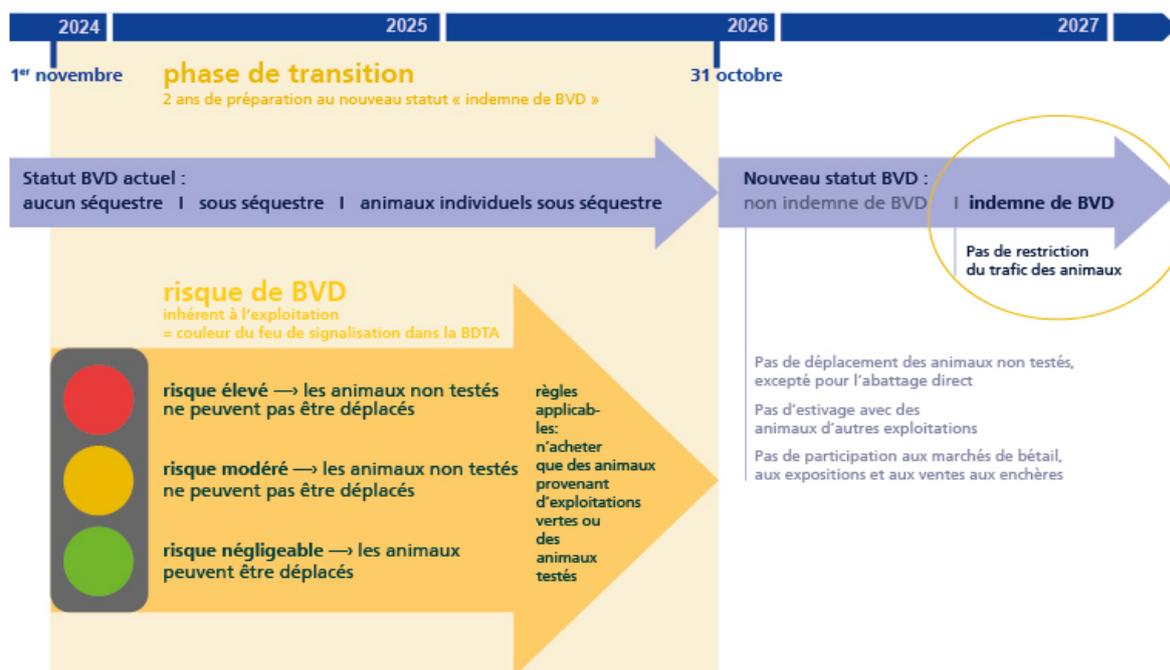
Pour le canton de Genève, une soixantaine d'exploitations et près de 2'000 ovins sont concernés par ce programme.

### ➔ **Renforcement national du programme d'éradication de la BVD**

Après plus d'une décennie, le programme d'éradication nationale de la BVD est entré au 1<sup>er</sup> novembre 2024 dans sa « dernière ligne droite ». Un système de feu tricolore est attribué pour les 2 prochaines années à chaque exploitation de bovins du pays; les éleveurs peuvent ainsi apprécier le risque lié à cette maladie aux conséquences économiques importantes.

L'objectif est de mieux protéger les 99 % d'exploitations indemnes et renforcer les mesures d'assainissement et de surveillance pour la minorité la plus à risque.

## Dernière ligne droite pour l'éradication de la BVD



Infographie de l'OSAV expliquant la signification du feu tricolore et la chronologie des mesures entre 2024 et 2026 pour finir d'éradiquer la BVD en Suisse.

A Genève, comme en Suisse orientale, la situation épidémiologique de la BVD entre 2021 et 2023, s'est dégradée. La phase transitoire de 2 ans aura donc un impact positif pour parachever l'éradication de la BVD sur notre canton.

### ➤ **Rassemblements de dimension internationale de bovins et d'équidés**

Palexpo a accueilli en 2024 près de 1'000 bovins et plus de 400 équidés en provenance respectivement de toute l'Europe et du monde entier.

Swiss Expo tout d'abord, entre le 15 et le 19 janvier 2024, a fait son retour à Genève après 3 ans d'interruption. Cette exposition de vaches laitières est la plus grande d'Europe et se place sur le podium mondial en termes de dimensions.

L'organisation et le contrôle sanitaire représentent un enjeu majeur pour le SCAV qui doit assurer la salubrité de presque 1'000 bovins en moins de 24 heures.



Attente pour contrôle sanitaire d'entrée des bovins durant Swiss Expo le 16 janvier 2024.

En fin d'année, entre le 11 et le 15 décembre 2024, c'est le second plus grand évènement sportif indoor de Suisse, qui a vu l'arrivée de plus 400 chevaux de saut d'obstacles, comptant parmi les meilleurs mondiaux. Le Concours Hippique International de Genève représente également un défi sanitaire majeur pour le SCAV qui doit produire ou légaliser plusieurs dizaines de certificats vétérinaires afin que les montures et les athlètes poursuivent leur route dans le monde entier.



*Prise de température systématique de tous les équidés participant au Concours Hippique International de Genève à leur arrivée.*

### ➔ **Inspectorat vétérinaire des viandes**

L'équipe de l'inspecteurat des viandes a procédé au contrôle systématique *ante* et *post mortem* des animaux abattus dans les quatre structures genevoises ; ceci représente pour l'année 2024, 264 inspections d'abattage pour :

- 890'809 volailles,
- 1'199 ovins,
- 433 bovins,
- 350 porcins,
- 271 caprins,
- 16 daims d'élevage.

En 2024, le nombre d'inspections et de bovins abattus a légèrement augmenté par rapport à l'année précédente, principalement en raison de la normalisation de l'activité dans deux abattoirs de faible capacité.



*Carcasses de bovins en chambre froide après contrôle officiel.*

Au cours des 3 dernières années, il a été observé une tendance à la hausse du nombre de volailles abattues, particulièrement significative chez les éleveurs non professionnels, avec des exploitations ayant un faible nombre de volailles et principalement destinées au marché genevois.

Le nombre d'ovins abattus reste quant à lui très légèrement orienté à la baisse, probablement en raison de la réduction du nombre de cheptels et d'animaux, élevage moins attractif économiquement que d'autres espèces.

### ➔ **Sous-produits animaux**

En 2024, 80 demandes (diminution de 12 % par rapport à 2023) de récupération de sous-produits animaux en abattoirs à des fins artistiques, pédagogiques ou culturelles, de la part de 33 demandeurs, ont été traitées par le service.

Au 31 décembre 2024, 44 entreprises basées à Genève sont enregistrées comme exerçant une activité en relation avec les sous-produits animaux (augmentation de 15.7 % par rapport à 2023). Elles sont réparties sur 42 sites dans le canton. 11 contrôles vétérinaires officiels (CVO) ont été réalisés (diminution de 35.3 % par rapport à 2023) et 6 enregistrements ou autorisations d'exploiter ont été délivrés ou renouvelés par le service en 2024 (augmentation de 20 % par rapport à l'exercice 2023).



*Vélo cargo destiné au transport de SPA K3/C3 (sous-produits animaux de catégorie 3).*

La diminution du nombre de CVO effectués en regard de l'augmentation des enregistrements et autorisations par rapport à l'année 2023 peut paraître paradoxale. Elle s'explique par le fait que, pour les entreprises enregistrées ou autorisées les années précédentes, un contrôle basé sur le risque sanitaire a été mis en place afin de cibler les entreprises qui doivent être inspectées au cours de l'année. Ceci permet de diminuer le nombre de CVO tout en surveillant de façon efficace les entreprises les plus sensibles au niveau sanitaire.

La demande d'export international de fumier de cheval depuis le canton de Genève vers la France voisine afin de fertiliser les cultures a nécessité, en 2024, l'établissement de 92 certificats sanitaires au profit de deux acteurs du secteur (96 certificats émis en 2023). Un nouveau demandeur s'est manifesté en fin d'année mais n'a, pour l'instant, pas encore donné suite à cette requête.

## ➤ Apiculture

En 2024, l'inspectorat des ruchers a procédé à 81 contrôles officiels relatifs à la santé animale, l'utilisation des médicaments vétérinaires et le trafic des animaux. De plus, 11 contrôles relatifs à l'hygiène dans la production primaire (contrôle des mielleries) ont été réalisés, cette tâche ayant été intégré en 2024 au cahier des charges de l'inspectorat des ruchers.

Une baisse significative du nombre de contrôles officiels a été enregistrée par rapport à 2023 et s'explique en grande partie par des conditions météorologiques défavorables. La forte pluviométrie au printemps et en automne n'a pas permis une planification optimale des visites. En effet, le contrôle sanitaire des ruches, qui consiste en partie par le contrôle du couvain (larve), ne peut être effectué qu'à partir d'une température clémente et en l'absence de précipitations.



Couvain sain

Ceci n'a pas empêché la découverte d'un cas de loque américaine (*Paenibacillus larvae*) et de quatre cas de loque européenne (*Melissococcus plutonius*), deux maladies bactériennes du couvain particulièrement contagieuses. Celles-ci sont classées comme épizooties à combattre conformément à l'article 4 de l'ordonnance fédérale sur les épizooties (OFE, 916.401).

Il a également été signalé sept cas de varroase, soit une infestation de la ruche par le parasite de l'abeille *varroa destructor*. Ce dernier affaiblit gravement la santé des abeilles et affaiblit la ruche. La lutte contre le varroa est de la responsabilité des apiculteurs au moyen de traitements homologués en Suisse selon les directives d'Apiservice, ce conformément à l'article 59 de l'OFE.

Les statistiques quant au recensement des colonies d'abeilles sur le canton de Genève pour 2024 sont présentés dans le tableau ci-après :

	Nombre 2024	Variation par rapport à 2023
Colonies d'abeilles	3'618	-1,82 %
Apiculteurs	346	-0,57 %
Ruchers	656	-0,15 %
Nouveaux apiculteurs & ruchers 2024	18	
Nouveaux ruchers 2024	28	
Densité colonies au km <sup>2</sup>	12,8	

A la vue de ces chiffres, on peut estimer que la population d'abeilles sur le canton de Genève est élevée avec plus de 10 colonies par km<sup>2</sup> comparée à la moyenne nationale de 4,4 colonies par km<sup>2</sup>.

## ➤ **Importation / Exportation**

Le nombre d'importations illégales d'animaux de compagnie a baissé sensiblement en 2024 par rapport à l'année précédente.

Le service a traité pas moins de 154 annonces d'importations non conformes de chiens et chats, contre 221 en 2023, soit une diminution de 30 %. Cette baisse s'explique en partie par une plus grande sensibilisation de la population à cette problématique après une décennie de hausse constante.

Ces annonces ont débouché sur la mise en place de mesures de surveillance vétérinaire officielle ou de refoulement pour 15 d'entre elles.

Par ailleurs, trois animaux de compagnie importés depuis des pays à risque élevé de rage (Algérie, Bolivie et Turquie) ont pu être refoulés dans leur pays d'origine afin d'éliminer tout risque pour la population genevoise.

Ces mesures visent à protéger la population tant humaine que canine du risque d'introduction de la rage à Genève, maladie virale transmissible à l'homme responsable de la mort d'environ 60'000 personnes dans le monde chaque année.

Les importations ont également concerné les animaux de rente en 2024. Deux protocoles de surveillance vétérinaire officielle de bovins et d'ovins, importés depuis l'Union Européenne ont été établis afin que ceux-ci puissent rejoindre le cheptel suisse sans risque sanitaire.

Concernant les exportations en 2024, il est à noter que le service a traité 419 (408 en 2023) demandes de certification de documents sanitaires, nécessaires pour le transport d'animaux de compagnie, d'équidés (Concours Hippique International de Genève) ou de sous-produits animaux à usage médical en dehors de la Suisse, soit une augmentation de 2.7 % par rapport à l'année précédente.

## ➤ **Estivage transfrontalier**

Comme chaque année, une partie importante du cheptel bovin et ovin du canton est partie en France voisine, sur les monts du Jura et du Salève pour estiver entre avril et décembre 2024. A cette fin, ce sont au total près de 1'893 animaux appartenant à 23 éleveurs genevois qui ont été vaccinés contre les sérotypes 4 et 8 de la maladie de la langue bleue en 2024.

Cette campagne de vaccination contre le virus de la langue bleue, de près de 4'000 doses, a permis de limiter les cas puisque près d'un tiers des bovins et moutons du canton étaient protégés contre cette maladie qui a touché la Suisse à l'automne 2024.

## 6.2 Protection des animaux

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

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

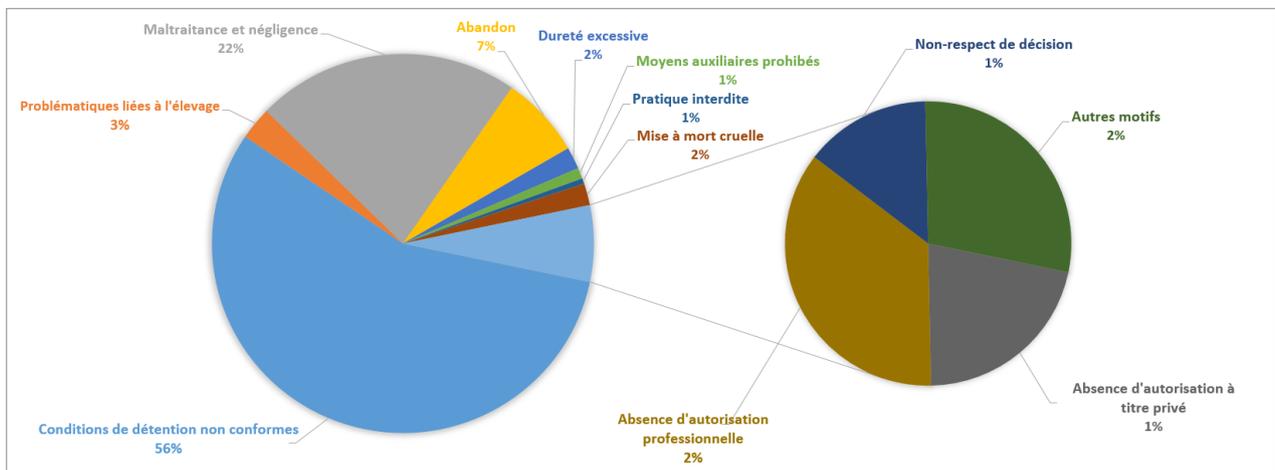
En 2024, le service a pris en charge 196 cas relevant de la protection des animaux de compagnie, qu'ils soient domestiques ou sauvages. Ce chiffre marque une hausse de 20 % par rapport à 2023, rompant ainsi la tendance à la baisse observée précédemment. Toutefois, la gravité des situations rencontrées reste globalement stable. Dans près d'un tiers des cas (28 %), des mesures fortes ont dû être prises, tels que le séquestre d'animaux, l'interdiction de détention ou la dénonciation au Ministère public.

Protection des animaux de compagnie domestiques et sauvages	Nombre
Nombre d'affaires traitées	196
Décision administratives avec mesures coercitives dont :	68
• <i>décisions de séquestre préventif</i>	28
• <i>décisions de séquestre définitif</i>	18
• <i>décisions avec mesures coercitives autres</i>	10
Nombre d'interdictions de détention d'animaux prononcées dont :	14
• <i>interdiction totale</i>	5
• <i>interdiction partielle</i>	9
Rapports au service des contraventions dont :	114
• <i>SCAV</i>	74
• <i>Fourrière cantonale</i>	40
Dénonciations au Ministère public	13

L'analyse des cas traités montre que les conditions de détention non conformes à la législation représentent une part importante du travail du service dédié à la protection des animaux. Certaines situations sont si inadaptées qu'elles compromettent la santé des animaux, voire mettent leur vie en danger. A cela s'ajoutent des motifs plus graves encore, tels que la maltraitance, la négligence ou l'abandon, qui demeurent malheureusement des causes fréquentes d'intervention.

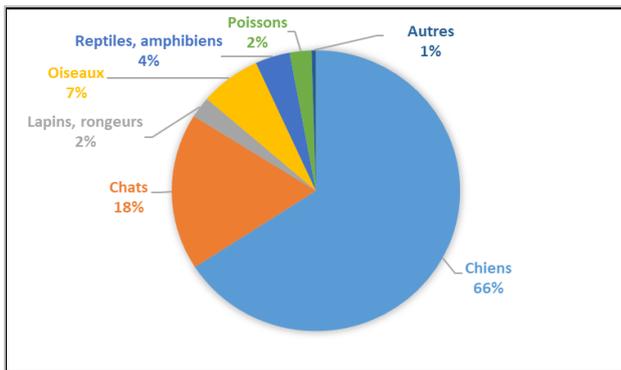


Parmi les cas marquants de l'année, celui d'un chien victime d'une négligence grave mérite d'être souligné. L'animal souffrait d'une maigreur extrême, présentait un pelage clairsemé, ainsi qu'une plaie profonde et infectée à l'épaule, laissée sans soins. Après instruction du dossier, une mesure de séquestre définitif a dû être prononcée. Le chien a reçu les soins vétérinaires nécessaires et a pu être confié à une association de protection des animaux pour l'adoption.

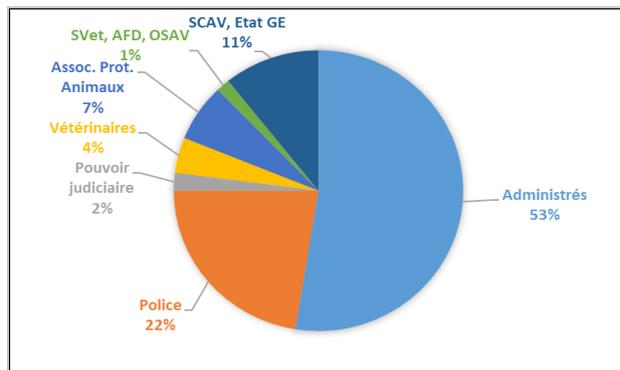


Répartition des affaires traitées en 2024 impliquant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon leur motif

Les espèces concernées par ces interventions restent variées, même si les chiens (66 %) et les chats (18 %) constituent la grande majorité des animaux pris en charge par le service. On observe par ailleurs une réelle sensibilité du public à la cause animale : plus de la moitié des cas relatifs à la protection des animaux de compagnie - qu'ils soient domestiques ou sauvages - ont été signalés directement par des citoyennes et citoyens. La police joue également un rôle non négligeable, puisqu'elle est à l'origine de plus de 20 % des signalements traités, souvent dans le cadre de situations complexes ou urgentes.



Répartition des cas traités en 2024 impliquant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon l'espèce animale



Répartition des signalements reçus en 2024 concernant des animaux de compagnie, domestiques ou sauvages, selon leur origine

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

## ➤ Protection des animaux de rente et équidés

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

Bien que le canton de Genève soit réputé urbain, celui-ci comptait pas moins de 3'200 bovins, 2'200 équidés, 1'900 moutons ou encore 1'200 cochons domestiques en 2024, exposés à la vue d'une population vigilante, mais parfois peu familière avec les normes de détention de ce type d'animaux.

Le nombre d'annonces pour suspicion de conditions de détention non conformes d'animaux de rente est resté stable comparé à 2023. Seulement un cas grave ayant nécessité le séquestre définitif d'un équidé a été recensé en 2024. En revanche les procédures pénales en lien avec la protection des animaux ont progressé de 10 % avec un tiers des cas traité directement par le Ministère public.

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

Protection des animaux de rente	Nombre
Annonces reçues	31
Annonces nécessitant des mesures correctives	21
Décision de séquestre préventif	1
Décision de séquestre définitif	1
Décision d'interdiction de détention d'animaux	0
Rapports au service des contraventions	7
Dénonciations au Ministère public et OFDF	3

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

Un suivi des exploitations agricoles détenant des animaux de rente et des chevaux est assuré par le service dans le cadre du plan de contrôle national pluriannuel. Ainsi, **40** exploitations genevoises ont été contrôlées en 2024 dont **24** concernant les conditions de détention et **16** en lien avec la production primaire. Il est à préciser que plus de 60 % de ces contrôles se sont faits de manière non annoncée.

Type de contrôles	Nombre de contrôles conformes	Nombre de contrôles non conformes
Protection des animaux	18	6
Production primaire	7	9
<b>Total</b>	<b>25</b>	<b>15</b>

Ces contrôles sont réalisés de manière obligatoire à un rythme de tous les 4 ans dans les plus grandes exploitations du canton, détenant plus de 3 bovins, ou équivalents.

### **⇒ Exhibitions d'animaux**

L'année 2024 a été rythmée par de nombreuses manifestations et expositions impliquant des animaux, le service ayant accordé 75 autorisations couvrant une grande diversité d'espèces. Parmi celles-ci, 10 autorisations ont concerné l'utilisation de couveuses destinées à l'éclosion d'œufs à des fins pédagogiques.

Exhibition et exposition d'animaux	Nombre
Nombre d'autorisation délivrée pour l'année 2024	75
dont :	
• animaux de compagnie	18
• animaux sauvages	6
• animaux de rente	51
• dont 10 autorisations de couveuse	

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

Conformément aux exigences légales en matière de protection des animaux, les établissements accueillant des animaux à titre professionnel, tels que les parcs zoologiques, les refuges, les pensions et les commerces spécialisés, font l'objet d'inspections régulières. Ces contrôles sont effectués en collaboration avec la Commission cantonale pour la protection des animaux (CCPAN), qui réunit des représentants de divers domaines en lien avec le bien-être animal. Les recommandations et avis de cette commission sont systématiquement pris en compte lors des évaluations menées sur le terrain.

En 2024, en raison d'un manque de ressources au sein du service durant une partie de l'année, l'ensemble des contrôles initialement prévus selon le cadre légal n'a pas pu être réalisé. Six contrôles d'autorisation ont pu être menés conjointement par la CCPAN et le SCAV.

Parmi les établissements inspectés, un seul s'est révélé totalement conforme aux dispositions en vigueur, tandis que les autres présentaient des irrégularités jugées de gravité moyenne. À la suite de ces constats, des mesures correctives ont été mises en place afin de garantir le respect des exigences en matière de protection animale.

Contrôle des autorisations de détention d'animaux à titre professionnel	Nombre
Nombre d'autorisations contrôlées pour l'année 2024 dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>parcs zoologiques (ou assimilé à)</i></li> <li>• <i>pensions pour animaux (ou assimilé à)</i></li> <li>• <i>refuges pour animaux (ou assimilé à)</i></li> <li>• <i>commerces d'animaux</i></li> </ul>	6  1 1 2 2
Nombre de contrôles conformes	1
Nombre de contrôles non conformes dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>avec manquements de gravité légère</i></li> <li>• <i>avec manquements de gravité moyenne</i></li> <li>• <i>avec manquements de forte gravité</i></li> </ul>	5  0 5 0

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

Pendant l'année écoulée, le service a procédé à la délivrance ou au renouvellement de 13 autorisations de détention d'animaux ou de transport d'animaux, réparties comme suit :

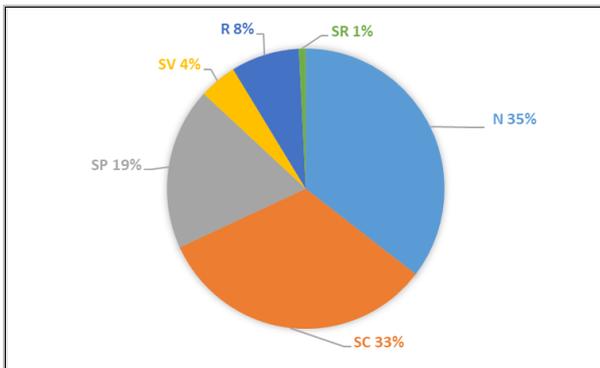
Autorisations de détention ou de transport d'animaux émises ou renouvelées	Nombre
Nombre d'autorisations émises ou renouvelées pendant l'année 2024 dont : <ul style="list-style-type: none"> <li>• <i>détention de mammifères</i></li> <li>• <i>détention d'oiseaux</i></li> <li>• <i>détention de reptiles et/ou amphibiens</i></li> <li>• <i>détention de poissons et/ou décapodes marcheurs</i></li> <li>• <i>pension d'animaux</i></li> <li>• <i>commerces d'animaux</i></li> <li>• <i>transport d'animaux</i></li> </ul>	13  7 2 2 0 1 0 1

## ➤ Autorisations de construire

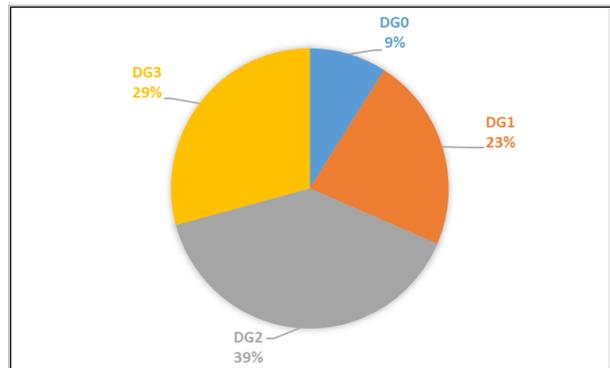
En 2024, le service a rendu 6 préavis favorables auprès du département du territoire concernant des demandes d'autorisation de construire pour des exploitations agricoles détenant des animaux de rente ou des équidés. Ces préavis permettent de garantir la viabilité du projet avant le démarrage des travaux conformément aux normes fédérales sur la protection des animaux. Cependant, la détention de certaines espèces animales nécessite une autorisation du service ultérieurement au préavis positif de celui-ci pour le bâtiment.

## ➤ Expérimentation animale

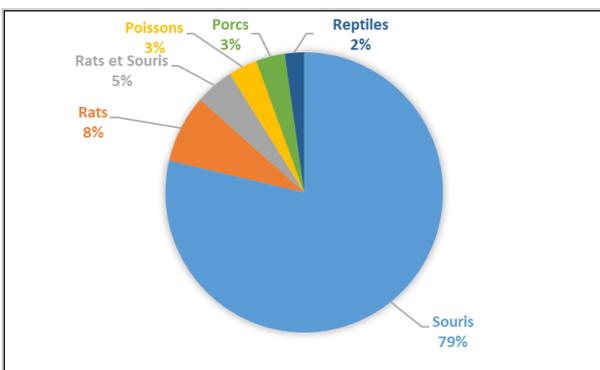
En 2024, le service a traité 251 demandes, aboutissant à 236 décisions couvrant divers types d'expériences. Parmi celles-ci, une grande majorité d'expériences causant des contraintes sur les animaux (91 %) dont la répartition en degrés de gravité 1, 2 et 3 est de 23 %, 39 % et 29 % respectivement. 109 nouveaux projets ont été soumis, se concentrant principalement sur les neurosciences (25 %), l'oncologie (25 %) et l'immunologie (18 %). Les rongeurs étaient les espèces les plus utilisées, s'alignant sur une tendance nationale. Plus de la moitié des nouvelles demandes impliquaient l'utilisation d'animaux génétiquement modifiés.



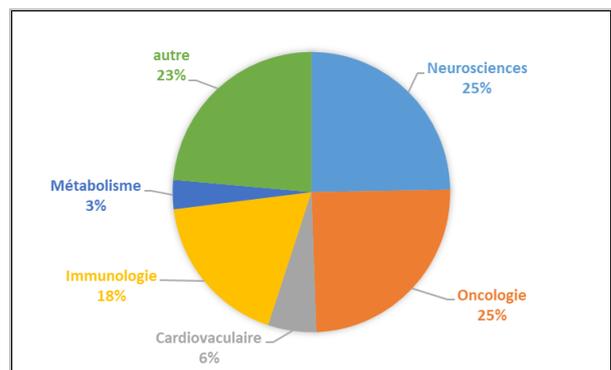
Répartition des demandes d'expérimentation animale reçues en 2024, selon leur type



Répartition des demandes d'expérimentation animale reçues en 2024, selon leur degré de gravité



Nombre de nouvelles demandes d'autorisation d'expérimentation animale reçues en 2024, en fonction des espèces utilisées



Répartition des nouvelles demandes d'expérimentation animale traitées en 2024, selon leur domaine

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

Au cours de l'année écoulée, le SCAV a émis 236 décisions concernant l'expérimentation animale. Cette différence par rapport au nombre de demandes traitées découle notamment du processus nécessitant un préavis de la commission cantonale pour les expériences sur les animaux (CCEA) pour toute demande avec un degré de gravité supérieur à 0. Près de deux tiers des autorisations comportaient des charges contraignantes pour garantir le bien-être animal. Le temps moyen de traitement des demandes était de 38 jours.

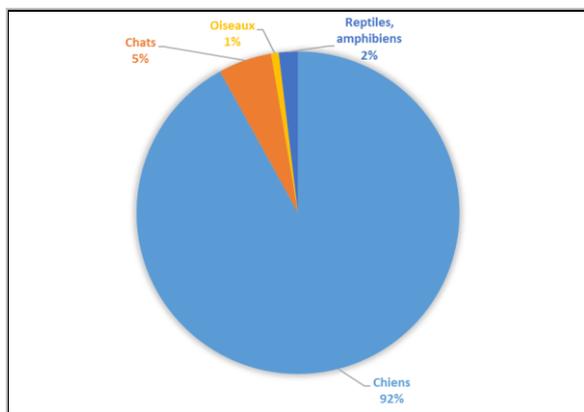
Aucun manquement n'a été relevé durant les 37 inspections d'expériences en cours effectuées tant par le SCAV que par la CCEA, ni au cours des inspections annuelles obligatoires des animaleries détenant des animaux destinés à l'expérimentation. Dans une volonté de renforcer les échanges et la collaboration entre les principaux acteurs de l'expérimentation animale du canton de Genève, une réunion a été organisée à l'initiative du SCAV. Cette rencontre a permis d'aborder plusieurs thématiques dont les évolutions législatives liées à la gestion des animaux génétiquement modifiés. La réunion fut très constructive et appréciée par l'ensemble des participants. Fort de cette première expérience une nouvelle rencontre est prévue au printemps 2025 avec notamment pour objectif de discuter des répercussions pour l'expérimentation animale induites par les modifications de l'ordonnance fédérale sur la protection des animaux (OPAn) entrée en vigueur le 01.02.2025.

## 🔄 **Fourrière cantonale**

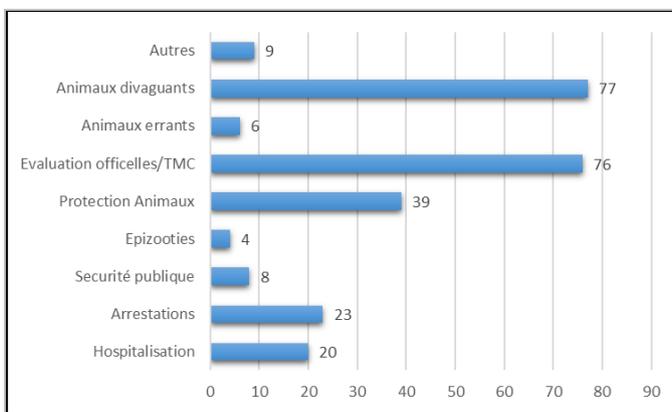
La fourrière cantonale pour chiens, gérée par le SCAV, accueille les chiens errants, divagants ou temporairement sans prise en charge, notamment en cas d'hospitalisation ou d'arrestation de leur propriétaire. Elle héberge aussi des chiens placés sous séquestre pour des raisons de protection animale, de sécurité publique ou d'épizootie, et peut exceptionnellement accueillir d'autres espèces.

En plus de l'hébergement, la fourrière joue un rôle central dans la sécurité publique puisqu'elle est le lieu d'évaluation du comportement des chiens potentiellement dangereux. Le personnel de la fourrière est également amené à intervenir sur l'ensemble du canton pour recueillir des animaux et il coordonne également avec les refuges partenaires la prise en charge d'autres animaux.

En termes d'activité, durant l'année 2024 ce sont 262 animaux qui ont été hébergés, évalués, transportés ou dont le suivi a été géré par la fourrière cantonale. Sans surprise, les chiens demeurent l'espèce la plus fréquemment concernée (241). On observe, une fois de plus cette année une proportion significative d'animaux errants ou divagants (83). Il est toutefois plaisant de voir que cette proportion continue à diminuer depuis 2022.



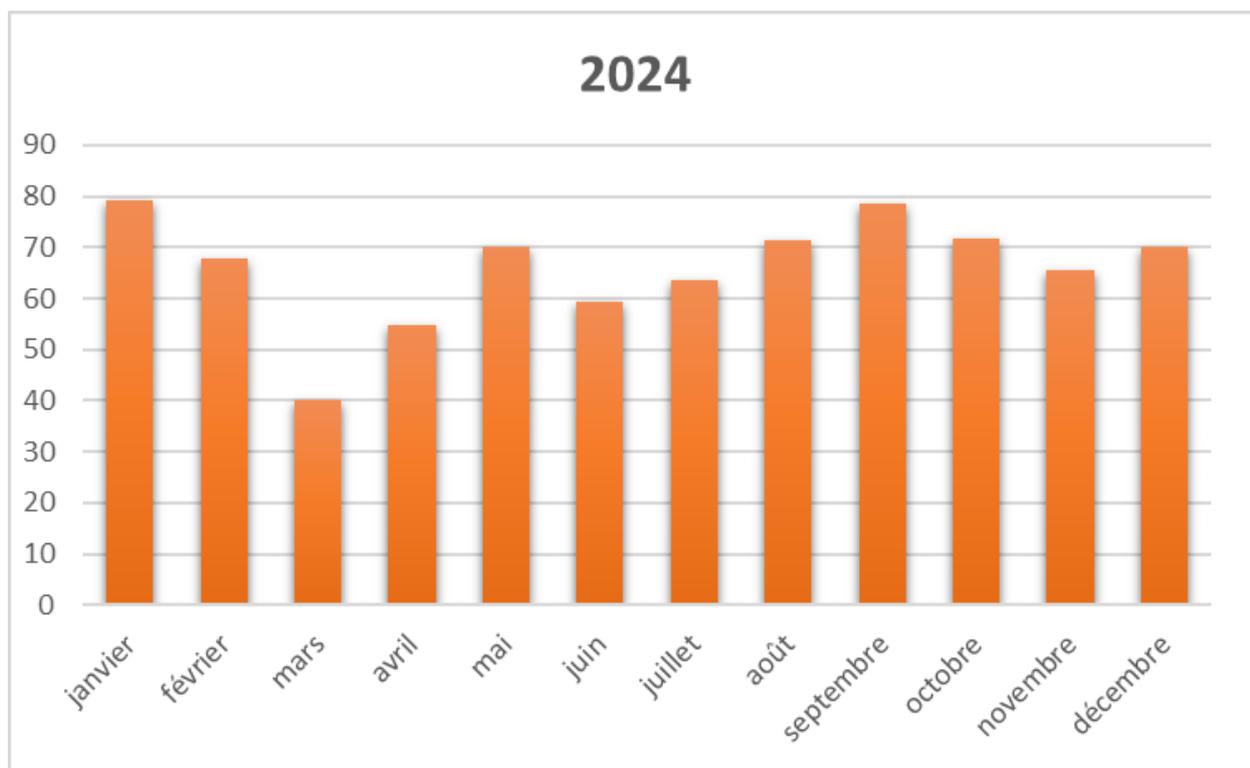
Répartition de l'activité de la fourrière cantonale en 2024, selon l'espèce animale



Répartition des affaires traitées en 2024 par la fourrière cantonale, selon leur motif

L'utilisation des infrastructures en 2024 présente une évolution notable. Les 19 emplacements réservés aux chiens ont affiché un taux d'occupation moyen de 66,19 % sur l'ensemble de l'année, marquant une hausse de 12,61 % par rapport à 2023.

Enfin, les parcs d'ébats ont été particulièrement sollicités, avec un taux d'occupation avoisinant les 100 %. Cette forte utilisation reflète l'engagement des gardiennes à privilégier, autant que possible, les sorties en extérieur, essentielles au bien-être des chiens hébergés.



Taux d'occupation des boxes de la fourrière cantonale en % en fonction du mois durant l'année 2024.

En matière de placement, 49 animaux ont été confiés à des organisations de protection animale après finalisation des procédures administratives ou juridiques, en vue de leur adoption par de nouveaux propriétaires.

Le transport d'animaux est resté une activité importante de la fourrière en 2024, avec 182 déplacements effectués. La majorité de ces trajets concernait des consultations vétérinaires (80), la récupération d'animaux errants ou divagants, ainsi que le transfert d'animaux vers des structures adaptées à leur adoption. Comme toujours, la quasi-totalité des animaux transportés étaient des chiens (171).

## 6.3 Affaires canines

### ➔ *Population canine*

A la fin de l'année 2024 le nombre total de canidés dans le canton de Genève s'élève à 33'540.

20'168 marques de contrôles ont été acquises par les détenteurs de chiens en 2024, soit une augmentation de 2.86 % par rapport à l'année précédente. Les membres de la commission consultative en matière de gestion des chiens se sont réunis une fois au mois d'octobre 2024.

### ➔ *Chiens listés*

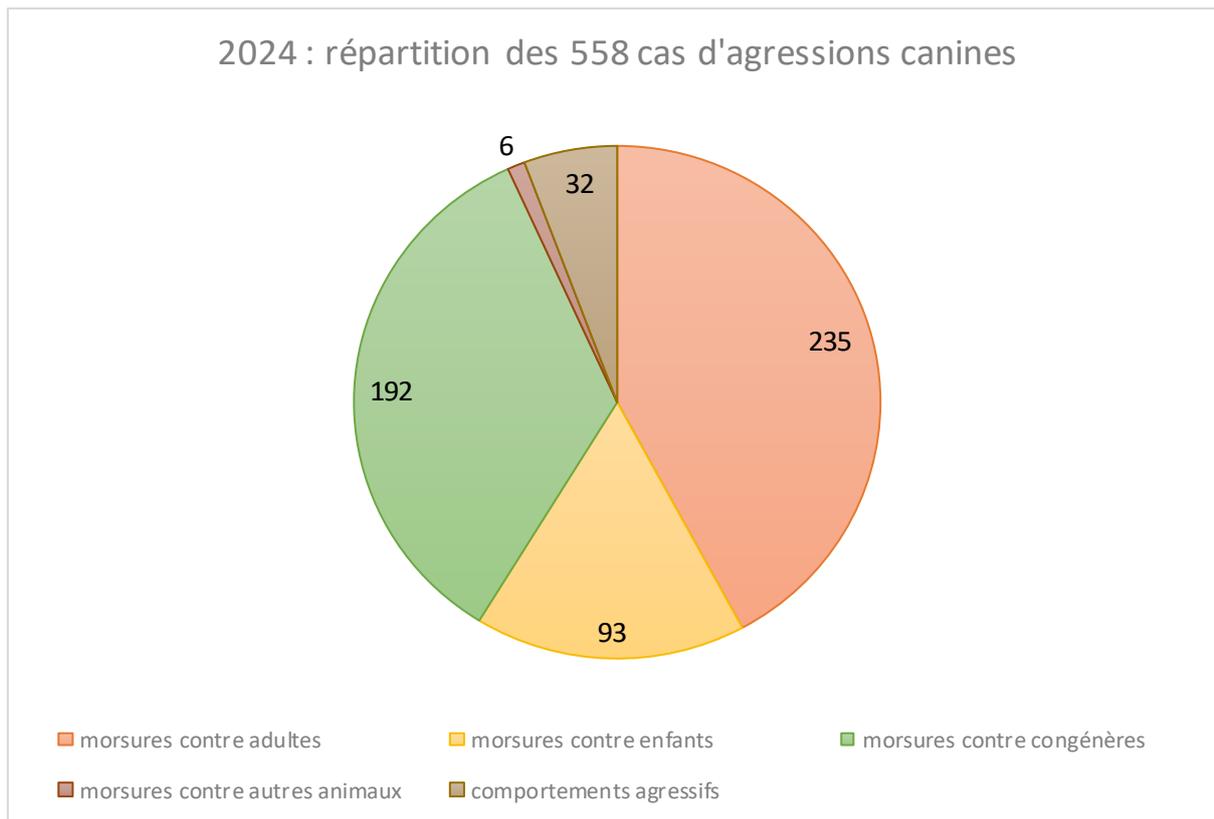
5 demandes de détention pour des chiens listés, considérés comme des biens de déménagement, ont été adressées au service. Aucune n'a pas pu être envisagée favorablement. Fin 2024, le nombre total de chiens listés connus du service et présents sur le territoire genevois se monte à 12 animaux.



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

Durant l'année 2024, le service a reçu 558 annonces de comportements agressifs relatifs à des canidés, soit une augmentation de 13,2 % par rapport à l'année précédente.

328 cas de morsures étaient dirigés contre des humains, soit 235 adultes et 93 enfants, 198 contre des animaux, soit 192 contre des congénères et 6 contre des animaux d'autres espèces. 32 touchaient un comportement s'avérant dangereux de la part des canidés concernés.



Au cours de l'année 2024, les deux spécialistes en comportement canin ont fait passer 77 tests de maîtrise et de comportement (TMC) et évaluations sur les terrains sécurisés du service, soit 1 TMC à un détenteur de chien listé, 68 à des détenteurs de canidés agressifs, 4 à des chiens de grande taille et 4 à des chiens d'entreprises de sécurité qui cessaient leurs activités.

En 2024, le service a délivré 12 attestations d'absence d'antécédents d'agressions canines pour des chiens détenus dans des familles qui accueillent des enfants placés par le service d'autorisation et de surveillance de l'accueil de jour (SASAJ).

Dans le cadre de la sécurité publique, les inspecteurs du service sont intervenus à 8 reprises pour le secteur des affaires canines. 2 chiens ont dû être euthanasiés pour des motifs de sécurité publique en 2024.



*Chiens ayant transité par la fourrière cantonale, où sont réalisées les évaluations.*

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

Le service a reçu 15 attestations de suivi du cours théorique (facultatif) et 185 formulaires de TMC réussis valant autorisation pour les chiens de grande taille. A la fin 2024, le nombre total des ECA en activité est de 103. Au cours de l'année écoulée, les activités de 9 ECA genevois ont été inspectées par le service. Lors de l'année 2024, 6 nouvelles autorisations ont été délivrées à des promeneurs pour chiens. Le canton compte ainsi 49 personnes qualifiées en activité.

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

L'Etat de Genève soutient l'Association PAM-GE. Les 20 bénévoles, accompagnés de leurs 14 chiens, ont dispensé leur formation dans 62 classes du canton et lors d'une manifestation publique. En 2024, 3 nouveaux chiens ont été validés et 1 en formation dans le cadre de PAM-GE.



*Chiens et logo de l'association.*

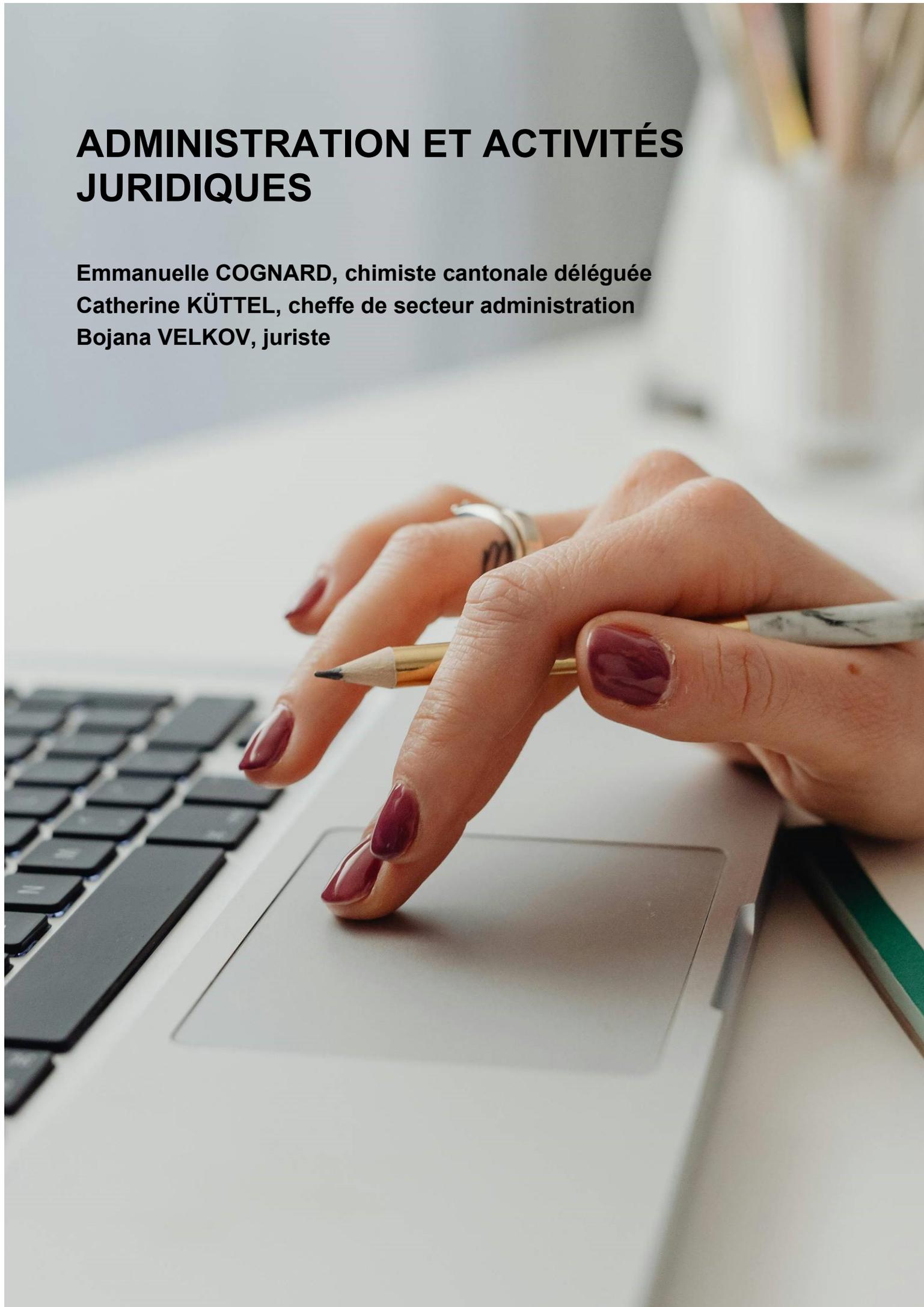


# ADMINISTRATION ET ACTIVITÉS JURIDIQUES

**Emmanuelle COGNARD, chimiste cantonale déléguée**

**Catherine KÜTTEL, cheffe de secteur administration**

**Bojana VELKOV, juriste**



# 7. Administration et activités juridiques

## 7.1 Administration

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

### ➤ Travaux administratifs

Les résumés des différentes thématiques traitées et liées aux analyses, contrôles et inspections réalisés par le service en 2024 (résultats, constats, suites administratives et/ou légales données) sont consultables dans les chapitres relatifs aux sujets présentés dans ce rapport d'activité. Néanmoins, sont récapitulés dans le tableau ci-après quelques chiffres significatifs des autres tâches administratives effectuées :

Tâches	Nombre
Certificats d'exportation	3'362
Divers courriers (comprend le traitement et l'envoi de tous les types de courrier/courriels pour la consommation et les affaires vétérinaires)	+ de 15'000
Gestion et suivi des demandes de formation du personnel	68
Factures créanciers du domaine Affaires vétérinaires (AV) et Fonds des épizooties (FDE)	358
Factures établies pour le domaine des AV	735
Factures établies pour le FDE	755
Factures créanciers pour le domaine consommation	650
Factures établies pour le domaine consommation	1'500
Factures annulées (consommation, AV et FDE)	17
Factures dégrévées (consommation, AV et FDE)	88
Rappels envoyés aux clients	1'449
Demandes d'échelonnements de paiement (consommation, AV et FDE)	42

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

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

### ⇒ ***Intégration de l'activité de surveillance et d'exécution des produits chimiques***

Le 1<sup>er</sup> janvier 2024, le domaine « produits chimiques » a été intégré officiellement au SCAV. Le personnel concerné a rejoint physiquement le service le 1<sup>er</sup> février 2024.

Les adaptations des méthodes de travail ou l'apprentissage des processus de travail de ce secteur ont débutés et chacun prend ses marques dans ce domaine. D'ores et déjà, la facturation des inspections correspondantes a été intégrée dans l'application métier Limsophy.

### ⇒ ***Processus administratifs***

Le secteur « administration » étant le point d'entrée et de sortie du service, le personnel du secteur doit sans cesse s'adapter aux mises à jour ou à la création des nouveaux processus (directives départementales, internes, etc.). En 2024, un cahier des charges de l'administration a été élaboré pour recenser toutes les activités du secteur en vue d'adapter les tâches administratives afin de simplifier les flux et de supprimer les étapes sans plus-values.

## ***7.2 Activités juridiques***

Le SCAV est l'autorité de contrôle des denrées alimentaires, des objets usuels, des produits chimiques et des affaires vétérinaires du canton de Genève. Dans le cadre de ses tâches régaliennes, il exécute les législations fédérales et cantonales relatives au droit alimentaire, aux produits chimiques et à la protection des animaux.

Les législations topiques sont nombreuses. En droit alimentaire plus de 50 textes légaux sont appliqués par le service, en ce qui concerne la protection des animaux plus de 15 textes, à l'instar des produits chimiques. Ainsi, à l'issue des inspections effectuées dans les différents domaines, le SCAV rend des décisions administratives; étant précisé que le SCAV est également autorité pénale en matière de contravention pour les infractions au droit alimentaire.

En outre et en sa qualité d'autorité cantonale, le SCAV est également régulièrement consulté par les offices fédéraux en charge de la sécurité alimentaire et des affaires vétérinaires (OSAV) et de santé publique (OFPS), notamment lors de modifications de lois ou d'ordonnances fédérales. Il est également appelé à contribuer sur les objets réglementaires provenant d'autres services ou départements en lien avec ses activités en sus de ses propres projets cantonaux.

## ➤ **Consommation - chiffres clés**

En matière de droit alimentaire, le SCAV a rendu **1'580** décisions administratives en lien avec les analyses d'échantillons, **1'078** décisions découlant des inspections effectuées, dont **434** ordonnances pénales. Sur le total de décisions rendues en 2024, seules 33 ont été frappées d'opposition, 24 ont été maintenues. Trois cas ont été portés par devant la Chambre administrative de la Cour de Justice et sont toujours pendant. Ceci représente moins de 0,2 % des cas qui finissent ainsi devant les tribunaux. Le nombre d'opposition est en hausse par rapport à l'année précédente mais reste inférieur aux années 2022 (41 oppositions) et 2021 (46 oppositions).

Il sied de relever qu'en 2024, une affaire relative à des compléments alimentaires et à la présence d'ingrédient nécessitant une autorisation préalable de la Confédération pour s'assurer de son innocuité « novel food » a finalement trouvé son épilogue suite à l'arrêt du Tribunal fédéral, qui a entièrement confirmé la décision de la Chambre administrative de la Cour de Justice. Le SCAV a ainsi été conforté dans son interprétation et application des bases légales relatives aux compléments alimentaires composés de nouvelles sortes de denrées alimentaires.

Par ailleurs, dans le cadre d'activités de manipulation des denrées alimentaires, le SCAV en cas de manquements constatés lors des inspections relatives à l'autocontrôle et à l'hygiène, ordonne régulièrement le suivi de formation. En 2024, 116 formations ont été ordonnées, dans ce cadre le secteur juridique s'assure que dites formations sont suivies dans les délais imposés et pour ce faire adresse des rappels aux administrés. Dans l'hypothèse où, la formation n'est hélas pas suivie malgré les relances, les administrés sont finalement dénoncés au Ministère public pour insoumission à une décision de l'autorité. En 2024, trois administrés ont ainsi été dénoncés.

Enfin, les produits chimiques sont depuis le 1<sup>er</sup> janvier 2024 sous l'égide du SCAV ce qui a nécessité une mise à jour des bases légales applicables qui est toujours en cours. Il est à noter que sur 211 inspections non conformes, aucune décision n'a fait l'objet de recours.

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

En matière vétérinaire, 33 décisions ont été prononcées en lien avec les affaires canines, dont 18 décisions en relation avec des comportements agressifs envers les humains, 15 envers les animaux et une par rapport à l'agressivité au-delà de la norme; 265 en lien avec la protection des animaux, dont 214 en lien avec l'expérimentation animale ainsi que 44 décisions concernant la santé animale et l'hygiène des viandes. En outre, 8 dénonciations au Ministère public ont été adressées concernant notamment le non-respect des décisions du SCAV, les affaires canines, la maltraitance animal et violation de la législation sur les épizooties. Une ordonnance pénale a été rendue.

Par ailleurs, 4 décisions ont été portées par devant la Chambre administrative de la Cour de Justice. Deux décisions en lien avec le secteur des affaires canines, une en lien avec le secteur de protection des animaux et une en lien avec la santé animale et l'hygiène des viandes. Dans deux dossiers le SCAV a été entièrement suivi. Il a été partiellement suivi dans un autre et débouté dans le dernier. Aucun dossier n'a été porté au Tribunal fédéral. Ces chiffres sont plus bas qu'en 2023 (8 recours), mais le nombre reste toutefois stable depuis ces 3 dernières années.

Enfin, le secteur juridique a été particulièrement sollicité en 2024, notamment dans les dossiers complexes relevant de la protection animale nécessitant des recherches juridiques approfondies et des avis de droit.

## ➤ *Consultations législatives*

En matière législative sur le plan fédéral, le SCAV a été consulté à plusieurs reprises notamment en ce qui concerne des modifications d'ordonnances, notamment l'ordonnance sur les sous-produits animaux (OSPA) qui a été modifiée concernant la valorisation des sous-produits animaux comme aliments pour animaux ou comme engrais. L'ordonnance sur la protection des animaux a également fait l'objet de modifications visant à une amélioration en matière de détention des animaux en Suisse, particulièrement en ce qui concerne l'interdiction de raccourcir la queue des agneaux sans anesthésie ainsi que d'utiliser certaines méthodes et moyens auxiliaires générant de l'anxiété ou des souffrances aux chevaux. Le SCAV a également amené son expertise en ce qui concerne la détention des équidés et des poules ainsi que les nouvelles dispositions relatives à l'expérimentation animale et à l'interdiction d'importation de chiots de moins de 15 semaines en Suisse.

Enfin, le SCAV a été consulté au sujet du contre-projet indirect à l'initiative populaire fédérale « Oui à l'interdiction d'importer des produits en fourrure provenant d'animaux ayant subi de mauvais traitements (initiative fourrure) », au sujet de la mise en œuvre de la motion 20.4267 « Déclaration des méthodes de production interdites en Suisse » avec l'introduction de déclarations obligatoires pour le foie gras et les produits animaux obtenus à l'aide de méthodes causant des douleurs, sans anesthésie préalable, ainsi que pour les denrées alimentaires végétales exposées à certains produits phytosanitaires.

Pour conclure, en ce qui concerne les produits chimiques le SCAV a été consulté au sujet de la modification totale de l'ordonnance sur les produits phytosanitaires et de la modification de l'ordonnance sur les émoluments de l'OSAV. Sur le plan cantonal, compte tenu de l'intégration des produits chimiques au SCAV, il a été nécessaire de modifier le règlement y relatif afin d'attribuer la compétence au SCAV. Le règlement fixant les émoluments perçus par le département chargé de la santé (REmSanté, K 1 03.04) a fait l'objet de modifications afin de préciser la tarification des émoluments liés à l'activité de contrôle du service.



*La salle du Conseil national  
(photo de Peter Mosimann, site internet du Parlement suisse)*

