

## ACTIVITES DU LABORATOIRE CANTONAL EN 2002

A l'occasion de l'ouverture de son site internet, le laboratoire cantonal présente un choix de quelques-unes de ses activités en 2002. Ces informations donnent un aperçu de la diversité des tâches qui incombent à ce service.

- **Sécurité alimentaire pour les visiteurs d'Expo.02**

Dans le cadre de la préparation d'Expo.02, les quatre chimistes cantonaux concernés (BE, FR, NE, VD) ont exigé de la direction la mise en place d'un autocontrôle efficace pour les commerces de denrées alimentaires.

Entre janvier et mai 2002, les inspecteurs du canton de Fribourg ont effectué cent cinquante inspections dans des commerces situés à proximité des sites de l'exposition. De plus, l'eau de nonante fontaines publiques a été analysée; une plaquette «Eau non potable» a dû être apposée sur six fontaines. Pendant Expo.02, des inspections ont été effectuées par sondage.

Aucune intoxication alimentaire n'a été enregistrée dans la région fribourgeoise durant l'exposition. Les contrôles ont certainement contribué à ce résultat positif.

- **Produits à base de viandes tranchés et préemballés**

Les années passées, ces produits ont fréquemment fait l'objet de contestations pour des motifs microbiologiques. Afin d'améliorer la situation, les inspecteurs des denrées alimentaires ont contrôlé onze entreprises artisanales dont les produits avaient été contestés. Il s'agissait avant tout de mettre en évidence les causes de la qualité microbiologique insuffisante. L'accent a été mis sur les points suivants: la maîtrise des températures, la durée de conservation des produits et les contaminations.

Les inspections ont démontré que:

- a) la contamination des produits par les surfaces (trancheuses, plans de travail, récipients) et par les mains est le point le moins bien maîtrisé;
- b) la durée de conservation des produits, comprise entre six et douze jours, n'est pas définie sur la base de critères rigoureux;
- c) les températures de conservation sont bien respectées.

Les activités de contrôle seront poursuivies en 2003. Elles porteront sur les points critiques insuffisamment maîtrisés.

- **Gruyère AOC – répression des fraudes**

L'Interprofession du Gruyère a informé le laboratoire cantonal de Fribourg de l'existence, sur le marché, d'un produit vendu sous l'appellation "type Gruyère". Cette appellation est interdite selon l'art. 20 de l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires (ODAI : RS 817.02). De plus, elle est contraire aux dispositions de l'ordonnance sur les AOC et au cahier des charges du Gruyère AOC.

Le laboratoire cantonal de Fribourg a transmis le cas au chimiste cantonal concerné par l'entreprise responsable du produit. Celui-ci a interdit la dénomination "type Gruyère". Quinze jours après l'intervention du chimiste cantonal, la dénomination avait été corrigée.

- **Déclaration de la viande importée**

Selon l'ordonnance agricole sur la déclaration (OAgD), la viande importée produite selon des modes de production interdits en Suisse doit porter les mentions "*peut avoir été produite avec des hormones comme stimulateurs de performance*" et/ou "*peut avoir été produite avec des antibiotiques et/ou d'autres substances antimicrobiennes comme stimulateurs de performance*".

Dans le cadre d'une campagne suisse, le laboratoire cantonal a vérifié le respect de ces dispositions. Pour les grandes surfaces et les principaux distributeurs, deux campagnes avaient déjà eu lieu en 2000 et 2001; la situation actuelle peut être considérée comme relativement bonne dans ces entreprises. Chez les petits revendeurs et dans la restauration, par contre, l'obligation de déclaration n'est pas encore bien respectée: environ deux tiers des commerces inspectés ont été contestés. Les contrôles seront poursuivis en 2003.

- **Produits laitiers et eau potable dans les entreprises laitières**

Suite aux lacunes constatées en Suisse par les inspecteurs européens dans le domaine du contrôle de la fabrication des produits laitiers, il a été convenu que les laboratoires cantonaux effectueraient l'analyse des produits laitiers et de l'eau alimentant les entreprises en tenant compte des vœux de l'office vétérinaire fédéral (OVF) et qu'ils fourniraient à cet office les résultats de leurs analyses selon un modèle simple. Cette action nationale durera du 30 juillet 2002 au 1<sup>er</sup> août 2003.

En tenant compte de l'importance de sa production laitière, le canton de Fribourg doit contrôler environ 10 % du nombre total des échantillons du territoire suisse.

En plus des paramètres microbiologiques imposés, le laboratoire cantonal profite de cette campagne pour examiner divers critères de composition ainsi que la conformité des indications sur les emballages des produits préemballés. Le taux de contestation des échantillons prélevés en 2002 s'élève à 19% pour les critères microbiologiques, 11% pour les critères chimiques et 16% pour les critères de déclaration; 29% des échantillons d'eaux prélevés ont été contestés.

- **Recherche de lait de vache dans les fromages de chèvre**

Les fromages désignés "fromages de chèvre" ne doivent être produits qu'avec du lait de chèvre. La technique PCR, dérivée de la biologie moléculaire, peut notamment être utilisée pour mettre en évidence la présence de lait de vache dans les fromages de chèvre. Dans le cadre d'une

campagne organisée au niveau de la Suisse romande, le laboratoire cantonal de Neuchâtel a analysé neuf échantillons de fromages de chèvre produits dans le canton de Fribourg. Aucun de ces fromages ne contenait du lait de vache en quantité décelable. Ces résultats confirment ceux obtenus par l'analyse du  $\beta$ -carotène pratiquée depuis plusieurs années au laboratoire cantonal de Fribourg. Ce bilan positif est certainement le résultat des contrôles faits depuis plusieurs années par le laboratoire cantonal.

- **Particules dans l'eau potable**

Dans l'eau potable, il existe une multitude de particules, visibles à l'œil ou au microscope, dont l'aspect, les dimensions, la densité, la composition, l'origine et les effets peuvent être très différents. Elles ont en commun leur caractère insoluble dans l'eau. Une bonne eau de source ou de nappe est pratiquement dépourvue de particules, car celles-ci sont retenues dans les 50 premiers centimètres du sol qui agissent en tant que filtre. Lors de la préparation de l'eau de surface en vue de sa consommation, l'élimination des particules est l'une des exigences les plus importantes.

La présence de particules révèle, dans la plupart des cas, un problème de qualité. Si la nature de ces particules peut être déterminée, un pas important est déjà fait pour résoudre le problème. Pour l'identification, il faut avoir recours à des connaissances pluridisciplinaires: chimie, physique, botanique, zoologie et technologie. Ci-après, nous énumérons une série de particules qui ont été trouvées dans des eaux par le laboratoire cantonal: algues, amibes, sulfate de baryum, tissus biologiques, oxyde de manganèse, œufs de mouches, caoutchouc provenant de joints, gypse, filasse de chanvre, invertébrés, résine échangeuse d'ions, calcaire, particules de charbon, oxyde de cuivre, hyphes de champignons, protozoaires, quartz, mercure, rouille (oxyde de fer), sable, moisissures, silicate, Sphaerotilus natans, spores, parties de racines, "semoule" de zinc.

- **Etiquetage**

L'étiquetage des denrées alimentaires est assez souvent lacunaire. Il faut reconnaître que, selon les produits, la réalisation d'un étiquetage correct peut être difficile. Il doit, cependant, contribuer à une information correcte des consommateurs sur la nature de la denrée, les matières premières utilisées pour sa fabrication, sa provenance, sa durabilité ... . Il peut être déterminant pour les personnes allergiques à certains composants de denrées ou pour assurer la traçabilité des produits.

Pour aider les personnes à réaliser ou à contrôler l'étiquetage des denrées, le laboratoire cantonal a établi deux documents disponibles sur son site internet: "*Etiquetage des denrées préemballées*" et "*Demande d'appréciation de l'étiquetage d'une denrée préemballée*".

- **Autres activités en bref**

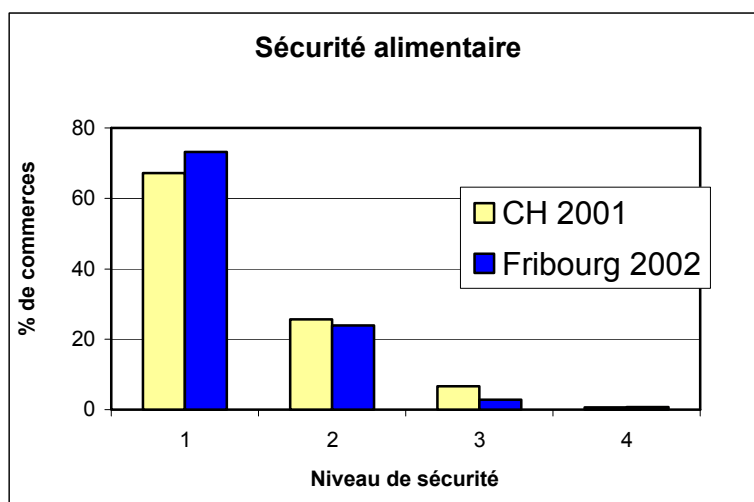
- Lors des inspections, il a été constaté que l'estampillage des œufs est bien respecté.
- Les produits BIO analysés ne contenaient pas de résidus de pesticides.
- Les poissons analysés en 2002 qui provenaient de piscicultures du canton étaient exempts de résidus médicamenteux. Des mesures ont manifestement été prises suite aux contestations des années passées.

- Sur 32 miels – indigènes et importés - analysés, 2 miels importés ont été contestés en raison de la présence de résidus d'antibiotiques en concentrations supérieures aux normes en vigueur.
- La qualité microbiologique de quelques glaces et soft-ices analysés était conforme.
- La teneur en métaux lourds des céréales analysées était très faible et inférieure aux normes.
- Les salades analysées présentaient des teneurs faibles en résidus de substances étrangères et en nitrate. Une exception toutefois: une salade présentait une teneur en nitrate de 5'600 mg/kg, résultat nettement supérieur à la nouvelle valeur de tolérance qui est de 4'500 mg/kg. Il s'agit de la valeur la plus élevée mesurée au laboratoire cantonal depuis des années.

- **Sécurité alimentaire des entreprises du canton**

Selon le concept élaboré par les chimistes cantonaux en 2000, chaque entreprise inspectée se voit attribuer l'un des quatre niveaux de sécurité suivants:

- Niveau 1 : sécurité assurée: pas de lacunes;
- Niveau 2 : sécurité amoindrie: lacunes sans effet direct sur la qualité des denrées;
- Niveau 3 : sécurité compromise: lacunes et erreurs importantes;
- Niveau 4 : sécurité non assurée: graves lacunes; risques pour la santé des consommateurs.



La comparaison des résultats obtenus lors de 985 inspections effectuées en 2002 dans le canton de Fribourg avec ceux obtenus pour l'ensemble des commerces suisses en 2001 démontre que la sécurité alimentaire des commerces fribourgeois correspond à la moyenne suisse. Les résultats des contrôles effectués en 2002 servent en outre à définir les priorités pour 2003.

- **Radon**

Les mesures effectuées ont démontré qu'il n'y a pas de région à radon dans le canton de Fribourg. Voir à ce sujet le communiqué de presse de la Direction de la santé publique et des affaires sociales du 17 juillet 2002 et la rubrique radon du site internet du laboratoire cantonal.

- **Dénonciations**

Huit cas ont été dénoncés aux autorités de poursuite pénale:

- une pizzeria pour inobservation des règles d'hygiène;
- une boulangerie et deux restaurants pour inobservations répétées des règles d'hygiène;
- un particulier pour vente de feuilles toxiques d'*Arum maculatum* au lieu d'ail des ours;
- une entreprise pour inobservation répétée de l'obligation de déclaration pour de la viande importée;
- une entreprise pour tromperie du consommateur concernant l'indication de la provenance d'une crème;
- une entreprise pour manque répété de matière grasse dans du beurre.

-----