

ACTIVITES DU LABORATOIRE CANTONAL EN 2003

Le laboratoire cantonal a pour mission de protéger la santé des consommatrices et consommateurs contre les denrées alimentaires et les objets usuels pouvant mettre leur santé en danger. Il doit également veiller à ce que la manutention des denrées soit faite dans de bonnes conditions d'hygiène et enfin protéger les consommatrices et consommateurs contre les tromperies relatives aux denrées. A ces tâches s'ajoutent la surveillance de la qualité des eaux de baignade (piscines, plages), la surveillance du commerce des toxiques et l'application de l'ordonnance sur la déclaration agricole.

Les interventions du laboratoire cantonal se font par sondages et de manière ciblée, là où les dangers pour la santé des consommatrices et consommateurs et les risques de tromperie sont les plus importants. Une grande importance est attribuée à l'autocontrôle des entreprises.

La participation active du laboratoire cantonal aux actions organisées au niveau national ou régional, que ce soit dans le domaine analytique ou dans le domaine de l'inspection, permet de comparer la sécurité alimentaire du canton avec celle des autres cantons.

Ces dernières années, les laboratoires cantonaux ont renforcé leurs interventions dans le domaine de la lutte contre la tromperie, un des trois buts de la législation dont ils sont les organes de contrôle. Deux raisons justifient cette évolution: d'une part, les consommatrices et les consommateurs attribuent une importance croissante à l'indication correcte de la provenance des produits alimentaires et, d'autre part, certains producteurs exigent une répression des fraudes plus sévère. La loi sur les denrées alimentaires constitue une base suffisante pour lutter efficacement contre les fraudes et pour exiger une traçabilité sans faille des produits.

Le Laboratoire cantonal présente ci-dessous un choix de quelques-unes de ses activités en 2003. Ces informations donnent un aperçu de la diversité des tâches qui incombent à notre service.

Analyses et contestations

Désignation	Echantillons analysés	Echantillons contestés
Eaux de boisson	1'890	97
Eaux de source, puits, lac	964	-
Eaux de piscine – baignade	90	6
Eaux techniques / eaux usées	22	-
Autres denrées alimentaires	977	245
Cosmétiques et objets usuels autres	226	39
Objets divers	73	-
<i>Totaux</i>	<i>4'242</i>	<i>387</i>

Campagne nationale "produits laitiers – eau 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 a duré du 30 juillet 2002 au 1^{er} août 2003. Sur les 13'611 analyses effectuées en Suisse, Fribourg en a effectué 1'383, soit le 10%.

Un groupe de travail composé des chimistes cantonaux et de l'OVF est en train d'étudier les résultats et proposera, d'une part, les mesures d'assainissement et, d'autre part, un nouveau programme national d'analyse. Au niveau du canton, des priorités d'intervention et de contrôle seront définies pour ces prochaines années sur la base des constats faits.

Alors que la campagne nationale ne concernait que l'analyse de la qualité microbiologique de l'eau et des produits laitiers, le laboratoire cantonal de Fribourg en a profité pour examiner également d'autres critères (composition chimique, organoleptique) ainsi que la conformité des indications sur les emballages. De plus, il a également contrôlé les produits UHT même si ceux-ci ne faisaient pas l'objet de la campagne demandée par l'OVF.

Ce sont 501 échantillons de produits laitiers et 128 échantillons d'eau qui ont été prélevés et analysés entre juillet 2002 et juin 2003. Cette campagne a permis de faire le point de la situation dans le domaine de la production laitière cantonale. Elle a révélé ou confirmé un certain nombre de problèmes. Pour la plupart, ceux-ci étaient connus du laboratoire cantonal. Le tableau ci-après résume les résultats obtenus et met en évidence les problèmes principaux présentés par les divers groupes de produits.

Type d'échantillon	échantillons	échantillons contestés (%)	Motifs de contestation					
			A	B	C	D	E	F
Laits	38	24 (= 63%)	4	23	0	0	0	0
Laits acidulés et produits à base de laits acidulés	92	73 (= 79%)	63	14	6	0	0	1
Crèmes	83	27 (= 33%)	2	8	20	0	0	2
Fromages	210	13 (= 6%)	4	1	9	0	0	0
Fromages à partir de lait ne provenant pas de la vache	18	8 (= 44%)	1	0	7	0	0	0
Beurres	53	28 (= 53%)	15	12	8	0	0	1
Divers (desserts, ...)	7	3 (= 43%)	2	1	0	0	0	0

Motifs de contestation: A = étiquetage; B = composition chimique; C = composition microbiologique; D = substances étrangères, composants; E = propriétés physiques; F = autres raisons

Lors de cette campagne, l'eau utilisée dans les entreprises de production laitière a également fait l'objet d'analyses. Le tableau ci-après résume les résultats. Le principal motif de contestation est la qualité microbiologique insuffisante. Quelques cas concernent des teneurs en nitrate supérieures à la valeur de tolérance (40 mg/l).

	échantillons	échantillons non conformes	Motifs de contestation					
			A	B	C	D	E	F
<i>Eau</i>	128	22 (= 17%)	0	0	19	4	0	1

Motifs de contestation: A = étiquetage; B = composition chimique; C = composition microbiologique; D = substances étrangères, composants; E = propriétés physiques; F = autres raisons

Parmi les échantillons prélevés, plusieurs n'étaient pas issus de réseaux d'eau publics mais de sources privées appartenant aux sociétés de laiteries. Le tableau ci-après permet de constater que ces eaux donnent beaucoup plus souvent lieu à contestation que celles de réseaux d'eau publics.

	échantillons	échantillons non conformes	Motifs de contestation					
			A	B	C	D	E	F
<i>Eaux réseaux publics (commune, distributeur)</i>	104	9 (= 8.6%)	0	0	9	0	0	1
<i>Eaux privées (sociétés de laiterie, particuliers, ...)</i>	24	13 (= 54%)	0	0	10	4	0	0

Motifs de contestation: A = étiquetage; B = composition chimique; C = composition microbiologique; D = substances étrangères, composants; E = propriétés physiques; F = autres raisons

Dans chaque cas des mesures d'assainissement ont été ordonnées. Des inspections auront lieu pour s'assurer de l'exécution de ces mesures.

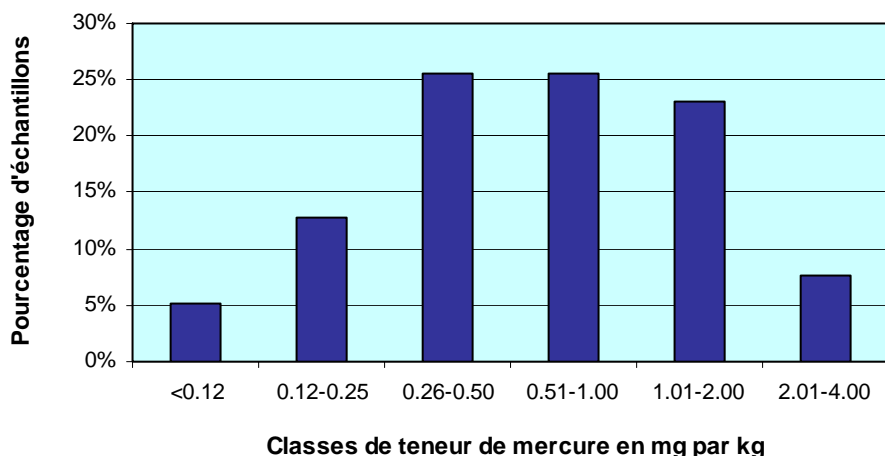
Campagne nationale "mercure dans les poissons"

Suite à la fermeture des laboratoires de l'office vétérinaire fédéral, les laboratoires cantonaux suisses se sont engagés à effectuer, pour le compte de la Confédération, les analyses relevant du contrôle de frontière (prélèvements par les vétérinaires de frontière). Dans ce cadre, le laboratoire cantonal de Fribourg a reçu 39 échantillons de poissons gras pour un dosage de la teneur en mercure.

Sur ces 39 échantillons, 12 (soit 31%) présentaient des teneurs en mercure supérieures à la valeur limite de 1 mg/kg. Les résultats ont été communiqués aux autorités concernées qui ont pris, elles, les décisions quant à l'utilisation de ces poissons. La répartition des résultats est présentée dans le graphique ci-après.

Répartition en classes de teneur de mercure

Valeur limite pour tous les échantillons: 1 mg/kg



Qualité microbiologique de produits prélevés dans les établissements publics

Durant l'année, les inspecteurs des denrées alimentaires procèdent, dans les établissements publics, à des prélèvements de divers produits en vue d'un contrôle de leur qualité microbiologique. Ces contrôles ont pour but de vérifier le respect des bonnes pratiques en matière d'hygiène. Le tableau ci-après donne un aperçu des produits prélevés ayant donné lieu à contestation.

Type de produit	Echantillons analysés	Echantillons contestés
Crème fouettée	3	3
Saumon de l'Atlantique	1	1
Jambon en tranche	4	3
Terrine	5	2
Dessert	16	1
Pâtes	20	7
Légumes	16	3
Betteraves rouges	2	2
Choux-fleurs	1	1
Laitue pommée et autres salades à feuilles	4	1
Haricots	1	1
Articles de pâtisserie	16	1
Plat à consommer après réchauffage	13	2
Sandwich	14	2
Riz cuit	11	3

Les années prochaines, le prélèvement des produits critiques (ex. les crèmes fouettées, les pâtes alimentaires, le riz, le jambon en tranches) sera poursuivi de manière à diminuer progressivement les taux de contestation.

Nickel dans les parties métalliques de pièces de vêtement

En 2001, le laboratoire cantonal avait procédé à une série de contrôles des quantités de nickel cédées par les parties métalliques (ex. rivets de pantalon, boucles de ceintures, glissières de fermeture éclair, ...) fixées à des vêtements et en contact direct et durable avec la peau. Sur 130 vêtements testés, 33 (= 25%) avaient été trouvés non conformes et contestés. En 2003, une nouvelle série de contrôles a eu lieu. Il s'agissait notamment de contrôler les vêtements mis en vente dans des commerces qui avaient fait l'objet de contestation en 2001. Sur 99 vêtements contrôlés, 11 (= 11%) ont été contestés. Même si le taux de contestation a diminué, ce qui peut, entre autres, s'expliquer par le fait que pour une partie des échantillons il s'agissait d'entreprises déjà contrôlées en 2001, la situation n'est pas satisfaisante. Les contrôles seront poursuivis en 2004.

Amines aromatiques dans les encres de stylo

Le laboratoire cantonal a contrôlé l'encre de 22 lots de stylos à bille manifestement destinés aux enfants (matériel scolaire et vente libre). Les analyses avaient pour but de déterminer la quantité d'amines aromatiques libérées par ces encres et de comparer les résultats aux normes définies dans l'ordonnance sur les objets usuels (OUs).

Des 22 lots contrôlés, 11 (50%) ne répondaient pas aux exigences légales. Ces lots ont été contestés et retirés de la vente.

Devant l'ampleur du problème constaté également dans d'autres cantons et la vive réaction des fabricants et importateurs, l'OFSP a donné, le 18 juillet 2003, une instruction aux laboratoires cantonaux concernant l'application des normes en vigueur. Selon cette instruction, il y a lieu de renoncer, en règle générale, à une interdiction de vente. L'OU sera modifiée en fonction des connaissances toxicologiques actuelles.

Une fois que la situation légale aura été adaptée, de nouveaux contrôles pourront avoir lieu.

Salades d'automne

30 échantillons de salades ont été prélevés entre fin octobre et début novembre pour contrôle de leurs teneurs en nitrate, bromure et dithiocarbamates (fongicide). Un échantillon présentait une teneur en dithiocarbamates supérieure à la valeur limite. Le lot correspondant a été détruit.

Evolution des nitrates dans l'eau des réseaux et des nappes

Dans les années 1980, une quarantaine de réseaux publics d'eau potable distribuaient une eau dont la teneur en nitrate dépassait la valeur de tolérance de 40 mg/l. Suite aux interventions du laboratoire cantonal, les distributeurs ont assaini la situation par un apport d'eau pauvre en nitrates. Aujourd'hui, il n'y a plus de réseau d'eau public dont la teneur en nitrate dépasse la valeur de tolérance.

Depuis 1950, la teneur en nitrates dans les eaux souterraines ne cessait d'augmenter. Dès 1995, il y a eu une stabilisation, voire une diminution, des nitrates dans les eaux des nappes. Plus les concentrations étaient élevées, plus le changement est marqué. Le phénomène n'est pas spécifique au canton de Fribourg; il a aussi été constaté dans d'autres cantons du Plateau suisse. Cette évolution positive est certainement due à une sensibilisation de l'agriculture.

Provenance de la crème de Gruyère

Le but de la série de contrôles effectués en 2003 était de vérifier que la crème vendue sous la dénomination "Crème de la Gruyère" provenait effectivement de laiteries et/ou fromageries situées dans le district de la Gruyère.

Les inspections se sont déroulées entre janvier et octobre 2003, dans les commerces susceptibles de vendre de la crème de la Gruyère, soit: les épiceries, les supermarchés, les laiteries - fromageries, etc.

Au total, 23 commerces ont été contrôlés (1 industrie, 14 laiteries - fromageries, 4 commerces de détail et 4 restaurants). Le bilan de ces contrôles se présente comme suit:

- dans 16 cas, la crème, qui ne provenait pas du district de la Gruyère, était vendue sous la dénomination "Crème double";
- dans 7 cas, la crème était vendue sous dénomination "Crème de la Gruyère" et provenait effectivement du district de la Gruyère.

En conclusion, aucun cas de tromperie par rapport à la provenance de la crème n'a pu être mis en évidence lors de cette campagne.

Tartrazine (colorant) dans les pâtes alimentaires provenant d'Asie

Jusqu'en 2002, l'utilisation de la tartrazine (E102), colorant de synthèse jaune, était interdite dans toutes les denrées alimentaires en Suisse. Avec la révision de l'ordonnance sur les additifs en 2002, la tartrazine a été autorisée pour certaines denrées alimentaires, comme c'est le cas dans l'Union Européenne. Son utilisation reste cependant interdite dans les denrées alimentaires de base, telles que le lait, le sucre, les céréales, les légumes, le pain, la farine et les produits dérivés (p.ex. les pâtes alimentaires), etc.

Sur 10 échantillons de pâtes alimentaires provenant d'Asie et analysés par le laboratoire cantonal, 7 contenaient de la tartrazine. L'un de ces échantillons, des nouilles aux épinards, contenait un colorant bleu (le bleu brillant FCF, E133) en plus de la tartrazine, le tout donnant une couleur verte. Un échantillon contenait un autre colorant jaune de synthèse, le jaune de quinoléine (E104). A relever que la présence de ces colorants n'était déclarée que dans 50% des cas (parfois même seulement en langue anglaise).

Les produits non conformes ont été contestés auprès des importateurs et les chimistes cantonaux des cantons concernés ont pris les mesures pour que ces produits contenant des colorants non autorisés ne soient plus importés.

Non seulement la tartrazine est interdite dans les pâtes alimentaires, mais, dans le cas des pâtes aux oeufs, l'utilisation de ce colorant artificiel trompe le consommateur. Celui-ci ne peut en effet pas distinguer à l'oeil s'il s'agit de pâtes aux oeufs ou de pâtes colorées artificiellement. Lors de la cuisson, une partie de la tartrazine passe dans l'eau de cuisson qui devient colorée.

Intoxication alimentaire provoquée par la consommation de thon

En décembre, le laboratoire cantonal a été informé que 5 personnes qui avaient consommé, lors du repas de midi, du thon acheté frais le matin même au marché, avaient été victimes de troubles de santé (rougeur, gonflement du visage, maux de tête, bouffée de chaleur) environ 1/2 heure après le repas. Ces personnes s'étaient rendues à l'hôpital cantonal pour un examen. Sur la base des renseignements fournis, le laboratoire cantonal émet l'hypothèse

qu'il s'agissait d'une intoxication à l'histamine. L'après-midi même, un inspecteur procédait à une inspection et à des prélèvements dans l'entreprise qui avait vendu le thon. A cette occasion, il mettait sous séquestre le solde du lot portant la même date que celui vendu le matin. De plus, il se rendait chez les personnes "intoxiquées" pour prélever le solde du thon consommé.

Les analyses effectuées par le laboratoire cantonal ont révélé que le thon consommé présentait une teneur en histamine de 3'831 mg/kg alors que la valeur limite se situe à 500 mg/kg et la valeur de tolérance à 100 mg/kg. Dans les échantillons prélevés chez le vendeur, l'un des échantillons, provenant du lot mis sous séquestre, présentait une teneur en histamine de 223 mg/kg (valeur supérieure à la valeur de tolérance) alors que l'autre échantillon présentait une teneur en histamine inférieure à 10 mg/kg. De plus, la qualité microbiologique du premier échantillon indiquait que ce produit était en cours d'altération. Ce produit a été déclaré impropre à l'alimentation humaine.

Ces résultats ont confirmé l'hypothèse du laboratoire cantonal, à savoir que le thon était bien à l'origine de l'intoxication. Ce type d'intoxication se produit de manière épisodique. Les contrôles par sondage ne permettent pas d'éviter ce phénomène.

Biscuits au chanvre

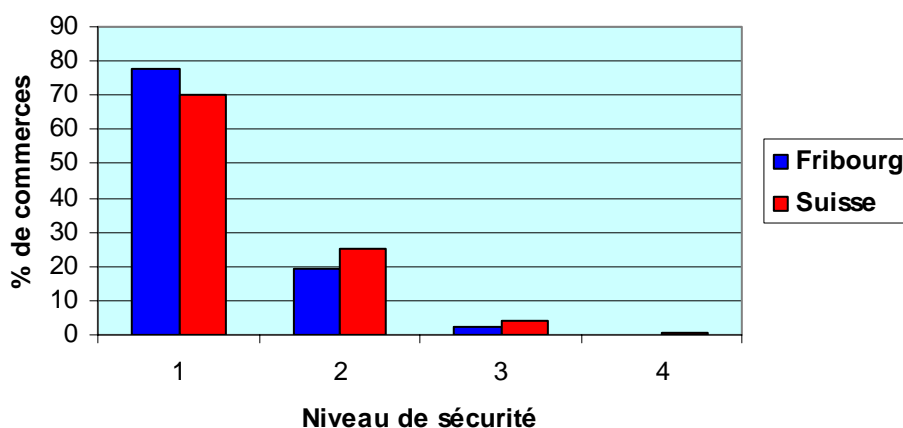
Le laboratoire cantonal a été informé par le médecin cantonal d'un cas d'intoxication suite à la consommation de biscuits au chanvre dans un restaurant. Dès réception de cette information, une inspection a eu lieu dans l'établissement public concerné. Les biscuits provenaient de Turquie et étaient arrivés au restaurant par l'intermédiaire du fils du tenancier. Il les avait reçus lui-même de collègues. Les cinq biscuits restant ont été prélevés. L'analyse a mis en évidence quelque 3'500 mg/kg de delta-9-THC/kg, ce qui correspond à un dépassement massif de la valeur limite fixée à 5 mg/kg. Le tenancier a été dénoncé auprès de l'autorité judiciaire pour mise en danger de la santé de ses clients.

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.

Sécurité alimentaire



Les résultats enregistrés pour le canton de Fribourg sont très proches de la moyenne suisse. Ils permettent d'identifier les commerces à problème et de mettre des priorités.

Dénonciations

Neuf cas ont été dénoncés aux autorités de poursuite pénale:

- un supermarché pour prolongation de la date limite de consommation d'huîtres;
- un supermarché pour manipulation et gestion des viandes non maîtrisées et indications trompeuses;
- un supermarché et un restaurateur pour inobservations répétées des mesures d'hygiène élémentaires;
- un boulanger pour non respect des principes relatifs à l'hygiène de denrées alimentaires;
- deux marchands de fromage pour suspicion de tromperie relative à du Gruyère;
- un boulanger pour non observation des prescriptions en matière de manipulation des denrées alimentaires;
- un restaurateur, qui avait offert des biscuits au cannabis à des clients, pour mise en danger de la santé des consommateurs.

Fribourg, le 28 avril 2004

Le Chimiste cantonal : Dr H.S. Walker