

ACTIVITES DU LABORATOIRE CANTONAL EN 2004

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. 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 permet de lutter efficacement contre les fraudes et d'exiger la traçabilité des produits.

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.

A ces tâches s'ajoutent la surveillance de la qualité des eaux de baignade (piscines, plages), la surveillance du commerce des toxiques, l'application de l'ordonnance sur la déclaration agricole et, depuis 2004, le contrôle des vigneron encaveurs conformément à l'ordonnance cantonale du 21 septembre 2004.

Analyses et contestations

<i>Désignation</i>	<i>échantillons analysés</i>	<i>échantillons contestés</i>
Eaux de boisson / eau minérale	1'908	92
Eaux de source, puits, lac	1'107	-
Eaux de piscine – baignade	78	2
Eaux techniques / eaux usées	14	-
Autres denrées alimentaires	985	140
Cosmétiques et objets usuels autres	152	29
Objets divers	88	-
Totaux	4'332	263

Campagne nationale "produits laitiers et eau dans les entreprises laitières"

Une première campagne de contrôle des produits laitiers avait eu lieu en 2002-2003. Celle-ci faisait suite aux lacunes constatées en Suisse par les inspecteurs européens dans le domaine du contrôle de la fabrication des produits laitiers. Les laboratoires cantonaux avaient analysé 10'187 échantillons de produits laitiers et 3'424 échantillons de l'eau utilisée dans les entreprises laitières.

Le programme 2004 a été défini sur la base des problèmes révélés en 2002-2003. Il prend en compte les produits de qualité insatisfaisante ou pour lesquels des données manquent. Les laboratoires cantonaux ont reçu un plan d'analyse comprenant la description des produits à analyser et les microorganismes à rechercher.

Durant l'année 2004, le canton de Fribourg devait procéder au contrôle de 25 à 50% des entreprises d'alpage, des entreprises artisanales et des entreprises d'affinage et/ou de conditionnement et au contrôle de 100% des entreprises industrielles.

Toutes les entreprises contrôlées étaient au bénéfice d'un agrément délivré par l'office vétérinaire fédéral. Les entreprises artisanales (fromageries villageoises) contrôlées sont celles dont l'un ou plusieurs produits avaient fait l'objet de contestation pour des motifs microbiologiques lors de la campagne 2002-2003.

Au total, ce sont 203 échantillons de produits laitiers et 46 eaux qui ont été analysées. Les produits ont été prélevés dans 48 entreprises. Le bilan est résumé ci-après.

<i>Échantillons</i>	<i>Nombre d'échantillons</i>	<i>Échantillons contestés pour motif microbiologique</i>
Laits pasteurisés	8	1 (= 12%)
Crèmes pasteurisées	29	5 (= 17%)
Fromages à pâte dure/extra-dure	50	0
Fromages à pâte mi-dure	53	1 (= 2%)
Fromages à pâte molle	14	2 (= 14%)
Fromages frais	6	1 (= 17%)
Fromages avec lait de chèvre	8	5 (= 63%)
Beurres	27	7 (= 26%)
Divers (desserts, ...)	8	0
Eau	46	10 (= 22%)

Cette campagne a confirmé que la qualité microbiologique des produits laitiers industriels est maîtrisée.

Les problèmes se situent au niveau des produits fabriqués par des entreprises artisanales et d'alpage. Dans le cas des entreprises artisanales, 24 échantillons de produits contestés en 2002-2003 ont été à nouveau contestés en 2004. Ce constat démontre que les mesures que les entreprises concernées auraient dû mettre en place pour assurer la conformité de leur production n'étaient pas adéquates ou n'ont pas été respectées.

Les produits les plus fréquemment contestés en raison de leur qualité microbiologique insuffisante sont: la crème, le fromage frais, le fromage avec lait de chèvre, le beurre. Les commentaires faits à ce sujet au terme de la campagne 2002-2003 restent d'actualité.

Lors de cette campagne 2004, l'eau utilisée dans les entreprises de production laitière a également fait l'objet d'analyses. Les résultats démontrent qu'un nombre important (66% dans le cas de la campagne 2004) de chalets d'alpage fabriquant des produits laitiers ne dispose pas d'une eau répondant aux exigences microbiologiques d'une eau potable. Dans l'attente d'un assainissement de la situation, le Laboratoire cantonal a ordonné la cuisson de toute l'eau destinée à un usage alimentaire dans ces chalets.

Contrôle à la frontière - "mercure dans les poissons" - programme de l'office vétérinaire fédéral

Dans le cadre du programme de l'office vétérinaire fédéral (OVF) de contrôle des viandes importées en 2004, le Laboratoire cantonal a fonctionné durant les six premiers mois de l'année comme laboratoire de référence pour le dosage du mercure (du plomb et du cadmium pour quelques échantillons) dans des viandes de poissons et des produits à base de viandes de poissons importés. Le laboratoire avait pour mission d'analyser et d'apprécier les résultats. En cas de non-conformité, lorsque la marchandise était encore en douane, le rapport était adressé au vétérinaire de frontière qui prenait les mesures adéquates. Lorsque la marchandise non conforme se trouvait déjà chez l'importateur, le rapport était adressé directement à l'importateur et c'est le chimiste cantonal concerné qui prenait les mesures.

Durant ces six mois, les vétérinaires de frontière ont prélevé et transmis 125 échantillons au Laboratoire cantonal de Fribourg (96 poissons carnassiers gras et 29 autres poissons). 23 échantillons de poissons carnassiers gras (25%) étaient contestables pour une teneur en mercure supérieure à 1.0 mg/kg de chair musculaire. 1 échantillon de viande de poisson carnassier gras était contestable pour une teneur supérieure à 0.050 mg de cadmium par kg de chair musculaire. Ce problème de santé publique assez aigu témoigne du fait que des éléments longtemps dispersés dans l'environnement se retrouvent actuellement dans la chaîne alimentaire.

Contrôle à la frontière - "vert malachite dans les poissons d'eau douce de France" - programme de l'office vétérinaire fédéral

Lors de cette campagne, le Laboratoire cantonal a reçu, conformément au projet de l'office vétérinaire fédéral (OVF), 20 échantillons de viandes de poissons d'eau douce importées de France. Pour les paramètres analysés, aucun échantillon n'était contestable.

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.

Type de produit	Échantillons analysés	Échantillons contestés
Crème fouettée	10	7
Pâtes alimentaires	36	12
Légumes	60	8
Articles de pâtisserie	15	1
Dessert	32	2
Sandwich - canapés	20	1
Riz cuit	23	7
Viande - produits à base de viande	8	3

La crème fouettée constitue un produit particulièrement sensible du point de vue microbiologique. Dans les 7 cas contestés, le Laboratoire cantonal a interdit l'utilisation des appareils à émulsionner dont l'entretien n'était pas maîtrisé.

Les pâtes alimentaires constituent également des produits critiques du point de vue microbiologique. Diverses mesures, notamment le datage des pâtes précuites, seront imposées à l'avenir.

Le contrôle de ces produits sera poursuivi ces prochaines années.

Nickel dans les parties métalliques de pièces de vêtement et de bijoux

Les vêtements comprennent parfois des parties métalliques qui entrent en contact direct et durable avec la peau. Ces dernières années, le Laboratoire cantonal a constaté que de nombreuses parties métalliques présentaient des teneurs en nickel trop élevées. De nouveaux contrôles ont eu lieu en 2004 sur des articles vendus par des commerces qui n'avaient pas été contrôlés jusque-là. 88 vêtements et 3 bijoux ont été soumis à un test d'orientation. Les bijoux contrôlés étaient exempts de nickel. Des 88 vêtements, 32 étaient munis de parties métalliques contenant du nickel. Ces vêtements ont été prélevés officiellement et soumis à une analyse quantitative du nickel libéré dans des conditions simulant la sueur corporelle. 17 vêtements (19% des vêtements contrôlés) ont dû être contestés et retirés de la vente parce que l'une ou l'autre de leurs parties métalliques libérait, dans les conditions du test, plus de 0.5 microgramme de nickel par centimètre carré et par semaine. Ces articles provenaient de 6 commerces qui n'ont, semble-t-il, pas pris en compte ce risque dans leur autocontrôle. Sur la base des constats faits depuis quelques années, le contrôle des teneurs en nickel des parties métalliques de vêtements doit être maintenu en 2005.

Para-dichlorobenzène (PDCB ; antimite), sulfamidés et asulam dans les miels des apiculteurs fribourgeois

En 2003, les chimistes cantonaux de Suisse orientale ont dû contester 30 % des miels de la production régionale pour des teneurs excessives en paradichlorobenzène. Cette substance est la matière active d'un produit appliqué pour combattre la fausse teigne. Au début 2004, les apiculteurs fribourgeois ont été rendus attentifs à ce problème au moyen d'une lettre circulaire émise conjointement par le chimiste cantonal et le vétérinaire cantonal. Il leur était demandé de renoncer à l'utilisation de cette matière active.

En septembre 2004, le Laboratoire cantonal a prélevé et contrôlé 53 miels provenant de 46 apiculteurs fribourgeois. Le constat est réjouissant puisqu'un seul miel (2%) a dû être contesté pour une teneur trop élevée en

paradichlorobenzène. Un autre miel contenait trop d'antibiotique sulfanilamide. Il a également été contesté. Ce dernier miel contenait aussi l'herbicide asulam connu pour se dégrader en sulfanilamide.

Par la même occasion, l'étiquetage des miels préemballés, donc destinés à la vente, a été contrôlé. Il est réjouissant de constater que les indications obligatoires telles que la raison sociale, l'adresse, le lot et le poids figurent sur l'emballage. Si le taux de contestations de l'étiquetage était élevé il y a trois ans, la situation aujourd'hui est assainie.

Vert malachite et acide oxolinique dans les viandes et produits de viandes de poissons fumées et/ou salées des pisciculteurs et importateurs fribourgeois

Cette campagne a eu lieu dans le cadre du contrôle des productions et importations fribourgeoises. Il a porté sur 13 échantillons de viandes de poissons et 8 produits à base de viandes de poissons fumées prélevés chez 3 pisciculteurs et dans 3 entreprises fribourgeoises. Le vert malachite - médicament vétérinaire - n'a été décelé dans aucun des 21 échantillons ; l'acide oxolinique - médicament vétérinaire - était par contre présent dans la chair de 2 poissons, dans l'une d'elle à une teneur nettement supérieure à la valeur limite. Le lot de truites d'élevage dont était issu ce dernier échantillon a été interdit de vente.

Les additifs de rubéfaction, nitrite et nitrate de sodium, sont absents des 21 échantillons. Le cadmium et le mercure sont présents dans tous les 21 échantillons à des teneurs inférieures aux valeurs limites respectives. Tous les 21 échantillons présentaient des teneurs en plomb nettement inférieures aux valeurs limites respectives. Il faut conclure de cette campagne que les risques liés à l'emploi de médicaments vétérinaires en pisciculture ne sont pas entièrement maîtrisés. Le contrôle doit être maintenu ces prochaines années.

Rouge Sudan I (colorant) dans les épices

Au cours de l'été 2003, les autorités françaises ont détecté, dans des produits à base de piments de Cayenne provenant d'Inde, du rouge sudan I, un colorant dont l'utilisation dans les denrées alimentaires est interdite dans l'UE et en Suisse. Cette découverte a déclenché une série d'actions coordonnées à l'échelle internationale. En 2004, des analyses ont été effectuées par le Laboratoire cantonal de Fribourg. Dans plusieurs échantillons de sauce harissa le colorant rouge sudan I a été mis en évidence. Des interdictions de vente et des retraits de marchandise non conforme ont été prononcés.

Glace contenant des résidus de produit désinfectant

Un consommateur avait acheté dans un commerce du canton un carton de 8 glaces emballées individuellement. Lors de la consommation de l'une de ces glaces, son petit-fils a ressenti une brûlure dans la bouche et dans la gorge. L'enfant a alors été soumis à un contrôle médical aux urgences de l'Hôpital cantonal. Des restes de glace ainsi que des "grains" blancs isolés de la glace suspecte ont été remis au Laboratoire cantonal pour analyse.

Les analyses ont révélé que la glace était contaminée par un composant libérant du chlore. Des contacts ont été pris immédiatement avec l'entreprise concernée (située dans un canton autre que le canton de Fribourg) et le chimiste cantonal compétent. Les glaces encore en vente ont été retirées. L'enquête a révélé que des résidus d'un produit utilisé pour la désinfection des installations contaminaient les glaces en début de production. Dans un communiqué de presse, l'entreprise concernée a mis en garde les consommateurs les priant de ne pas consommer ce type de glace. Le processus de désinfection des installations a été modifié de manière à éviter ce genre d'accident.

Passage du contrôle officiel des champignons à l'autocontrôle

Jusqu'en 2002, les champignons sauvages devaient être contrôlés par des contrôleurs officiels des champignons. Lors de la révision de l'ordonnance sur les denrées alimentaires de 2002, les champignons ont été assimilés aux autres denrées alimentaires pour ce qui concerne la responsabilité de contrôle (autocontrôle) incombant aux commerces. L'obligation d'un contrôle officiel des champignons commercialisés a été supprimée. Depuis lors, à titre d'exemple, les restaurateurs doivent s'assurer eux-mêmes, par des mesures appropriées, qu'ils utilisent uniquement des champignons sauvages figurant dans les listes de l'ordonnance sur les champignons. Les contrôleurs officiels craignaient une augmentation des intoxications. Le Laboratoire cantonal voulait connaître l'état de la situation pour Fribourg.

Sur les 13 commerces contrôlés en 2004 (4 restaurants, 5 commerces spécialisés ou distributeurs, 1 épicerie, 1 supermarché et 2 stands de marchés), seuls 2 commercialisaient des champignons sauvages indigènes. La

grande majorité des champignons sauvages sont importés des pays étrangers, tels que la Chine, la France, la Hollande, la Lituanie ou l'Ukraine.

Le contrôle sera poursuivi en 2005. Il sera vérifié si les espèces commercialisées sont admises, si les bulletins de contrôle correspondent aux champignons trouvés sur place (traçabilité) et si les mesures d'autocontrôle sont documentées par écrit.

Vente d'abricots - indication de provenance fausse

Les organes du contrôle des denrées alimentaires ont été informés par le Laboratoire cantonal du Valais que des abricots étaient vendus dans divers cantons suisses avec l'indication "Abricots du Valais" alors que ceux-ci n'étaient pas encore à maturité. Les abricots vendus étaient en réalité des abricots étrangers. Les inspections effectuées dans le canton de Fribourg ont révélé qu'un stand de vente affichait une indication de provenance fausse. Des mesures ont été prises pour faire corriger immédiatement l'affichage.

Désignation des produits "au jambon" - campagne d'inspection 2004

Le jambon est un produit obtenu à partir de viande de la cuisse arrière de porc. Les produits dans lesquels d'autres morceaux de viande de porc ou la viande d'autres espèces animales sont utilisés ne peuvent pas porter la désignation "jambon". Il est tentant d'utiliser de la viande meilleur marché que du "jambon" pour fabriquer des produits déclarés "au jambon" tels que sandwich au jambon, pizza au jambon.

Les inspecteurs des denrées alimentaires ont contrôlé 62 commerces dans lesquels des produits portant la désignation "au jambon" étaient mis en vente. Dans 18 cas (= 29%), la viande utilisée pour la préparation du produit en question n'était pas du jambon. Une contestation a été prononcée et la désignation "au jambon" a été interdite sur le champ.

Le taux de contestation de 29 % est très élevé et inadmissible. La lutte contre cette tromperie des consommateurs sera poursuivie de manière à assainir cette situation.

"Gruyère" - jugement

Suite à une réclamation concernant la vente de Gruyère ¼ gras, l'enquête réalisée en 2003 avait permis de démontrer que le fromage vendu n'était pas du Gruyère et que, de plus, sa teneur en matière grasse était supérieure à celle admise pour la catégorie ¼ gras. Le commerçant en question avait acheté du fromage suisse ¾ gras auprès d'un marchand de fromage et l'avait ensuite renommé "Gruyère ¼ gras" et le vendait sous cette désignation. La vente de ce fromage avait été interdite immédiatement et le cas dénoncé à l'autorité pénale. Le jugement a été prononcé en 2004.

"Gruyère" - enquêtes

Durant l'année 2004, le Laboratoire cantonal a procédé à diverses enquêtes et analyses suite notamment à des informations communiquées par l'Interprofession du Gruyère. Le Laboratoire cantonal a dénoncé un cas aux autorités judiciaires.

Campagne nationale sur la tromperie

Comme tous les autres laboratoires cantonaux suisses, celui de Fribourg a participé à une campagne nationale dont les buts étaient:

- de vérifier si l'indication du pays de production pour les fruits, les légumes et les viandes était conforme aux dispositions légales;
- de vérifier si, pour la viande importée et produite selon des modes de production interdits en Suisse, 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" figuraient sur les emballages.

Les contrôles ont eu lieu dans les commerces de détails, les boucheries et les entreprises de restauration. Ils ont été effectués aussi bien sur des produits préemballés que sur des produits vendus en vrac.

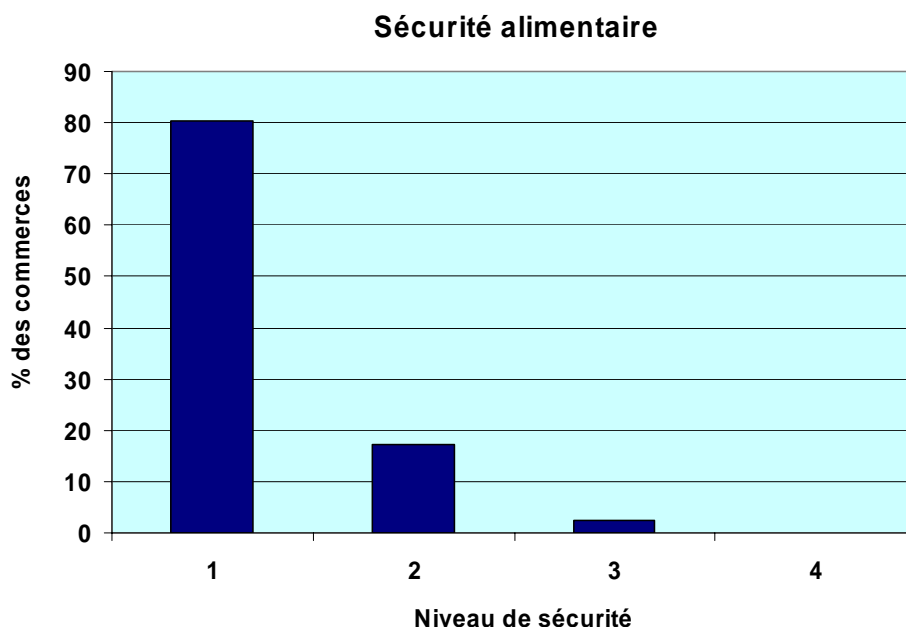
Malgré les interventions et contestations des années passées, le bilan des contrôles effectués dans le canton de Fribourg en 2004 n'est pas satisfaisant.

Les taux de contestations sont de 47% pour les fruits, 31% pour les légumes et de 37% pour la viande. Dans 23% des commerces de détail et des boucheries ainsi que dans 60% des entreprises de restauration, des indications insuffisantes ont été constatées. Dans chaque cas non conforme, il y a eu contestation, prescription de mesures et prélèvement d'émoluments. Ces prochaines années, les contrôles seront poursuivis de manière à assainir la situation.

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.



Cette évaluation se base sur 892 inspections de commerces de denrées alimentaires et 134 rapports établis pour chaque réseau d'eau en fin d'année. En cas d'inspection partielle ou d'enquête, il n'y a pas d'évaluation de la sécurité. Les résultats permettent en particulier de définir les priorités d'inspection pour l'année 2005.

Inspections des réseaux d'eau potable en 2004

Quarante réseaux d'eau publics, essentiellement des réseaux à problème, ont fait l'objet d'une inspection. Les mesures d'assainissement exigées concernaient dans l'ordre :

- l'autocontrôle, notamment les documents manquants ;
- la réfection des ouvrages, parfois le recaptage ;
- la mise en place et la surveillance des zones de protection ;
- l'amélioration des processus d'entretien et de nettoyage ;
- la correction des lacunes dans le traitement de désinfection.

La réalisation des mesures et le respect des délais seront suivis par le Laboratoire cantonal et les inspections sont maintenues.

Contrôle des piscines

67 échantillons provenant de 40 établissements de bains ont été analysés. A l'exception d'une piscine de camping, toutes les piscines publiques du canton ont été contrôlées au moins une fois durant l'année.

48 (72 %) échantillons présentaient des résultats conformes pour tous les paramètres analysés. En comparaison, le pourcentage d'échantillons conformes était de 58 % en 2003, 68 % en 2002. Dans l'ensemble la qualité des eaux des piscines est légèrement meilleure que celle des années passées. Le taux de contestation de l'urée a encore baissé au cours de cette année.

Cours pour surveillants de piscine

Depuis 1973, les normes techniques et les normes de qualité des eaux de piscines étaient décrites dans l'arrêté cantonal et les directives sur l'hygiène des établissements de bains.

Dès 2004, suite à l'entrée en vigueur de la nouvelle ordonnance concernant l'hygiène des piscines et des plages de baignade publiques, ce sont les prescriptions de la norme SIA 381/1 qui sont applicables en la matière. En décembre 2004, le Laboratoire cantonal a organisé un cours pour tous les surveillants des piscines publiques du canton. La participation à ce cours était obligatoire. Les nouvelles dispositions légales ont été expliquées. Lors de ce cours, le Service du médecin cantonal a rappelé les règles d'hygiène liées à la fréquentation des piscines.

Campagne nationale "récupération des piles - contrôle des points de vente"

90 % des points de vente de piles et batteries dans le canton mettent à disposition un récipient pour récupérer les piles et batteries usées alors que seulement 67 % des points de vente ont affiché l'information exigée concernant l'obligation des utilisateurs de ramener les piles et l'obligation des vendeurs de reprendre les piles. Ces chiffres sont le résultat d'une enquête effectuée par le laboratoire cantonal dans le cadre d'une campagne nationale.

Le recyclage des piles et batteries a pour but d'éviter la pollution de l'environnement, du sol et des eaux par des métaux lourds tels que le nickel, le cadmium et le mercure contenus dans les batteries et les piles. La Suisse a introduit une taxe de récupération destinée à l'élimination et au recyclage des piles et batteries, tâche effectuée par l'entreprise BATREC à Wimmis. Une partie de cette taxe est aussi destinée à financer les informations obligatoires qui doivent être affichées aux points de vente ainsi que la mise à disposition du public de bacs de récupération. Il appartient aux organes de contrôle du marché de vérifier que ces dispositions soient respectées. Le Laboratoire cantonal, qui est l'organe de contrôle du marché dans le canton de Fribourg, a mené son enquête à l'aide d'un questionnaire envoyé à 280 entreprises susceptibles de vendre des piles.

Il est intéressant de constater qu'outre les points de vente, les consommateurs ont pris l'habitude de ramener les piles usées aux déchetteries communales en même temps que d'autres déchets. Il y a lieu de préciser ici que pour toutes les questions concernant les déchets, c'est le Service de l'environnement (SEn) qui est le service compétent.

Dénonciations

7 cas ont été dénoncés aux autorités de poursuite pénale:

- un laitier pour fausse désignation de fromage;
- un restaurateur pour inobservations répétées des mesures d'hygiène élémentaires;
- une entreprise pour vente de fromage 3/4 gras pour du fromage gras;
- un boucher pour diverses contraventions au droit alimentaire;
- le tenancier d'une buvette pour inobservation des règles d'hygiène;
- une entreprise pour inobservation d'interdictions de vente prononcées par le Laboratoire cantonal et inobservation de l'obligation d'autocontrôle;
- un fromager pour imitations de "Gruyère".

Fribourg, le 1^{er} avril 2005

Le Chimiste cantonal : Dr H.S. Walker