



ACTIVITÉS DU LABORATOIRE CANTONAL EN 2005

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, l'application de l'ordonnance sur la déclaration agricole et le contrôle des vigneron·ne·s encaveurs.

Le droit alimentaire impose aux entreprises d'assurer elles-mêmes (autocontrôle) la conformité de leurs produits; l'État n'intervient que selon le principe de subsidiarité. Les contrôles (prélèvements, analyses, inspections) se font par sondage. La nature des produits (périssables ou non), les antécédents des commerces/entreprises et d'autres facteurs déterminent la fréquence des contrôles.

En appliquant ces principes (contrôle par sondage, priorités définies après une analyse du risque), une bonne sécurité alimentaire peut être assurée tout en maintenant les coûts à un niveau supportable pour le contribuable. Le contrôle des denrées alimentaires et des objets usuels revient, pour le canton de Fribourg, à 2,5 millions de francs par an, soit moins de 10 francs par habitant et par an. Le principe des contrôles par sondage basés sur une analyse des risques a aujourd'hui encore sa raison d'être, même si la tendance actuelle, sur pression de l'Europe, est d'introduire des contrôles beaucoup plus fréquents, plus systématiques et plus coûteux, en particulier dans le domaine du contrôle des produits laitiers et de la viande.

Depuis plusieurs années, le laboratoire cantonal participe activement aux actions organisées au niveau national ou régional, que ce soit dans le domaine analytique ou dans le domaine de l'inspection. Cela permet de comparer la sécurité alimentaire du canton avec celle des autres cantons.

Eau potable

Le laboratoire cantonal attribue une très grande importance au contrôle de l'eau potable. Les cas et problèmes cités ci-après sont choisis parmi la multitude de problèmes rencontrés pendant l'année.

Rapport annuel pour chaque réseau public d'eau potable

Le laboratoire cantonal analyse l'eau potable des réseaux publics au moins deux fois par an et établit un rapport suite à chaque prélèvement. En fin d'année, il rédige un rapport de synthèse pour chacun des 134 réseaux publics et évalue leur sécurité en tenant compte des résultats d'analyse de l'eau, des constats faits lors des inspections (en 2005, 38 réseaux critiques ont fait l'objet d'inspection), des mesures mises en place par les exploitants et des lacunes et défauts constatés. Alors que pour une majorité de réseaux la sécurité est assurée, pour quelques-uns des assainissements sont indispensables.

A quoi sert une installation de chloration qui ne fonctionne pas ?

En 2002, le laboratoire cantonal avait exigé d'une administration communale qu'elle chlore en permanence l'eau provenant de sources situées dans une zone d'alpage. Suite à de mauvais résultats microbiologiques enregistrés en 2005, il a été constaté que le tuyau censé amener le chlore dans la conduite était obstrué. Le laboratoire cantonal a immédiatement exigé que la commune remédie à ce défaut et lui remette mensuellement les relevés des quantités de chlore utilisées ainsi que les résultats des mesures de chlore effectuées dans l'eau distribuée.

Contamination de l'eau d'un réseau public par une eau de puits polluée

Il y a déjà quelques années, le laboratoire cantonal avait interdit l'utilisation de l'eau d'un puits car celle-ci était sporadiquement contaminée. Durant la période de sécheresse de l'été 2005, les responsables du réseau sont passés outre cette interdiction et ont remis en service ce puits situé en zone agricole. Des analyses de routine ont révélé que l'eau du réseau communal était contaminée par des bactéries fécales. Cette pollution avait également touché le réseau du village voisin, ces réseaux étant reliés. En prenant la décision d'utiliser l'eau du puits contaminée, les responsables ont mis en danger la santé des consommateurs.

Une eau "potable" salée

Une consommatrice se plaignait du goût anormal de son eau et ne l'utilisait plus pour préparer le biberon de son enfant. Le captage de cette eau se trouvait à proximité d'une route. Les analyses et l'enquête effectuées ont démontré que du sel provenant du salage des routes s'était infiltré dans ce captage. Depuis lors, la maison est alimentée par l'eau du réseau public.

Armatures à l'origine du nickel et du plomb trouvés dans l'eau prélevée au robinet de consommation

Le laboratoire cantonal a participé à une campagne nationale de recherche de métaux lourds dans l'eau prélevée au robinet de consommation. Les résultats pour l'ensemble de la Suisse montrent que les teneurs en nickel (18 % de cas) et en plomb (10 % des cas) dépassent les normes de la directive européenne 98/83. Ces métaux proviennent des armatures installées à l'intérieur des habitations. Les prélèvements ont été faits dans des immeubles relativement récents (moins de 2 ans). L'eau distribuée par les réseaux publics n'est, quant à elle, pas polluée par ces métaux. Les fabricants et distributeurs des armatures représentés par la SSIGE (Société Suisse de l'Industrie du Gaz et des Eaux) ont été invités à proposer des mesures d'assainissement. Une journée technique sera organisée en 2006 à ce sujet.

Des moisissures dans une eau minérale en bonbonne

Un consommateur a informé le laboratoire cantonal qu'il avait constaté la présence de filaments blanchâtres (algues ?) dans une bonbonne d'eau minérale de 20 l destinée à une fontaine d'eau. L'analyse révéla qu'il s'agissait de moisissures. Suite à divers contrôles, le producteur confirma qu'un lot de bonbonne était contaminé par des moisissures suite à un problème survenu lors du conditionnement.

Lait et produits laitiers

Campagne nationale - les produits laitiers artisanaux fribourgeois font l'objet d'un nombre trop élevé de contestations

227 échantillons de produits laitiers et 75 eaux ont été analysés dans le cadre de la campagne nationale 2005 organisée en commun par les laboratoires cantonaux et l'office vétérinaire fédéral. Cette campagne a confirmé que la qualité microbiologique des produits laitiers industriels est maîtrisée. Les problèmes se situent par contre au niveau des produits fabriqués par des entreprises artisanales et d'alpage. Plus de 20% des échantillons de fromages frais, de beurres et de crèmes pasteurisées ont été contestés. En 2006, ces contrôles seront poursuivis.

Contamination évitable du sérac artisanal

53% des échantillons de sérac provenant d'entreprises laitières artisanales ont été contestés en raison de résultats microbiologiques non conformes. Comme le sérac subit un traitement thermique lors de sa fabrication, il faut en déduire que des contaminations ont lieu après ce traitement. L'application des bonnes pratiques de fabrication permet de maîtriser cette situation. En 2006, le sérac fera l'objet d'un contrôle renforcé dans le cadre de la campagne nationale.

Gruyère AOC - interventions

Alors que les années précédentes plusieurs cas avaient été dénoncés par le laboratoire cantonal pour infractions aux dispositions relatives au Gruyère AOC, 1 seul cas a été dénoncé en 2005. Les règles sont sans doute mieux respectées.

Viandes - produits à base de viande

Jambon - de l'eau au prix de la viande

Sur 48 échantillons de "jambon", 9 (= 18 %) ont été contestés pour une teneur en eau trop élevée. Dans ces cas, on vend de l'eau pour du jambon. La grande majorité des fabricants des jambons contestés expliquait que l'excès d'eau était dû à l'adjonction d'une trop grande quantité d'eau lors du saumurage.

Pizza au jambon, sandwich au jambon: pas toujours du jambon !

Dans 11% des cas contrôlés en 2005, la désignation "au jambon" pour des pizzas ou des sandwiches était trompeuse; ce n'était pas du jambon qui entrait dans la composition de ces produits mais des préparations à base de viande de porc. Ce point continuera à faire l'objet de contrôles lors des inspections en 2006.

Pâtés et terrines: les microorganismes y trouvent d'excellentes conditions pour se multiplier

Dans 38% des échantillons de pâtés et 25% des échantillons de terrines prélevés en 2005 les normes microbiologiques n'étaient pas respectées. Il s'agissait de produits industriels tranchés et reconditionnés par des boucheries artisanales. Il faut en conclure que celles-ci ne maîtrisent pas toutes les règles d'hygiène. La situation n'est pas satisfaisante. Des interventions ciblées auront lieu en 2006.

Déclaration de la provenance de la viande importée: des progrès à faire !

Dans 418 commerces, l'indication de la provenance de la viande importée a été contrôlée. L'absence de déclaration de provenance et/ou la fausse déclaration ont été contestées à 46 reprises, soit dans 11% des cas. Ces contrôles seront poursuivis en 2006.

Viande importée: la déclaration des modes de production interdits en Suisse n'est pas toujours conforme

Dans 10 (= 12%) des 79 commerces inspectés, les inspecteurs ont dû contester le non respect de ces dispositions relatives à la déclaration des modes de production interdits en Suisse. Dans le domaine de la restauration, le taux de contestation est en baisse.

Fruits – légumes

Agrumes: présence de fongicides mais pas de dépassement des valeurs de tolérance

Sur 20 échantillons d'agrumes analysés en 2005, 10 échantillons ne contenaient qu'un seul fongicide et 5 en contenaient deux. Aucun dépassement de la valeur de tolérance n'a été constaté. Le traitement conservateur des agrumes est donc largement répandu et les quantités appliquées sont bien maîtrisées. Il n'y a pas de raison de répéter cette campagne à brève échéance.

Salades: qu'en est-il des nitrates, bromure et dithiocarbamates ?

Les analyses effectuées sur 17 échantillons de salade n'ont révélé aucun dépassement des valeurs normatives en vigueur pour les nitrates, bromure et dithiocarbamates. Vu ces résultats, le laboratoire cantonal limitera à l'avenir ses activités dans ce domaine à des contrôles ponctuels.

Divers produits

Uréthane dans les eaux-de-vie produites dans le canton

L'uréthane, un composé ayant des effets cancérigènes sur l'homme, se forme pendant et après la distillation des eaux-de-vie de fruits à noyau. Le laboratoire cantonal de Fribourg a confié au laboratoire cantonal du Jura l'analyse de 9 échantillons d'eaux-de-vie (3 de kirsch, 3 de prune, 1 d'abricot, 1 de berudge et 1 de mirabelle) produites dans le canton. 2 échantillons (1 eau-de-vie de mirabelle et 1 eau-de-vie de prune) ont été contestés en raison d'un dépassement de la valeur limite pour l'uréthane. Le laboratoire cantonal a prononcé le retrait du commerce du solde de ces eaux-de-vie.

Aflatoxines dans les épices - à surveiller

La présence d'aflatoxines (toxines produites par des moisissures) a été recherchée dans 34 épices (25 paprikas et 9 muscades). Un échantillon présentait une teneur en aflatoxines supérieure à la valeur limite. Le lot correspondant a été retiré de la vente et détruit. Même si le taux de contestation est faible, une campagne annuelle de contrôle est justifiée car les aflatoxines constituent un risque important pour la santé du consommateur.

Les teneurs en vitamines correspondent aux indications sur les emballages

En 2005, le laboratoire cantonal a vérifié les teneurs en diverses vitamines de plusieurs produits mis dans le commerce par des entreprises fribourgeoises. Sur 23 échantillons, pour la plupart des aliments spéciaux (produits pour nourrissons, compléments alimentaires etc ...), 1 seul présentait une teneur en acide folique inférieure à la valeur déclarée. Par contre, de nombreux emballages n'étaient pas conformes aux dispositions légales pour d'autres motifs. Ce point fera l'objet de contrôles en 2006.

Huile de friteuse - la qualité s'est améliorée

Il y a 15 ans, 30 % environ des huiles de friteuses n'étaient pas conformes. Aujourd'hui, la situation s'est nettement améliorée. Sur 583 huiles contrôlées, seules 7 ont dû être contestées. Ce résultat est l'effet des inspections sévères et répétées.

Mets préparés dans les établissements publics: pâtes et riz fréquemment contestés

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. Les pâtes alimentaires et le riz font fréquemment l'objet de contestation. Il s'agit de produits préparés en trop grande quantité et conservés généralement trop longtemps.

Boissons contenant de l'alcool - absence parfois des affiches précisant les âges de remise de ces boissons

La législation impose que les points de vente des boissons contenant de l'alcool soient munis d'un écriteau bien visible sur lequel figurent les âges seuils auxquels les boissons peuvent être remises. Dans 15% des 584 commerces contrôlés, l'absence d'affiche a dû être contestée. Ces contrôles seront poursuivis en 2006.

Objets usuels

Encore trop de nickel dans les parties métalliques de pièces de vêtement et de bijoux

139 pièces d'habillement contenant des parties métalliques ont été contrôlées. Sur 64 vêtements qui contenaient du nickel, 39 ont dû être retirés de la vente car leur teneur en nickel dépassait la valeur limite admise.

Sur 23 bijoux contrôlés en magasin, 12 contenaient du nickel. 7 présentaient des teneurs en nickel supérieures à la valeur limite. Ces produits ont été interdits de vente.

Cette situation insatisfaisante oblige le laboratoire cantonal à poursuivre ces contrôles.

Réclamation de consommateurs / intoxications

Insectes dans des sandwiches

Une consommatrice a remis au laboratoire cantonal un sandwich préemballé après avoir constaté que des insectes volaient dans l'emballage. Une inspection effectuée suite à cette réclamation révéla que d'autres sandwiches du même fournisseur étaient également souillés par des insectes. Ces constats ont été aussitôt communiqués au laboratoire cantonal du canton dans lequel se trouvait la boulangerie produisant ces sandwiches. L'enquête effectuée sur place démontra que la farine était contaminée par des insectes. Des mesures ont été ordonnées pour assainir la situation.

Larves de mouches sur des côtelettes

Une consommatrice a remis au Laboratoire cantonal les restes d'une côtelette de porc grillée car elle avait remarqué la présence de bâtonnets blanchâtres sur la viande. Après contrôle, ces bâtonnets se sont révélés être des larves de mouches vivantes. En effet, celles-ci, placées dans un récipient fermé conservé à température ambiante, se sont transformées de leur stade larvaire à leur stade adulte. La cuisson détruit les œufs et larves de mouches. Dès lors, les larves présentes sur la côtelette devaient avoir été déposées après la cuisson. Il est par conséquent conseillé de protéger la viande des mouches aussi bien avant qu'après cuisson.

Pain au chanvre "hallucinant"

Suite à l'annonce par le médecin cantonal de l'hospitalisation de deux enfants pour des hallucinations suite à la consommation de pain au chanvre, un inspecteur cantonal s'est rendu au stand où ce pain avait été acheté. Lors de l'inspection, il n'y avait plus de pain au chanvre mais d'autres produits contenant du chanvre. Le responsable du stand, qui s'était déclaré responsable pour le pain mis en vente, a été dénoncé aux autorités de poursuite pénale compétente.

Une famille, qui avait également acheté du pain au chanvre au même stand, a été victime de troubles après la consommation du pain, troubles qui ont nécessité la consultation d'un médecin. La famille, domiciliée dans un autre canton romand, a déposé plainte et, quelques semaines plus tard, la police a soumis au laboratoire cantonal le reste du pain acheté. La teneur en THC trouvée dans ce pain dépassait nettement la valeur limite.

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.

Pour 2005, 1'022 inspections de commerces de denrées alimentaires et 134 rapports annuels établis pour chaque réseau public d'eau potable ont servi à l'élaboration du bilan suivant:

	<i>Niveau de danger</i>			
	<i>1</i>	<i>2</i>	<i>3</i>	<i>4</i>
Commerces de denrées	902	105	14	1
Réseaux publics d'eau	80	49	5	0

Eau des piscines et plages publiques

La qualité des eaux de piscines et de plages pour la baignade est comme l'année passée bonne, à quelques exceptions près. La qualité de l'eau des piscines s'est améliorée depuis 1992, lentement mais systématiquement.

Dénonciations

13 cas ont été dénoncés aux autorités de poursuite pénale, soit:

- une entreprise de vente de fromage pour un Gruyère ne répondant pas aux exigences;
- une entreprise de vente de fromage pour un fromage importé bio qui ne l'était pas;
- un vendeur de pizza et kebab pour inobservation des règles d'hygiène;
- un boucher - traiteur pour prolongation des dates limites des produits à base de viande et inobservation des règles d'hygiène;
- une entreprise pour mise dans le commerce de vêtements munis de parties métalliques avec des teneurs en nickel trop élevées (répétition);
- un fromager vendant du fromage à pâte molle de France contenant des staphylocoques dépassant la valeur limite;
- une entreprise de denrées et médicaments pour infractions répétées au droit alimentaire depuis 2002;
- le responsable de la vente du pain au chanvre ayant provoqué des hallucinations/troubles de santé;
- un fabricant artisanal pour la mise en vente de fromages de chèvre contenant une teneur en staphylocoques supérieure à la valeur limite;
- un fabricant artisanal pour la mise en vente de fromage frais au lait cru de chèvre présentant un risque pour la santé et le non respect d'une interdiction de vente;
- deux restaurateurs pour inobservation des règles d'hygiène;
- une entreprise pour mise en vente d'un produit non autorisé comme denrée alimentaire et non enregistré comme médicament.

Fribourg, le 29 juin 2006

Le Chimiste cantonal : Dr H.S. Walker