



27 mai 2014

## Contrôle plus ciblé dans les entreprises de denrées alimentaires

**(IVS).-La stratégie du Service de la consommation et affaires vétérinaires de cibler ses contrôles sur les établissements à risque a conduit en 2013 à une augmentation des cas de non-conformités. Moins d'établissements ont été contrôlés, mais de manière plus approfondie. Les données peuvent être consultées dans le rapport annuel du SCAV, disponible sur [www.vs.ch](http://www.vs.ch)**

En 2013, 2157 établissements de denrées alimentaires ont été contrôlés lors de 2916 inspections (certains établissements ont été contrôlés à plusieurs reprises). Dans 28.7 % (835) des inspections, des manquements ont été constatés. Cela signifie une augmentation notoire par rapport aux années précédentes, où le taux de contestation se situait aux alentours de 8 %.

Pour les 835 inspections contestées, les non-conformités ont pour origine le non-respect des exigences liées à l'autocontrôle (53 %), aux produits (68 %), aux processus et activités (85 %) ainsi qu'aux exigences relatives aux locaux (70 %). Le fait que presque 30 % des inspections présentent des manquements ne signifie pas qu'il y ait à chaque fois une mise en danger de la santé du consommateur. En effet, dans la plupart des cas, il s'agit de contestations dans le domaine de l'autocontrôle (par exemple un manque de documentation des relevés de température), de la déclaration sur les produits (déclaration de l'origine de la viande sur la carte des mets, tromperie concernant l'utilisation de produits AOP/IGP ou/et des manques dans le datage ou l'emballage de denrées alimentaires). A cela s'ajoutent des manquements liés aux infrastructures et aux locaux (entretien et nettoyage).

Depuis 2013, les entreprises alimentaires sont contrôlées sur la base d'une analyse de risque. Premièrement, les entreprises à risque plus élevé comme par exemple, les industries, les entreprises transformant des denrées alimentaires d'origine animale et les hôpitaux sont contrôlées prioritairement. Deuxièmement, la fréquence d'inspection est augmentée pour les établissements où des manquements ont été constatés. D'autre part, la formation fédérale des contrôleurs des denrées alimentaires a également été améliorée.

Cette stratégie de contrôle, harmonisée sur la Suisse romande, conduit à une meilleure protection du consommateur.

### *Note aux rédactions:*

*Le rapport complet du SCAV se trouve sur le site internet <http://www.vs.ch/SCAV> sous la rubrique publications/études et rapports. Pour plus d'informations, veuillez vous adresser au chimiste cantonal Dr. Elmar Pfammatter - 027 606 49 55*

